



Universidad
Zaragoza

Trabajo Fin de Grado

Arquitectura -doméstica- del vino en el
Somontano. La bodega como pieza fundamental
de la vivienda.

Domestical architecture of wine in the Somontano.
The wine cellar as the house's main room.

Autor/es

Ana Laura Sampietro Salamero

Director/es

Sergio Sebastián Franco

Escuela de ingeniería y Arquitectura/Universidad de Zaragoza
2017



DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y ORIGINALIDAD

(Este documento debe acompañar al Trabajo Fin de Grado (TFG)/Trabajo Fin de Máster (TFM) cuando sea depositado para su evaluación).

D./D^a. Ana Laura Sampietro Salamero,

con nº de DNI 18062679C en aplicación de lo dispuesto en el art.

14 (Derechos de autor) del Acuerdo de 11 de septiembre de 2014, del Consejo

de Gobierno, por el que se aprueba el Reglamento de los TFG y TFM de la

Universidad de Zaragoza,

Declaro que el presente Trabajo de Fin de (Grado/Máster)
Grado _____, (Título del Trabajo)

Arquitectura -doméstica- del vino en el Somontano. La bodega como pieza
fundamental de la vivienda.

es de mi autoría y es original, no habiéndose utilizado fuente sin ser citada
debidamente.

Zaragoza, a 22 Junio 2017

Fdo: Ana Laura Sampietro Salamero

ARQUITECTURA -DOMÉSTICA- DEL VINO EN EL SOMONTANO

La bodega como pieza fundamental de la vivienda

Laura Sampietro Salamero
Director: Sergio Sebastián Franco

Agradecimientos

El resultado final de este trabajo no hubiera sido posible sin la gentileza de todos aquellos que no tuvieron inconveniente en abrir sus casas; sin la ayuda de mi familia y vecinos, que compartieron las experiencias de un tiempo pasado y sin la guía de mi director.

ARQUITECTURA -DOMÉSTICA- DEL VINO EN EL SOMONTANO

La bodega como pieza fundamental de la vivienda

Laura Sampietro Salamero

Director: Sergio Sebastián Franco

Resumen

La arquitectura doméstica tradicional somontana es conocida sobre todo por la presencia de un elemento característico, la bodega, como respuesta a un modo de vida que se desarrolló a lo largo de los años.

La tradición local y los medios en los que se encontraba influyeron en cómo se desarrolló la arquitectura de esa región generando una evolución de esta pieza en relación al resto de la casa tanto constructiva como funcionalmente.

Estas particularidades, dieron lugar al origen de una tipología de casa que ha resultado ser tan característica en la región y que responde a la relación arquitectura y lugar.

ÍNDICE

1. Introducción	
1.1 Motivación y objetivos	8
1.2. Acotación del tema	10
1.3. Estado de la cuestión	10
1.4. Metodología	12
2. Contexto	
2.1. Geografía	18
2.2. Historia	18
2.3. Asentamiento de la cultura del vino	20
2.4. Sociedad y costumbres	22
3. Vida en el somontano	
3.1 Conformación de los pueblos	28
3.2. Casa del Somontano	30
4. La bodega en el ambiente doméstico del somontano	
4.1 Análisis funcional	36
4.2 Análisis tipológico	44
4.3 Análisis geográfico	54
4.4 Análisis constructivo	58
5. Conclusiones	68
6. Anexos	
6.1 Conversaciones	72
6.2 Planimetría	82
6.3 Fichas bodegas	94
7. Bibliografía	106

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Motivación y objetivos

La región del somontano es conocida a nivel nacional por su gran vinculación con el vino, una etiqueta sobre la que trabajan una gran cantidad de bodegas comerciales de la D.O del Somontano. Un reconocimiento con una historia, una región que descubrió de la viticultura un modo de vida y de subsistencia., hecho que se tradujo en la concepción de la bodega como una dependencia más de la casa.

La vinculación personal hacia esta región anima a desarrollar una investigación sobre la producción de vino elaborado en el ambiente doméstico y como ésta dio lugar a una tipología de vivienda ligada al lugar y a la tradición.

La práctica en esta elaboración de forma particular se ha ido perdiendo desde hace casi dos generaciones. El desarrollo económico y la facilidad de obtención de vino comercial de la tierra, han alentado el abandono de aquella vida tradicional que tuvieron nuestros padres o abuelos.

En la actualidad, al no depender de su producción, ésta pasó a ser una mera actividad puntual que se sigue realizando en algún domicilio para consumo propio. Mientras tanto, en aquellos en los que se ha perdido esta práctica, este espacio se encuentra en ruinas o se ha rehabilitado para un uso ajeno al original.

Se quiere enfocar este trabajo hacia el análisis de la estancia de este espacio como elemento común a esta tipología esencial de la vivienda somontana, de su evolución como respuesta a una necesidad de adaptación. Un recorrido que se realizar no con intención de llegar a una conclusión cerrada sino para recuperar este interés por la arquitectura propia de la región.

Unos valores que se deben tener presentes, el conocimiento del pasado para poder generar el futuro. Un conocimiento del cómo y del porqué de esta parte de la vivienda tradicional para poder saber responder ante por ejemplo una futura rehabilitación.



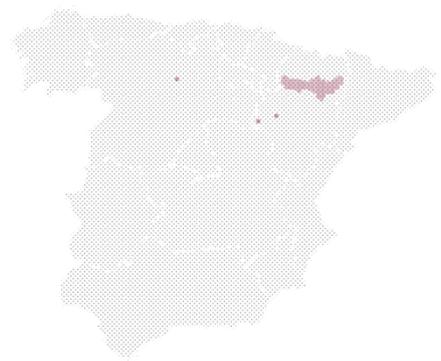
1



2



3



4

1.2 Acotación del tema

Aunque, como ya se ha nombrado, este trabajo se va a centrar en la región geográfica del somontano, se es consciente de la existencia de arquitecturas domésticas dedicadas al vino desde la antigüedad.

Esta cultura ha estado siempre presente en nuestro país, lo que conllevó a la aparición de múltiples tipologías de bodegas particulares con diferente configuración según la región.

Encontramos, por ejemplo, Torquemada, un pueblo de Palencia donde sus bodegas se asientan entre los banales generados en el terreno. Lo mismo ocurre en Torrijo o en Cabolafuente, pueblos de la región de Calatayud y cuyas bodegas se sitúan bajo la pendiente de una colina.

Incluso en las regiones aragonesas de Cariñena se observan diferentes tipologías de bodegas bajo vivienda o situados en los exteriores de los núcleos. El área riojana también cuenta con una gran variedad de arquitecturas rurales y domésticas dedicadas al vino.

Teniendo constancia de todo ello y con el objetivo de alcanzar un análisis profundo, se decide realizar una acotación geográfica.

Ésta se lleva a cabo según la cercanía personal con el área somontana. Se cuenta con experiencias familiares relacionadas con este tipo de arquitectura y con la elaboración de vino dentro de la propia vivienda.

La tipología que se va a estudiar se extiende más allá de un límite comarcal al ser respuesta hacia unas condiciones terrenales. Éste se corresponde con el somontano físico, bajo los montes del Pirineo, tierra que favoreció el cultivo de buenas viñas, incluyéndose así regiones que se encuentran fuera de la comarca del Somontano de Barbastro.

1.3 Estado de la cuestión

La arquitectura doméstica somontana ha sido escasamente estudiada, parte de su estudio ha sido realizado por Antonio Naval Mas, profesor de Historia del Arte en la UCLM y oscene que ha centrado la mayor parte de su labor investigadora en temas relacionados con la arquitectura y conjuntos urbanos del Alto Aragón.

Gracias a sus dibujos y a un profundo estudio ha generado una documentación muy valiosa y única, al ser prácticamente el primer autor en recoger esta cultura y trasladarla al papel.

Es autor del libro *Arquitectura doméstica del Somontano en el Alto Aragón* en el que analiza sus antiguas construcciones y su historia hasta llegar a la casa rural donde indaga en algunos de los espacios más característicos de ésta.

Del mismo modo, se ha elaborado recientemente un libro titulado *Buenas prácticas en la rehabilitación de la arquitectura rural tradicional. La casa del Somontano de Barbastro* impulsado por la propia comarca.

FIG.1 Bodegas tradicionales de Torquemada (Palencia)

FIG.2 Bodegas tradicionales de Cabolafuente (Zaragoza)

FIG.3 Bodegas tradicionales de Torrijos (Zaragoza)

FIG.4 Esquema propio del área de estudio y la localización de las anteriores bodegas.



5



6



7

En este libro se tratan de nuevo las partes representantes de la vivienda tradicional de la comarca con la finalidad de generar una guía para rehabilitaciones futuras.

Sin embargo, ninguna de estas publicaciones se centra de manera profunda en el papel que juega la bodega en esta arquitectura doméstica. Un espacio tan importante en una región que vive de ello y que se fue desarrollando hasta el comienzo de la producción de vino a nivel industrial.

En los últimos años, se han escrito varios libros con la finalidad de recoger en él historia y costumbres y no dejarlos en meros recuerdos. Uno de estos libros es por ejemplo *Peraltilla* escrito en 2014 por los vecinos de dicho pueblo.

En Aragón hay varios puntos de tradición vinícola como son Cariñena, Calatayud, campo de Borja y el Somontano, comarcas que comenzaron desde la producción particular en la propia vivienda hasta la comercial.

Estos conocimientos se recogen por ejemplo en un libro sobre el vino de la región de Cariñena y que enfoca buena parte a la tradición arquitectónica doméstica de esta franja. Un modelo de libro que no se ha realizado para el Somontano y que por tanto se decide tomar como base inicial.

1.4 Metodología

Para llevar a cabo esta investigación se busca una bibliografía de partida sobre el tema que se quiere desarrollar, parte de ésta se ha tenido a nivel particular gracias al interés de la comarca y de otras instituciones de distribuir ejemplares para facilitar el conocimiento de nuestro pasado con el fin de poder actuar en el futuro. Esta bibliografía distribuida es: *Buenas prácticas en la rehabilitación de la arquitectura rural tradicional. La casa del Somontano de Barbastro, 100 años de Cruzado Aragonés y Peraltilla*.

Tras la puesta en situación previa para el desarrollo de este trabajo, se procede a la consulta a diferentes departamentos como son: la Comarca del Somontano y el archivo del ayuntamiento de Barbastro.

La Comarca fue colaboradora del primer libro nombrado anteriormente y encargado de visitar varias casas de cada pueblo comarcal para obtener conclusiones que guíen hacia una buena rehabilitación. De esta visita se pretende tener una valoración más cercana sobre lo que se experimentó y lo que se estudió en ese proceso para sacar conclusiones sobre qué aspectos son los más importantes a desarrollar.

El archivo del ayuntamiento de Barbastro se visita con la intención de poder obtener planos antiguos de carácter doméstico. En cambio, se descubre la prácticamente inexistencia de dibujos de casas antiguas, ya que solo se realizan, y no siempre, con carácter de estado previo cuando se pide una rehabilitación. Unos planos que muchas veces no tienen nada que ver a su situación inicial.



Hay que añadir que el método de búsqueda en el archivo consiste en una organización por calles y números y no por cronología, lo que hubiera facilitado la obtención de planimetría.

Posteriormente, vista la poca documentación existente, se recurre a la conversación con vecinos tanto de Barbastro como de pueblos de alrededor. Gracias a ello se recoge información sobre sus propias experiencias, sobre cómo era la vida y las costumbres en sus casas; sobre cómo la elaboración de vino era una tarea más del día a día...etc. ¹

Visitas a casas y bodegas apenas reformadas permiten la obtención de documentación propia como son fotos, dibujos y esquemas que permitirán entender su antiguo funcionamiento. ²

Con todo lo comentado, se pretende contar con la información necesaria para elaborar este trabajo, cuya finalidad es principalmente ahondar en una investigación del papel de la bodega en el ambiente doméstico.

¹ Véase anexo 1. "Conversaciones con vecinos"

² Véase anexo 3. "Fichas de bodegas"

2. CONTEXTO

Toda tipología arquitectónica depende de muchos factores, el lugar donde se encuentra y su correspondiente climatología, la historia que ha traído consigo la región y con ello su cultura. En este apartado, se pretende hacer un breve análisis para poder acercarse y entender la arquitectura que ha llegado hasta hoy en día.

2.1 Geografía

Como el propio nombre de somontano indica, la región se encuentra a los pies de los montes pirenaicos entre las sierras exteriores y las llanuras monegrinas.

Esta posición geográfica de transición entre la montaña y la llanura ofrece una gran variedad de paisajes. La zona norte, más cercana a la cordillera, presenta un terreno más irregular y con grandes variaciones de altura y en cambio, la zona sur, tiene un ambiente más llano y desértico, aspectos que darán lugar a núcleos poblacionales de diferente carácter.

Un territorio bañado por varios ríos como son el Alcanadre, el Isuala, el Vero o el Cinca que, unido a los relieves alomados y a las condiciones climáticas permiten una fertilidad en los campos y por tanto una buena agricultura, sobretodo del olivo y de la vid.³

Arquitectura y lugar siempre han estado relacionados, la construcción y la forma de vida siempre han sido resultado de una adaptación a aquello que ofrece el territorio. De esta forma dicha zona siempre ha estado ligada a una vida dependiente del cultivo y de la producción de aceite y vino, una elaboración que se trasladará a la propia vivienda.

Además esta gran diferencia entre tipos de terreno se observa en la clase de piedra presente en cada localización, algunas muy fuertes y resistentes y otras más blandas y débiles.

Todos estos factores afectaron en cómo se construyeron los pueblos, en el material utilizado y por tanto en cómo respondió la pieza de la bodega a estas circunstancias. Aspectos que se irán investigando en posteriores capítulos.

2.2 Historia

Para poder entender cualquier característica de la región, ya sea a nivel constructivo, cultural...etc. siempre es importante analizar su pasado, retroceder hasta su origen.

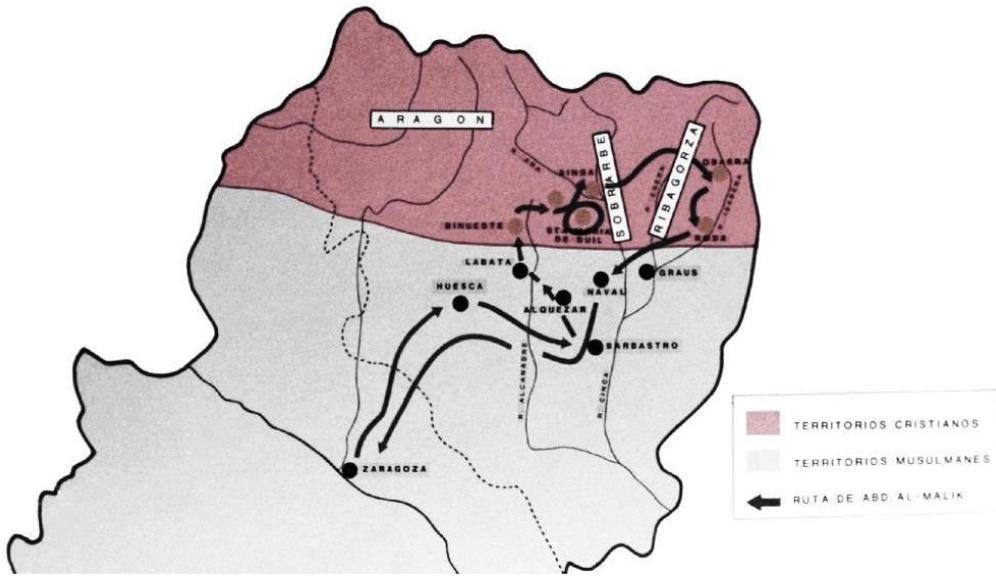
Una zona conocida como Barbitania o Barbitanya tras ser conquistada en el 711 en la época del Al Ándalus, comprendía lo que ahora conocemos como la actual comarca del Somontano además de la del Sobrarbe. Su posición estratégica hizo que se convirtiera en un dique frente a los cristianos y así poder proteger el valle del Ebro de estos ataques [fig12].

³ Marina Abarca Lachén y otros. *Buenas prácticas en la rehabilitación de la arquitectura rural tradicional. La casa del Somontano de Barbastro* (Barbastro, España: Centro de Desarrollo del Somontano y Comarca del Somontano de Barbastro, 2011), 23

FIG.9 Esquema propio del área de estudio

FIG. 10 Esquema topografía Aragón, aquí se puede ver en contexto la región estudiada, el somontano pirenaico.

FIG .11 Paisaje de viñas entre la geografía del somontano.



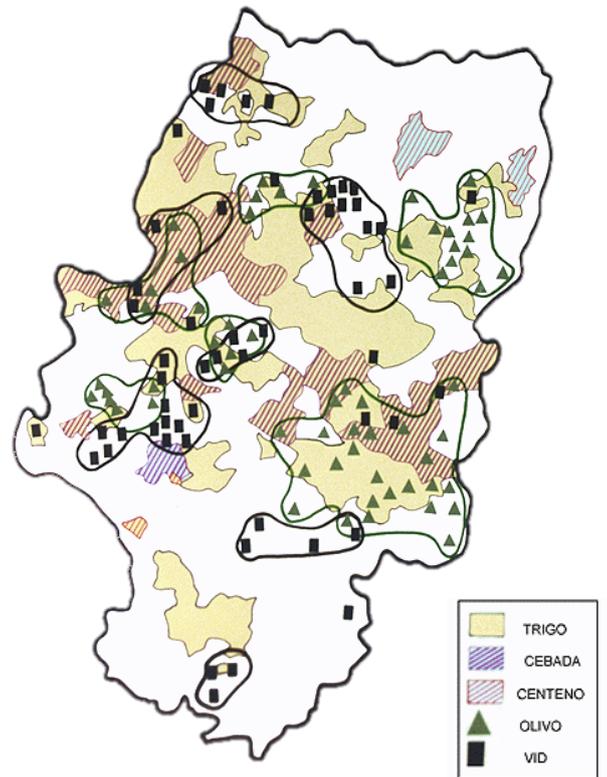
12



13



14



15

19

Durante el periodo de la reconquista, en 1100 la región acabó en manos cristianas, lo que dio lugar a una época de convivencia entre las 3 culturas presentes, la cristiana, la judía y la musulmana, una mezcla que se verá reflejada en el trabajo de algunas arquitecturas.⁴

Estos aspectos influirán, cómo se verá más adelante, en la forma en la que se constituyeron los trazados de los pueblos y con qué materiales y sistemas constructivos levantaron las casas. Éstos eran utilizados según la cultura que lo llevó a cabo.

2.3. Asentamiento de la cultura del vino

Hai un distrito llamado Somontano [...] el cual es justamente celebrado por sus vinos que en mi concepto llevan ventaja a todos los de Aragón por su agradable gusto, hermoso color de rubí y aptitud para conservarse Ignacio de Asso: Historia de la Economía Política de Aragón 1798.

Aunque en época de los griegos, fenicios y romanos ya se comenzaba con el cultivo y circulación de vino entre el valle del Ebro y las tierras oscenses, la producción vitivinícola tuvo su auge a partir del siglo XI, con el asentamiento del nuevo orden político, social, económico y religioso en las regiones hasta entonces dominados y controlados por el poder musulmán.⁵

La dependencia al vino y el difícil transporte en la época de la reconquista propiciaron la extensión del viñedo por la zona como único medio de satisfacer el consumo interno y como consecuencia, el paisaje de la región se llenó de viñedos y parrales.

Los viñedos en Aragón constituyeron una excelente solución económica ya que requerían abundante mano de obra y un escaso equipamiento técnico, además el producto obtenido era comerciable. Tal es así que a comienzos del siglo XV, la mayoría de los núcleos de población se rodea de un viñedo plenamente consolidado.

Así mismo, la documentación notarial refleja que, salvo alguna excepción, la totalidad de unidades familiares poseía una pequeña viña suelta o integrada en alguna heredad o conjunto de propiedades.⁶

FIG.12 Mapa estado de la Reconquista s. XI. El somontano como zona de frente entre dos culturas

FIG. 13 Zona de cultivo y de viñas a las afueras de Barbastro

FIG. 14 Huerta de Vero

FIG. 15 Mapa principales productos agrarios y su distribución en la Edad Media

⁴ Carmen Rábanos Faci. *Arquitectura doméstica en las comarcas del Somontano oscense. La casa rural*. (Huesca, España: Instituto de Estudios Altoaragoneses, 1993), 480.

⁵ Marina Abarca Lachén y otros. *Buenas prácticas en la rehabilitación de la arquitectura rural tradicional. La casa del Somontano de Barbastro* (Barbastro, España: Centro de Desarrollo del Somontano y Comarca del Somontano de Barbastro, 2011), 30-32

⁶ Alberto Sabio Alcutén y otros. *Vino de siglos en el Somontano de Barbastro. Una historia social y cultural: las vidas desde las viñas*. (Barbastro, España: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Somontano, 2011), 17-27.

Sanciones por daños en viñedos
(Disposiciones concejiles de Barbastro, 1396-1557)

DELITO PUNIBLE	PENA	REPARTO PENA PECUNIARIA
Entrar o coger sarmientos, agraz, uvas o fruta de viñas o parral ajenos durante el día	5 sueldos y enmendar daño	3 sueldos a Jurados, 1 al acusador y 1 al señor de la viña
Entrar o coger sarmientos, agraz, uvas o fruta de viñas o parral ajenos durante la noche	10 sueldos y enmendar daño	5 sueldos a Jurados, 2 al acusador y 3 al señor de la viña
Racimar antes del pregón de fin de vendimia	12 dineros	Jurados
Hacer tala en viñas	5 sueldos por cada vid tallada	A partes iguales entre jurados, acusador y parte injuriada
Meter fuego en viñas	100 sueldos	A partes iguales entre jurados, acusador y parte injuriada
Meter ganado en viña propia o ajena (menos de 10 cabezas)	3 sueldos	Jurados
Meter ganado en viña propia o ajena (entre 10 y 20 cabezas) de día	5 sueldos y daño enmendado	Jurados y señor de la viña
Meter ganado en viña propia o ajena (entre 10 y 20 cabezas) de noche	10 sueldos y daño enmendado	Jurados y señor de la viña
Meter ganado en viña propia o ajena (más de 20 cabezas) de día	10 sueldos, 1 carnero y daño enmendado	1 sueldo para el acusador, el resto para Jurados; señor de la viña
Meter ganado en viña propia o ajena (más de 20 cabezas) de noche	20 sueldos, 2 carneros y daño enmendado	2 sueldos para el acusador, el resto para Jurados; señor de la viña
Daños por ganado menudo en un descuido del pastor	Enmienda de la tala	Señor de la viña

16



21



18



19



20

17

Era una actividad importante de subsistencia económica y por tanto era normal que en cada casa se pensara un lugar donde producir el vino y almacenarlo. Ya en el siglo XI se contaba con la presencia de prensas y lagares para elaborarlo.

Había además una preocupación por que las bodegas, lugar de reposo del vino, reunieran las mejores condiciones para su almacenamiento, esto motivó a la elaboración de unas normativas generales a todas las casas de la región que debían respetar como el que no fuera un espacio compartido por animales.

Las fuentes documentales de la época confirman la importancia de la vid durante los siglos XII y XVI en las ciudades de Huesca y Barbastro, así como en las zonas próximas a ellas, hasta el punto de ser exportadoras internacionales.

La vecina Francia era un país también de mucha experiencia del vino, pero en la segunda mitad del siglo XIX, la aparición de la filoxera en sus viñedos provocó su destrucción y por consiguiente la necesidad de importar vino de regiones próximas de la España, como fue el caso del Somontano.⁷

Este fue el inicio de la nueva variante de la pieza de bodega, como proceso industrial con la única finalidad de su comercio al exterior, lo que conllevó a que poco a poco esa producción doméstica fuera desapareciendo.

Es muy habitual encontrar elementos arquitectónicos que representan diferentes momentos en la elaboración de vino, sobretodo en capiteles, esculturas y pinturas, algunos aún presentes en algunas casas.

2.4. Sociedad y costumbres

Toda sociedad hace de lo que tiene a su alcance su modo de vida y subsistencia, donde familia y abastecimiento eran lo más importante. Por ello la casa tenía función de refugio, de protección al frío, a los animales y por tanto era el lugar idóneo donde realizar todas las actividades tanto de vida familiar como de trabajo.

Una sociedad tradicional, donde las labores se repartían como la del panadero, el alfarero o el carpintero. Particularmente, en la región somontana, existía también la figura del hombre que cuidaba de la viña o aquel que se encargaba de la construcción de la pieza de la bodega. Por ello es muy común que en las casas de un mismo pueblo exista el mismo método constructivo.⁸

FIG.16 Tabla de sanciones por daños en viñedos, 1696-1557.

FIG. 17 Capitel con la representación vendimia.

FIG. 18 Representación medieval de la poda de la vid.

FIG .19 Escena de "vendimia" de la uva en el s. XII

FIG. 20 Pintura de un hombre transportando un cuévano de uva

⁷ Véase anexo 1. "Conversación con José Antonio Campos"

⁸ Véase anexo 1. "Conversación con Ángel Borruel"



21



22



23

La bodega era un espacio fundamental en la vivienda somontana, y el primero que se construía, ya que además de servir de base estructural para el resto de la casa, respondía a la necesidad de las familias de tener un lugar fresco y sin grandes variaciones de temperatura para conservar los alimentos a lo largo del año.⁹

Toda la familia se implicaba en las tareas del hogar, todos tenían responsabilidad en las actividades que permitían su manutención día a día. Desde la construcción de las cubas de madera en el interior hasta ser los niños los que se encargaban casi siempre de la pisada de la uva, que se realizaba tras la vendimia, generalmente para el Pilar (mitad de octubre).¹⁰

Una población que se ayudaba unas a otras en las labores, y que incluso llegaban a compartir espacios de elaboración de las bodegas.

La presencia del vino en la sociedad era tal, que en toda invitación a una casa, por costumbre se ofrecía una copa de vino¹¹

FIG.21 Vendimia en el Somontano 1965.

FIG. 22 Salas Altas 1950. Familia en la puerta de su casa somontana con los cuévanos de la uva.

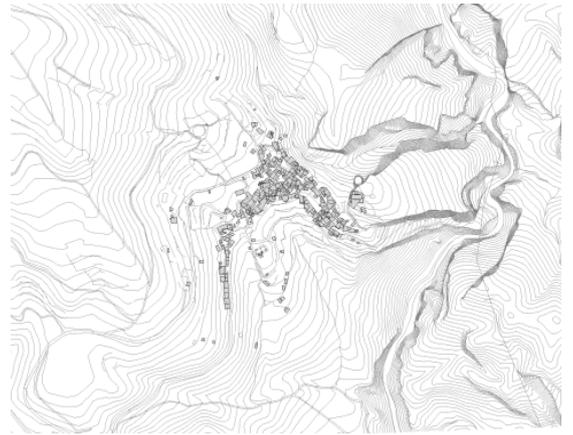
FIG 23. Foto entre los viñedos de San Marcos, en Barbastró

⁹ Véase anexo 1. "Conversación con Luis Montes".

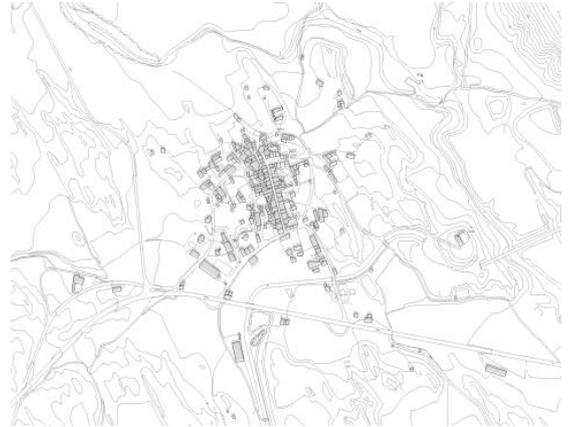
¹⁰ Grupo de Estudio del Patrimonio de Peraltila. *Peraltila*. (Peraltila, España: Ayuntamiento de Peraltila, 2014). 127-128.

¹¹ Antonio Naval Mas. *Arquitectura Doméstica del Somontano en el alto Aragón* (Huesca, España: Cremallo Edición, 1988), 94.

3. LA VIDA EN EL SOMONTANO



24



25



26

27

Una vez visto el contexto, en este apartado se analizarán las características de los pueblos presentes en la región y cómo esto afectó a cómo se asentaron las casas. A su vez, la vivienda respondía a unas necesidades y con ello a un esquema básico de funcionamiento donde la bodega estaba siempre presente.

3.1 Conformación de los pueblos

El que nuestros pueblos sean pueblos, y estén donde están se debe a que en la mayor parte de los casos los árabes establecieron alguna construcción que engendró los asentamientos urbanos que, evolucionados, han llegado a nosotros. Se deben a las ciudades, castillos, almunias molinos... allí donde ellos creyeron conveniente, de acuerdo con su organización defensiva o como consecuencia de sus necesidades de subsistencia.

El somontano era una zona cuyo paisaje era más abierto y llano que el pirenaico, lo que facilitaba la comunicación entre poblaciones. Esto llevó a que el carácter de éstas fuera a menudo defensivo contra las ocupaciones de cristianos y musulmanes durante la Reconquista.

Por este motivo, se buscaban emplazamientos poco accesibles y/o con buena visibilidad sobre el entorno como ventaja defensiva, esto marca el origen de poblaciones como Alquézar [fig. 24] o Estada. Otras como Colungo o Berbegal [fig. 26] buscaban una posición más llana para poder generar una fortificación alrededor de la población.¹²

La mezcla de culturas que existió en la región influyó en cómo se asentaron los pueblos. El trazado urbanístico podía adaptarse a la topografía y utilizar el ladrillo al modo musulmán como en Alquézar, o bien trazarlo de forma ortogonal y usar la piedra al modo cristiano. Lo más común era encontrar una fusión de ambos sistemas en una misma población¹³.

Por otro lado, a partir del siglo XVI se empezaron a construir las primeras iglesias y edificios públicos en los pueblos. Éstos se convirtieron en un referente con un modelo constructivo al que las viviendas domésticas comenzaron a imitar. Ese hecho causó la aparición de nuevos elementos estructurales como fue el arco o la bóveda.

Los volúmenes externos se construían de forma homogénea y con un ordenamiento alineado. No obstante, la arquitectura somontana variaba bastante de unos pueblos a otros, ya fuera por razones geográficas, geológicas o históricas.

FIG.24 Vista y plano Alquézar.

FIG. 25 Vista y plano Peraltilla.

FIG. 26 Vista y plano Berbegal

¹² Guillermo J. Allanegui Burriel. *Arquitectura Popular de Aragón* (Zaragoza, España: Colección Aragón, 1979), 63.

¹³ Carmen Rábanos Faci. *Arquitectura doméstica en las comarcas del somontano oscense. La casa rural*. (Huesca, España: Instituto de Estudios Altoaragoneses, 1993), 476.



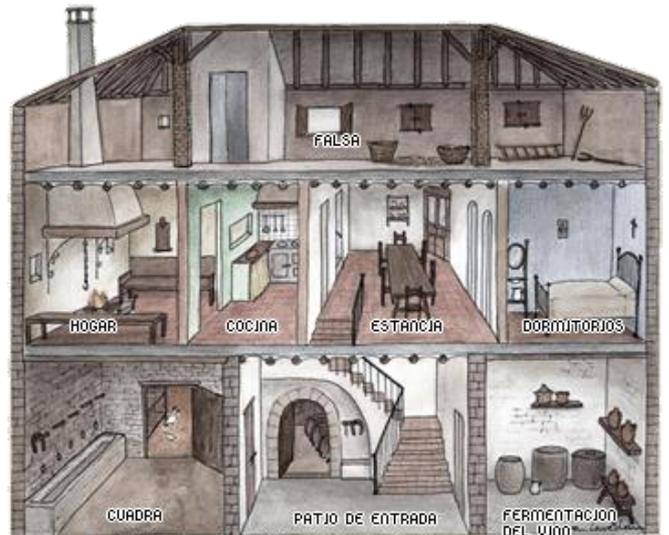
27



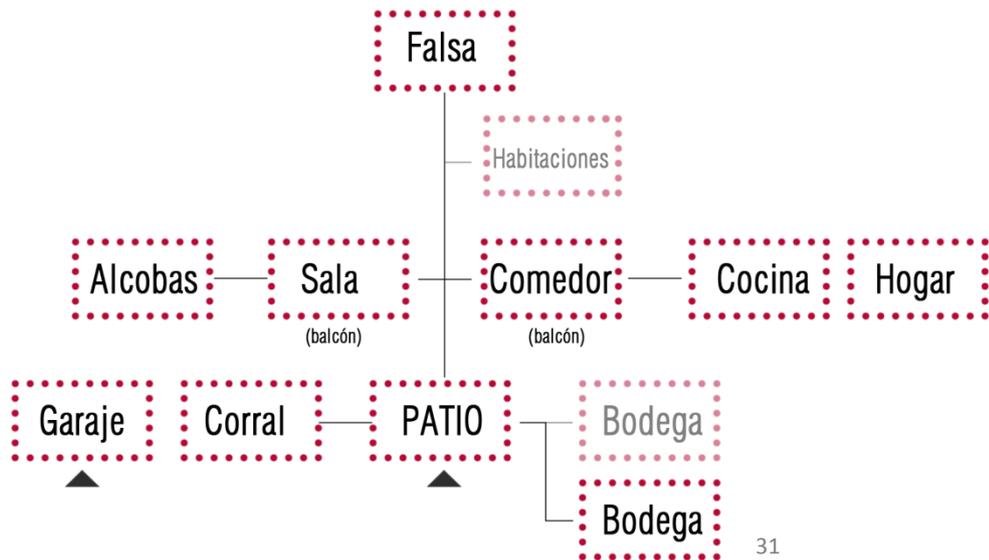
28



29



30



31

Todas estas características afectaron indirectamente en el modo en el que se construyeron las bodegas. La presencia de las diferentes culturas, además de la situación geográfica y topográfica del lugar, influyó en el asentamiento de las poblaciones y por tanto en la relación de la pieza de la bodega con el solar, en los materiales utilizados y en los sistemas de construcción que se llevaron a cabo para levantarla.

3.2 La casa del somontano

La casa rural no era más que un rudo medio para defenderse de los factores climáticos, frío y lluvia, donde el objetivo prioritario era el de proteger a los que allí iban a vivir y lo que en ella se debía custodiar, esto estaba reflejado en su configuración constructiva, de carácter compacto.¹⁴

La planta era generalmente de forma rectangular con cuatro paredes cubiertas a una o dos aguas siendo volumétricamente un paralelepípedo de conformación rectangular, solución que facilitaba los trabajos de construcción.¹⁵

Como se ha mencionado anteriormente la estructura de la vivienda respondía a la actividad tradicional agrícola-ganadera, con distintas variantes si existían actividades complementarias. Solían constar de 2 o 3 pisos y la falsa.

Tendía a ser una construcción de carácter macizo, donde la planta baja tenía funcionalidad de taller o comercio y en las plantas superiores la vivienda. A diferencia de hoy en día que contamos con muchas necesidades, antiguamente la casa era un simple lugar de cobijo y de almacenaje. Por lo tanto, estancias como la cuadra y la bodega solían estar en la planta baja o enterrada del mismo volumen y no en ninguna construcción añadida.¹⁶

A estas estancias se accedía desde un espacio muy característico de la casa somontana, la entrada o patio, ya que era el distribuidor hacia el resto de estancias tanto en planta baja, como para dirigirse al sótano o a las plantas superiores. Esta pieza también tenía la característica de ser el lugar de relación con los vecinos por encontrarse en el umbral casa-calle.

Toda casa contaba en planta baja con este espacio de entrada o patio, una bodega en planta baja o enterrada y una posible cuadra o zona donde guardar el carro. Subiendo por la escalera, posicionada en el patio, se accedía a la sala, un lugar de celebraciones con los invitados, y con ventanas o balcones que daban a la fachada principal.

FIG.27 Vista de casas somontanas en Barbastro con gran presencia.

FIG.28 Cocina típica de la casa somontana en el museo Casa Fabián (Alquézar)

FIG.29 Patio casa Allué (Ponzano)

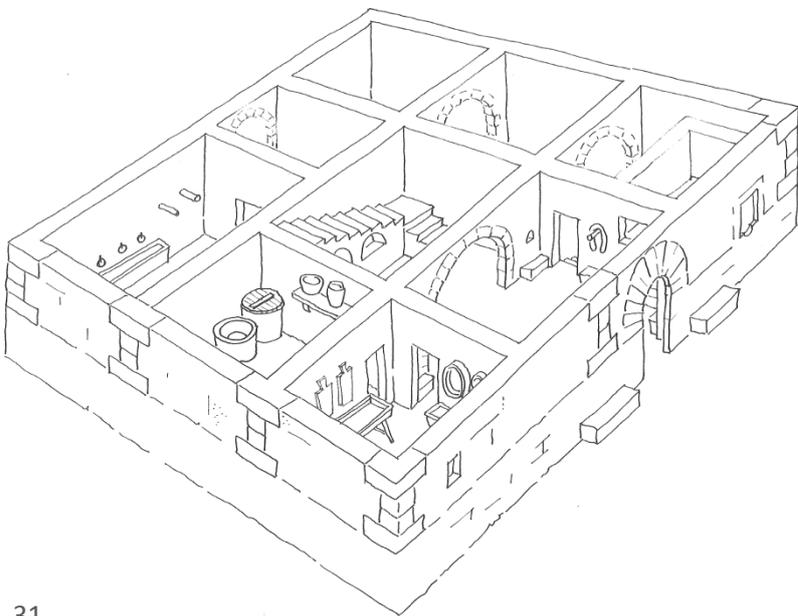
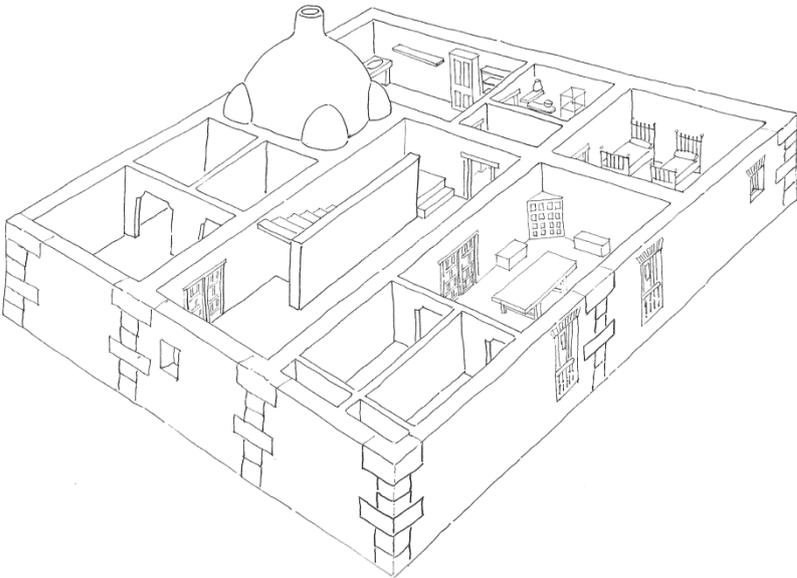
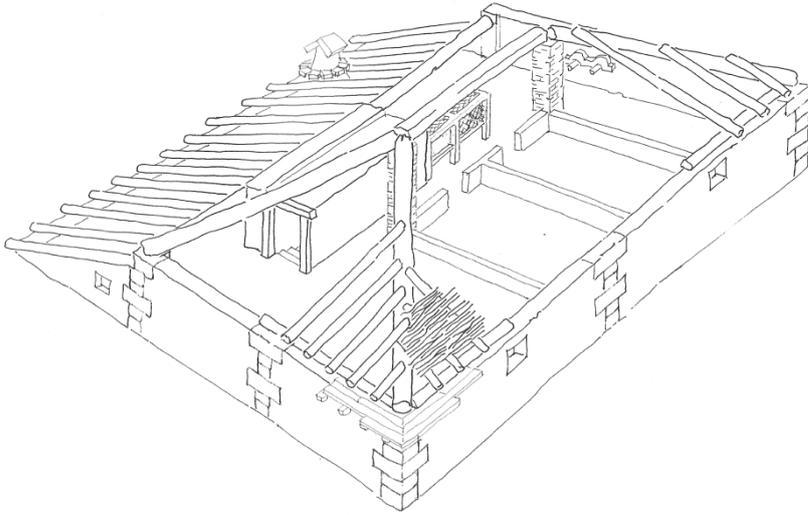
FIG.30 Representación de la organización típica de la casa somontana.

FIG.31 Esquema organización típica casa somontana.

¹⁴ Antonio Naval Mas. *Arquitectura Doméstica del Somontano en el alto Aragón* (Huesca, España: Cremallo Edición, 1988), 52-54

¹⁵ Véase anexo 1. "Conversación con Luis Montes"

¹⁶ *Ibid.* 12, 232-248



En esta misma planta se encontraba la cocina que, con su presencia hogar, era el lugar de reunión con la familia por ser el punto cálido de la casa. Ésta estancia se solía encontrar cerca del comedor.

A veces las habitaciones o alcobas, cuartos sin luz, se encontraban en este mismo nivel, aunque otras veces dedicaban una planta superior solo para este uso.

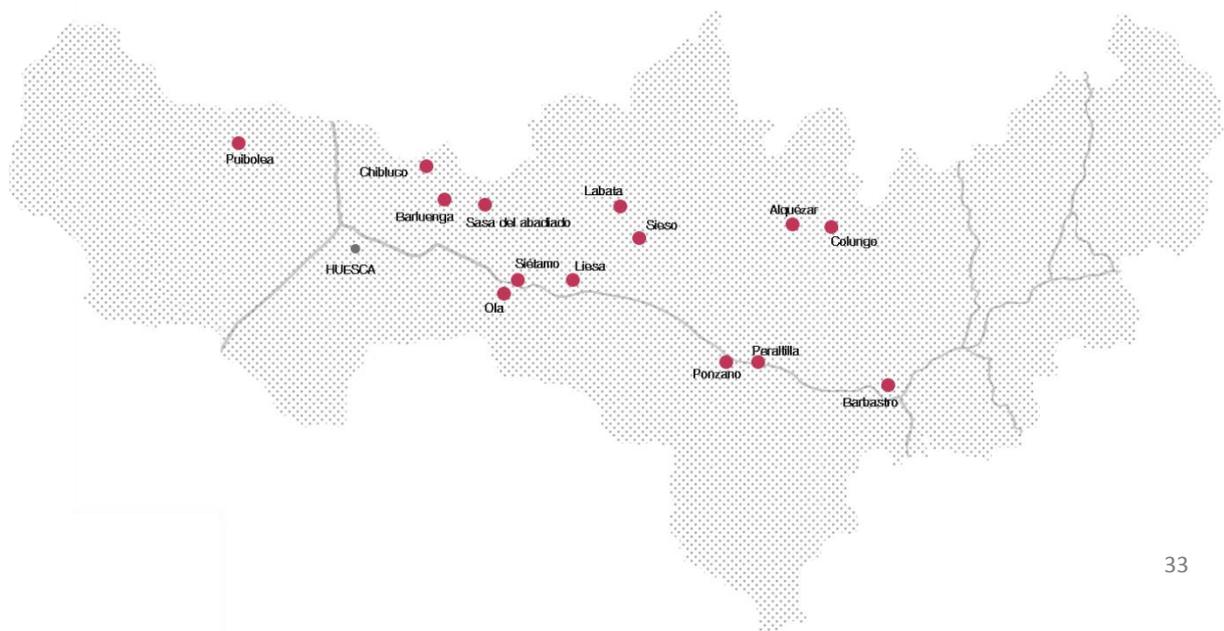
Por último, en la última planta se situaba la falsa, un espacio abierto bajo la cubierta que servía de almacén para algunos productos¹⁷, es muy frecuente observar un paisaje de falsas en las casas somontanas [fig. 27] a excepción de aquellas situadas hacia el norte, que por las bajas temperaturas, no contaban con esta parte.¹⁸

La bodega era una de las piezas esenciales en la vivienda, respondía a esta organización interior como un espacio de trabajo. Existía una dependencia tanto económica como cultural hacia esta estancia. Como se ha mencionado anteriormente, tal era su importancia que era lo primero en construirse, ya que al ser el lugar donde la temperatura se mantenía más o menos constante, además de almacén de vino, podía servir como espacio para conservar algunos alimentos.

Este tema se desarrollará en el siguiente capítulo.

¹⁷Véase anexo 1. "Conversación con Luis Monte"

¹⁸ Marina Abarca Lachén y otros. *Buenas prácticas en la rehabilitación de la arquitectura rural tradicional. La casa del Somontano de Barbastro* (Barbastro, España: Centro de Desarrollo del Somontano y Comarca del Somontano de Barbastro, 2011), 59.



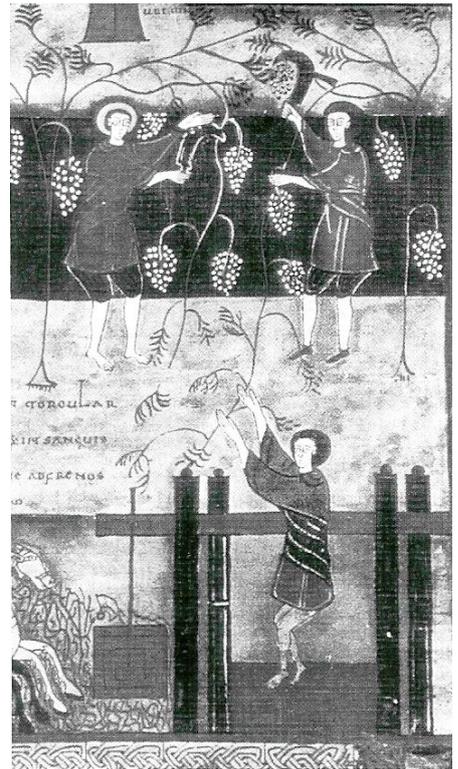
4. LA BODEGA EN EL AMBIENTE DOMÉSTICO DEL SOMONTANO



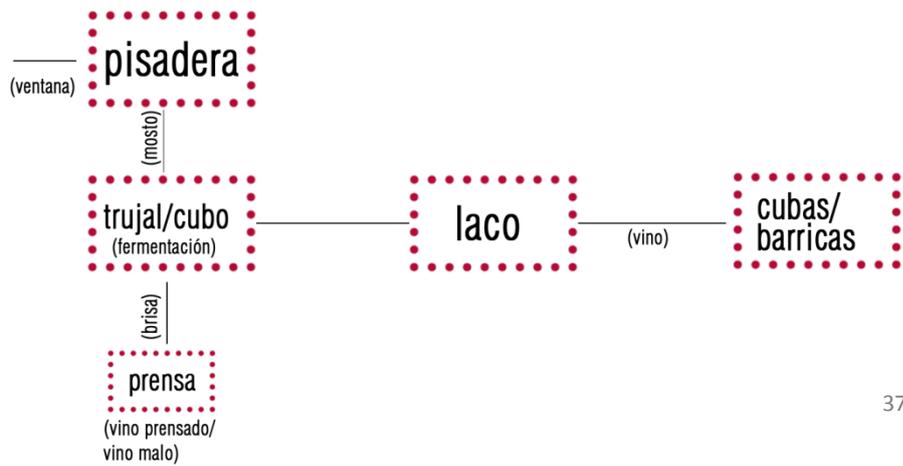
34



35



36



37

La bodega doméstica de la vivienda somontana, ha resultado ser una tipología de arquitectura funcional que respondió a unas necesidades y a un lugar. Una extensa región al pie de los Pirineos donde se asentaron un gran número de núcleos urbanos en ambientes muy variados, lo que influirá en las características de cada una de ellas.

La conformación de este espacio vino dado por muchos factores, por lo que para estudiar a fondo esta pieza arquitectónica, a continuación se hará un análisis funcional, un análisis tipológico, un análisis geográfico y otro constructivo realizado tras la investigación de varios casos en la región del somontano [fig.32], con el fin de poder ahondar más exhaustivamente en esta arquitectura.

4.1 Análisis funcional

La producción de vino en el interior de una vivienda doméstica conllevó a una adaptación dentro de la misma. Al ser una cultura dedicada sobre todo a la agricultura, las casas se preparaban ya para esta actividad tan cotidiana en todas las familias somontanas. Para poder llevar a cabo la elaboración del vino en el interior, era necesario tener en cuenta el proceso requerido y cómo incluirlo en el ambiente doméstico.

Los viñedos se solían situar a una distancia considerable de la casa, lo que hacía necesario la utilización de carros para el desplazamiento tras la vendimia. Esto conllevaba a que la introducción de la uva en la vivienda fuera preferiblemente desde un lugar cercano a la calle por donde circulara el medio de transporte.¹⁹

La uva que se iba recogiendo, se depositaba en unos cuévanos de cañizo o de madera que facilitaban su manejo y desplazamiento. Lo ideal era que estos cuévanos se vaciaran desde la calle por una ventana situada en una de las fachadas y que daba directamente con la estancia donde se encontraba el trujal y donde se pisaba la uva.

El trujal, cubo o, como se diría en fábla “o’ trujar”, era una pieza generalmente cilíndrica y con unas dimensiones que podían oscilar alrededor de los dos metros de diámetro y tres de profundidad.

Esta pieza comenzó a formar parte en la casa somontana como consecuencia de la gran abundancia y calidad de los viñedos y del vino durante el siglo XVIII según testimonios de algunos escritores.²⁰

FIG.33 Mapa posición de las bodegas analizadas.

FIG.34 Vendimia entre miembros de la familia

FIG.35 Cuévanos con uvas camino de ser pisadas.

FIG.36. Escena “La vendimia de la tierra” de San Beato de Liébana. S.VIII)

FIG.37 Esquema funcionamiento bodega

¹⁹ Alberto Sabio Alcutén y otros. *Vino de siglos en el Somontano de Barbastro. Una historia social y cultural: las vidas desde las viñas*. (Barbastro, España: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Somontano, 2011), 82.

²⁰ Antonio Naval Mas. *Arquitectura Doméstica del Somontano en el alto Aragón* (Huesca, España: Cremallo Edición, 1988), 227



38



39



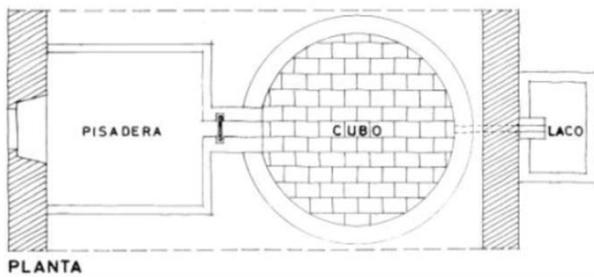
40



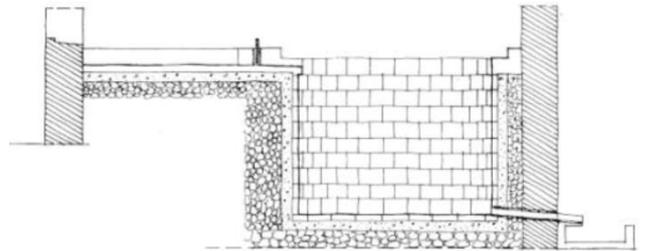
41



42



PLANTA



SECCION

43

Encima del trujal se encontraba una pisadera que solía ser de tableros de madera. Aquí pisaban la uva que se había vertido desde la ventana y el líquido caía por las rendijas a la base del cubo situado en un nivel inferior. Al acabar sacaban el “tape” o los tableros y caían las “barrascas” o los restos de la uva.²¹

Una vez en el cubo, el mosto²² se debía dejar reposar para que se produjera la fermentación. Se dejaba un día si se pretendía elaborar un rosado, y varias semanas si se quería el tinto.

Pasado ese tiempo, el mosto se dirigía al laco, una pila rectangular situada generalmente ya en la pieza de la bodega en un nivel más bajo de la base del cubo para facilitar el transporte del vino. Si el laco estaba posicionado a baja altura, el caldo producido se recogía mediante vasijas y lo introducían manualmente en las cubas o toneles; en cambio, si el laco se situaba a mayor altura, mediante una especie de canalón se dirigía el mosto hacia los depósitos siempre situados en la bodega.

Los restos sólidos que quedaban en el cubo o trujal, llamado “brisa”, se llevaban a una prensa obteniendo un tipo de vino llamado “vino prensado” o como decían coloquialmente “vino malo”, que había que beberlo antes de que hiciera calor porque se agriaba.

La estancia de la bodega debía acomodarse, siempre que fuese posible, en un nivel más bajo que el de la entrada, aprovechando los desniveles del terreno y si era necesario, horadándolo para así ayudar a la circulación del vino por gravedad.

Lo ideal era poder construir la bodega bajo tierra para aprovechar esa inercia térmica que permite tener una temperatura más o menos constante a lo largo del año.

Se trataba de una dependencia muy presente en las casas somontanas, incluso en aquellas de reducidas dimensiones y que carecían de trujal, cuya función era sustituida por el prensado de las uvas o por su pisado en tinas de madera.²³

FIG.38 Trujal casa 5, Ponzano.

FIG.39 Ventana trujal y pisadera casa 5, Ponzano.

FIG.40 Trujal casa 4, Ponzano.

FIG.41. Trujal casa Ciria, Peraltila

FIG.42 Prensa de la brisa

FIG.43 Planta y sección del trujal. En los casos analizados, la pisadera se encontraba encima del cubo.

²¹ Grupo de Estudio del Patrimonio de Peraltila. *Peraltila*. (Peraltila, España: Ayuntamiento de Peraltila, 2014). 128.

²² Mosto: zumo de la uva que contiene diversos elementos de la uva como pueden ser la piel, las semillas... etc.

²³ Antonio Naval Mas. *Arquitectura Doméstica del Somontano en el alto Aragón* (Huesca, España: Cremallo Edición, 1988), 229-230



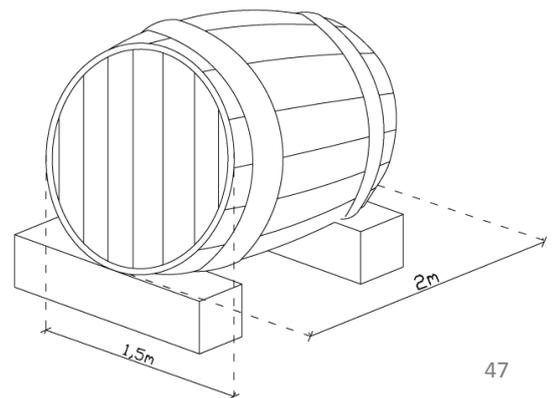
44



45



46



47

Con la creciente producción de vino, las cubas necesitaban ser más grandes, llegando a unas dimensiones medias de 1,5 metros de diámetro de fondo y 2 metros de longitud. Por esta razón debían ser construidos dentro de la propia bodega una vez edificada, y solían ser de roble francés, una madera que daba más calidad al sabor²⁴.

Como se ha explicado, tras el proceso de elaboración del vino, era fácil que dentro del vino introducido en el tonel hubiera algún poso que por gravedad y con el tiempo se quedaba en la parte inferior. De ahí viene la existencia de su curvatura, para que se quedase allí y no saliese en la extracción.

Para sacar el vino existía una boquilla en la parte baja de una de las bases circulares o en la “panza” o parte curvada a la misma altura, para dejar siempre los sedimentos abajo.

La cuba siempre se elevaba unos 20-30 cm del suelo por medio de unos sillares de piedra, o maderos, para facilitar el posicionamiento de la botella, la bota... etc. bajo la boquilla de donde salía el vino.

A la hora de calcular la capacidad que tenía, se usaba el sistema de medida de los nietros. Marcaban las cubas con rayas, donde cada una era un nietro, y un nietro eran 160 litros de vino. Así que al multiplicar cada raya por 160, se llegaba a la capacidad en litros que tenía la cuba.

Estas cubas grandes se destinaban para el medio comercial aunque en toda bodega existía también la tonelería pequeña para el consumo propio de la casa.²⁵

Es importante el conocimiento de qué se almacenaba dentro de la bodega, ya que en parte, de esto dependerían las dimensiones mínimas que debían tener para poder construirlas y almacenarlas.

Por este mismo razonamiento, cada vez se necesitaba que el espacio de almacenamiento fuera más grande y con una entidad más firme como estancia de la casa.

Esto ha generado una evolución en la arquitectura de esta pieza en la vivienda somontana. Las primeras incorporaciones de la bodega al volumen doméstico dedicaban un mínimo espacio a la producción del vino separado del resto de usos de la casa. Aspecto que se observa en la planta granero del marqués en Liesa, de 1565, [fig. 48] siempre dentro de unos muros de gran grosor que permitía el aislamiento con el exterior.

Posteriormente, el auge del cultivo de la vid y por tanto de la cantidad y calidad del vino que se elaboraba, dio lugar a que las casas construidas a finales del siglo XVI, principios del XVII contaran ya con una superficie más amplia para el uso de la bodega y se consideraba como un habitáculo más de la vivienda. Se situaba en planta baja o enterrada si las circunstancias del entorno lo permitían.

FIG.44 Hueco del tonel por el que se echaba el vino. Casa Ciria, Peraltilla.

FIG.45 Marcas de los nietros de la cuba. Casa Ciria, Peraltilla.

FIG.46 Salida vino y soporte de la cuba. Casa Ciria, Peraltilla.

FIG.47. Esquema cuba.

²⁴ Véase anexo 1. Conversación con Luis Montes

²⁵ Véase anexo 1. Conversación con José Antonio Campo

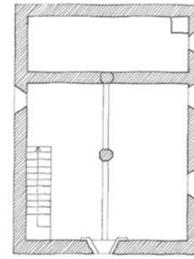
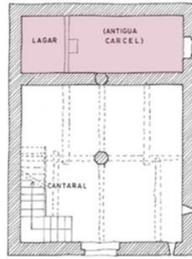
EVOLUCIÓN EN PLANTA DE LOS ESPACIOS DE LA BODEGA

planta sótano

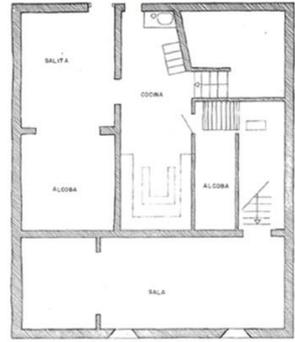
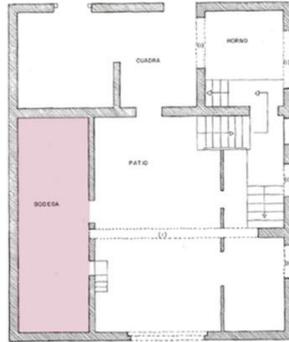
planta baja

planta primera

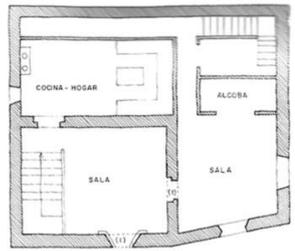
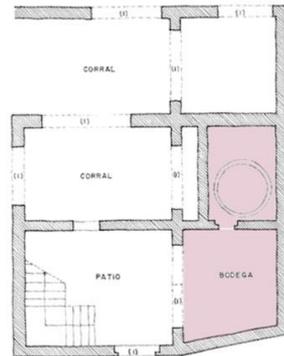
1565 'Granero del marques' LIESA



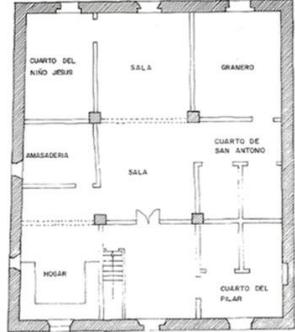
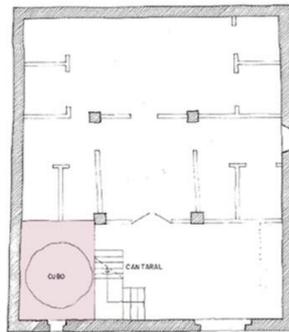
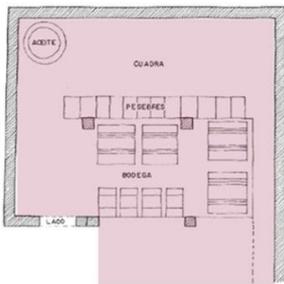
1596 Casa Severo. SIESO



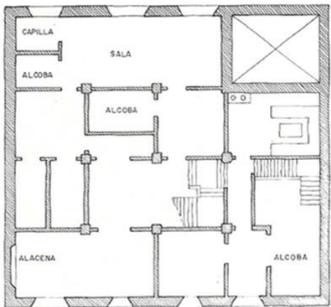
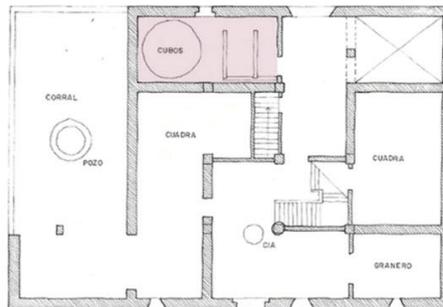
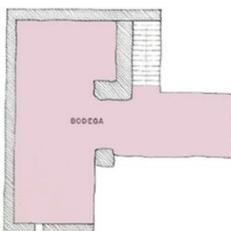
S.XI Casa Sillas. LABATA



1769 Casa Alnudevar. BARLUENGA



1787 Casa Allué. PONZANO



Con el tiempo se iba teniendo una mayor organización del espacio, donde la planta baja albergaba los usos dedicados a la actividad humana, como eran las labores, manuales o la cuadra... El patio era el núcleo organizador al ser el punto de acceso y de conexión con las estancias, contaba con una característica escalera que dirigía a las plantas superiores que era donde se realizaba la vida familiar.

Un buen ejemplo de las pocas plantas que se han conseguido es el de casa Severo en Sieso, de 1596, donde se observa una planta más organizada que la anteriormente nombrada.

En la Casa Almudévar en Barluengo de casi 2 siglos después, se puede observar cómo ahí ya comenzaba a existir una racionalización de los espacios, la estructura era mucho más clara, y el espacio de la bodega ya se asumía como una estancia que preferiblemente debía estar enterrada para alcanzar las premisas necesarias para poder alcanzar temperatura y humedad idóneas.

A veces el espacio de la bodega podía estar compartido con otros usos, como la cuadra o la producción de aceite, e incluso con el almacén de productos y maquinaria agrícola. Sin embargo, en construcciones futuras, como la casa Allué, en Ponzano, de 1787, la planta enterrada tenía preferiblemente el uso de bodega. Esto era debido a que con el tiempo se produjo más vino y por tanto la necesidad de almacenar cubas de mayores dimensiones.²⁶

Es interesante observar cómo ha ido cambiando el papel de la bodega y adquiriendo más importancia, de ser una estancia separada totalmente de la casa, a estar introducida en la distribución interior de la casa, llegando a excavar un nivel para su asentamiento.²⁷

Es interesante observar cómo ha ido cambiando el papel de la bodega y adquiriendo más importancia, de ser una estancia separada totalmente de la casa, a estar introducida en la distribución interior de la casa, llegando a excavar un nivel para su asentamiento

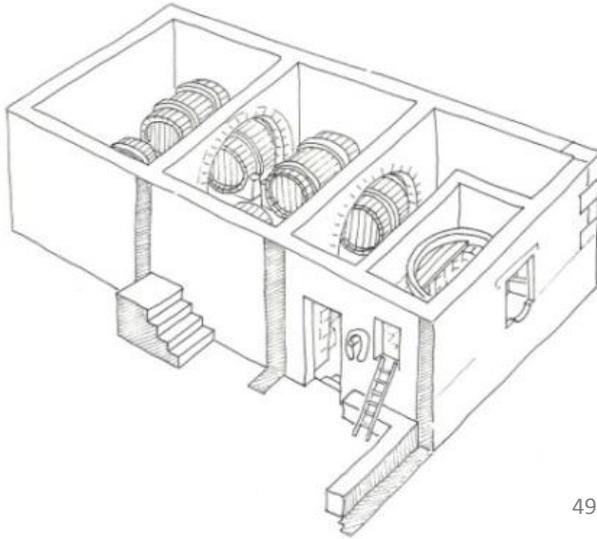
No obstante existían premisas que toda bodega cumplía:

- Generar inercia térmica
- Ventilación-
- Espacio para la construcción y almacenamiento de cubas o barricas
- Lugar de admisión de la uva

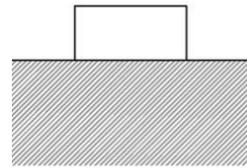
FIG.48 Evolución en planta de las casas somontanas. Va cambiando la relación de la bodega con el resto de la vivienda

²⁶ Véase anexo 2. Planimetría

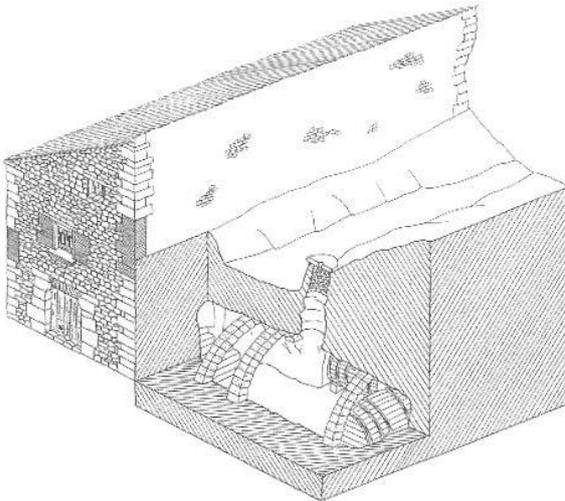
²⁷ Antonio Naval Mas. *Arquitectura Doméstica del Somontano en el alto Aragón* (Huesca, España: Cremallo Edición, 1988), 210-225



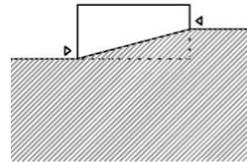
49



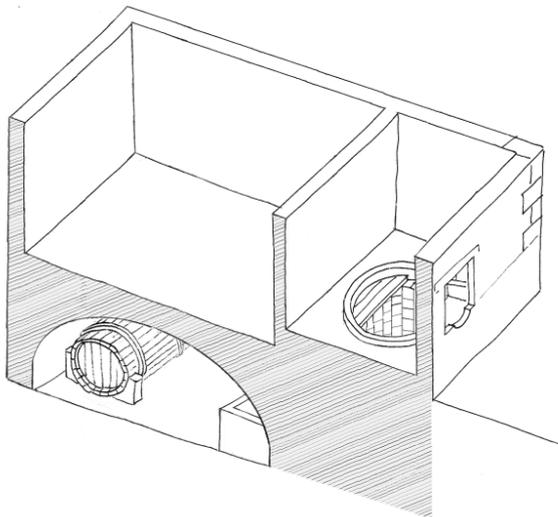
Bodega en planta baja



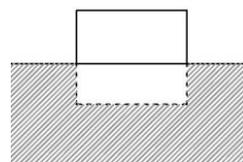
50



Bodega semienterrada



51



Bodega enterrada

52

4.1 Análisis tipológico

Debido a la existencia de tantas variables en las bodegas de una misma región, se procede a una clasificación según los diferentes rasgos tipológicos que aparecen.

Se realizará según: su relación con el terreno, según sus accesos y según la relación con la parcela.

- **Según la relación con el terreno**

La evolución en la relación de la bodega con la casa y según el emplazamiento en el que se situaba, se observan diferentes tipologías de asentamiento de la bodega en el terreno:

- Bodegas en planta baja.
En la misma planta calle, con acceso generalmente desde el patio y compartiendo planta con las posibles cuadras y/u otras estancias de labores. Las primeras bodegas que se incluyeron en la vivienda, solían encontrarse en esta posición.
- Bodegas en planta semienterrada.
En pueblos con fuerte desnivel, como son por ejemplo Alquézar o el casco antiguo de Barbastro, las construcciones domésticas aprovecharon para crear un doble acceso a diferentes niveles. En el bajo, se solían encontrar las cuadras o bodegas, protegidas parcialmente por el terreno aumentando la inercia térmica del interior. A veces, en el nivel superior, se creaba el acceso a la vivienda teniendo posiblemente desde este punto una conexión al nivel inferior.
- Bodega enterrada
La evolución y asimilación de qué condiciones son las adecuadas para la conservación del vino, da lugar a que a partir del siglo XVII casi todas las nuevas construcciones sitúen este espacio bajo tierra.

Estas bodegas enterradas domésticas se basaban en la practicidad, en conseguir unas condiciones óptimas para la conservación del vino usando los recursos naturales. Este procedimiento se utilizaba también en bodegas independientes, construidas en las laderas de un tozal o aprovechando el desnivel de un barranco en áreas cercanas a los pueblos. Algunos de ellos fueron Ortilla, Puibolea o Almudevar.

La forma de estas construcciones “cueva” en planta era muy práctica y funcional, se trataba de una galería longitudinal y con pequeños nichos donde colocaban las cubas.²⁸

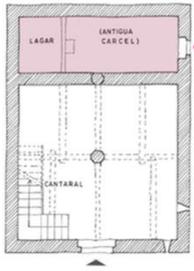
FIG.49 Perspectiva bodega doméstica en planta baja.

FIG.50 Perspectiva bodega doméstica semienterrada. En este caso aprovecha el bancal trasero de la casa para posicionar la bodega

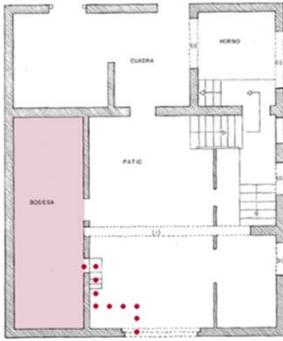
FIG.51 Perspectiva bodega doméstica enterrada

FIG.52. Diagramas tipologías de bodegas domésticas según la relación con el terreno.

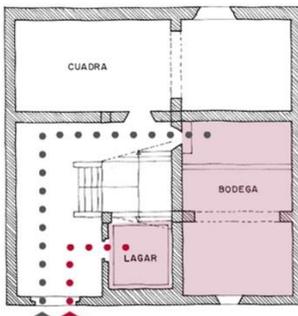
²⁸ Antonio Naval Mas. *Arquitectura Doméstica del Somontano en el alto Aragón* (Huesca, España: Cremallo Edición, 1988), 230-32



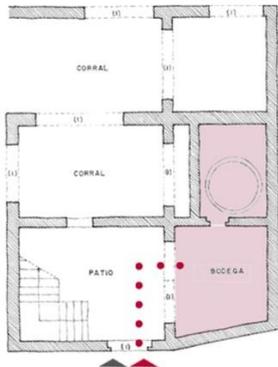
1665 "Granero del marques" LIESA



1596 Casa Severo. SIESEO



S.XVI Casa grande. COLUNGO



S.XVI Casa Sillas. LABATA

BODEGA EN PLANTA BAJA

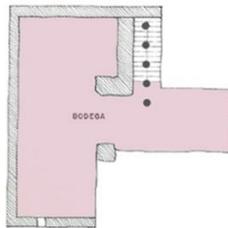
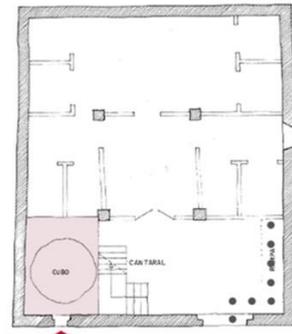
BODEGA ENTERRADA

planta sótano

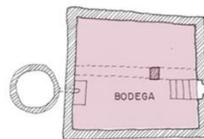
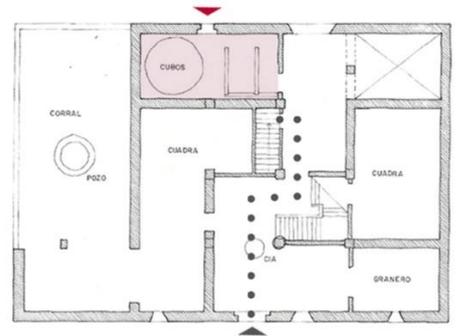


1769 Casa Almudevar. BARLUENGA

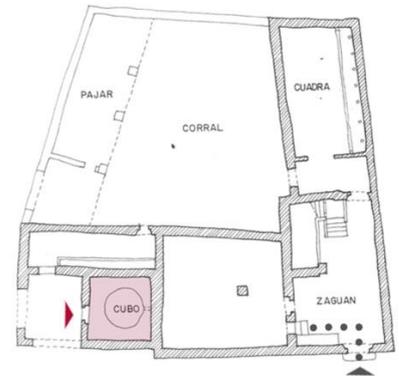
planta baja



1787 Casa Allué. PONZANO



Casa España. OLA



Uva



Peatonal

ACCESO | RECORRIDO A LA BODEGA

Este mismo esquema se puede observar en las bodegas domésticas dentro de los márgenes parcelarios a los que se debían ajustar. Aspecto que se estudiará en un futuro apartado.

Con ello, se llegó a una arquitectura que, sin perseguir en absoluto otros fines que los de satisfacer unas necesidades elementales, conseguían el equilibrio forma-función y por tanto, un racionalismo, una lógica y un realismo característico del arquitecto popular con unos resultados de gran interés plástico y estético.²⁹

La posición de la bodega no afectaba a su funcionamiento, era importante que existiera un recorrido por gravedad y la comodidad de cómo introducir las uvas. Para ello, era común que en los casos en los que la bodega se situaba en planta calle, este espacio se hundía algún escalón para poder generar esa diferencia de altura requerida.

- **Según los accesos**

A medida que el espacio de la bodega adquiere más presencia a lo largo del tiempo, consecuencia de la creciente dependencia a la producción del vino, su relación con el resto de estancias de la casa y con el exterior fue cambiando.

Con esto y según cómo han ido evolucionando, podemos distinguir diferentes conexiones con el espacio de la bodega.

- Acceso independiente a la bodega.

Esto se observa sobre todo en las primeras construcciones de la bodega en el volumen de la vivienda. Se concebía como un espacio totalmente separado del uso doméstico de la casa, como ya se ha explicado anteriormente. Ejemplo de ello es la casa del marqués, en Liesa.³⁰

- Acceso bodega desde el interior de la vivienda + introducción uva interior vivienda.

Generalmente se realizaba desde el patio, tanto para introducir la uva, como para acceder a la bodega; ambos solían estar, por temas de practicidad cerca de la puerta de entrada.

El espacio donde se encontraba la pisadera podía estar separado del patio por una ventana desde la que se vertía la uva y se accedía para su pisado, o por una puerta, actuando como un cuarto que podía albergar otros usos.

FIG. 53 Tabla funcionamiento de las bodegas domésticas según su acceso.

²⁹ Alfonso. Nieto Taberne, Apuntes sobre las cuevas-bodega y su utilización (Guadalajara, España: Cuadernos de Etnología de Guadalajara, 1987), 39

³⁰ Véase anexo 2. Planimetría



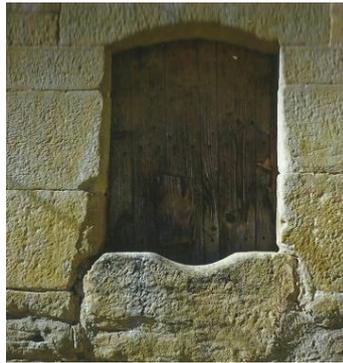
54



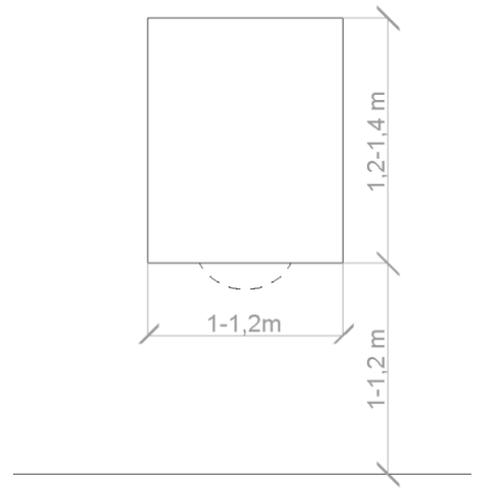
55



56



57



Ventana tipo de admisión de uva
58

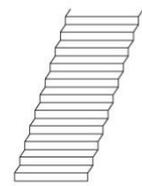


47

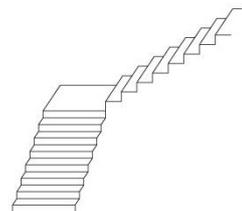
59



60



Escalera de un tramo



Escalera de dos tramos

61

- Acceso bodega desde el interior de la vivienda + introducción uva por ventana.

Era el modelo más práctico, y el que más se llevó a cabo en las últimas construcciones realizadas.

Desde el acceso rodado de la calle, se vaciaban los cuévanos llenos de uva por la ventana, llamada ventana del lagar³¹, que conectaban directamente con la pisadera; en ocasiones se encontraba en la fachada principal y en otras en cualquiera de las otras fachadas traseras, según la organización interior.

Esta ventana, abierta en el zócalo de sillares era fácil de localizar en las casas somontanas, ya que era sensiblemente distinta del resto en fachada al tener unas dimensiones más grandes de lo habitual y un alfeizar más bajo, aproximadamente a una altura de poco más de un metro del suelo y, en ocasiones, ligeramente curvado hacia abajo para facilitar el apoyo de los cuévanos³².

El acceso a la bodega, en el caso de encontrarse en planta sótano, se realizaba por unas escaleras cuya construcción dependía de la altura en la que se encontrase. Al igual que en las bodegas domésticas de Cariñena, si se trataba de una bodega con una altura razonable, las escaleras solían tener un tramo recto y comúnmente estrecho, como por ejemplo ocurre en casa Ciria, en Peraltilla.³³

Por otro lado, aquellas bodegas que fueron excavadas a más profundidad, como es el caso de la casa 3 o la 4, “casa Lailla”, en Ponzano³⁴, la escalera debía contar con diferentes tramos, a veces alguno curvo para poder salvar la altura de una forma práctica³⁵

FIG.54 Ventana del lagar de casa España en Ola (plantas fig.53).

FIG.55 Ventana del lagar, se puede observar la pisadera en la parte.

FIG.56 Ventana del lagar en Ponzano.

FIG.57 Ventana del trujal en Angüés.

FIG.58 Diagrama con las medidas aproximadas de la ventana del lagar.

FIG.59 Escaleras casa Ciria (Peraltilla).

FIG.60. Escaleras casa 3, (Ponzano).

FIG.61. Diagramas tipos de escaleras.

- **Según la relación con la parcela de la casa**

En una de las conversaciones que se tuvo con Luis Montes³⁶, un vecino barbastrense, se trata el tema de cómo en momentos de necesidad, las familias acudieron a recursos como la venta de algunas estancias de la vivienda a casas vecinas.

Una práctica muy común que conllevó a modificaciones del estado inicial de la vivienda, bien por esta compra-venta de habitaciones, por la división de una casa en varios apartamentos e incluso el uso compartido de algunas estancias.

³¹ Lagar: pisadera, lugar donde se pisaba la uva

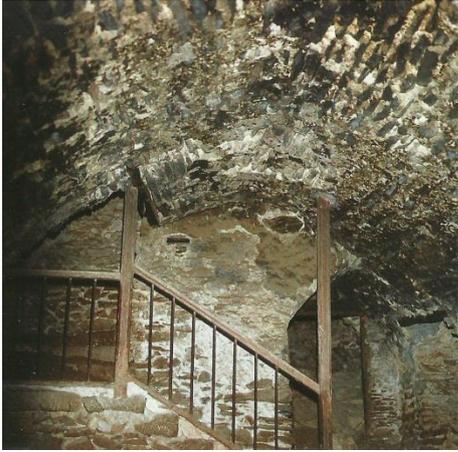
³² Antonio Naval Mas. *Arquitectura Doméstica del Somontano en el alto Aragón* (Huesca, España: Cremallo Edición, 1988), 229

³³ Véase anexo 3. “Fichas bodegas”

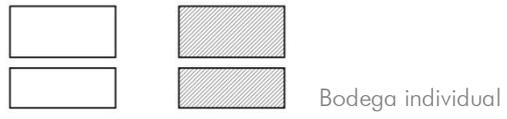
³⁴ Véase en anexo 3. “Fichas bodegas”

³⁵ Sescún Marías Cadenas, *Viñas, tierra y bodegas. La tradición vinícola en Cariñena* (Cariñena, España, Institución “Fernando el Católico”, Cajalón y CRDO Cariñena.// Ediciones:94, 2005),208

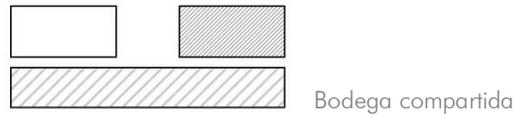
³⁶ Véase anexo 1, “Conversación con Luis Montes”.



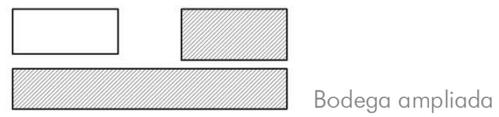
62



63



64



65

Estos cambios se dieron también en las bodegas, generalmente en las enterradas, dando lugar a diferentes relaciones bodega-vivienda.

- Bodega dentro de la parcela propia de la casa.

Era el caso más común y lógico, estaba delimitada por márgenes de la parcela y servía a su vez de base estructural del resto de la casa.

Dentro de esta clase, se pueden encontrar 2 situaciones diferentes en aquellas casas cuya bodega esté enterrada:

- Los que ocupan la parcela por completo
- Los que ocupan parte de la parcela

- Bodega de varias parcelas compartida por varias casas.

Es común encontrar la pieza de la bodega perteneciente a varios propietarios, generalmente dos o tres.

Esta práctica se realizaba comúnmente a causa de la escasa superficie con la que contaban las casas y de esta forma se conseguía un gran espacio de elaboración y de almacenamiento del vino obtenido de forma conjunta.

Esta tipología, solía tener una forma irregular en planta debido la unión de varios solares que no solían tener geometrías regulares y en ocasiones sin estar alineados entre sí. Este caso, se ha observado en la casa Lailla o “casa 4” de Ponzano.³⁷

- Varias parcelas pertenecientes a una sola casa.

Como se ha nombrado anteriormente, era habitual recurrir a la compra-venta de estancias entre casas vecinas dando lugar a ampliaciones de algunas partes. Este fue el caso de la bodega, que en ocasiones, en lugar de ser compartida entre varios propietarios, pertenecía a uno solo.

Al igual que en la tipología anterior, la geometría de esta planta también solía ser irregular, ya que aunque pertenecía al mismo dueño, eran dos parcelas de diferentes geometrías unidas, por lo que muchas veces, era común ver diferentes sistemas constructivos en la misma bodega.

FIG.62 Vista interior de una bodega doméstica en Adahuesca.

FIG.63 Vista interior de la bodega de casa Lailla (Ponzano) cuya bodega estaba compartida por varios vecinos.

FIG.64 Vista interior de la actual bodega Borrueal, que antiguamente ocupaba parcelas de casas vecinas.

FIG.65 Diagramas la relación de la bodega con la parcela de la casa.

Estas dos últimas en las que la delimitación de la bodega era más grande que la perteneciente a la vivienda, solían ser los casos en los que la bodega estaba en planta sótano, dedicándose ésta exclusivamente a la producción y almacenamiento del vino. Cada vivienda tenía su acceso en planta calle, su patio propio y su escalera hacia a su parte doméstica.

Con estas clasificaciones, se ha procedido a realizar unas tablas posicionando los casos analizados, algunos más detallados en anexos.³⁸

³⁷ Véase anexo 3. Fichas bodegas

³⁸ En los anexos se presentan las fotos y esquemas de las 8 bodegas visitadas por la autora. En las tablas se añade también el análisis realizado de algunas plantas de casas somontanas dibujadas por Antonio Naval Mas.

TIPOLOGÍA SEGÚN RELACIÓN CON EL TERRENO
según casos estudiados

	Planta baja	Semienterrado	Planta sótano
"Granero del marques" Liesa	●		
Casa Severo. Sieso	●		
Casa grande, Colungo	●		
Casa Sillas. Labata	●		
Casa Almudevar. Barluenga			
Casa España. Ola			●
Casa 1 (Allué) . Ponzano			●
casa 2. Ponzano			●
casa 3 (Laila). Ponzano			●
casa 4. Ponzano			●
casa 5. Ponzano			●
casa 1 (Ciría). Peraltilla			●
casa 2 (Carretero). Peraltilla			●
casa Fabián Alquézar		●	

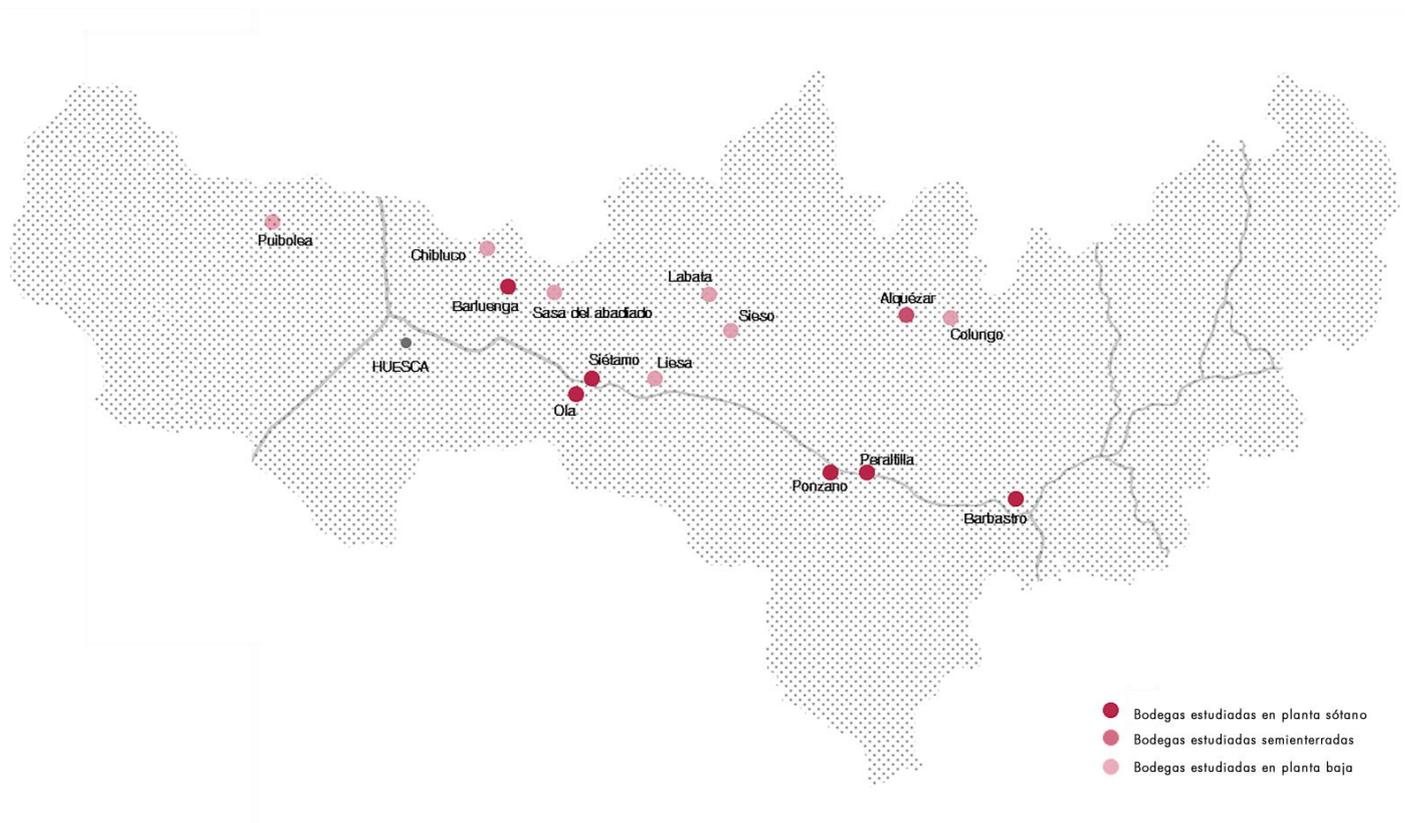
TIPOLOGÍA SEGÚN ACCESOS
según casos estudiados

	Acceso independiente a la bodega	Acceso desde el patio+ introducción uva desde el patio	Acceso desde el patio + introducción uva desde la ventana
"Granero del marques" Liesa	●		
Casa Severo. Sieso		●	
Casa grande, Colungo		●	
Casa Sillas. Labata		●	
Casa Almudevar. Barluenga			●
Casa España. Ola			●
Casa 1 (Allué) . Ponzano			●
casa 2. Ponzano			●
casa 3 (Laila). Ponzano			●
casa 4. Ponzano			●
casa 5. Ponzano			●
casa 1 (Ciría). Peraltilla			●
casa 2 (Carretero). Peraltilla			●
casa Fabián Alquézar			●

TIPOLOGÍA SEGÚN RELACIÓN CON LA PARCELA DE LA CASA
según casos estudiados

	Bodega bajo vivienda		Bodega compartida por varias viviendas	Bodega de varias parcelas pertenecientes a una casa
	ocupa todo el perímetro	no ocupa todo el perímetro		
"Granero del marques" Liesa		● pb		
Casa Severo, Sieso		● pb		
Casa grande, Colungo		● pb		
Casa Sillas, Labata		● pb		
Casa Almudevar, Barluenga	●			
Casa España, Ola		●		
Casa 1 (Allué), Ponzano		●		
casa 2, Ponzano				●
casa 3 (Laila), Ponzano		●		
casa 4, Ponzano			●	
casa 5, Ponzano		●		
casa 1 (Ciría), Peraltilla	●			
casa 2 (Carretero), Peraltilla		●		
casa Fabián Alquézar		●		

*pb: la bodega se encuentra en la planta baja



4.3 Análisis geográfico

La región del somontano, cuenta con una gran diversidad de ambientes geográficos, desde sierras, donde las temperaturas son bajas y el terreno es bastante irregular y rocoso, hasta zonas llanas donde el terreno es más arenoso y con grandes variaciones de temperatura.

La relación y dependencia entre lugar y arquitectura estaba por tanto presente en los pueblos situados en estos diferentes puntos. Núcleos que a veces se asentaban un mismo nivel como ocurre en Peraltila, Ponzano... o siguiendo las curvas de nivel del escarpado terreno presente, como el claro y nombrado ejemplo de Alquézar.

Al igual que la falsa de la casa somontana desaparecía en los pueblos situados en la franja norte debido a las bajas temperaturas.³⁹, la estancia de la bodega también se adaptaba según la posición geográfica. Como bien se ha nombrado anteriormente, una bodega, era posible localizarla o bien en planta baja o bien enterrada, lógicamente, de esto dependía su estructura y de cómo se construía.

Llegados a este punto, ¿de qué podía depender que una bodega se encontrara situada en planta baja o en enterrada teniendo en cuenta el lugar en el que se localizaba?

Analizando los planos obtenidos y las bodegas visitadas, se observa que curiosamente aquellas bodegas posicionadas en la planta baja de los casos estudiados, están situados en la parte norte.

¿A qué se puede deber esto? Bien es verdad, que muchas de ellas están datadas en épocas tempranas y sería probable que la posición en planta calle de estas casas fuera por dicho motivo.

No, obstante como se ha explicado antes, la zona norte, correspondiente a la región más cercana a la sierra solía tener un terreno rocoso por lo que se puede intuir que en lo que en algunos casos esta característica podría servir de buena cimentación, en otros podría ser una complicación para la excavación para generar la bodega bajo tierra. En el caso de Alquézar, para salvar el desnivel las casas, incorporaban la montaña en su interior.

No obstante, el entorno podía facilitar grandes sillares de piedra por lo que esta inercia térmica que generaba el terreno, podía sustituirse construyendo un zócalo grueso y así aislarla del exterior.

Se trata de una hipótesis realizada tras el estudio de los casos presentes y que podría dar una explicación razonable a las diferentes situaciones en las que se encuentra el espacio de la bodega.

FIG.66 Mapa situación bodegas enterradas y bodegas en planta baja

³⁹ Marina Abarca Lachén y otros. *Buenas prácticas en la rehabilitación de la arquitectura rural tradicional. La casa del Somontano de Barbastro* (Barbastro, España: Centro de Desarrollo del Somontano y Comarca del Somontano de Barbastro, 2011) ,70-73.



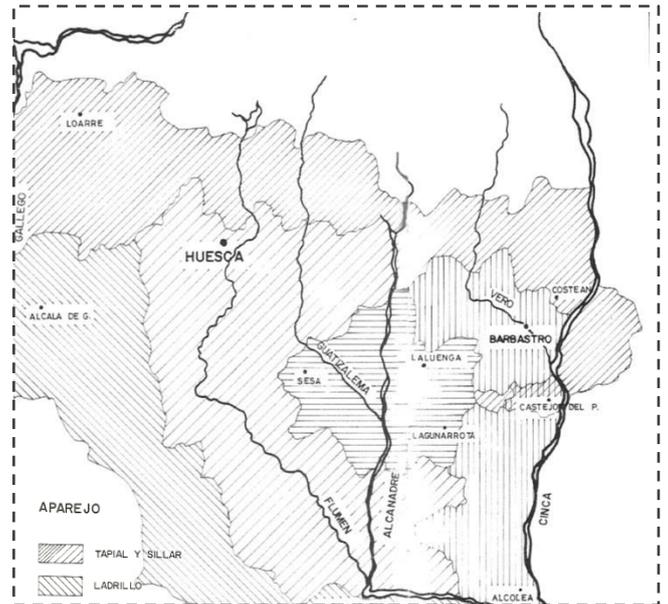
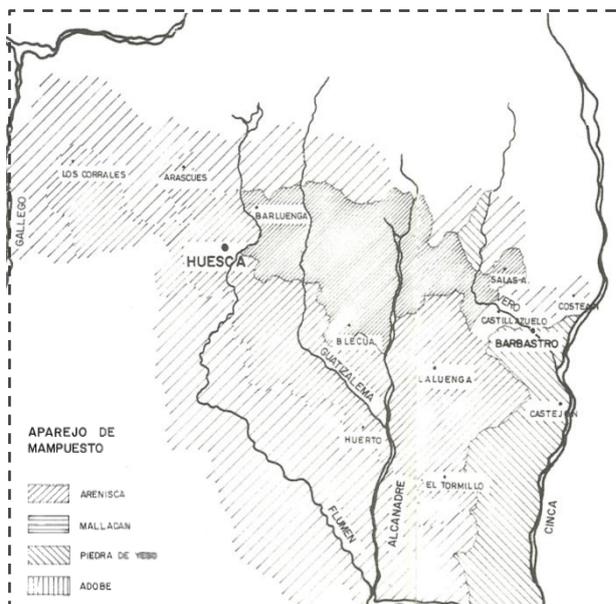
67



68



69



La posición geográfica afectaba, además del modo en que se asentaban las poblaciones, al material con el que se iba a construir la casa y la bodega.

Existía una transición entre la arquitectura pirenaica, donde la piedra como material constructivo cobraba todo el protagonismo y el valle del Ebro, donde sin llegar a prescindir de la piedra, es la tierra cruda la que más se usaba en forma de tapial y adobes.⁴⁰

En la región central del somontano, el material predominante era la arenisca, piedras que se deshacen en las manos y por tanto es considerada como mala, esto obligaba a realizar buena cimentación antes de realizar la casa.

Por el contrario, los pueblos situados en la tierra baja de la rivera del Alcanadre cuentan con el mallacán, una piedra muy resistente por lo que era un muy buen aparejo constructivo. Su color rojizo y su característica textura que da lugar a fachadas muy distintivas.

La piedra de yeso era un material muy utilizado en casi toda la región, sobre todo para revestir y dar consistencia al interior de las bodegas, junto con la cal o la argamasa.

Por otro lado, debido a la abundancia de bancos de arenisca, la obtención del sillar era de relativa facilidad, así como su corte, por lo que era un material siempre presente en muchas de las casas somontanas, sobre todo destinado a funciones estructurales.

En alguna región, la tosca, era una piedra muy presente, sobre todo en el pueblo de Ponzano, cuyas casas estaban prácticamente hechas por completo de este material.⁴¹

El ladrillo por otro lado, al igual que el adobe, solo se utilizaba en los pueblos de la rivera del Cinca, un material que también fue utilizado en las demás áreas pero en futuras ampliaciones o arreglos estructurales⁴²

FIG.67. Antigua fábrica de yeso de Peraltilla. Construcción en ruinas hecha de piedra arenisca por lo que se puede observar su poca resistencia al tiempo.

FIG.68. Zócalo de piedra en Alquézar.

FIG.69. Muro hecho de piedras de mallacán.

FIG.70. Mapa materiales utilizados en la construcción de las casas según el disponible en la región

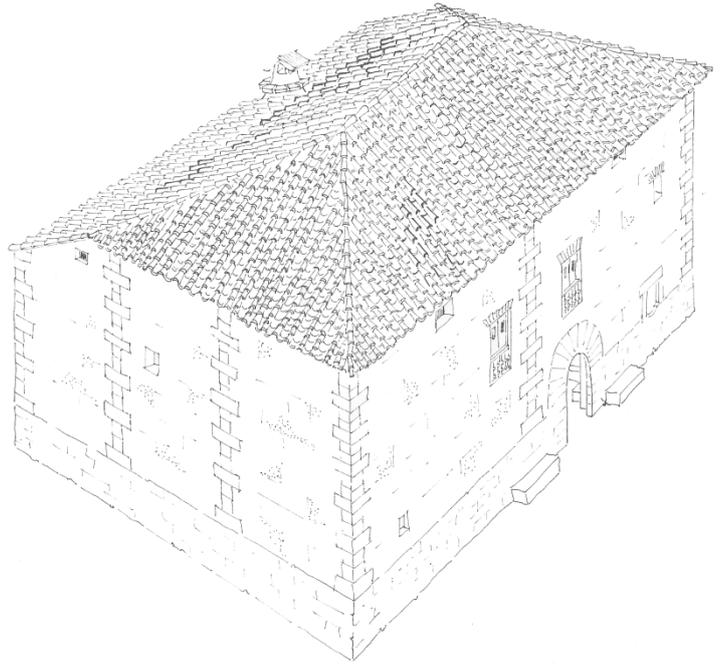
⁴⁰ Marina Abarca Lachén y otros. *Buenas prácticas en la rehabilitación de la arquitectura rural tradicional. La casa del Somontano de Barbastro* (Barbastro, España: Centro de Desarrollo del Somontano y Comarca del Somontano de Barbastro, 2011), 35.

⁴¹ Véase anexo 1. "Conversación con Ángel Borruel"

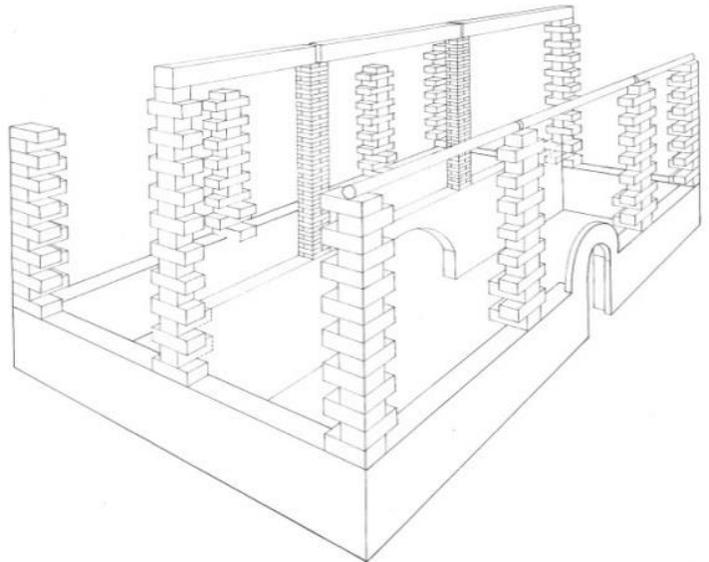
⁴² Antonio Naval Mas. *Arquitectura Doméstica del Somontano en el alto Aragón* (Huesca, España: Cremallo Edición, 1988), 102,113.



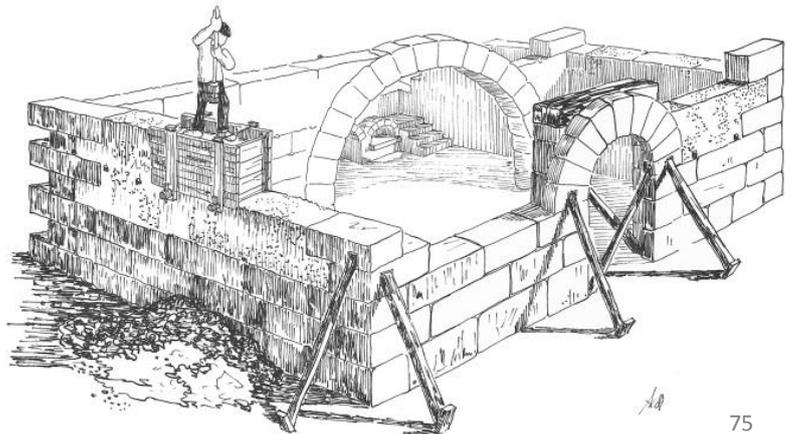
71



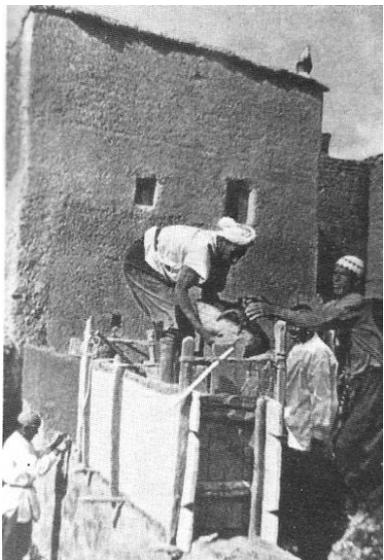
72



73



75



74

4.4 Análisis constructivo

La pieza de la bodega, siempre se encontraba en el nivel más bajo, ya fuera estando en planta sótano o en planta calle.

Como estancia que se encontraba en la base de la vivienda, su estructura recogía el peso de las plantas superiores y eso venía reflejado en cómo se iba a ejecutar la planta donde se posicionaba la bodega.

En este apartado se analizarán los diferentes sistemas presentes en la construcción de esta pieza ya que dependía tanto de su posición en el terreno como de la materialidad del suelo en la que se asentaba.

- **Construcción bodega en planta baja o semienterrada**

La estructura tradicional de la casa somontana se componía de un zócalo de piedra, material abundante en la región y muy usada en la construcción. Ésta aparecía tallada o bien en sillares o en mampuestos.

Este zócalo, soporte de toda estructura, se hincaba en el suelo a menos de un metro de profundidad y no solía tener menos de 40 centímetros de espesor. El peso de la piedra y la consistencia generada por el anillo generaba un gran soporte evitando los cimientos profundos ⁴³

Un zócalo sobre el que frecuentemente se asentaban unos pilares llamados esquinazos de sillares de piedra o ladrillo, según la región, que conformaban el esqueleto de la casa y soporte de la misma, realizándose el resto del muro en adobe o tapial.

En los casos en los que por diferentes razones la bodega fue situada en la planta calle, ésta se apoyó en este zócalo nombrado anteriormente, ya que su razón de, no se limitaba sólo a la función de consolidación estructural sino que proporcionaba unas condiciones ideales en su interior.

El grosor de sus muros y el ser un elemento compacto interrumpido solo por pequeñas ventanas o rendijas de ventilación, tan necesaria en las bodegas, generaban en el interior una serie de características térmicas y de aislamiento del exterior muy adecuadas para albergar dentro un uso de almacenamiento. ⁴⁴

En palabras de Antonio Naval Mas, “es difícil determinar si las bodegas requerían la construcción de este zócalo, o si este zócalo facilitó la ubicación de las bodegas”. ⁴⁵

FIG.71. Dibujo fachada casa somontana

FIG.72 Restos fachada

FIG.73 Foto fachada casa somontana en Blecua.

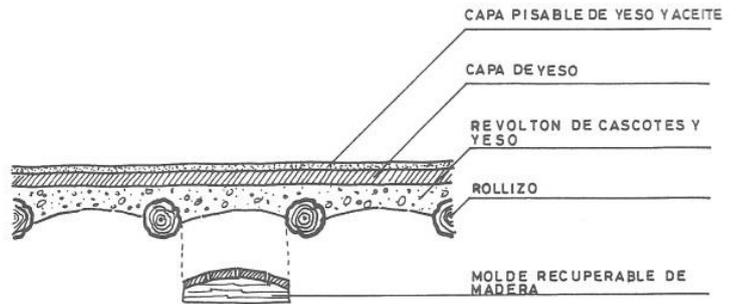
FIG.74. Fabricación del tapial en los países árabes. Modelo utilizado también en esta región.

FIG.75. Dibujos que reflejan la construcción y estructura del zócalo, los esquinazos y las cadenas.

⁴³ Antonio Naval Mas. *Arquitectura Doméstica del Somontano en el alto Aragón* (Huesca, España: Cremallo Edición, 1988), 123.

⁴⁴ *Ibíd.*, 124.

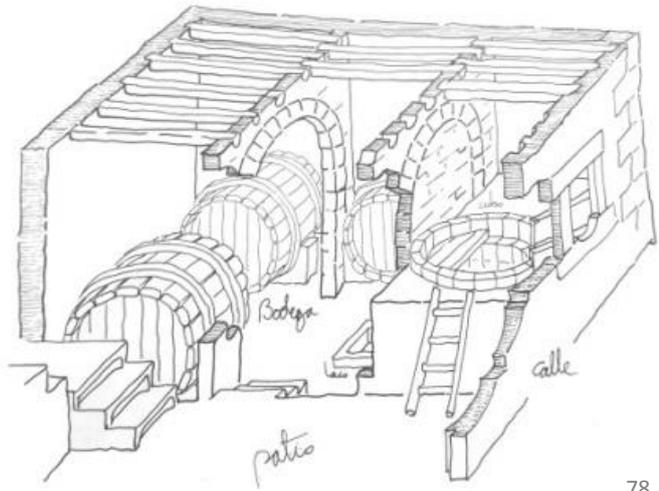
⁴⁵ *Ibíd.*, 230



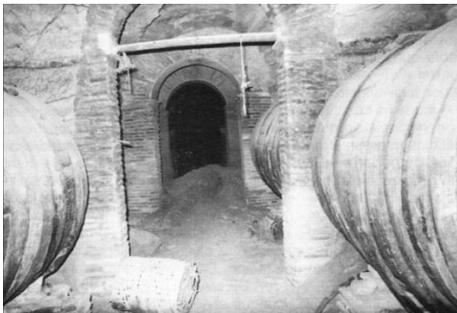
77



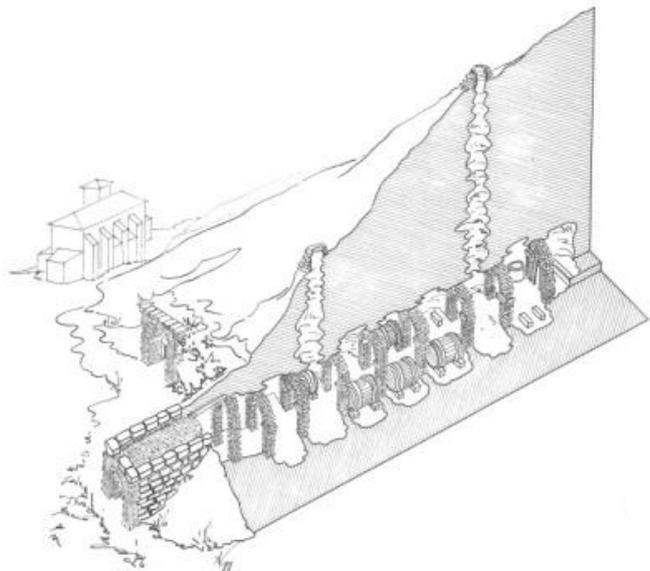
76



78



79



80

Es de tener en cuenta también, que estas condiciones, favorecerían la posición de las cuadras dentro de este zócalo.

Esta tipología de bodega, que no se encontraba en un espacio excavado al terreno, presentaba una estructura y apariencia interior muy diferente. Al no obtener la inercia térmica aislándose con el terreno, la conseguían con muros de gran grosor mediante sillares de piedra. Este espacio de la bodega, en algunas ocasiones, se veía reforzado por arcos de piedra ya que este espacio no dejaba de ser sobre el que se apoyaba del resto de la vivienda.

Pero la situación topográfica buscada, era la de aprovechar un desnivel de terreno, un bancal, para, de esta forma poder horadar el terreno y proteger una parte de la casa y colocar la pieza de la bodega.

Esta situación ocurría por ejemplo en Alquezar donde además, la propia roca servía de cimentación aunque era necesario culminar la parte excavada mediante un zócalo que soportara las cargas de la casa.⁴⁶

- **Construcción bodega enterrada**

La búsqueda de inercia térmica para generar el ambiente adecuado para el almacenaje del vino, llevó en la mayoría de las ocasiones a excavar bajo tierra para generar una nueva planta sótano.

Como se ha mencionado en un apartado anterior, siguiendo esta premisa, existían bodegas independientes situadas a las afueras de los pueblos en forma de cuevas. Unas construcciones excavadas dando lugar a galerías abovedadas que, si la inconsistencia del terreno lo requería, se reforzaba con arcos. Esta galería presentaba ensanchamientos en forma de nichos para almacenar las cubas de vino. En estas construcciones se colocaban unas chimeneas que conectaban con el exterior para poder ventilar el espacio interior.

Las bodegas domésticas, situadas en la planta sótano, seguían los mismos principios que las independientes.

Tendría sentido que este mismo sistema de perforación realizado en las bodegas independientes en bancales o laderas se llevara a cabo en las bodegas domésticas. No obstante, como se ha visto anteriormente, cada región tenía un tipo de piedra diferente, por lo que no era seguro este modelo de construcción en algunos pueblos.

FIG.76. Foto bodega en planta baja. Se observa el forjado de troncos de madera

FIG.77 Detalle forjado troncos de madera

FIG.78 Dibujo bodega en planta baja.

FIG.79 Vista interior bodega independiente enterrada.

FIG.80. Dibujo bodega independiente de Puibolea

⁴⁶ Carmen Rábanos Faci. *Arquitectura doméstica en las comarcas del somontano oscense. La casa rural*. (Huesca, España: Instituto de Estudios Altoaragoneses, 1993), 491.



81



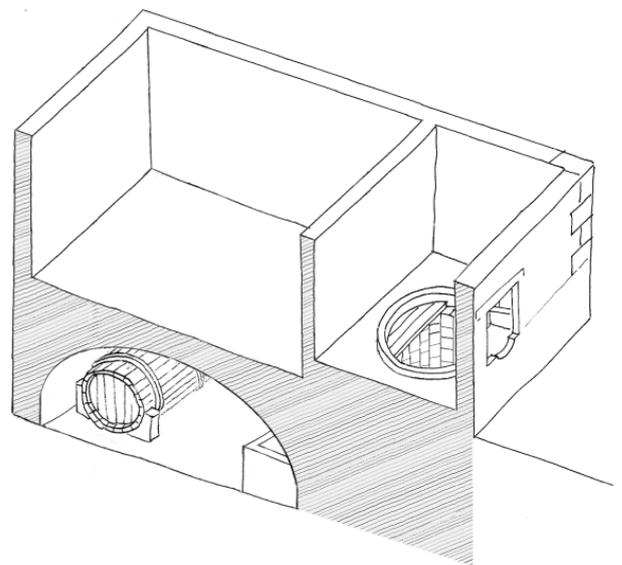
82



83



84



98

En uno de los capítulos del libro “Viñas, tierras y bodegas, la tradición vinícola en Cariñena”, se explica que, en el caso de la región de Cariñena, que contaba un terreno consistente, las bodegas domésticas se construían perforando el terreno.

El sistema era picar la “cueva”, comenzando por las escaleras y luego la bóveda revistiendo con ladrillo, sillarejo o mampuesto, según el material de la zona, contemporáneamente al momento de la excavación.

Al construirlas inscritas en las viviendas, se tenía que tener en cuenta que:

- Los límites de la bodega no superaran el perímetro de contorno del solar del propietario
- No rebasara unas dimensiones máximas de anchura, profundidad y longitud con el fin de poder garantizar su estabilidad.
- Este espacio subterráneo soportara el peso de una vivienda, generando así unas composiciones en planta con dimensiones controladas para lograr una excavación estable y segura.⁴⁷

Estas afirmaciones realizadas en el caso de Cariñena, mucho tienen que ver con las bodegas somontanas, ya que en casi todas, su perímetro es más reducido que el de la vivienda.

En cambio, al tratarse de una región con un terreno diferente y variado, la forma en la que se construían las bóvedas de las bodegas enterradas podían ser dos.

- El primer método de construcción de las bodegas era igual que en Cariñena, perforando el terreno. Sólo se podía realizar en aquellas regiones cuyo terreno era más resistente, como por ejemplo Berbegal, uno de los pueblos situados en tierra llana sobre conglomerado de grava, conocido como mallacán.

Fue material de uso preferente que requería un tratamiento diferente al barro, al obtener consistencia con un simple apilamiento, sin necesidad de encofrarlo.

Esto pudo dar lugar a que las bodegas sótano se construyeran picando sin necesidad de reforzarlo, ya que el compacto material de la zona resistía los esfuerzos.

Se comenzaba excavando las escaleras, y al llegar a la profundidad deseada, se picaba la bóveda dentro de los límites del terreno, pudiendo asegurarse en la medida que se iba generando.

FIG.81. Interior bodega casa 3 en Ponzano

FIG.82 Interior bodega casa Carretero en Peraltilla

FIG.83 Interior bodega casa Ciria en Peraltilla

FIG.84. Interior bodega casa 5 en Ponzano

FIG.85. Dibujo bodega enterrada

⁴⁷ Sescún Marías Cadenas, *Viñas, tierra y bodegas. La tradición vinícola en Cariñena* (Cariñena, España, Institución “Fernando el Católico”, Cajalón y CRDO Cariñena.// Ediciones 94, 2005), 210-215



86



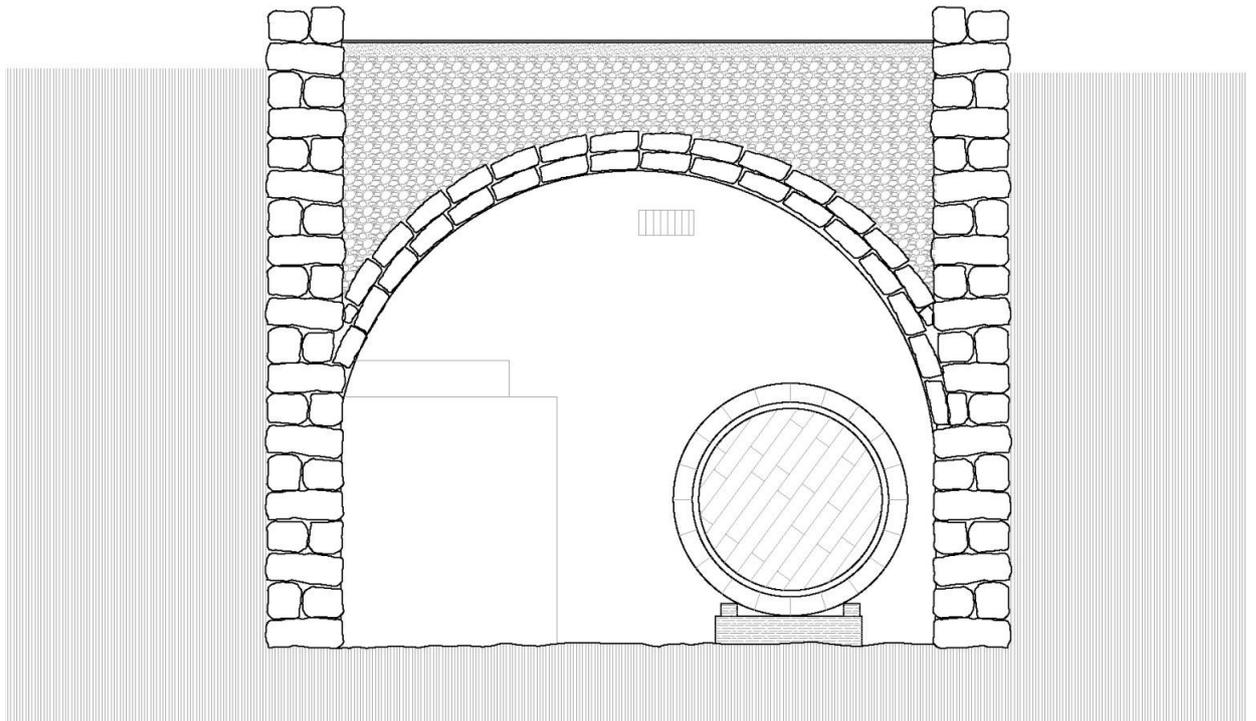
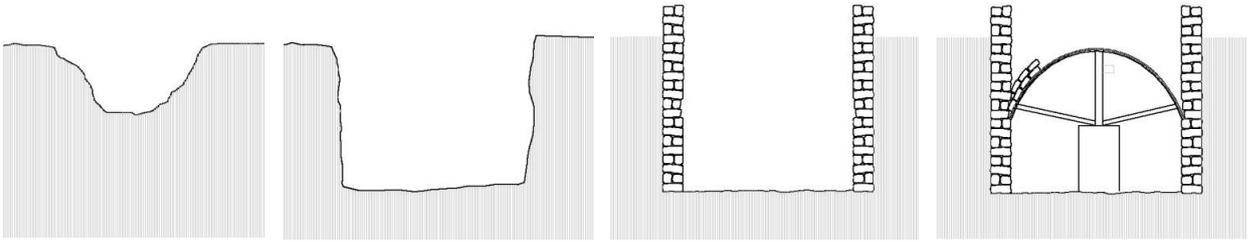
87



88



89



90

- El segundo método consistía en excavar por completo la superficie destinada para el uso de la bodega, generalmente en línea de fachada para permitir su futura ventilación.

Observando los casos analizados, esta técnica se llevó a cabo en la mayoría de los pueblos de la región, cuyo terreno no era tan consistente como para resistir la perforación de la bóveda, según el método anterior.

Este espacio se apoyaba sobre una o las dos medianeras existentes, si las había, y/o se construía un muro/pilar [fig. 81] de sillares de piedra en el sótano, futuras piezas clave en la sujeción del resto de la casa.

Para generar la bóveda, se realizaba mediante un encofrado de tableros de madera, aguantado por un madero metido dentro de un bidón relleno de piedra para reforzar la base. Posteriormente, se iban colocando las piedras generando la forma combada sobre una probable base argamasa, a continuación se echaba tierra para hacerlo más compacto y así aislarlo del exterior.

Una vez desencofrado, para darle mejor consistencia, en las juntas se reforzaba de nuevo con el yeso o bien argamasa, según el material predominante de la zona. [fig. 90]

Esta técnica, se observa claramente en la bodega de la casa Carretero (casa 2) de Peraltila⁴⁸, pueblo cuya piedra es arenosa y por tanto no muy rígida para ser perforada.

Esta premisa se hacía sobre todo por un sentido estructural, los medios con los que se contaba para excavar el terreno favorecían la construcción de una pieza simple longitudinal abovedada en una dirección y si se pretendía ampliar, se repetía con el mismo mecanismo conectada a la anterior y dentro de los límites de la parcela. Esto se observa en la casa Allué (Ponzano)⁴⁹, que cuenta con dos galerías abovedadas perpendiculares

En algunos casos, concretamente en el caso de Ponzano, al no existir grandes variaciones de terreno, las bodegas de una calle estaban comunicadas⁵⁰. Posteriormente éstas se dividieron y sumado a los cambios y añadidos estructurales que sufrieron dieron lugar a que en la actualidad encontremos estos espacios difíciles de leer su estado originario lo que complica la labor de investigación.

FIG.86, 87, 88y 89. Se aprecian las marcas que dejó el encofrado de madera y su posterior revestimiento de argamasa. Bodega casa Carretero (Peraltila)

FIG.90. Proceso de construcción de la mayoría de las bodegas enterradas en el somontano

⁴⁸ Véase anexo 3, ficha "Casa 2 Peraltila, casa Carretero"

⁴⁹ Véase anexo 3, ficha "Casa Allué, Ponzano"

⁵⁰ Véase anexo "Conversación con Ángel Borruel"

5. CONCLUSIONES

CONCLUSIONES

La relación entre tradición y arquitectura genera un resultado tan emocionante como intrigante. El vínculo personal hacia esta tierra dedicada a la viticultura, ha hecho aún más especial esta labor de investigación.

Se ha valorado cómo todo tiene un origen y cómo pobreza y necesidad fueron las que generaron el ingenio para hacer de la arquitectura un instrumento para sobrevivir y aprovecharse de lo que el medio proporcionaba.

Una arquitectura pensada para ser lo más práctica posible y responder funcionalmente a aquello que se requería, vivir y abastecerse, dando fruto una pieza que ha resultado ser tan característica en la región como fue la bodega doméstica. Un espacio que fue tan requerido en cada una de las casas somontanas y que hasta hace pocas décadas se seguía utilizando.

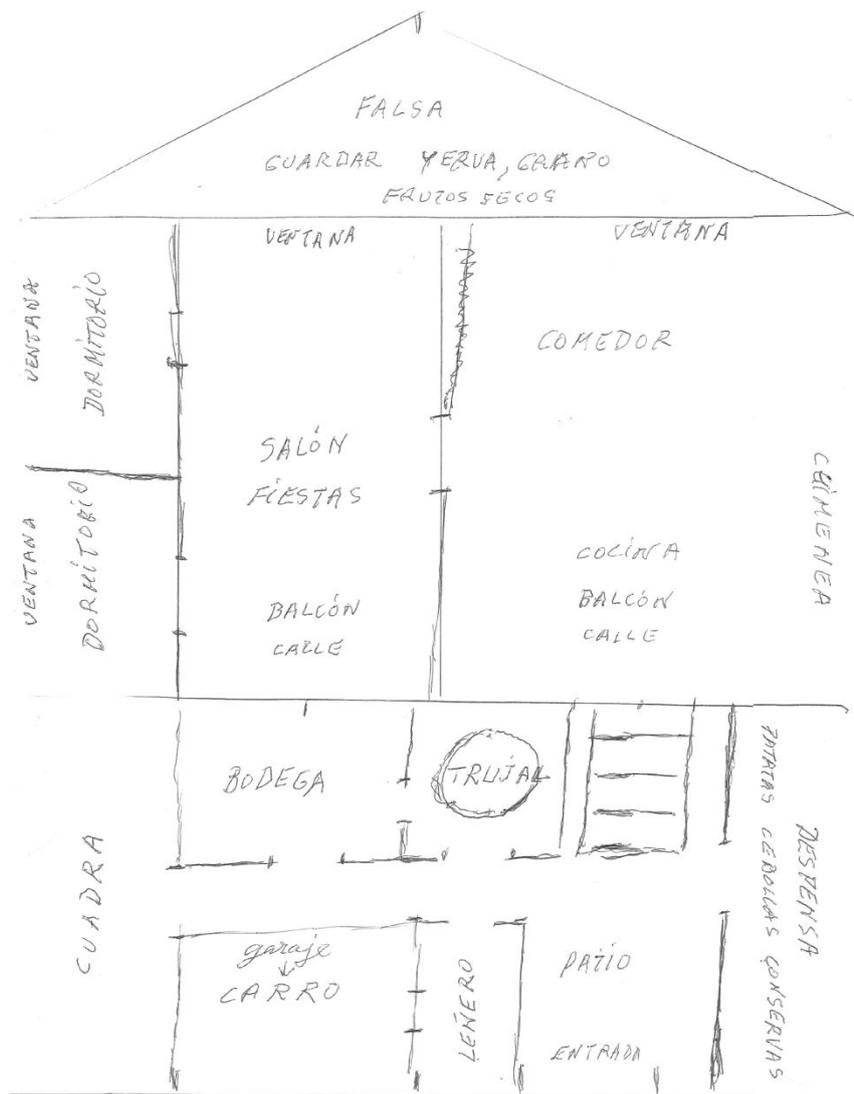
La finalidad de este estudio ha sido recoger la información de las facetas generales de la bodega en el ambiente doméstico de la zona. Se han abarcado los rasgos básicos de esta arquitectura dejándolo abierto a futuros estudios que pretendan ampliar y profundizar cualquiera de los aspectos aquí expuestos.

Este trabajo ha ayudado al descubrimiento de la gran importancia de este elemento en la organización de la vivienda en áreas técnicas, ambientales y funcionales. Un espacio presente en cada una de las arquitecturas domésticas de la zona y que ha visto cómo se ha adaptado a las diferentes situaciones morfológicas y geográficas del lugar. Esto ha conllevado al hallazgo de diferentes sistemas constructivos que generaron esta estancia según las tesituras anteriores y sin dejar de tener una gran carga estructural y compositiva.

Se ha apreciado cómo a lo largo de los años la bodega consiguió incorporarse perfectamente dentro de un ambiente familiar y cuyas partes necesarias se trabajaron con una gran lógica. Ejemplo de ello es la tipología de su ventana, el modo de acceder al interior o la presencia del trujal, elemento protagonista en la elaboración del vino y que requería de un sitio adicional.

La investigación ha servido para valorar adecuadamente una pieza fundamental de la vivienda somontana, que particulariza el tipo y que desgraciadamente está siendo suprimida en los trabajos de rehabilitación.

6. ANEXOS



ANEXO 1. Conversaciones con vecinos.

CONVERSACIÓN CON LUIS MONTES

Expresidente del barrio del Entremuro de Barbastro, el más antiguo de la ciudad.

LS: Buenas Luis, muchas gracias por recibirme, estoy realizando un trabajo que trata sobre la casa tradicional somontana y el papel que la bodega tenía en ella ¿Cómo recuerda la casa tradicional somontana?

LM: Buenas Laura, pues esta tipología era esencialmente de 3 pisos, los balcones se han ido haciendo con el tiempo, normalmente estas construcciones eran de mediados del s. XVIII.

Muchas de las casas parecían de planta rectangular y en realidad era un trapecio irregular.

Eran construcciones de 2 o 3 plantas, apareciendo en la inferior la bodega, el zaguán o patio, y a veces la cuadra; en la primera planta, el hogar-cocina además del salón comedor. La segunda estaba reservada a los dormitorios pudiendo culminarse con las falsas o desvanes.

Estas falsas servían, no solo para guardar hierbas sino para guardar también las almendras, los frutos secos, el grano... Las manzanas o las ciruelas se conservaban para poderlas comer, se hacían también los “cigolicos” que se llamaban a las ciruelas que se dejaban poner como las uvas pasas, se empapelaban, se colgaban y se mantenían bien. Había que tener mucho cuidado con los ratones, siempre había que poner algún cepo por ahí o tener algún gato.

Normalmente las casas eran de 2 alturas y la falsa, de 3 más la falsa si la casa era más importante, más noble. Pero aquí en el Entremuro, eran casi todas casas del primer tipo. Después de la guerra sí que hubo muchos casos en los que subieron una planta porque había mucha necesidad de vivienda, y para meter a más gente.

Nuestro salón estaba dividido en 2, uno era la sala y por el otro lado estaba el cuarto de mis padres unido a las alcobas, una de ellas daba al salón y el otro a la habitación de los padres.

La fachada además tenía casi siempre puertas con un arco de medio punto muy bonito y característico de ladrillo cara vista y doble puerta, con la gatera para que entrara el gato. Además, los dos balcones estaban en el salón dando a la calle. Y todas las casas tenían un trozo para poner los “bichos” detrás, los llamados corrales.

LS: Esta tipología de la que me habla, ¿ se va repitiendo por toda la región, o va variando? y si es así, ¿respecto a qué?

En cada región se construía de forma diferente, en cualquier pueblo que veamos del Pirineo, la existencia de la falsa dependía de la región, ya que el clima es diferente. Al igual que la forma de hacer el tejado, en cada zona se hacía diferente. Los materiales también se ve cómo varían según la región.

LS: ¿Hay alguna casa por Barbastro que conserve esa esencia antigua del somontano?

LM: Ya no queda ninguna, he estado repasando las casas mentalmente y ya no queda ninguna. Hay una tira ahora de casas unifamiliares modernas donde antes había una casa grande que era de la familia Carbón.

Además, hay que añadir que antiguamente, debido a la necesidad, se vendían habitaciones, por lo que la casa acababa sin corresponder con la fachada que presentaban.

En las casas de por aquí ahora está todo cambiado, en las bodegas se ha puesto la caldera de la calefacción, el corral se ha hecho para garaje...etc.

LS: Y respecto a la estancia de la bodega, ¿qué recuerda? ¿Llegó a hacer vino usted?

LM: En mi casa, la planta baja estaba a dos niveles, a un nivel estaba la entrada del carro y un cuarto para guardar cebollas patatas...etc., y después se subían dos escalones y conectaba con la bodega.

Yo recuerdo que el trujal era circular y había unas baldosas que estaban esmaltadas por fuera para que el vino saliera más limpio.

Casi todos los trujales eran así, circulares por no decir todos, y estaban baldosadas las paredes, que estaban en contacto con el vino, esmaltadas de color marrón oscuro pero brillante. Hay muchas casas que hacen vino, tienen un “tonelico” donde meten el vino ese que llaman del granero, la madre del vino; guardan un poco y lo van rellenando cada año.

LS: ¿Cómo recuerda la disposición de los barriles dentro de la bodega?

LM: La colocación de los barriles era, primitivamente, dos palos cruzados delante y dos palos cruzados detrás para apoyar la convexidad del tonel. En algunos sitios hicieron una especie de muro, una pared baja de un metro para apoyarlo, y entonces con unas cuñas lo sujetaban. Pero siempre separados de la pared, se dejaba un espacio alrededor para moverlos.

Había varios toneles, se numeraban para saber cuándo ponían el primer vino. Luego la bodega como era normalmente un sitio más fresco, que era de piedra viva, se guardaba el jamón porque era un lugar bueno para conservarlo.

Cuando se tenían varios toneles, se procuraba colocarlos en línea recta, paralelo a la entrada. En general se tenían unos 4 toneles por casa dependiendo de lo grande que fuera la bodega o según la necesidad que había.

LS: ¿Por qué cree que se está descuidando tanto la imagen de la casa tradicional?

LM: Todo ha cambiado, se ha ganado más calidad de vida, pero hay cosas que se han perdido y no ha habido sensibilidad para guardarlas.

Vivo solo yo en esta parte del Entremuro, porque la gente que se casó hace 15-20 años, sus casas ya no reunían condiciones para una instalar una buena calefacción o un cuarto de aseo completo, y entonces les salía más barato comprarse un piso nuevo que reformar el que tenían.

Y esto no ocurre solo en el Entremuro, ¿Sabes cuántos pueblos vacíos hay en Aragón? Más de 300 que no vive nadie.

Los hijos que han visto que sus padres han tenido una vida esclava, en el monte todo el día, lo que era una vida muy dura. Así que aun teniendo tractor, se prefería la vida de la ciudad a la del campo.

CONVERSACIÓN CON JOSÉ ANTONIO CAMPO.
Vecino de Peraltilla de casa Ciria y productor de vino en su bodega doméstica.

LS: Muchas gracias José Antonio por mostrarme su casa y su bodega ¿está en su estado original o ha sufrido reformas?

JAC: Aquí está como hace cien años, sólo nos queda antiguo la sala y la bodega, lo demás lo hemos reformado todo.

Antes en la parte trasera de la casa estaba la cuadra, el corral y hasta teníamos un yerbero,

Son casa de época, del 600 y estaban hechas para cubrir todas las necesidades.

Este rincón era para cocer pan, el suelo era de losas de piedra pero debajo de las losas había 3 dedos de sal, pero de sal gorda, para poder conservar el calor de un día para otro y no evaporarse rápidamente el calor. Porque hacían pan 1 vez o 2 por semana y así mantenía la temperatura.

En el corral tenían un parral que cubría la pared.

LS: ¿Cuál era el funcionamiento de la bodega? [Dirigiéndonos hacia la bodega]

JAC: Para su momento estaban muy bien diseñadas, porque en esa piedra hay un agujero, por ese agujero, hay un canalillo, por ahí salía el vino que fermentaba arriba.

Una cosa importante era la ventilación, había siempre una ventanita que daba a la calle y otra al otro lado para favorecer la circulación del aire, y si esto no ocurría, una cara de la pared se florecía.

Generalmente, las bodegas están enterradas para poder conseguir la temperatura constante, entre 14 y 16 grados.

Una vez que bajaba el vino al cubo y fermentaba, se colocaba un canal de hojalata grande, lo que había en aquella época, la ponían y la encaraban a las cubas. El vino no lo tocaban y se llenaban solas, el vino cuanto menos se tocaba mejor.

Se echaba por la boca superior de la cuba y luego las tapaban con yeso o con ceniza.

Una vez pasado el tiempo necesario en las cubas, se movía con boticos de piel de cabra, y así se manejaba el vino, sino no había otra forma. Y ya una vez en los boticos se llevaba con carros a otras ciudades.

Si te das cuenta, en las bodegas industriales nuevas se intenta seguir el mismo sistema, que el vino vaya de arriba hacia abajo, sin bombeo, porque el vino con bombeo se oxigena mucho.

LS: ¿Cuál era la capacidad de las cubas?

Cada cuba tenía unas rayas ¿sabes para qué era? Cada raya es un nietro, y cada nietro son 160 litros de vino, si se multiplicaba cada raya por los 160 te salía la capacidad en litros de cada cuba.

Estos toneles, de 2 metros de diámetro, se hacían en la propia bodega y en el caso de que hubiera alguna limadura mal hecha se tapaba con la “anea”, la paja que se usa en las sillas.

Estos grandes se utilizaban para venta donde un litro de vino valía 3 pesetas, mientras que para el consumo de casa, con tonelería pequeña valía y vale, ¡que aún hacemos!

Como anécdota te diré que a lo largo de los años, estos toneles han tenido muchos usos. Por ejemplo entre los años 45-50, los años de escasez, se llenaban de trigo para cuando venían los inspectores... ¡Quién iba a pensar que había algo allí dentro que no fuera vino! Las circunstancias obligaban a que hubiera mucho ingenio.

LS: ¿Qué se hacía tras el vaciado de las cubas grandes?

Las cubas estaban en altura para facilitar la extracción del vino.

Tras finalizar el proceso, se empleaban candiles para saber cómo era el gas de la fermentación de dentro del cubo. De este modo, se introducía en el interior y si el candil seguía ardiendo, quería decir que había oxígeno y por tanto una persona aguantaba dentro para poderla limpiar.

Pero si en cambio se apagaba, no se podía entrar porque al fermentar la uva se consumía casi todo el oxígeno.

Lo bueno de las cubas de madera, es que el vino gana en sabor, pero hoy en día se utiliza mucho de acero inoxidable, sobretodo en el sector industrial.

Lo bueno del acero inoxidable es que lo que pones lo sacas, si pones 100 litros, sacas 100 litros, y aquí si pones 100 litros, sacas 90, porque los poros de la madera se evapora.

LS: ¿Es muy antigua esta forma de elaborar vino?

JAC: Los cultivos tradicionales de la zona del somontano eran el vino y el aceite de toda la vida, de siempre, la almendra fue hace 100 años, muy reciente, pero esto es muy viejo.

Pero cuando hace 100 años llega la filoxera a España se empezaron a hundir las viñas. La filoxera eran unos “coquetes” blancos que comían bajo tierra las raíces, una enfermedad que hacía que se murieran las cepas. Por eso se tuvo que traer hace unos años el “pie” de origen americano, resistente a la filoxera, en vez del “pie” francés que se llevaba utilizando.

Al injertar el pie había que tener muchas cosas en cuenta, hay algunos pies que dan mucha vegetación y otros vegetan menos, es decir, según el suelo que hay, si es un suelo muy fértil, no pongas un pie muy vigoroso porque entonces te hará mucho follaje y no te hará uvas.

Una cosa es la raíz y otra cosa es la planta, porque se injerta, por ejemplo un melocotonero se puede injertar de un almendro, de todo lo que sea hueso.

En el pasado, la mayor parte de los libros para producir vino, estaban en francés, en castellano había muy pocos.

LS: ¿Sabe si existen bodegas domésticas como ésta en buen estado?

JAC: Casas de esa época en buenas condiciones quedan pocas.

En Tamarite había muchos casalicios muy grandes pero que ahora están todos en ruinas, aquello nos demuestra que en otras épocas ha florecido mucho y no se ha motivado su conservación.

Aquí, fíjate cuántos años han pasado y aún se notan los dedos del que hizo la bóveda con yeso, pasó los dedos y allí los dejó marcados.

CONVERSACIÓN CON ÁNGEL BORRUEL.
Dueño bodega industrial Borruel en Ponzano.

LS: Buenas Ángel, gracias por dejarme visitar su bodega ¿me puede explicar un poco sus características, funcionamiento...?

JAC: Tenemos documentación que dice que esta casa fue la más antigua que se construyó y su bodega estaba comunicada con las del resto de las casas, con las canalizaciones del agua, se ha desconfigurado todo. Piensa que en la Edad Media, había muchos pasadizos secretos utilizados hasta en la Guerra Civil.

Esta casa antes tenía una gran bodega con muchos trabajadores. Está construida con grandes piedras de sillería, lo que otorgaba más categoría. Aquí todo el pueblo está hecho con la piedra de aquí, la tosca. La piedra de Peraltilla por ejemplo, es de arenisca, y ahora toda construcción antigua hecha con esa piedra está hecha polvo. Una piedra que se ve en esta bóveda que aguanta todo lo que le echas, reparte los esfuerzos mejor que un forjado normal.

LS: ¿Ponzano ha tenido siempre vinculación con el vino?

JAC: Este pueblo era casi todo de un mismo propietario, Sánchez, y todo el vino lo elaboraban aquí. Antes el vino era alimento fundamental, junto con las patatas, pan, cebolla y el tocino. Ponzano ha sido mucho de viña, olivo...

Cada casa tenía su bodega, su vino, su aceite y su cebada para consumo propio, pero la calidad dejaba mucho que desear.

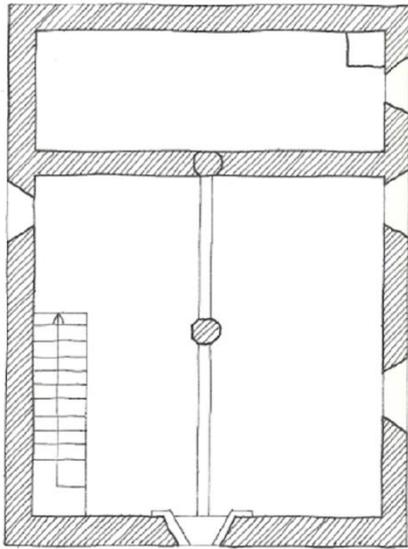
LS: Esta bodega al haber tenido siempre un uso más comercial, ¿presenta alguna característica diferente de las demás bodegas domésticas?

JAC: La función de esta bodega era la misma, estar en el clima más ideal y constante, por ello lo mejor era enterrarse. Aquí se llega a 20°C en Agosto y 13°C en invierno.

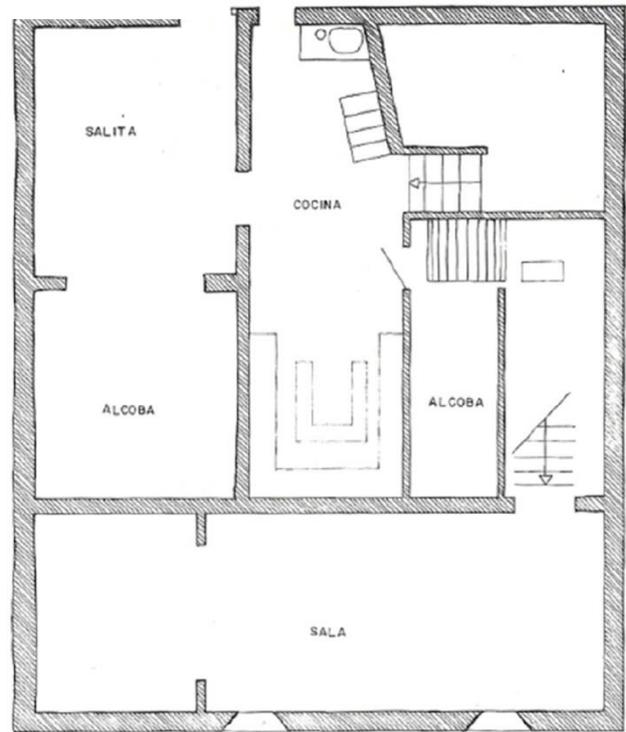
En esta bodega había varios “trujares” y realizaban una gran cantidad de vino a nivel comercial, hoy en día solo hemos conservado uno, el resto están ocupados por los depósitos de vino actuales.

He de añadir que los toneles los hacían aquí dentro, montaban una hoguera e iban dando la curvatura necesaria para dar forma al tonel y aún los seguimos utilizando.

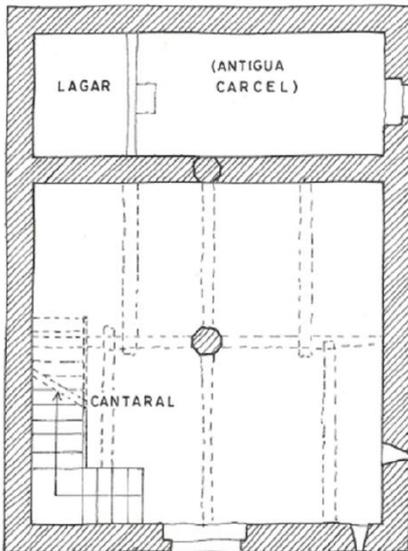
ANEXO 2. Planimetría



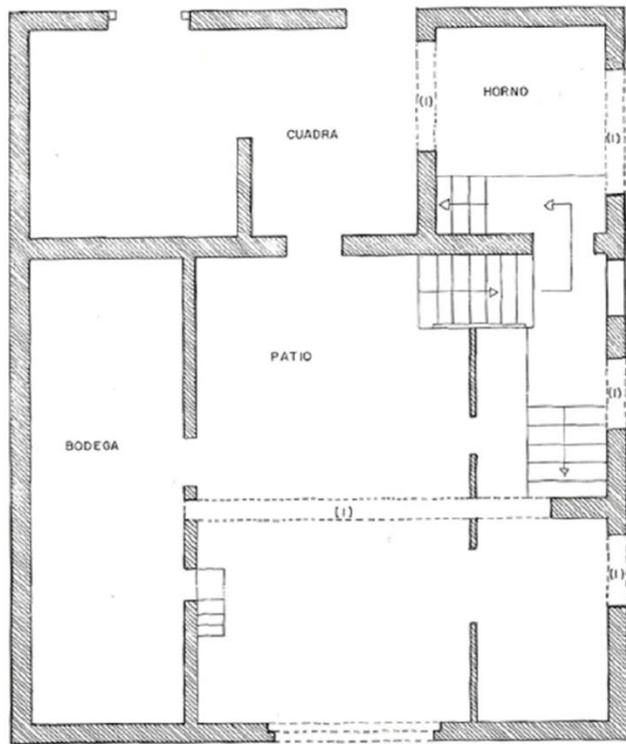
p. primera



p. primera



p. baja

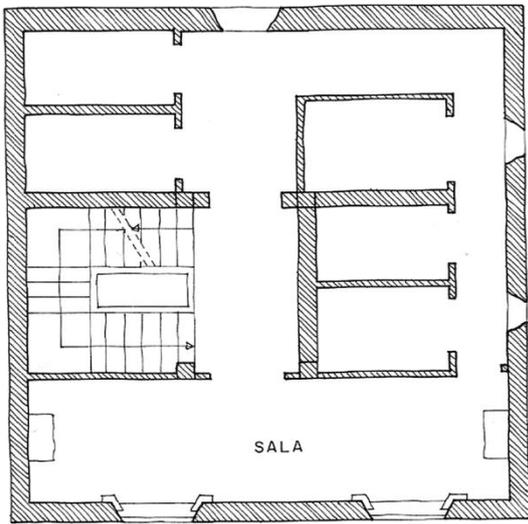


p. baja

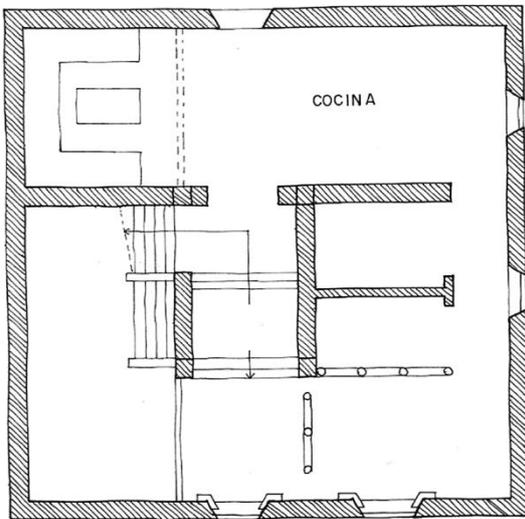
1565 "Granero del marqués"
LIESA

1596 Casa Severo
SIESO

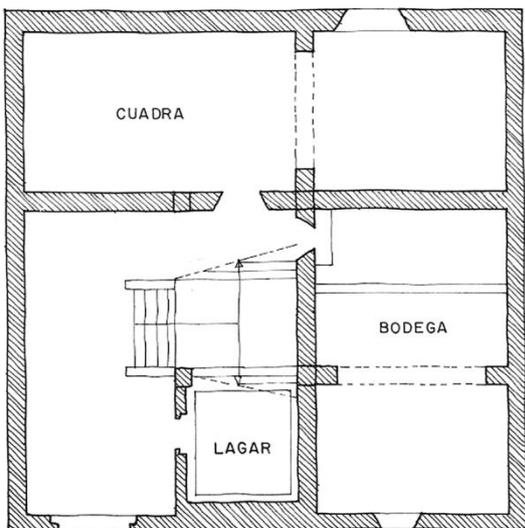
(I) Arco de dovelas de piedra



p. segunda

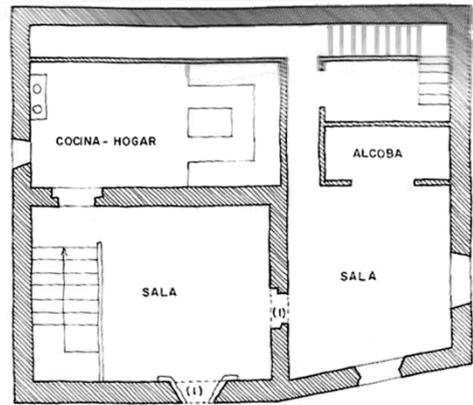


p. primera

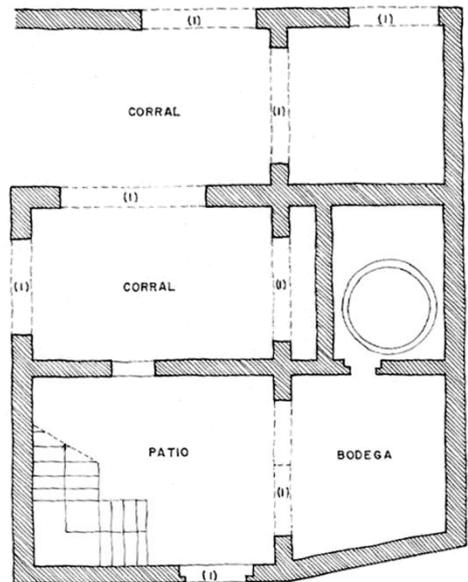


p. baja

S. XVI Casa grande
COLUNGO

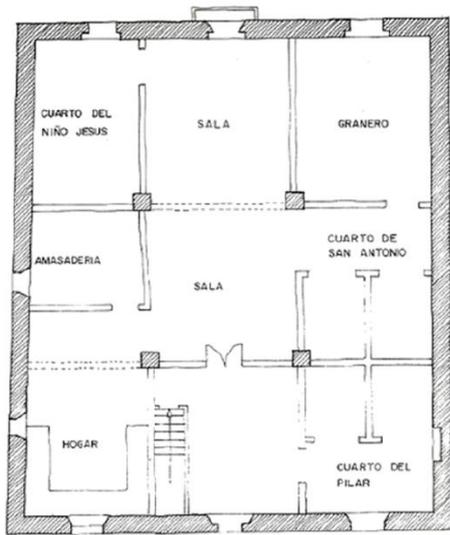


p. primera

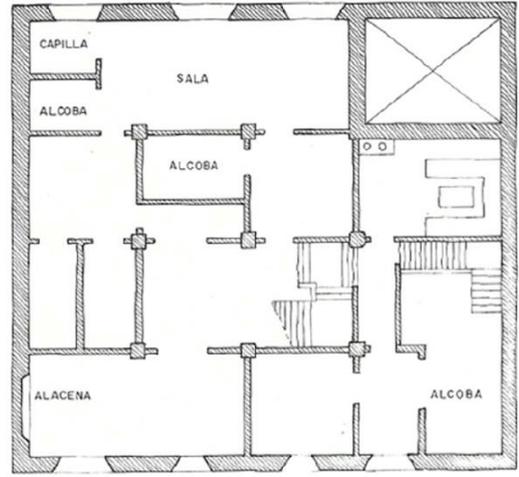


p. baja

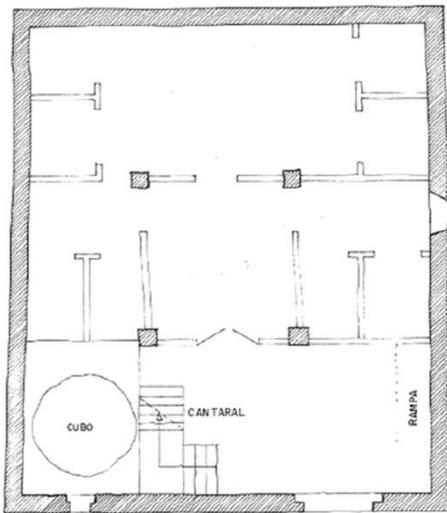
S. XVI Casa Salillas
LABATA



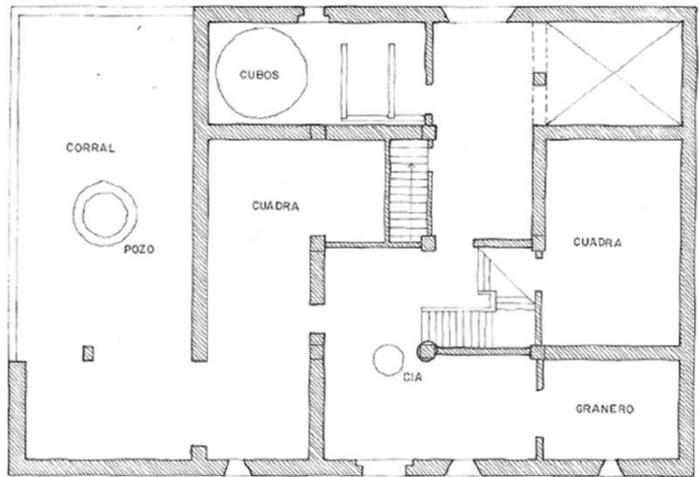
p. primera



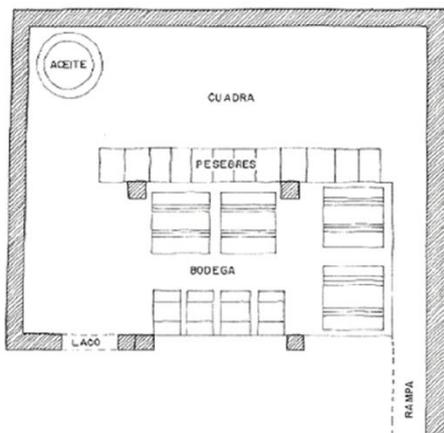
p. primera



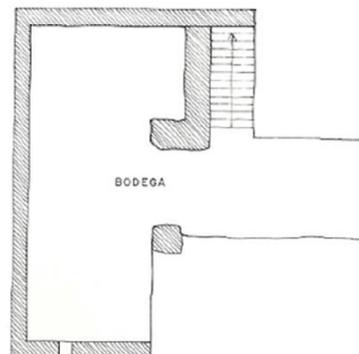
p. baja



p. baja



p. sótano

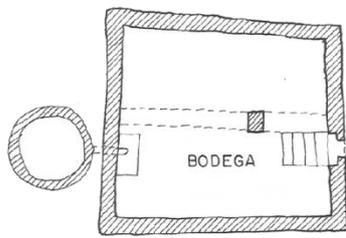


p. sótano

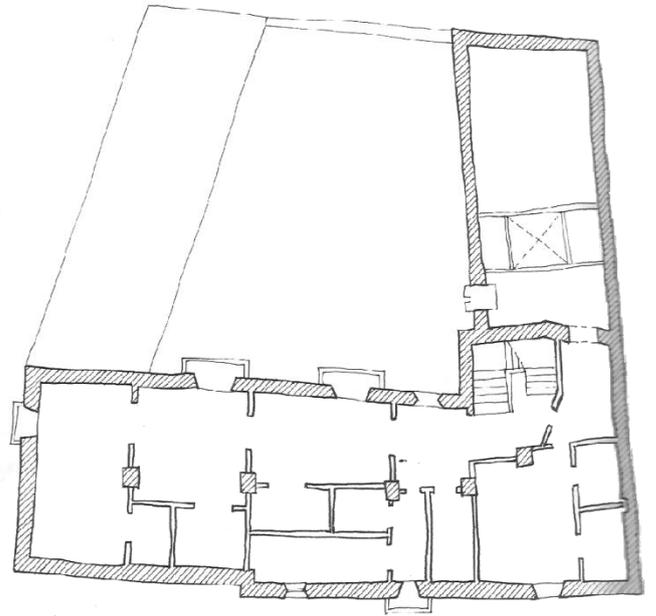
1769 Casa Almudevar
BARLUENGA

1787 Casa Allué
PONZANO

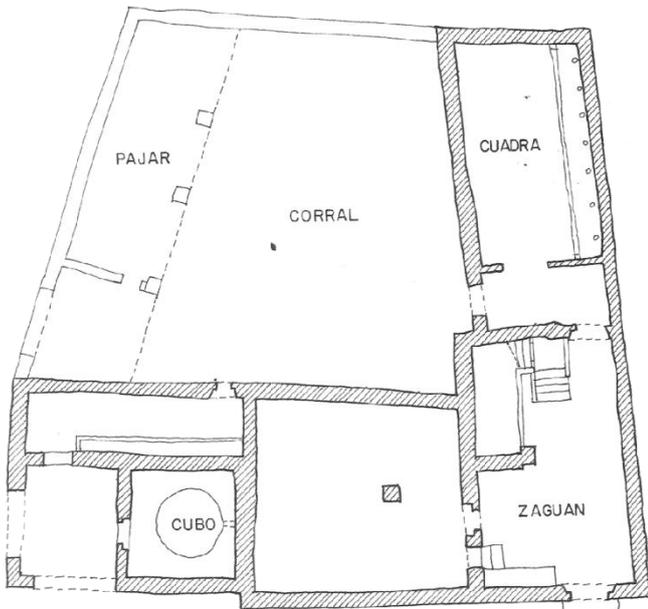
*fotos de esta bodega en uno de los anexos
próximos



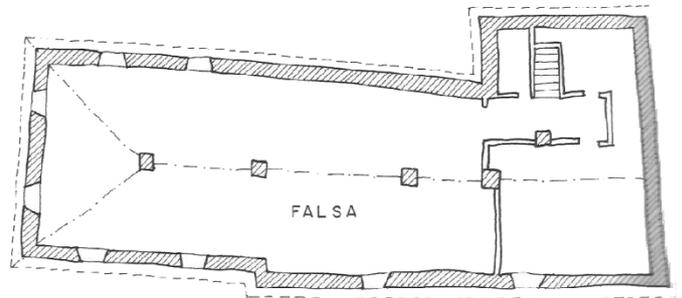
p. sótano



p. primera



p. baja



p. segunda

ANEXO 3. Fichas bodegas

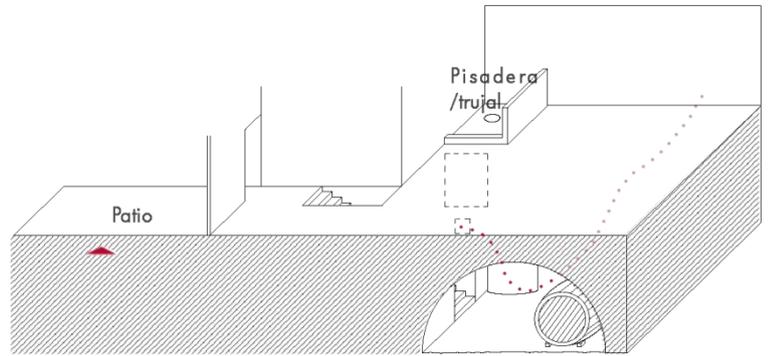
CASA 1 PERALTILLA
"casa Ciria"



Ventana trujal



Acceso escalera



Trujal



Vistas interiores

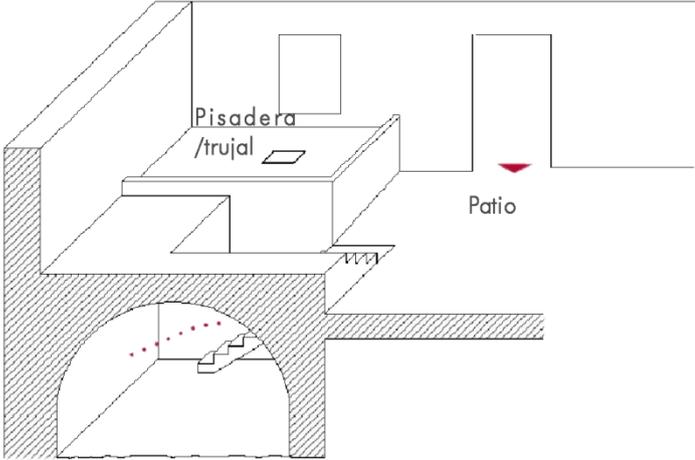
CASA 2 PERALTILLA
 "casa Carretero"



Ventana trujal



Acceso escalera



Trujal/salida vino



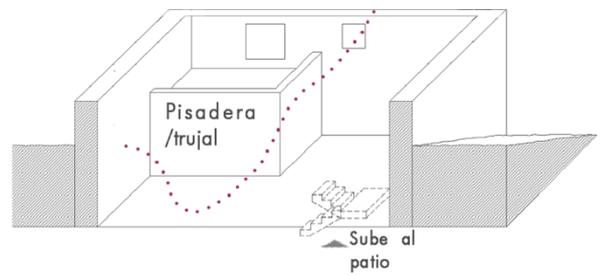
Vistas interiores



CASA 1 ALQUÉZAR
"casa Fabián"



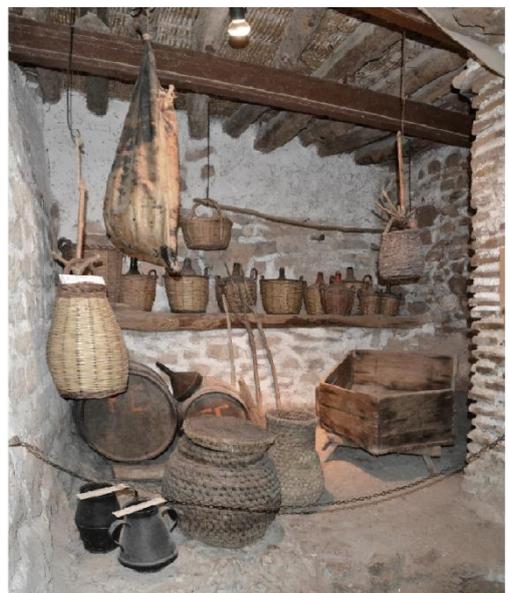
Acceso escalera



* Museo en la actualidad



Trujal



Vistas interiores

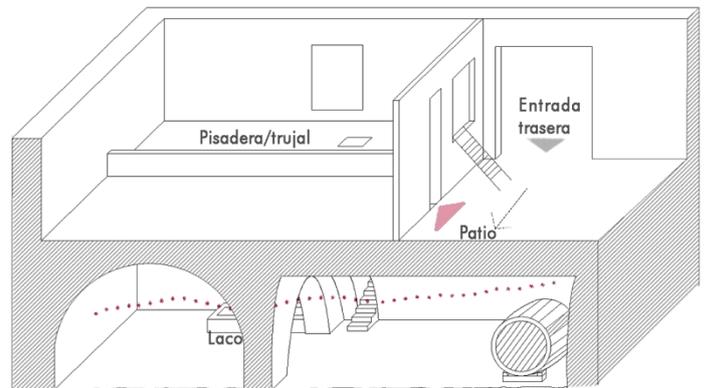
CASA 1 PONZANO
"casa Allué"



Ventana trujal



Escaleras acceso



* Casa restaurada
* Plantas presentes en el trabajo



Trujal

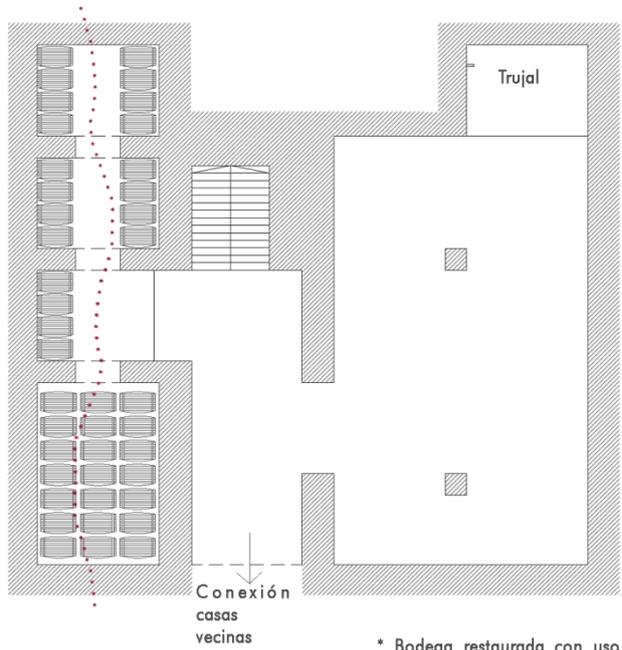


Vistas interiores

CASA 2 PONZANO
"casa Borruel"



Acceso escalera



Trujal



Vistas interiores



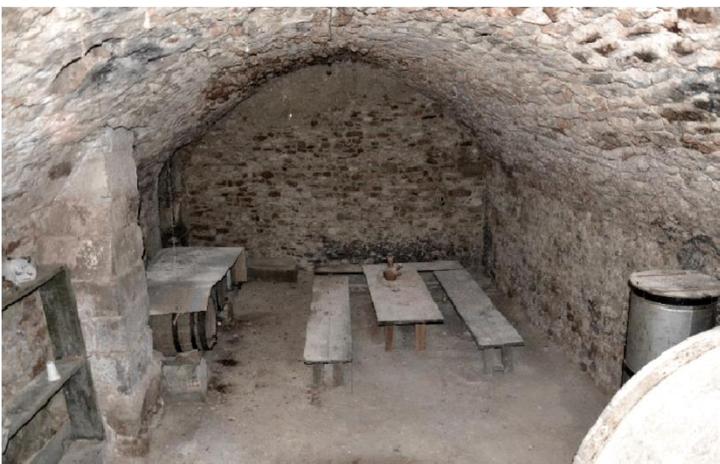
CASA 3 PONZANO



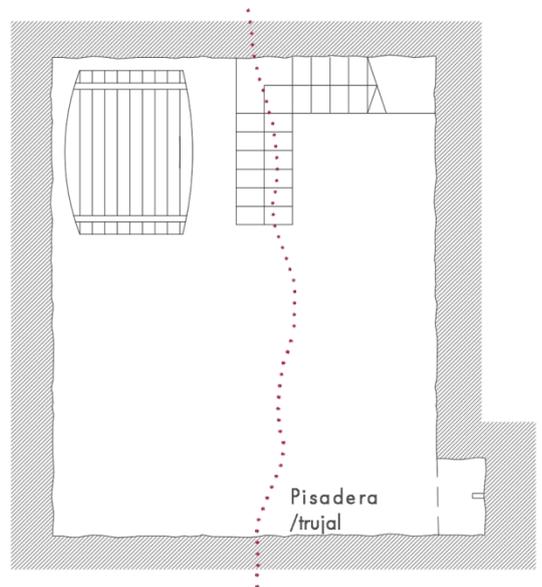
Acceso escalera



Trujal

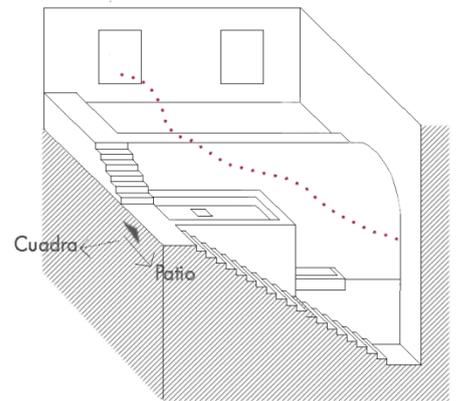


Vistas interiores





CASA 4 PONZANO
"casa Laila"



Ventana trujal



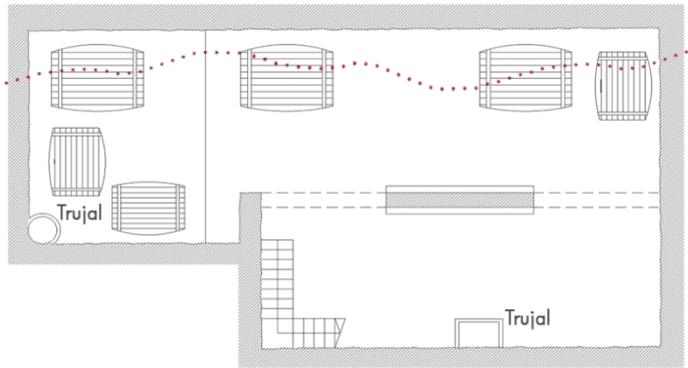
Trujal

Vistas interiores

CASA 5 PONZANO



Ventana/Trujal



Vistas interiores



7. BIBLIOGRAFÍA

Libros:

- Abarca Lachén, Marina; Cambra Pelegrín, Silvia; Pardina Mata, José Antonio; Pawlowsky Glahn, Helena y Rivas González, Félix. 2011. *Buenas prácticas en la rehabilitación de la arquitectura rural tradicional. La casa del Somontano de Barbastro*. Barbastro: Centro de Desarrollo del Somontano y Comarca del Somontano de Barbastro.
- Abarca Lachén, Marina; Cambra Pelegrín, Silvia; Pardina Mata, José Antonio y Pawlowsky Glahn, Helena 2011. *Soluciones técnicas para la rehabilitación de la arquitectura rural tradicional. La casa del Somontano de Barbastro*. Barbastro: Centro de Desarrollo del Somontano y Comarca del Somontano de Barbastro.
- Allanegui Burriel, Guillermo J.. 1979. *Arquitectura Popular de Aragón*. Zaragoza: Colección Aragón.
- Asociación Fotográfica y de la Imagen de Barbastro (AFIB).2007. *Un siglo de fotografía en Barbastro*. Barbastro: Asociación Fotográfica y de la Imagen de Barbastro.
- Biarge, Fernando y Biarge, Ana. 2001. *Casa por casa. Detalles de arquitectura rural pirenaica*. Huesca: El patrimonio etnológico alto aragonés.
- Comarca de Somontano de Barbastro. 2006. *Somontano Territorio y recuperación del patrimonio (1993-2006)*. Barbastro: Comarca de Somontano de Barbastro.
- El Cruzado Aragonés.2003. *El Cruzado Aragonés Un siglo. 1903-2003*. Barbastro: El Cruzado Aragonés..
- Grupo de Estudio del Patrimonio de Peraltilla.2014.*Peraltilla*. Peraltilla: Ayuntamiento de Peraltilla.
- Marías Cadenas, Sescún. 2005. *Viñas, tierra y bodegas. La tradición vinícola en Cariñena*. Cariñena: Institución “Fernando el Católico”, Cajalón y CRDO Cariñena.// Ediciones·94
- Naval Mas, Antonio. 1988. *Arquitectura Doméstica del Somontano en el alto Aragón*. Huesca: Cremallo Edición.
- Naval Mas, Antonio. 1990. *Restauración y mantenimiento de las casas de labranza del Somontano en el Alto Aragón*. Zaragoza: Diputación General de Aragón.

- Naval Mas, Antonio. 2006. *Los conjuntos rurales y la arquitectura de habitación en el Somontano*. Zaragoza: Gobierno de Aragón.
- Rábanos Faci, Carmen. 1993. *Arquitectura doméstica en las comarcas del somontano oscense. La casa rural*. Huesca: Instituto de Estudios Altoaragoneses.
- Sabio Alcutén, Alberto; Rodrigo, María Luz; Latorre, José Manuel; Forcardell, Carlos; Ferré Juan Carlos; Salas, José María y de Uña, Ángel. 2001. *Vino de siglos en el Somontano de Barbastro. Una historia social y cultural: las vidas desde las viñas*. Barbastro: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Somontano.

Web:

- www.torquemada.es
- www.escapadarural.com/que-hacer/cabolafuente.com
- www.turismoencazorla.com
- www.paperblog.com
- www.dosomontano.com
- www.turismosomontano.es
- www.ifc.dpz.es
- www.somontano.org
- www.parqueculturalriovero.com

Créditos de imagen

- FIG. 1: Web: www.torquemada.es
FIG. 2 Web: [www. escapadarural.com/que-hacer/cabolafuente.com](http://www.escapadarural.com/que-hacer/cabolafuente.com)
FIG. 3 Web: www.turismoencazorla.com
FIG. 4 Libro
FIG. 5 Libro: *Vino de siglos en el Somontano de Barbaastro*
FIG. 6 (ídem)
FIG. 7 (ídem)
FIG. 8(ídem)
FIG. 9 Dibujo propio
FIG. 10 Web: www.paperblog.com
FIG. 11 Web: www.dosomontano.com
FIG. 12. Web: www.ifc.dpz.es
FIG. 13. Foto: Antonio Buil.
FIG. 14. Web: www.turismosomontano.es
FIG. 15. Web: www.ifc.dpz.es
FIG. 16 Libro: *Vino de siglos en el Somontano de Barbaastro*
FIG. 17 (ídem)
FIG. 18 (ídem)
FIG. 19 (ídem)
FIG. 20 (ídem)
FIG. 21 Foto: Familia Latorre Altemir.
FIG. 22 Libro buenas prácticas en la rehabilitación de la arquitectura rural tradicional
FIG. 23 Foto: Lalanne.
FIG. 24 a) Web: www.somontano.org /b) Web: www.idearagón.aragon.es
FIG. 25 (ídem)
FIG. 26 (ídem)
FIG. 27 Libro buenas prácticas en la rehabilitación de la arquitectura rural tradicional
FIG. 28 Fotografía de autor.
FIG. 29 Fotografía de autor.
FIG. 30 WEB: www.parqueculturalriohero.com
FIG. 31 Dibujo de autor.
FIG. 32 Dibujo de Antonio Naval Mas.
FIG. 33 Dibujo de autor.
FIG. 34 Web: www.pegallego.eresmas.com
FIG. 35 Foto: PYRENE, Eugenio Monesma.
FIG. 36 Libro: *Viñas, tierra y bodegas, la tradición vinícola en Cariñena*
FIG. 37 Dibujo de autor.
FIG. 38 Foto de autor.
FIG. 39 (ídem)
FIG. 40 (ídem)
FIG. 41 (ídem)
FIG. 42 Libro: *Vino de siglos en el Somontano de Barbaastro*.
FIG. 43 Dibujo de Antonio Naval Mas.
FIG. 44 Foto de autor
FIG. 45 (ídem)

FIG. 46 (ídem)
FIG. 47 Dibujo de autor.
FIG. 48 Dibujo de Antonio Naval Mas con modificaciones del autor.
FIG. 49 Dibujo de Antonio Nabal Mas.
FIG. 50 (ídem)
FIG. 51 Dibujo de autor.
FIG. 52 Dibujos de autor.
FIG. 53 Dibujos de Antonio Naval Mas con modificaciones del autor.
FIG. 54 Foto de Antonio Naval Mas.
FIG. 55 Libro: *Casa por casa*.
FIG. 56 Foto de autor.
FIG. 57 Libro: *Casa por casa*.
FIG. 58 Dibujo de autor.
FIG. 59 Foto de autor
FIG. 60 (ídem)
FIG. 61 Dibujos de autor
FIG. 62 Libro: *Casa por casa*.
FIG. 63 Foto de autor
FIG. 64 (ídem)
FIG. 65 Dibujos de autor
FIG. 66 (ídem)
FIG. 67 Libro: *Peraltila*.
FIG. 68 Foto de autor
FIG. 69 (ídem)
FIG. 70 Dibujos Antonio Naval Mas
FIG. 71 (ídem)
FIG. 72 Libro: *Arquitectura doméstica del Somontano en el alto Aragón*
FIG. 73 (ídem)
FIG. 74 (ídem)
FIG. 75 Dibujos Antonio Naval Mas
FIG. 76 Libro: *Arquitectura doméstica del Somontano en el alto Aragón*
FIG. 77 Dibujo Antonio Naval Mas
FIG. 78 (ídem)
FIG. 79 Libro: *Arquitectura doméstica del Somontano en el alto Aragón*
FIG. 80 Dibujo Antonio Naval Mas
FIG. 81 Fotos de autor
FIG. 82 (ídem)
FIG. 83 (ídem)
FIG. 84 (ídem)
FIG. 85 Dibujo de autor
FIG. 86 Fotos de autor
FIG. 87 (ídem)
FIG. 88 (ídem)
FIG. 89 (ídem)
FIG. 90 Dibujo de autor
FIG. 91 Dibujo de Luis Montes

PLANIMETRÍA ANEXO 2 Dibujos Antonio Naval Mas
Fotos y esquemas ANEXO 3 Realizado por el autor

