



METODOLOGIA PARA LA REALIZACIÓN DEL

***ATLAS DEL CULTIVO TRADICIONAL
DEL VIÑEDO EN ESPAÑA***

19 de diciembre de 2008

Luis Vicente Elías Pastor
Margarita Contreras Villaseñor
José María Elías Pastor

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	3
RAZONES PARA LA REALIZACIÓN DEL ESTUDIO	5
- Función Documental	
- Función Museográfica	
- Función Dialectal	
- Función de Comprensión del Paisaje	
- Función de Localización de Paisajes Singulares de Viñedo	
- Función de Aplicación Posterior de los Resultados	
EL ESPACIO DEL ESTUDIO	16
EL TIEMPO DE REFERENCIA	19
LOS INFORMANTES	20
LOS INVESTIGADORES	22
METODOLOGÍA DEL TRABAJO	23
LA ENCUESTA	27
- Encuesta: Descripción Etnográfica del Cultivo de la Viña	
- Guión de Encuesta	
- Temas de la Encuesta	
- Relación de Temas con Preguntas	
- Ficha Etnográfica	
-	
MANUAL PARA EL USO DE LA ENCUESTA	35
CONSIDERACIONES SOBRE LAS RESPUESTAS DE LA ENCUESTA	39
CONCLUSIONES	46
BIBLIOGRAFÍA	49
GLOSARIO	65
AGRADECIMIENTOS	68
LOS AUTORES	69
ANEXOS	70
- Encuestas aplicadas	
- Bases de Datos / Ficheros	
- Balcones del Viñedo	

INTRODUCCIÓN

Nuestro primer contacto con la cultura del vino se produce en 1980 cuando proponemos al Excmo. Ayuntamiento de Logroño la realización de una Exposición sobre la Elaboración Tradicional del Vino.

En aquel momento se efectuó un trabajo de campo para recoger materiales para esa muestra y a la vez cumplimentamos una encuesta para documentar el trabajo y redactar el catálogo. Aquellos materiales y textos se exhibieron en el patio del nuevo Ayuntamiento, que acababa de construir el arquitecto Rafael Moneo.

En el trabajo de campo para conseguir los citados materiales pudimos observar como las técnicas de cultivo mantenían unas características que remontaban la actividad a épocas muy alejadas en el tiempo. En ese momento las generaciones más longevas recordaban el azote de la filoxera y la transformación de los cultivos que ella produjo. Fruto de esa corta investigación se publicó un trabajo¹ que nos describía esa actividad.

En el año 1997, realizamos otra Exposición bajo el título Los Trabajos y Los Días. La Elaboración Tradicional del Vino; con el objetivo de mostrar las técnicas y los útiles que se emplearon en el pasado para trabajar la viña y elaborar el vino. En esta ocasión el interés por todos los aspectos relacionados con el vino y su cultura, habían aumentado sensiblemente y se notó en el número de los visitantes. En esta ocasión también se publicó un catálogo que reunió los textos y fotografías de la muestra.²

Años después hemos tenido la oportunidad de trabajar en los Archivos de las Bodegas R. López de Heredia Viña Tondonia y a la vez que se investigaban los Archivos hemos mantenido entrevistas con los trabajadores agrícolas sobre la evolución de las técnicas de cultivo.

La posibilidad de contrastar las informaciones de comienzos de siglo XX que nos aparecen en los documentos, cuadernos de cultivo, catálogos de aperos y toda la información escrita de nuestro Archivo, con las respuestas orales que nos han ido proporcionando agricultores y jubilados del campo, nos dieron la razón para considerar de nuevo la realización de un trabajo etnográfico sobre el cultivo de la viña.

Por estas razones, a partir del año 2005 hemos empezado a plantear preguntas a agricultores de edad superior a los 70 años con intención de obtener una Metodología de Trabajo Etnográfico.

Lo que comenzó siendo un trabajo personal con intención de documentar las técnicas de cultivos agrarios, se ha ido convirtiendo en un proyecto de investigación del cual deseamos ofrecer las herramientas para que pueda ser realizado por otras personas y en otras regiones.

El hecho de que en el año 2006 se planteara en la bodega citada la realización de una investigación sobre un viñedo, el más antiguo y representativo de la casa, nos hizo tener contacto de nuevo con informaciones escritas sobre técnicas de cultivo y todos los avatares de la nueva viticultura que surge después de la filoxera³. Este punto nos

¹ Elías Pastor, Luis Vicente
La Elaboración Tradicional del Vino
Madrid, Unión Editorial, 1980

² Elías Pastor, Luis Vicente
Los Trabajos y Los Días. La elaboración tradicional del vino.
Gobierno de La Rioja. Logroño, 1998

³ 1857-1907-2007. Viña Tondonia. Un pago, una viña, un vino.
Bodegas R. López de Heredia. Pamplona 2007.

hizo reflexionar y nos dirigió a un estudio más sistemático debido a los interrogantes que se nos planteaban.

Por tanto la mezcla de informaciones, tanto escritas, impresas como orales, nos motivó para establecer una metodología que permita a otras personas el realizar un trabajo como el nuestro y que los resultados pudieran compararse.

A partir de esta tarea local comenzamos a ampliar el área de trabajo, haciendo preguntas para apoyar la metodología en el trabajo de campo en otras regiones vitivinícolas de España.

RAZONES PARA LA REALIZACIÓN DEL ESTUDIO

Existe una repetida opinión entre los expertos que estudian la cultura tradicional, que se lamenta de la pérdida de manifestaciones tradicionales debida a los inevitables cambios que la propia sociedad va generando. Títulos como: “los últimos trashumantes”, “la desaparición de la artesanía”, o “la pérdida de los cultivos del cáñamo”, aparecen en los medios de comunicación, mostrando la preocupación por la transformación de muchas labores.

Es evidente y necesario que todas las actividades humanas se transforman y no quedan como hitos monolíticos imperturbables, por lo que el concepto de tradicional lo tendremos que atribuir cuando se aplique a algo vinculado con el pasado, con formas que vienen de otras generaciones y que por su antigüedad y singularidad deben ser preservadas.

Ese lamento romántico por la pérdida de esas acciones vinculadas al pasado lo debemos analizar desde el punto de vista de la antropología para justificar nuestra pretensión etnográfica de estudiar esas manifestaciones a punto de desaparecer.

Como hemos dicho muchas veces, con un estudio etnográfico que analiza procesos en vías de desaparición, no pretendemos en modo alguno reivindicar esa parte de la acción ancestral por su valor estético, emocional o memorial, para mantenerla en uso y negar a cada colectivo la posibilidad de modernizar sus técnicas y sus actividades en pro de la rentabilidad y de la comodidad de los sujetos de la actividad.

Nuestra intención como antropólogos, y en este caso con un proyecto etnográfico, es la descripción de actividades en transformación con muy diferentes orientaciones que las meramente recordatorias, sin desdeñar que exista un cierto ambiente romántico en todo lo que pretende la defensa y divulgación de las acciones que nos vinculan al pasado.

No queremos que los viticultores de Ribera de Duero continúen labrando con sus mulas con yugillos de madera que arrastren forcates de dos varas. Esa imagen forma parte del recuerdo y de los tópicos que tratan de vincular al vino con el pasado, la tradición y un cierto falso histórico, que solo es necesario cuando el producto carece de calidad. Lo que pretendemos es estudiar los objetos y sus acciones por boca de sus usuarios para que la Etnografía sea la ciencia que evite el estudio arqueológico en el futuro.

La primera de las razones por las que creemos se debe realizar una investigación etnográfica sobre el cultivo del viñedo es por documentar una serie de acciones que vienen del pasado y que responden a las tecnologías y conocimientos de otros tiempos, y que como manifestaciones históricas las debemos conocer y documentar

• Función Documental

Con respecto a esta razón hemos de tener en cuenta que a lo largo de los siglos la actividad agraria ha sufrido enormes transformaciones que podemos señalar para su recuerdo, como el empleo del hierro en los instrumentos, la aparición de los animales de tiro y arrastre, la aportación de unas plantas y semillas, la aplicación del regadío, etc. Muchas de estas innovaciones las hemos conocido a través de la investigación arqueológica, al no existir otra forma de conseguir datos sobre ciertas acciones; por esto han de ser los arqueólogos los que nos descubran ciertas fases de la historia.

En nuestro caso estamos ante un momento en el que los actores de algunas actividades y procesos de la tarea agrícola han conocido técnicas de cultivos que podemos clasificar en tres estadios evolutivos: las tareas manuales, las labores de tiro y arrastre con semovientes y la tracción mecánica.

Este conocimiento de la evolución de las técnicas, las herramientas y los procesos de una época que puede llegar a 80 años antes del momento de nuestra encuesta, nos permite obtener datos a través de la entrevista.

Estos saberes, fraguados en el medio rural y transmitidos por la repetición de los actos y la tradición oral, han sido escasamente estudiados por lo que desconocemos como se han desarrollado en la mayor parte de los casos. A excepción de algunas investigaciones locales, es muy difícil encontrar informaciones sobre técnicas y actividades agrarias también por un cierto desprecio a esas acciones.

La investigación sobre la vida rural y la realización de Atlas Etnográficos, es una tarea pendiente en los estudios antropológicos españoles. Hemos de recordar una inmensa tarea que pretendieron sacar adelante expertos en dialectología dentro del proyecto de los Atlas Lingüísticos y Etnográficos de algunas zonas de España,⁴ y sobre todo el proyecto de nuestro maestro Don José Miguel Barandiarán que planteó en 1968 y que hoy continúan a duras penas los Grupos Etniker en el País Vasco y Navarra.

En la investigación realizada mediante la encuesta aparecen en todos los casos los útiles, instrumentos y máquinas empleados en el desarrollo de la actividad agraria. La herramienta nos refleja la actividad y además nos relaciona el trabajo con el territorio, y en este caso la medida del hombre como fuerza para el trabajo casi sin el apoyo de la potencia animal.

Todo un gran conjunto de elementos de cultura material surgen en muchas de las respuestas y ante este hecho hemos de plantear también una segunda función que posee este tipo de trabajos. Nos referimos a la relación del sujeto con los objetos que ha empleado con una orientación museográfica.

• **Función Museográfica**

Aunque no es un trabajo de museografía hemos estado en contacto con útiles, instrumentos y máquinas que han acompañado a las tareas agrícolas en los tiempos estudiados. La evolución de estos materiales está en profunda relación con la transformación del cultivo del viñedo.

Mucho tienen que ver también con la evolución del paisaje. Por esta razón los objetos que aparezcan en el trabajo de campo se deberán documentar, además con una fotografía y serán un excelente complemento a los textos.

⁴ Alvar, Manuel,
Atlas Lingüístico y Etnográfico de Aragón, Navarra y Rioja

ATLAS DEL VIÑEDO
FICHA DE OBJETOS

Número	<input type="text"/>	Descripción	<input type="text"/>
Localidad	San Martín de Rubiales		
Nombre	<input type="text"/>		
Otros Nombres	<input type="text"/>		
Propietario	<input type="text"/>	Foto	<input type="text"/>
Medidas	<input type="text"/>		
Peso	<input type="text"/>	Sonido	<input type="text"/>
Materiales	<input type="text"/>		
Estado	<input type="text"/>		
Marcas	<input type="text"/>		
Lugar de Fabricación	<input type="text"/>		
Fecha	07/03/2006		

Registro: 1 de 1

• Función Dialectal

No son datos exclusivamente referidos a la cultura material los que nos van a surgir en nuestro trabajo, ya que abundantes manifestaciones orales aparecen en las encuestas. Podemos señalar la importancia de la oralidad, como lo reflejan los nombres del territorio, la designación de los propios objetos y de las actividades y las acciones.

El glosario que aportamos y que cada investigador debe realizar para guardar todos esos términos específicos de cada zona, tiene una gran importancia aunque no haya sido realizado por especialistas con conocimientos lingüísticos.

Además de esto, en cada referencia a la cultura tradicional nos van a aparecer elementos simbólicos asociados en manifestaciones religiosas, devocionales, de protección, que deben ser reflejadas en nuestro trabajo. Sin olvidar las expresiones orales vinculadas al refranero, cantos populares, dichos etc., que tienen como eje central la actividad agrícola de la viña.

Al comienzo del trabajo, partíamos de conseguir información para realizar una correcta descripción etnográfica relacionada con un momento concreto de la historia de la viticultura. Se trataba de describir perfectamente los procesos, tareas, labores, técnicas con sus utensilios empleados, y todas las manifestaciones orales y simbólicas que alrededor de ellos se pudieran realizar.

Para ello se debía elaborar un cuestionario o guión que diera orden al trabajo y posteriormente fuera la base y la herramienta para poder obtener informaciones comparativas. Y este fue nuestro primer propósito comenzando a realizar trabajo de campo en varias regiones vitivinícolas diferentes en España, Portugal y Argentina.

Conforme se iban obteniendo datos se observa una relación entre el tipo de aperos de labranza, el empleo de fuerza y tracción y la tipología de paisaje del viñedo, por lo que precisamos hacer una reflexión sobre este tema, en el cual han insistido tanto nuestros encuestados.

La llegada de la filoxera a España se remonta en algunas regiones al año 1877, a partir de esa fecha se van contagiando viñedos de todo el territorio, también por la entrada del insecto desde Portugal. A los viñedos norteños, riojanos, navarros y aragoneses llega a finales del siglo XIX. Hasta esas fechas los viticultores de la zona escuchaban los desastres que el insecto causaba pero en modo alguno se tomaron las precauciones necesarias. Solamente el trabajo de las recién inauguradas Estaciones Enológicas y sus centros de formación se debe de tener en cuenta.

No obstante algunos investigadores con información e influencia francesa iban conociendo el proceso que se estaba dando en el país vecino, y reclamaban una aportación económica a los viticultores para preparar la segunda parte del proceso, la de la reconstrucción del viñedo. Los agricultores y los ayuntamientos encargados de recolectar esa cantidad no lo llevaron a cabo, por lo que no se recolectó dinero alguno.

De la trágica evolución de la destrucción hay abundante literatura y a nosotros más nos interesa relatar la transformación que se produce en el espacio vitícola motivada por la necesidad de nuevas plantaciones.

En primer lugar hemos de decir con la documentación sobre La Rioja, que los agricultores no pensaban que la plaga iba a llegar a sus tierras y solamente los técnicos y los propietarios de bodegas que tenían relación con Francia, sabían de lo inevitable de la tragedia.

Es importante notar que los negociantes franceses que llegaron a España a partir de 1870, vinieron a adquirir vinos a granel para enviar a su país debido a lo maltrecho de sus viñedos. Encontramos comerciantes de este tipo en Cataluña, particularmente en el Penedés y regiones próximas a Tarragona; en el Somontano oscense y en La Rioja. Las tres comarcas vitícolas situadas a menos de doscientos kilómetros de la frontera francesa.

Estos empresarios no tenían en mente elaborar vino, sino que pretendían adquirirlo a los cosecheros de esas regiones, pero fueron instruyendo a agricultores y técnicos riojanos tanto en técnicas de cultivo como de elaboración del vino.

Es interesante repasar la documentación de algunas bodegas en las que sus propietarios muy vinculados con los comerciantes franceses, se lamentan de las escasas acciones que se plantean para mitigar los desastres de la filoxera.

En el caso de La Rioja, esta plaga se localiza en 1899 y el descalabro fue total. Se buscan soluciones rocambolescas pero al final no queda otro remedio que seguir las instrucciones que habían importado los cualificados técnicos de la Estación Enológica instalada en Haro.

Durante el trabajo de campo que hemos citado realizado en 1979, encontramos bastantes personas que nos hacían referencia directa al tema de la filoxera, sobre todo en cuanto a las consecuencias del desastre económico que motivó la emigración de miles de jornaleros y pequeños propietarios, que se vieron obligados a abandonar el territorio por no poder hacer frente a los cuantiosos gastos que supondría la replantación de sus viñas.

Al contrario, los bodegueros instalados en ciertas zonas riojanas que habían sustituido a los negociantes franceses que a partir de 1892 comienzan, poco a poco, a regresar a sus tierras, se disponen a adquirir tierras o a plantar las que ya poseían siguiendo las técnicas que conocen en sus viajes a Francia o a través de las conferencias de los expertos de las instituciones que tuvieron a su cargo la restauración del viñedo, como

las Juntas Agronómicas Provinciales y las Estaciones Enológicas. A este respecto fue muy importante la labor de dichas instituciones, que pusieron en el comercio planta injertada con garantía y dieron Cursos y enseñanzas sobre el tema del injertado. También es interesante la divulgación que sobre la reconstitución del viñedo se hizo a través de las Hojas Divulgadoras del Ministerio de Comercio.⁵

En este proceso vamos a encontrar una serie de hechos que se pueden constatar todavía a través de las encuestas que hemos realizado desde 2005. Nos interesa resaltar por medio de estas líneas la importancia etnográfica y medioambiental que supone la reestructuración del viñedo, y que lo hemos observado en muchos territorios donde hemos realizado encuestas.

El primer aspecto es el de la concentración de la propiedad de los viñedos en superficies mayores, que cambian de los pequeños propietarios que abandonan las explotaciones, a los dueños de bodegas que van a pasar de ser meros comerciantes a convertirse en viticultores, con la importante inversión de la adquisición de la tierra.

Esta entrada de bodegueros en el sector agrario es también relevante ya que gracias a su capital pueden efectuar las plantaciones con método y eficacia, como es el caso de D. Rafael López de Heredia Landeta, como hemos estudiado en otra parte. Sirven por lo tanto sus plantaciones como modelo para otros pequeños agricultores que abandonan técnicas casi supersticiosas, para hacer uso de la razón y copiando lo que habían hecho sus colegas franceses, iniciar un nuevo proceso de replantación.

Por esta razón veremos aparecer en el territorio nuevas fincas de superficie impensable para el viñedo anterior, de por ejemplo una hectárea, que se conseguían con la adición de varias fincas y la destrucción de ribazos y laderas.

La utilización de la máquina de vapor para el desfonde, hace que el territorio se modifique gracias a la fuerza de esas descomunales máquinas, como pueden ser las locomóviles, los malacates y los arados de desfonde.

La necesidad de levantar las tierras en profundidad trajo consigo la obligación de labrar las tierras a una medida exagerada, si se compara con la que se empleaba hasta ese momento en la actividad de cava manual, o en el labrado con pequeños arados tirados por una caballería.

Aparecen por lo tanto nuevas máquinas y se modifica extraordinariamente el paisaje, y esto nos ha llevado a plantear otra de las funciones de un Atlas del Cultivo Tradicional del Viñedo, la de la explicación de la configuración del territorio.

Si a los movimientos de tierras, unimos la necesidad del injertado para la plantación de las cepas, tendremos como consecuencia las alineaciones de las viñas, que además van a ser trabajadas con caballerías y con aperos arrastrados por ellas, por lo que ya no encontraremos plantaciones a manta, es decir de forma irregular, casi forestal, aprovechando los murgones o acodos para sustituir las faltas.

Por esta razón tendremos un nuevo paisaje del viñedo con grandes fincas y viñas en línea y en algunos casos en espaldera, aunque esta técnica empleada inicialmente en La Rioja, posteriormente se abandonó para reimplantarse a partir de 1980, con éxito total. A esto podemos unir la sustitución de tipos de viñas reduciéndose las variedades extraordinariamente hasta llegar a una cierta uniformidad que se está dando en nuestros días.

⁵ Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Hojas Divulgadoras. Ministerio de Fomento.
Dirección General de Agricultura, Industria y Comercio.
1907- 2007
DVD. Biblioteca Virtual.

Creemos representativo, a título de ejemplo, cómo las modificaciones técnicas en aperos y utillaje, sumado a alteraciones vegetativas, trajeron consigo unas profundas transformaciones en el paisaje vitivinícola español de las dos primeras décadas del siglo XX.

Lamentablemente en el proceso de encuesta actual, el realizado últimamente, no podemos obtener datos de ese momento histórico, para cuyo estudio hemos empleado documentación escrita; pero si para los sucesivos cambios que se producen posteriormente.

Como explicaremos más profundamente la elección del segmento temporal para el momento que ahora pretendemos estudiar, nos pone en relación con novedades sorprendentes en las tecnologías que a su vez traen consigo las modificaciones paisajísticas de esa época. Es la aparición del tractor la razón más evidente para explicar esas alteraciones.

El cambio en las prácticas agrícolas trae consigo una alteración profunda en el paisaje. La proporción está en relación a los caballos de fuerza que posea el elemento tractor. Al trabajo manual con azada de las diversas formas o variantes, le corresponde un tipo de paisaje de viñedo en el cual el trabajo humano y el transporte con caballerías empleando ganchos, pedreras, bastes y otros útiles que describiremos, es la causa de las alteraciones, que irrumpen en el paisaje con la escasa fuerza de un hombre y su mula.

Así se han cavado las viñas, se han hecho los aterrazamientos y se han construido los bancales aportando tierra en cunachos y serones, y sus autores se han cobijado en chozos y casillas.

El segundo paso será la utilización de caballerías para el labrado de las viñas, con la escasa modificación que representa exclusivamente el labrado de ellas, ya que los trabajos en su entorno seguían siendo manuales.

El primer salto cualitativo en relación a la vinculación de la actividad agraria con el paisaje es la aparición de la maquinaria automóvil. En España existe una gran diferencia temporal en la introducción de la máquina de vapor a la actividad agraria. Desde el empleo de la locomóvil en los desfondes de las cepas filoxeradas en La Rioja en los primeros años del siglo XX, la maquinaria se va incorporando y en los años 1920 ya había tractores de vapor en diversas viñas, así como camiones.

Pero tendremos que esperar a los años 1950 para que el tractor comience a incorporarse a las grandes explotaciones, muchas de ellas propiedad de bodegas, y contrastarán con la utilización de las caballerías en el cultivo de la viña que todavía no ha sido abandonada en España.

Para explicar la relación entre caballaje de la maquinaria y paisaje no debemos más que viajar por las comarcas vitivinícolas españolas en las que las grandes maquinarias pesadas destruyen bancales, igualan terrazas y aplanan laderas para la posterior plantación de viñas llanas, en línea, con riego controlado y espaldera para su mecanización en la moderna viticultura.

Por esta razón podemos decir que el Atlas del Cultivo del Viñedo tiene una función de conocimiento del medio ambiente a través del paisaje, por la relación entre trabajo y territorio a través de las manifestaciones etnográficas.

• Función de Comprensión del Paisaje

Dentro de esta vinculación de la Etnografía con las ciencias que estudian el Paisaje, surge también otra función que tiene que ver con la localización de los paisajes más singulares del viñedo. Generalmente estos paisajes que podríamos clasificar como de

excelencia se sitúan en lugares de elaboración tradicional, relacionada con cultivos en ladera, pequeña propiedad, viñedos en vaso y otras características.

El hecho de que la moderna viticultura aparezca al lado de estas zonas de excelencia nos debe animar a señalar aquellos espacios de interés en los que el paisaje cotidiano se convierte en reseñable, con necesidad de catalogación y además con posibilidades de transformarse en recurso en una moderna concepción del patrimonio turístico global.

El hecho de que la destrucción del viñedo tradicional por parte de grandes empresas vitivinícolas no lo debemos considerar como impacto, por el propio aspecto destacado anteriormente de la necesaria evolución y transformación de las actividades agrarias, nos debe llevar a la localización de espacios singulares, que por sus valores patrimoniales de paisaje y por las manifestaciones culturales que en él puedan encontrarse, tanto artísticas como de arquitectura popular, arqueología, y otros atractivos, deben ser catalogados y señalados con alguna forma de protección.

Por esta razón el Atlas tiene esta función de documentación de espacios de cultivo de viñedo que posean unas características resaltables, dentro de ser un terreno agrícola.

• Función de Localización de Paisajes Singulares de Viñedo

Como hemos citado, nuestra aproximación al paisaje del viñedo ha sido a través del conocimiento etnográfico de los trabajos y actividades relacionados con el cultivo.

En las preguntas de las encuestas que proponemos para éste trabajo, hay abundantes puntos que nos llevan a conocer el espacio de plantación y este se manifiesta relacionado con otros elementos no agrarios como son la red de caminos de acceso, los yacimientos arqueológicos sitios en las viñas, las modificaciones constructivas en paredes cerramientos y terrazas, o las muestras de la arquitectura popular entre las muestras materiales.

Y en las inmateriales aparecen vinculadas al territorio manifestaciones orales como la toponimia referencia al calendario anual en el refranero e incluso representaciones constructivas que nos remiten a significados inmateriales como linderos o cruces devocionales, tal como el Vía Crucis que recorre los viñedos.

Por lo tanto a partir de las entrevistas nos van a aparecer espacios cargados de diferencias que a su vez van a ser valores en la mente de las personas que nos describen la actividad.

Por este conocimiento del territorio a través de la encuesta podemos distinguir unos espacios vitivinícolas de otros, según la percepción de nuestros informantes. En muchos casos la localización y la designación de los espacios pueden tener un carácter productivo. Territorios productivos, con características de alta rentabilidad y rendimiento agrícola nos van a aparecer como singularidades dentro del conjunto vitícola local. Tendremos por lo tanto “espacios distinguidos” dentro de esta totalidad que nos remite al espacio municipal y que, como hemos dicho es la base de nuestra investigación.

Otro aspecto que nos interesa destacar es el de la aplicación de algunos de los resultados obtenidos en las encuestas. Actualmente la vinculación de los enólogos y bodegueros con la viña es muy estrecha y contrasta con la actitud de estos mismos profesionales hace dos décadas. Hoy se insiste en el trabajo en la viña y se sabe que es la razón y el valor del vino.

Cuando hemos presentado algunas de las respuestas obtenidas a personas que trabajan la viña, referidas a actividades y labores desaparecidas hace más de 70 años,

encuentran en ellas muchas explicaciones a situaciones actuales. Y en muchos casos pretenden emplear algunas de estas soluciones.

En la actualidad la agricultura ecológica y biodinámica aplicada al viñedo está contando con más adeptos tanto entre los viticultores como en los clientes, que son los que demandan el producto.

Podemos decir que la viticultura que estamos estudiando en el periodo referido, es una agricultura ecológica. Si repasamos cuales son los pilares de esta tipología agraria: ausencia de pesticidas, tipología de abonos orgánicos, riegos mesurados, actividades manuales en la cepa para evitar cantidades de uva exagerada, permitiendo el soleamiento de racimos, podas cortas, mezcla de variedades de plantas de diversas especies para su interacción y mayor actividad agraria; nos encontramos con la tipología de cultivo que nos describen nuestros informantes.

Si leemos las fichas de las encuestas encontraremos fórmulas agrarias que bien podríamos clasificar de ecológicas. Cuando en el sur de Salamanca nos hablaban de las zanjas que se realizan en las calles del viñedo, en su mitad con una profundidad de 40 x 40 cms., y cada dos años se rellenaba de matas, ramas de escoba y otros materiales vegetales, que se cubrían con tierra y se dejaban pudrir, estaban haciendo un aporte orgánico que compensaba la falta de abono de estiércol de oveja, para aquellas personas que no disponían de ese producto.

Todas las prácticas manuales de la cava, la pernada o la andaluza “aserpia” sirven para almacenar el agua cercana al tronco de la cepa, pero también evita la erosión y el lavado de las tierras de laderas y a la vez permite el abonado que posteriormente se cubre en el descavonado o arrimo de la tierra al tronco de la cepa.

Podemos decir que el cultivo tradicional responde a las normas más estrictas de la agricultura ecológica actual, cumpliendo con la legislación establecida⁶, era por lo tanto una actividad coherente para los medios con los que se contaba en aquellos años.

Es interesante destacar este carácter de aplicación o de utilización de técnicas y prácticas que se recuperan por medio de la encuesta etnográfica y está dentro de la corriente de la antropología aplicada que siempre hemos defendido tanto en su empleo en la actividad turística, en el desarrollo rural o en el aprovechamiento de recursos patrimoniales.

Por esta razón atribuimos a este trabajo esa aplicación posterior de los resultados obtenidos.

Además del trabajo de encuesta, el etnógrafo debe emplear también otra de sus herramientas profesionales. Nos referimos a la “observación participante” que todo investigador ejerce en su trabajo.

Con respeto a esto no debemos de olvidar que tratamos de referir nuestras encuestas temporalmente a una franja que hemos delimitado entre 1930 y 1950.

Si desde el punto de vista etnográfico no pretendemos buscar supervivencia ni rescate arqueológico, menos lo pretendemos hacer en el caso del territorio.

Nuestra intención uniendo la encuesta con la observación y relativa al territorio es la de buscar unos espacios de producción vitícola que reúnan una serie de características y que por ellas podamos caracterizarlos como espacios singulares, que ya en trabajos anteriores hemos llamado “balcones del viñedo”.

⁶ http://www.criecv.org/es/ae/quees_ae/normativa.html

Para poder localizar este tipo de territorios debemos buscar algunas características por las cuales se fortifica su valor.

- Espacios fragmentados correspondientes a pequeños propiedades
- Plantaciones de variedades autóctonas
- Sistemas de marcos y formación tradicionales, en vaso
- Territorios fragmentados con separación material entre propiedades
- Importancia de la red de caminos
- Existencia de varios biotopos, matorrales, setos, lugares de ribera, frutales
- Presencia de elementos arquitectónicos tales como chozos, cabañas, cruceros, ermitas, lagares, etc.
- Espacios en los que se realizan rituales religiosos o de protección romerías, procesiones, bendiciones de campos, vía crucis, etc.

Este tipo de paisajes los encontramos en muchas regiones vitícolas españolas, y además los podemos observar junto a otros sistemas de producción contemporáneos en espaldera, con grandes superficies, con otras densidades y en definitiva constituyen otra tipología, que corresponde con los sistemas de producciones de hoy y sobre todo de cara al futuro.

Ante las diferencias existentes entre estos dos tipos de ocupación territorial apostamos por los que reúnen las características expuestas, que pueden estar entremezcladas con los cultivos contemporáneos.

No pretendemos considerar esos espacios que cumplan con las características expuestas, como “un espacio señal” o un recuerdo del pasado, sino como un elemento funcional del presente que produce uvas y compite en calidad con el resto de territorios de producción. Por tanto no hablamos del “arqueopaisaje” sino de “paisajes singulares” que poseen las características antes apuntadas.

En muchas ocasiones, cuando hemos hablado con nuestros informantes de los espacios que hemos decidido incluir dentro de éste apartado, suelen coincidir nuestra elección y la suya, y resulta interesante que en la mayor parte de los casos la coincidencia entre estas formas de elección se debe a una razón, que ha sido el motivo de la permanencia y continuidad. Nos referimos a la calidad de los frutos producidos. Una de las razones de la calidad de la uva se basa en la edad de la cepa; ya que a mayor longevidad, la cantidad producida es menor y la concentración en los racimos restantes es superior.

Aunque la edad de los viñedos en la mayor parte de los territorios vinícolas se está reduciendo por los constantes arranques ocasionados por las intervenciones ofrecidas, hay regiones y en particular en algunas Denominaciones de Origen, en las que las viñas viejas se mantienen como joyas preciadas. Es curioso que además estos enclaves longevos coincidan con los espacios que nosotros clasificamos como espacios singulares. Podemos decir que en muchas ocasiones coinciden viñas viejas con paisajes singulares, o mejor dicho estos entornos están poblados por viñas de una edad que puede superar los 60 años.

Una vez comprendida ésta reflexión y en cada terreno de los que pretendamos estudiar tendremos que localizar esos espacios de excepción de los que pretendemos conocer algunos aspectos a través del cumplimentado de la ficha adjunta.

ATLAS DEL VIÑEDO
FICHA DE PAISAJE

Número	<input type="text" value="1"/>	Tipología de las fincas de Viñedo:	<input type="text"/>
Localidad	<input type="text"/>	Cartografía del viñedo según Institución	<input type="text"/>
Coordenada X	<input type="text" value="0"/>	Yacimientos Arqueológicos Observables	<input type="text"/>
Coordenada Y	<input type="text" value="0"/>	Manifestaciones Artísticas	<input type="text"/>
Cartografía Existente	<input type="text"/>	Edificios Complementarios	<input type="checkbox"/>
Cartografía Antigua	<input type="text"/>	Modificaciones Territoriales (terrazas, bancales, etc)	<input type="checkbox"/>
Accesos	<input type="text"/>	Tipo de cultivo: Variedades	<input type="text"/>
Toponimia del lugar	<input type="text"/>	Interacción humana en el territorio	<input type="text"/>
Toponimia Próxima	<input type="text"/>	Aspectos visuales	<input type="text"/>
Tipo de Suelo	<input type="text"/>	Perfiles	<input type="text"/>
Accidentes Geográficos Existentes	<input type="text"/>	Lugares Destacados Panorámicas	<input type="text"/>
Vegetación Silvestre Predominante	<input type="text"/>	Impactos observados Localización	<input type="text"/>
Proporción Cultivo Viñedo	<input type="text" value="0"/>	Sonido	<input type="text"/>
Otros Cultivos	<input type="text"/>	Foto	<input type="text"/>
Red de Caminos y Senderos	<input type="text"/>		

Registro: 1 de 1

A título de ejemplo, vamos a describir en los Anexos, algunos de los balcones del viñedo que hemos elegido en las D.Os. Rioja y Ribera de Duero.

En cada región estudiada, el encuestador a partir de las repuestas territoriales, de su conocimiento de la cartografía local y de sus recorridos por la superficie municipal, deberá localizar esos espacios y señalarlos en una cartografía.

Sobre esos enclaves se deberá realizar la ficha adjunta y en conjunto constituirán “Los Paisajes Singulares del Viñedo”.

En la descripción hemos de incluir aquellos aspectos etnográficos que nos puedan remitir a la época que referimos éste trabajo.

• Función de Aplicación Posterior de los Resultados

La representación cartográfica de datos etnográficos.

El trabajo lo presentamos como Atlas, con la intención de que sea una representación cartográfica de datos etnográficos siguiendo con la antigua corriente de realizar Atlas para informar de la distribución de un hecho cultural. Esto significa que nuestro trabajo tiene un carácter extensivo ya que pretendemos documentar la situación del cultivo del viñedo en España, en un periodo concreto de tiempo.

La cartografía nos servirá para ver la dispersión de las técnicas, los útiles, las variedades o las devociones una vez que se hayan realizado las encuestas. Y esa es la razón de la elección de esa herramienta que conlleva a su vez una metodología específica.

Teniendo en cuenta esa distribución geográfica de la investigación, deberemos precisar las cartografías a emplear para un uso común lo que nos facilitará la posterior comparación.

Por esta razón proponemos la cartografía a utilizar con la escala más adecuada, para que podamos contar con representaciones gráficas de accidentes geográficos, orografía, altitud, hidrología y otros que nos serán de utilidad a la hora de relacionar los datos con su entorno geográfico.

Con respecto a los Signos convencionales para la interpretación del mapa, se ha de realizar un listado de aquellos elementos más significativos en cuanto al cultivo para que sean empleados por todos los participantes en el proyecto.

EL ESPACIO DEL ESTUDIO

En el mundo de la cultura del vino, si aceptamos este concepto como “el conjunto de las actividades, elementos materiales e inmateriales relacionados con la elaboración, el consumo, la promoción y la comercialización del vino” tendremos que hacer algunas precisiones sobre el espacio de nuestra investigación.

Uno de los valores que clasifican a los vinos además de la variedad de uva, la bodega que lo elabora o el año de la cosecha, es el espacio en el que se ha desarrollado el viñedo.

Términos y conceptos como: terroir, cru, climat o pago, hacen referencia a los espacios determinados en los que se planta un viñedo y por sus características ambientales de clima, situación y suelo, además de los aspectos de la actividad humana, se determinan unos territorios particulares que poseen el calificativo de excepcionales.

Según un libro especializado, terroir es: “el ecosistema que resulta de la asociación, en un lugar dado, de un tipo de tierra, una topografía, un suelo, un clima, una planta y las personas que allí trabajan.”⁷

Para la intención de nuestro estudio debemos centrarnos en los espacios de producción existentes en la actualidad, aunque también hayamos documentado zonas en las que hoy no existen los viñedos pero en el pasado pudieron ser habituales.

El mejor espacio de referencia en el territorio español son las Denominaciones de Origen que en la actualidad son 65, “regiones o localidades que sirven para designar un producto originario de las mismas y cuya calidad o características son debidas esencialmente al medio geográfico, incluyendo los factores naturales y los factores humanos”.⁸

Estas delimitaciones espaciales nos van a abarcar prácticamente los territorios en los que vayamos a realizar nuestro trabajo de campo, pero en casos de viñedos que no reciban esta protección podemos acudir a la división administrativa por provincias.

No obstante nuestro espacio de trabajo habitual va a ser el Municipio, ya que para las referencias tanto cartográficas como para el resto de los datos, toponimia, paisaje, localización de espacios y lugares, nos referiremos en todos los casos a los Municipios, tal como deberán aparecer en las fichas.

Partiendo del Municipio y con la referencia superior a la Provincia y en su caso a la Denominación de Origen, tendremos localizados los espacios de investigación.

A la hora de elegir dentro del marco espacial de una D.O. cual sea el municipio más adecuado debemos de tener varias razones. En primer lugar, debemos tener en cuenta que no podemos investigar todas las localidades por lo que tendremos que reducir los lugares, siguiendo varios criterios.

Vamos a exponer como hemos actuado a la hora de elegir el espacio de investigación en la Denominación de Origen Calificada Rioja y mostramos esta por ser la más conocida por nosotros. Hemos elegido localidades representativas por la tradición y la calidad de los vinos, pero teniendo en cuenta que la superficie provincial exclusivamente de La Rioja dentro de la Denominación, es en terreno de viñedo de más de 43.000 hectáreas dentro de 120 municipios, hemos de explicar nuestra elección.

⁷ Guía Hachette de los Vinos de Francia.

⁸ Elías Pastor, Luis Vicente

El turismo del vino. Otra experiencia de ocio
Estudios de Ocio. Universidad de Deusto, Bilbao, 2006, pg. 127

Ser representativo en el ámbito del vino de Rioja, supone tener una superficie importante de viña, y poseer una tradición de calidad y cantidad que se refleja en los barrios de bodegas o en las instalaciones vitivinícolas. A tal fin hemos dividido el territorio en las propias subzonas que señala el organismo de control y hemos buscado una representación de cada una de ellas.

A la vez hay que tener una consideración relacionada con el tema siguiente, vinculada al tiempo. Queremos destacar que actualmente, hay zonas en las que el cultivo es marginal e incluso que ha desaparecido, pero que en los años en los que referimos la encuesta podían tener cultivos. Es el caso de Cornago, Cervera o Cabretón, localidades en las que ha desaparecido o es una producción residual aunque comience la recuperación. Estas zonas límite, nos pueden dar datos del momento de la desaparición y puede coincidir con la época de emigración, de la transformación de las técnicas y de la escasa rentabilidad del producto.

Por esta razón, debemos de elegir lugares de gran tradición como Haro, Briones o Álbalos, pero otros en los cuales hoy no existan cultivos.

Aún dentro de estos segmentos, nos entran muchas localidades de entre las 120 abarcadas, y existen otras razones de método que nos pueden ayudar a elegir. Nos referimos a la existencia de cartografías o de documentación, que en unas localidades son más abundantes que en otras. Por lo cual, es interesante hacer un recorrido previo de prospección y consultar en los Ayuntamientos y otros Archivos sobre la existencia de informaciones.

Localidades Encuesta

Provincia	Localidad
Burgos	Frías, San Martín de Rubiales, Vadocondes
La Rioja	Ábalos, Briones, Cabretón, Cervera, Cornago, Grávalos, Quel
Pontevedra	Cambados
Salamanca	Aldeadavila, San Esteban de la Sierra, Santibáñez de la Sierra
Soria	Atauta
Valladolid	Olivares, Pesquera, Quintanilla, Sardón, Valbuena

Teniendo en cuenta que la mayor parte del trabajo tiene su eje en la encuesta y la observación participante, debemos también contrastar la existencia de personas de esa edad que estén dispuestos a colaborar en el estudio. Como veremos a la hora de hablar del informante, no es este un tema baladí ya que en muchos casos es el centro del estudio.

Hay también otros elementos materiales como alojamiento, servicios, conocimiento de la zona y presencia del investigador en la misma, que pueden ayudar a elegir los lugares de encuesta.

El hecho de que el investigador tenga contactos en la zona o vínculos de amistad puede facilitar el trabajo, aunque como veremos al hablar de los informantes no suele ser necesario la presencia de intermediarios par conseguir su participación.

La elección del lugar puede venir originada por la disponibilidad de algún elemento singular en la localidad como puede ser un Museo o colección etnográfica, la presencia de alguna institución vinculada con el tema o simplemente la existencia de una bodega cooperativa, que nos puede orientar sobre viejos cultivadores con conocimientos.

La repartición de las localidades a investigar nos facilitará la tarea comparativa, ya que en muchos casos las variantes se observan mejor entre espacios relativamente alejados.

Localidades Prospección

Provincia	Localidad
Ávila	Cuevas, Mombeltrán
Burgos	Aranda de Duero, Miranda de Ebro, Montejo de San Miguel
Cáceres	Madrigal de la Vera
Cádiz	Jerez
Cd. Real	Valdepeñas
Granada	Ugíjar
Guipúzcoa	Guetaria
Huesca	Barbastro
León	Cacabelos, Valdemimbre, Villafranca del Bierzo
Salamanca	Aldeadavila, Masueco, San Esteban de la Sierra, Santibáñez de la Sierra
Soria	San Esteban de Gormáz
Vizcaya	Baquio, Orduña
Zamora	Fermoselle, Mámoles, Morales de Toro, Toro, Valdefinjas
Zaragoza	Borja, Calatayud, Cariñena

EL TIEMPO DE REFERENCIA

Es un punto fundamental el aclarar que estamos realizando una recuperación etnográfica a partir de encuestas y de información documental. Como estamos refiriendo la información al periodo 1930-1950, debemos explicar la razón de la elección.

La primera es la biológica, y en los encuentros iniciales para preparar esta metodología, nos encontramos con que las personas de 80 años nos podían explicar con rigurosidad las prácticas agrícolas conocidas en su juventud, y ese es el límite que la propia edad de nuestros informantes nos ofrece.

Esa razón vegetativa nos lleva a explicar que en ese momento en la mayor parte del campo español el trabajo continuaba siendo con tracción animal y muchos de nuestros informantes al describir el cultivo del viñedo se referían a tiempos y prácticas anteriores, con actividades manuales.

Esa falta de mecanización nos transporta a momentos anteriores a la filoxera, aunque las referencias a esta plaga por parte de nuestros encuestados son muy escasas y con poco contenido, que no pasa más allá de la noticia.

Este momento coincide también con la época de la realización de los primeros Catastros de Rústica en cuya información adicional, es decir en las Hojas de Datos, aparecen las parcelas, los polígonos, los términos con su toponimia y los cultivos con la calidad de la tierra y las variedades de producción. Esta información es muy interesante para relacionar el cultivo con el paisaje en ese momento de la encuesta.

Ya hemos hablado de la aparición en muchas de las actividades de prácticas que se han ido repitiendo desde épocas muy remotas, utilizando aperos que tienen su origen romano y que se prolonga su uso hasta nuestros días. Ese fenómeno de la validez de la información sin relación con el tiempo, por perpetuarse el empleo a lo largo de los siglos, es una característica que nos va a aparecer constantemente en las encuestas.

Los propios informantes nos explican que a partir de los años 1960 el cultivo del viñedo tiene una transformación provocada por los cambios técnicos, la aparición de las cooperativas y el abandono del medio rural, razones estas que distinguen claramente a la etapa anterior.

Relacionando espacio con tiempo, hemos encontrado zonas en España que pese referirnos a momentos distintos debido a cierto retraso en las comunicaciones y a que el cultivo del viñedo no revestía una importancia fundamental, las técnicas se habían detenido y las labores nos remitían en la actualidad a hace más de 25 años.

Por esta razón el referente temporal es un tanto impreciso, y varía de unas zonas a otras, en relación con el desarrollo tecnológico de cada comarca.

Hablaríamos, evitando la precisión temporal, de un estudio sobre el cultivo tradicional del viñedo anterior a la llegada de las transformaciones más importantes que son la mecanización de las labores del labrado, la concentración parcelaria, la implantación del regadío, teniendo en cuenta que este desplaza a los cultivos del viñedo a otras zonas más marginales que no eran productivas para las plantaciones de riego. Y siguiendo estos criterios el momento a estudiar será diferente en La Rioja, que en Ribera del Duero que en las Arribes salmantinas o la Ribera Sacra.

LOS INFORMANTES

Un trabajo de encuesta se basa en las respuestas de los informantes integradas dentro del conjunto de la observación participante. Por lo tanto la primer tarea, una vez elegida la población y contrastada la documentación, será la búsqueda de los informantes.

Para esta elección aplicamos ciertas reglas fruto de la experiencia del final del trabajo. En cada localidad hemos detectado que se pueden encontrar a personas de edad que por su celo profesional y buen hacer laboral gozan de fama entre sus convecinos. En la mayor parte de los pueblos hemos encontrado personas significadas por sus colegas como mejores conocedores del arte de la viña que otras. Lo cierto es que después de entrevistarles nos hemos dado cuenta de la veracidad de esta opinión.

No hemos tenido necesidad en la mayor parte de los casos de acudir a instituciones intermedias para localizar buenos informantes, pero es importante saber que el acceso a la comunicación se pueda facilitar a través del ayuntamiento, las asociaciones agrarias o cámaras, asociaciones de tercera edad o las cooperativas vinícolas.

En la mayor parte de los casos no ha sido necesaria ninguna institución para acceder a personas con excelentes conocimientos sobre las tareas agrícolas del viñedo. Hemos de tener en cuenta que en muchas de las poblaciones visitadas la mayor parte de sus pobladores de la edad que hemos determinado como adecuada, ejercieron la actividad de la viña por lo que es fácil encontrar informantes.

Con respecto a la extensión de la encuesta que en algunos casos nos ha alcanzado una duración de ocho horas, en dos sesiones, hemos encontrado una paciencia e interés realmente admirable. Como nos expresaba un agricultor jubilado de la Ribera de Duero, “nunca nadie le había prestado atención cuando hablaba de los trabajos de su juventud”. El hecho de que nos interesemos como investigadores por un tema que ha sido la vida cotidiana y la práctica constante de nuestro informante, y reconozcamos el valor que sus informaciones tienen para nosotros, dignifica a esa persona que se siente profundamente satisfecho, y nos aguanta durante muchas horas con nuestra pesada encuesta.

Hemos repetido encuestas con personas a las semanas de haber iniciado el trabajo y han estado encantadas y satisfechas de continuar informándonos. Por esta razón no tendremos problemas para obtener informantes, por lo que habremos de hacer una selección que nos proporcione la mejor información posible.

Aquí podemos jugar con edades, formación del encuestado, otras actividades que haya desarrollado en su vida o fecha del final de su actividad. Con esa facilidad de elección podremos obtener datos más variados.

Hay un aspecto metodológico que queremos destacar y es el referido a las encuestas individuales o en grupo. Creemos que al principio del trabajo la técnica ha de ser de encuestas individuales hasta estar familiarizados con los conceptos, los términos y las técnicas, pero hemos obtenido excelentes resultados en la encuesta a un máximo de tres personas.

El número como máximo ha de ser ese ya que se debe controlar y dirigir la encuesta y en un número superior es muy difícil establecer un orden a la hora de registrar la información. Es imprescindible que el encuestador dirija la entrevista y la controle, ya que hemos tenido experiencias de ausencia total de datos motivada por conversaciones sin orden. La encuesta tiene una numeración y un proceso de respuesta, que aunque se grabe ha de estar controlado y conocido por el encuestador por lo que se precisa de un cierto carácter a la hora de organizar la conversación.

Con respecto a actividades concretas dentro del proceso, que precisan de una mayor especialización podemos buscar informantes específicos, dedicados a un tema concreto. Es el caso de los injertos, actividad esta que no ha sido ejercitada por todos los viñadores, sino por un conjunto de personas, que incluso la ejercían como profesión fuera de su lugar habitual en los períodos adecuados. Otra actividad relacionada con la plantación es la de viverista, que realizaban los plantones y en algunos casos la poda puede necesitar de algún especialista para precisar y matizar los procesos. Con respecto a eso, el dicho de que “la poda la inventó un burro que comiendo, comiendo, consiguió que al año siguiente la viña diera mejores frutos,” no es así ya que es una tarea que precisa de unos conocimientos que eran apreciados y valorados por unos y por lo tanto desconocidos por otros.

Dentro de la actividad de la viña en la época a la que nos referimos había algunas especializaciones, por lo que constituían profesiones independientes de la exclusivamente agraria del cultivo. Nos referimos a los plantadores, que recorrían los pueblos con sus largas cuerdas, sus herrones de hierro y plantaban las viñas, “a la francesa” y volvían al año siguiente a realizar el injerto. También hemos localizado azufradores en las zonas de Ribera de Duero que trataban la enfermedad en cada localidad e iban recorriendo toda la comarca.

Para estos temas concretos podremos encontrar los especialistas adecuados, pero generalmente el agricultor realizaba todas las tareas del viñedo y él mismo realizaba todas las operaciones, por lo que nos es suficiente para nuestro trabajo.

Desde aquí agradecemos a decenas de personas que amablemente nos han informado con cariño, sobre una actividad de la que se han sentido orgullosos y ahora desean transmitir los datos para que esa información, que ellos mismos consideran como valiosa no se pierda.

Presentamos el modelo de Ficha de Informante

ATLAS DEL VIÑEDO

FICHA DE INFORMANTE

Número	<input type="text"/>	Continua Activo	<input checked="" type="checkbox"/>	Existe Historia de Vida	<input type="checkbox"/>
Nombre	<input type="text"/>	Fecha de Entrevista	<input type="text"/>		
Edad	<input type="text"/>	Lugares en los que ha trabajado	<input type="text"/>		
Profesión	<input type="text"/>	Historia de Vida	<input type="text"/>		
Localidad	<input type="text" value="Briones"/>				
Provincia	<input type="text"/>				
Denominación de Origen	<input type="text"/>				
Dirección	<input type="text"/>				
Teléfono	<input type="text"/>				
Fecha Jubilación	<input type="text" value="1987"/>				

Registro: 1 de 5

LOS INVESTIGADORES

Debemos dejar claro que para la realización de este trabajo se precisa de una formación previa adecuada al área que se va a estudiar. Suele ser habitual cuando se realizan trabajos sociológicos la contratación de personal para la realización de una encuesta comercial, un proyecto publicitario o el análisis de la intención de voto. En nuestro caso hemos comprobado la importancia de que la persona que realiza el trabajo tenga una formación previa relacionada con el mundo del vino y particularmente con el cultivo de la viña.

Durante algunas épocas de este trabajo de campo, nos han acompañado personas interesadas en el tema pero sin formación sobre la actividad actual del cultivo del viñedo, ni de labores agrícolas generales. El resultado de sus entrevistas ha sido mucho menos profundo y de menor interés en cuanto a las respuestas, que aquellas de personas acostumbradas a la terminología o las prácticas agrícolas convencionales. Este hecho lo hemos comprobado incluso con alumnos de los estudios de Antropología que con grandes conocimientos metodológicos han obtenido menores resultados debido a la ausencia de conocimientos sobre la agricultura en general y la viticultura particularmente.

Por esta razón antes de enviar al campo a los encuestadores deberemos preparar un seminario de formación sobre el tema a encuestar.

En este seminario se deben tratar los siguientes temas, facilitando la bibliografía que ofrecemos. Hay un capítulo que se debe dedicar a los aspectos agrícolas de la viña, tipos de suelos, variedades, tipologías de plantación, técnica de replantación.

Con respecto a los útiles y aperos se deben repasar los instrumentos de mano y los de arrastre, así como las consideraciones sobre las variantes.

Las técnicas agrarias deben tener un apartado, para explicar el cavado, labrado, desherbado, trabajos manuales en especial la poda, pero también el resto hasta llegar a la vendimia.

Una somera introducción a las enfermedades de la viña, tanto las producidas por hongos como los ataques de animales, así como los tratamientos con su utillaje más adecuado.

En relación a los elementos no materiales, se debe hacer un repaso al calendario anual y a la vinculación entre las actividades y el santoral. Hay una gran variedad de elementos dialectales que van a aparecer en las encuestas, sobre los que se tiene que tener una cierta receptividad. De la misma forma se debe preparar al encuestador en lo referente a otras manifestaciones de la tradición oral, como dichos, refranes, cantares, coplas, brindis, etc. Un apartado importante es el de los patronazgos de las actividades agrarias y otras acciones festivas, tanto de tipo religioso o laboral.

No estamos hablando con estos contenidos de formación de un curso extenso sino que nos referimos a una introducción que se debe de realizar en un Seminario de no más de cuatro o cinco horas, en el que a través de audiovisuales e imágenes se ofrezca una idea general del trabajo de la viña. Esto, acompañado de la bibliografía y de ese talante etnográfico que debe tener toda persona que se dedica a estas actividades, dará una base para obtener un trabajo perfecto.

La información previa sobre el tema se puede obtener de las lecturas de manuales relacionados con la viticultura, o con la observación del desarrollo del ciclo anual agrícola, y aconsejamos también la visita a los Museos del Vino de la región en la que se vaya a realizar la encuesta por conocer las herramientas más habituales en el cultivo.

METODOLOGÍA DE TRABAJO

Después de haber realizado varios trabajos en el mundo de la Etnología, hacer una recapitulación metodológica implica una cierta reflexión. Es evidente que los métodos y herramientas que se estudian para conocer nuestra propia sociedad son diferentes a los que emplean otras ciencias, y hemos de realizar aquí algunas consideraciones sobre ese tema.

Nuestro trabajo surge, como hemos dicho, del convencimiento de la falta de documentación sobre las tareas agrícolas en el área de la viticultura. Esto no quiere decir que no existan referencias a esa parcela en muchos trabajos generales sobre el mundo del vino, como podemos ver leyendo la bibliografía. Lo que apuntamos es que no se ha documentado la actividad desde un punto de vista completo y con finalidad comparativa.

Si repasamos los catálogos e inventarios de los excelentes Museos del Vino que existen en España, podemos tener una información exhaustiva de la ergología del viñedo, pero en muchos casos nos encontraremos con que los objetos expuestos carecen de información sobre su uso y su función.

Por esta razón proponemos un Método que a través de la encuesta, nos permita documentar la actividad del viñedo, y debemos hacer alguna precisión al respecto. Si una de las pretensiones de la Etnología es el estudio global de una comunidad, el realizar investigaciones parciales, temáticas y concretas puede tener un interés como investigación extensiva pero no nos va a dar una visión global de la sociedad en estudio. Somos conscientes de este problema, que nos ha surgido a la hora de preparar la Encuesta que constituye la base de esta Metodología.

El separar la viticultura de la vinicultura, no fue una decisión del origen del trabajo.

Nuestra primera impresión cuando comenzamos las encuestas iniciales informales, sin estructura ni método, simplemente conversaciones con productores de vino de diferentes zonas españolas, fue que había una estrecha relación entre viña y vino, vinculación que hoy se observa también entre los bodegueros. En principio nuestra intención era documentar todo el proceso que va desde la plantación de la cepa hasta el consumo del vino, por entender que existe una estrecha relación tanto en la antigua, como en la moderna enología.

Entendíamos que con la intención de realizar un estudio global interrelacionado de las sociedades vitícolas, se debía plantear como un análisis total vinculado con el resto de las actividades productivas de una comunidad, y así iniciamos nuestra andadura.

A los pocos meses y viendo la importancia que tenía el primer paso de la actividad enológica, es decir las tareas agrícolas, y el volumen que iba adquiriendo la encuesta, tuvimos que segmentar las actividades, muy a nuestro pesar.

Debido a la extensión de la encuesta y por lo tanto a su duración material nos propusimos dividir el trabajo en dos tramos, primero el trabajo de campo y todo lo relacionado con la viña y segundo las labores de bodega, y la realización del vino.

Comprendemos que se trata de un mismo conjunto productivo y sus actores se vinculan a ambos aspectos de la actividad, pero materialmente la realización de la encuesta completa y su transcripción supone un esfuerzo enorme.

No obstante, en la Encuesta que proponemos se trata de vincular la actividad agraria, con la propiedad, con la toponimia, la arquitectura, la biología, los rituales, el proceso agrario, la economía, por lo que planteamos un estudio interdisciplinar, y por lo tanto precisamos de aplicar diversas herramientas procedentes de otras ciencias.

La vinculación de la Etnología con otras ciencias ha sido una constante y no podemos olvidar las relaciones con la geografía, la arqueología, la historia o la lingüística. Y por esta razón emplearemos métodos y técnicas que también se utilizan en esas materias.

Sin embargo, el grueso y el eje de nuestro trabajo son la encuesta oral y la observación participante.

Con respecto a la observación participante debemos hacer una consideración. El carácter evolutivo de la actividad agraria y la aplicación de las nuevas herramientas y técnicas es una de las razones de la investigación y cómo estas transformaciones inciden también en el paisaje. Nuestra intención desde el punto de vista de la Etnología es la recuperación de los estadios anteriores a través de la información que proporcionan los encuestados.

La observación participante en este caso tiene un aspecto particular, y es el referido al momento en que deseamos localizar nuestra investigación. Como explicaremos más adelante el periodo que pretendemos documentar es el que va desde 1930 hasta 1950 y que coincide con la sustitución de las formas de arrastre en las labores agrícolas. Pero con respecto a esto debemos hacer algunas precisiones que harán comprender nuestra pretensión de “observación participante”.

A lo largo de nuestro trabajo hemos ido hallando útiles que aparecen en excavaciones romanas, en los códices medievales, en los graffitis de las ermitas románicas, en escudetes del siglo XVIII y se emplean todavía hoy en algunas tareas de poda y recorte de los brazos de la cepa. Podemos por lo tanto “observar” la utilización de una herramienta romana en un agricultor castellano en nuestros días.

Otro ejemplo está en el empleo de caballerías en el trabajo del viñedo. Si partimos de los datos de algunas bodegas riojanas, en 1920 comenzaron a utilizar los tractores a vapor. Según la mayor parte de nuestros informantes nos explican que en la década de 1980 ya empleaban el tractor en el viñedo, pero en la actualidad hemos encontrado muchas zonas de España en las que personas aisladas siguen labrando con su caballería y su forcate y nos pueden explicar la actividad que ha tenido una vigencia de casi mil años.

Entra aquí un aspecto interesante que es el de “la validez temporal de los datos etnográficos”, ya que un solo informante con su descripción nos puede documentar acciones que en general han sido desplazadas por otras. Esta validez nos permite una observación participante aunque los datos obtenidos no se pueden considerar generalizados. Son referencias a una actividad transformada pero que nos remiten a los momentos en que el conjunto del colectivo agrario las empleaba habitualmente.

No se trata de analizar recuerdos ni supervivencias, sino de situar la documentación en un momento concreto para poder conocer la evolución de las técnicas y evaluar la transformación y sus causas inmersas todas en el conjunto de la evolución del medio agrario español.

Como es habitual en todo trabajo etnográfico, las fuentes de la información son muy variadas aunque tengamos nuestro centro documental en los datos obtenidos de las encuestas. No obstante ha habido otras informaciones que proceden de fuentes muy diversas y el investigador se debe acostumbrar a que le pueden surgir datos de interés tanto en una publicación universitaria como en un anuncio de periódico.

Aquí nos aparece eso que en los cursos de Técnicas y Métodos de Investigación Etnográfica se considera como “talante etnográfico” y que refleja una cierta disposición o aptitud vital hacia el conocimiento de los saberes relacionados con la cultura tradicional.

Nos referimos por esto a la información que nos puede aparecer en una colección de catálogos de maquinaria agrícola, o en los anuncios por palabras de un periódico en el

que se relatan las ventas de portainjertos y barbados. Es por lo tanto interesante la lectura de los medios de comunicación impresos de la época en la que determinamos nuestro estudio, ya que nos aportan multitud de informaciones sobre la actividad vitícola.

Con respecto a los Archivos tenemos la posibilidad de consultar fuentes escritas en ayuntamientos, archivos históricos, y documentación agraria. Con respecto a esta última y teniendo en cuenta que el ámbito de estudio se plantea para su localización municipal, hay que conocer que la documentación agraria local en la mayor parte de los casos se concentró en las asociaciones de agricultores y que posteriormente pasaron esas fuentes a las Cámaras Agrarias locales. En muchas zonas hemos encontrado la documentación en los propios archivos del Ayuntamiento local, y en otras se puede acudir a un organismo provincial que ha continuado custodiando los fondos de las instituciones citadas.

A nivel autonómico las diferencias entre unas comunidades y otras son evidentes, existiendo algunas que guardan abundante documentación y en otras es casi inexistente hasta bien entrados los años 1980.

Es interesante resaltar que en la actualidad se están regularizando los Registros de Viñedo en todas las Comunidades Autónomas y estos tienen unos archivos con muchos datos. Al tener la fecha de plantación de los viñedos en cada parcela y propietario podemos hacer la evolución del cultivo, tomando los datos con cierta prudencia.

El Ministerio de Agricultura en su excelente biblioteca reúne también abundante documentación, que hace referencia a cultivos locales.

Los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen de vino en cada zona, disponen de información sobre cultivos de los viñedos y depende su volumen de la antigüedad de la institución.

Estas fuentes sobre todo estadísticas se pueden completar con la diversa documentación cartográfica y catastral. En los Archivos Históricos de cada provincia y comunidad autónoma podemos encontrar los Catastros y sus mapas partiendo de algunos que se realizaron en la década de 1920. A partir de esa fecha iremos encontrando documentación muy diferente dependiendo de las zonas, pero podemos afirmar que para 1960 ya hay datos catastrales en cartografía que se pueden cotejar en cuanto a los cultivos con las hojas catastrales de cada polígono, y con mucha paciencia ir rescatando la información del viñedo. Nuestra sugerencia es la de tomar un término municipal, el que posea la mayor documentación posible, y con cierta meticulosidad ir anotando la información sobre el viñedo en un soporte digital para que se pueda hacer una comparación evolutiva, desde los documentos más antiguos hasta la moderna situación que nos reflejan los Sistemas de Información Geográfica actuales.

Dependiendo de cada región podemos encontrar el material digitalizado en los Archivos Históricos, y las fechas de cada documento son diferentes ya que la realización del trabajo fue diferente en unas zonas que en otras.

A partir de 1970 se inicia en España un Registro del Viñedo del cual existe información, pero su valor y estado es muy dispar según las zonas de España que elijamos.

Con carácter general podemos decir que existe una información catastral próxima a la época de nuestro estudio, alrededor de los años 1930; otra anterior al año 1960, consistente en las modificaciones efectuadas al primer catastro; la del Registro del Viñedo y las actuales.

Con esta información podremos saber la superficie del viñedo en el municipio que pretendemos estudiar, y podemos obtener otros datos como la fecha de plantación, la calidad de la tierra, la superficie por propietario, el marco de plantación, las variedades plantadas y el tipo de formación de la cepa. Estas informaciones son muy

interesantes y se deben aportar aquellas que con un esfuerzo medido se puedan realizar. A título informativo, proponemos en cada zona geográfica estudiada analizar dos municipios, siendo aquellos los más representativos y procurando que sean los que dispongan de la mayor información posible.

LA ENCUESTA

Hemos descrito que en nuestro proyecto vamos a emplear técnicas procedentes de varios ámbitos científicos y fruto de ello es el uso de diferentes fuentes, utilización de cartografías u obtención de documentación de diversos escritos.

Pero para poder obtener la información de una actividad no estudiada de una sociedad rural, necesitamos de una técnica etnográfica basada en la encuesta.

“L'enquête ethnographique a pour objet l'observation totale des sociétés sans machinisme et des hommes que les composent; elle constitue une méthode scientifique d'appréhension du réel dans toute son authenticité. Malgré son extrême difficulté et le danger permanent pour l'observateur insuffisamment prévenu de se laisser enfermer dans un système dont les clés risquent de lui échapper, l'enquête orale, appuyée par l'observation directe des faits, est la seule méthode apte à fournir les documents incontestables nécessaires à la connaissance réelle des populations préindustrielles dont l'ethnographie s'efforce de rassembler les “archives totales”. (M. Griaule)”⁹

El primer trabajo para realizar esta metodología fue el revisar los temas generales de una actividad agraria y particularizarlos en la de la viña. Conociendo el calendario anual y consultando a los agricultores pudimos establecer un calendario anual con las tareas de cada momento, y a partir de aquí iniciamos un recorrido por localidades en las que el cultivo del viñedo no hubiera sufrido una gran evolución, por lo que nos dirigimos a Las Arribes zamoranas y salmantinas en las que todavía no existía una denominación de origen, como existe hoy en día, y en la que encontramos técnicas de cultivo muy regresivas que era nuestro objetivo. En este lugar y con la ayuda de la Cooperativa de Aldeadavila (Salamanca), encontramos excelentes informantes que con más de 80 años.

Teniendo en cuenta que en esta zona el cultivo con caballerías y el trabajo manual es habitual, con tratamientos con escasa mecanización, pudimos comprobar la validez de las preguntas de la encuesta y vimos como existen grandes diferencias entre unas zonas de cultivo y otras.

A partir de las sucesivas encuestas realizadas, el número de preguntas y los matices de estas van ampliándose hasta llegar a la situación actual en la que pensamos que es una encuesta tipo, pero no cerrada ya que en cada entrevista nos aparecen opiniones e informaciones que pueden enriquecer el trabajo, por lo que no consideramos terminada la encuesta hasta que el trabajo concluya.

El guión que nos ha servido para preparar la encuesta era simplemente un listado de temas sobre los que comenzamos a preguntar sin demasiado orden:

- 1.- Nombres
- 2.- Toponimia
- 3.- Descripción de la toponimia
- 4.- Vinculación con el paisaje del viñedo
- 5.- Ficha de Paisaje Singular
- 6.- Localización sobre el mapa
- 7.- Comprobación estadística y cartográfica
- 8.- Descripción de las otras zonas agrícolas
- 9.- Tipos de Propiedad
- 10.- Señalización de la propiedad del viñedo
- 11.- Épocas abiertas
- 12.- Caminos

⁹ Poirier, Jean.
Ethnologie Générale
Encyclopédie de la Pleyade.
Editions Gallimard. Paris, 1968, pg. 180

- 13.- Medidas de superficie
- 14.- Sistema métrico decimal
- 15.- Formas de propiedad específica
- 16.- Tipo de tierras
- 17.- Tipo de plantación
- 18.- Regadío
- 19.- Relaciones viña y ganadería
- 20.- Meteorología y viñedo
- 21.- Plantas silvestres en viñedo
- 22.- Construcciones en viñedo
- 23.- Variedades
- 24.- Formas de localización y plantación/viñedo
- 25.- Otros frutales
- 26.- Edad del viñedo
- 27.- Filoxera
- 28.- Descepe
- 29.- Desfonde
- 30.- Arados
- 31.- Sistemas Plantación
- 32.- Autoplantación
- 33.- Labores sucesivas
- 34.- Barbado, Injerto, Estaca
- 35.- Portainjertos
- 36.- Otros frutos entre cepas
- 37.- Injerto
- 38.- Reglamentación
- 39.- Labores anuales
- 40.- Santoral
- 41.- El trabajo
- 42.- Los empleados de la viña
- 43.- La poda
- 44.- Los sarmientos
- 45.- Tipos de formación de cepas
- 46.- Laboreo de la tierra
- 47.- Laboreo con caballerías
- 48.- Tractor
- 49.- Escavonado
- 50.- Ciclo vegetativo
- 51.- Labores manuales
- 52.- Enfermedades antiguas
- 53.- Enfermedades nuevas
- 54.- Plagas
- 55.- Hongos
- 56.- Hierbas malas
- 57.- El abonado
- 58.- La vendimia
- 59.- Labores posteriores
- 60.- Formas de protección contra inclemencias
- 61.- La vigilancia
- 62.- Las devociones

A partir de estas preguntas y con muchas respuestas para cada una de ellas redactamos la encuesta general que presentamos, que tiene también un carácter de guía para dirigir la entrevista.

• Encuesta: Descripción Etnográfica del Cultivo de la Viña

Información General

Datos Previos

Localización espacial: Lugar, provincia, comunidad autónoma

Situación temporal 1930-1950. Antes de la aparición de los sistemas de tracción con combustibles líquidos.

Informante. Edad. Nacido. Donde ha desarrollado la actividad agrícola

Soporte geográfico: Mapa del término municipal, escala 1:10.000 y la cartografía citada.

La encuesta se realizará de la forma tradicional, pero se podrán integrar en el programa informático las respuestas orales, sonidos e imágenes, que además tendrán su localización cartográfica.

Con respecto a la Estadística de los años investigados 1930-1950, se puede acudir al Ayuntamiento, en la Estadística Agraria o en la Cartillas de Vinos y Alcoholes. También el Archivo de la Cámara Agraria, y en el Registro del Viñedo actual, ver las plantaciones realizadas en esa fecha.

• Guión de Encuesta

1. Nombres que reciben las zonas y terrenos de viñedo: Según la edad, el tamaño, las variedades, la situación, la calidad de la tierra.
2. Toponimia del viñedo. Describir los nombres de las diferentes viñas y si fuera posible representar esa terminología sobre la información catastral.
3. Descripción de la toponimia del lugar sobre un dibujo realizado por los informantes. Ofrecer una hoja DinA3. Poner el pueblo y las carreteras como referencias e ir completando los términos.
4. Vinculación con el paisaje del viñedo. Localización de los paisajes más singulares de cultivo tradicional.
5. Realización de la Ficha de Paisaje Singular.
6. Localización, sobre el mapa del término municipal, del viñedo en la época de referencia 1930-1950. (No en todos los casos es posible encontrar esta documentación)
7. Comprobación estadística y cartográfica en Ayuntamiento, Archivo Histórico, Cámara Agraria y Registro de Viñedo 1900-2000.
8. Descripción de las otras zonas agrícolas: Pagos, cultivos de secano, cereal, otros frutos, regadíos, zonas de pastizal, zonas arboladas, bosques.
9. Tipos de propiedad de la tierra: Propiedad. Arrendamiento. Medianería. Aparcerías. Otras formas. Cambio y evolución de la superficie del viñedo por propietario. Jerarquía y relaciones laborales.
10. Señalización de la propiedad del viñedo. Límites, marcas, cierres, paredes.
11. Caminos de unión entre viñedos. Enlaces entre los viñedos y el pueblo. Señalar en el mapa municipal. Nombres de los caminos.
12. Medidas de superficie anteriores a la hectárea. Medidas de superficie específicas del viñedo. Relación entre la superficie y el número de cepas. Superficie y jornada de trabajo. Relación entre la superficie y la producción.
13. El cambio al Sistema Métrico Decimal. La utilización actual de las antiguas medidas.
14. Formas de propiedad específicas del viñedo. Tipos tradicionales de aparcería.
15. Nombres de los tipos de tierras según su composición: fuertes, blancas, frías, pobres y a que características responden. Describir la composición de la tierra.
16. Nombres que recibe la tierra según el tipo de plantación de viña y edad: parral, majuelo, hincado, etc.
17. La aparición del regadío. Canales, balsas, pozas, motores.

18. Relaciones entre la viña y la ganadería. Relación entre pastores y viñadores, pagos, prestaciones. La importancia de la basura en el viñedo. Formas de abonado. Épocas permitidas de pastoreo en el viñedo. Señalización para permitir el pastoreo.
19. Meteorología y viñedo. Relación de las viñas y la orientación, los vientos dominantes, nombre de los vientos. Formas de evitar la helada, el granizo. Formas de protección contra la helada. Protecciones simbólicas, refranero meteorológico.
20. Las plantas silvestres en el viñedo. Nombres de las plantas y propiedades. Intento de clasificación de las plantas. Bondad de las plantas, referencias de plantas que reflejan la calidad de la tierra.
21. Construcciones en el viñedo. Las terrazas, nombre de ellas, nombres de muros. Tipos de cobijos, formas. Los chozos, nombres y técnicas constructivas. Depósitos de agua. Yacimientos arqueológicos en el viñedo. Lagares rupestres. (Función que se les atribuyen). Piedras marcadas, señales, mojones.
22. Las variedades de viña existentes en su recuerdo. Las variedades que cultivaba. Las actuales. Características. Rendimientos, Aplicaciones.
23. Formas de localización y plantación según las variedades. Las viñas en laderas, razones de su localización, formas de evitar la erosión y el arrastre.
24. Otros frutales en el viñedo. Relación entre frutales y viñas. Razones del cambio de variedades. Plantaciones de otros frutos dentro de las viñas.
25. Edad del viñedo. Tamaño de la cepa según la edad.
26. Viñas anteriores a la filoxera. Localizarlas en el plano y describir nombre, situación variedades. Localizar las viñas más viejas.
27. Formas de descepe o de arranque del viñedo. Razones del descepe. Aparatos para el descepe. Nombres de los útiles. Tiempo entre el descepe y el desfonde, y entre este y la plantación.
28. El desfonde. Tareas previas. Técnicas. Cómo se realizaba. En qué época, con qué tipo de tracción.
29. Tipos de arados, nombre de sus partes. Tracción del arado. El torno o malacate, tipos y forma de trabajo. Las locomóviles. El desfonde manual, con qué útiles, forma de realizarlo. Labores después del desfonde. Plantación previa. Que sembradura se realizaba.
30. Labores con caballerías. Formas de arar, según la dirección: paralelo a las cepas, cruzado o perpendicular. Labrado especial para retener las aguas en ladera. Formación de hoyas centrales con arado.
31. La plantación. Sistemas de plantación. La plantación a manta. Razones. Influencia de la luna y otros accidentes meteorológicos en la plantación. Plantaciones a tresbolillo, y tipos de marcos con sus medidas.
32. Los mugrones y otras formas de autoplantación. Herramientas de la plantación, formas de señalar y marcar. Fechas y duración. Alineación de las cepas que estaban a manta, formas de alinear. Maneras de ensanchar los renques o filas de cepas. Otras formas de acodo.
33. Labores sucesivas a la plantación el primer año. El segundo año y siguientes. Distancias de plantación a la finca vecina.
34. Plantación de barbado, injerto, estaca.
35. Tipos de portainjertos, razones de su elección.
36. Plantación de otros frutos entre las cepas. Tipos de frutos y técnicas. Hasta que edad de la cepa.
37. El injerto. Donde aprendieron las técnicas. Nombre que recibe cada tipo de injerto. Dibujo o foto. Herramientas y cortadores, mesas de injerto. Epocas de injerto. El injerto en el campo. Acciones a realizar.
38. Reglamentación del viñedo. Cuando hacer cada labor.
39. Libros sobre la viña. Catecismos o manuales para enseñar el trabajo. Catálogos de herramientas y aperos.
40. Labores anuales. El año laboral. Calendario.
41. El santoral, los patronos del viñedo y según la actividad.
42. Trabajos en cada época. Tipos de jornada laboral según la época. Horarios, gratificaciones y pagos. Nombres que recibe cada labor. Fechas y herramientas.
43. Los empleados de la viña, nombre según las tareas a realizar. Funciones, jerarquía. Jornales y equivalencias.

44. La poda. Herramientas, técnicas, tipos de poda tradicionales. Podas de otoño y de invierno, distinguir. Como se forma la cepa. Nombres que reciben según la forma. Virtudes y defectos de cada tipo de poda. Refranero.
45. Los sarmientos, nombres según uso y tamaña. Los sarmientos y el injerto. Almacenamiento. El carbón vegetal. Otros usos de sarmientos y cepas. Nombres que se daban a los montones de sarmientos. Trenzado de sarmientos
46. Tipos de formación de cepas, parras, espaldera, razones de una tipología o de otra. Los rodrigones o apoyos. Nombres que reciben los postes de sujeción. Materiales de estos postes. Cepas sobre árboles, razones de esta tipología. Fecha de aparición de la espaldera.
47. Laboreo de la tierra. La cava manual. Técnicas y nombre. Tipos de herramientas. Refranero.
48. Laboreo con caballerías. Tipos de animales. Técnicas y nombres de cada operación. Aparejos de caballería. Aparejos del ganado vacuno. Acciones y sus nombres. Diferencias de los trabajos según la fuerza motriz, caballar, mular o vacuno. Aperos para caballerías para cada labor y función. Nombres y marcas.
49. Uso de yuntas de dos animales en la viña. Aparejos y formas de trabajo.
50. Aparición del tractor. Fecha, modelos y marcas. Aprendizaje de su uso.
51. Descripción del trabajo manual de la tierra en las cepas. Labores en plantíos y diferencias con las cepas viejas. El trabajo manual complementario a las labores de arado con animales.
52. El ciclo vegetativo de la vid: brotar, llover, echar hijos, etc.
53. Labores manuales en la cepa. Espergura, desniete, desraizar, descortezar, despuntar, apertura de calles. Útiles y acciones, refranero. Fechas y condiciones.
54. Enfermedades antiguas y desaparecidas. Tratamientos. Nombres que recibían y tratamientos. (Nombres científicos para comparar)
55. Nuevas enfermedades. Tratamientos. Útiles para su labor.. Formas de transporte de los tratamientos.
56. Plagas, nombres de insectos, descripción, tratamientos.
57. Tipos de hongos. Remedios y acciones. Sistemas de prevención y protección. Descripción de los productos empleados. Refranero. Otras formas de protección. Protección simbólica.
58. Hierbas malas. Nombres que recibían, formas de combatirlas. Plantas beneficiosas.
59. El abonado. El abonado tradicional. La basura. Otros abonos tradicionales. Técnicas de abonado. Herramientas para aplicarlo. Formas de transporte de los abonos. Carencias que se detectaban, como se reflejaban, nombres de ellas. Otros tipos de abonos. Estercolado en la viña.
60. Se han hecho zanjas u hoyas para introducir abono, materias vegetales u otras sustancias, entre las cepas.
61. Atado de cepas y levantamiento de sarmientos para permitir las operaciones. Formas de atar los sarmientos, con qué material se atan.
62. Labores previas a la vendimia. Hacer calles. Cómo y en que fechas.
63. La vendimia. Época. Quién marcaba las fechas. Prohibiciones durante la vendimia. Anuncios de vendimia. Dónde y cómo. Quién realiza la vendimia. Los contratos de vendimia. Formas de control laboral. Útiles de vendimia. Envases, nombres según capacidades. Formas de transporte. Costumbres laborales, horarios, Alimentación, tipos y cantidades de bebidas. Relaciones entre los participantes. Refranero y tradición oral. Cancionero. Reparto de funciones según sexo y edad. Fiesta final. Uvas pasas. Racima.
64. Relación entre kilos de uva y litros de vino. Peso de los envases de vendimia
65. Labores posteriores a la vendimia. Se asolean racimos, de qué variedades, cómo y con qué fin.
66. Formas de protección contra la helada, contra el granizo y contra las inclemencias. Acciones para evitar el pedrisco.
67. La vigilancia del viñedo. Los robos de racimos, de injertos. Labores de guardería. Construcciones para los guardas. Épocas de su contratación. Tipos de multas
68. Las devociones relacionadas con el cultivo de la viña. Patronazgos y protecciones.
69. Lugares con nombres de santos o devociones. Bendiciones de los campos, en qué fechas. Ermitas en el territorio de viñas. Cruces u otros elementos arquitectónicos religiosos en el viñedo.

•Temas de la Encuesta

A la hora de ordenar el material de las encuestas para ser transcrito a los ficheros hemos clasificado por temas el conjunto del trabajo, siguiendo este simple listado:

AGRICULTURA. Aspectos generales del trabajo de la viña.

ALIMENTACIÓN. Todo lo concerniente a la alimentación en relación con la actividad o el consumo de los productos de la cepa

APEROS. Conjunto de útiles, instrumentos y máquinas para las actividades de la viña

ARQUITECTURA. Construcciones relacionadas con el viñedo y sus productos.

COMERCIO. Actividades comerciales de los productos y subproductos de la vid.

ELABORACIÓN. Todo lo relacionado con la elaboración del vino, a partir de la vendimia.

GANADERÍA. Relaciones entre el ganado y la viña, abonado, prohibiciones, fuerza de trabajo.

INJERTOS. Todo lo relacionado con esta actividad y los materiales e instrumentos que se precisan para ella.

LABORAL. Todo lo relativo a temas laborales entendiendo el trabajo en su aspecto de contratación, salarios, jornadas laborales, etc.

LABORES. Todas las actividades que se hacen en el viñedo, tanto en la tierra como en la cepa, manuales o con aperos.

MEDIDAS. Relaciona con las medidas de superficie y capacidad. Equivalencias. Instrumentos de medida.

METEOROLOGÍA. Todo lo relacionado con el tiempo atmosférico. Medios de predicción y protección.

ORALIDAD. Referencias relativas a manifestaciones orales, refranero, toponimia, dialectales.

PLANTACIÓN. Aspectos de actividades vinculados con la plantación. Preparación del suelo y técnicas.

PODA. Actividad de la poda, instrumentos.

PROPIEDAD. Relativo a las formas de pertenencia y derecho de una tierra, finca u otro.

SIMBÓLICO. Todo lo relacionado con el mundo no material, patronazgo, religiosidad, meteorología popular, fiestas y manifestaciones rituales.

SUBPRODUCTOS. Todos los subproductos que surgen de la cepa, su empleo y almacenaje.

TRATAMIENTOS. Todo lo relativo a las plagas y enfermedades del viñedo. Los instrumentos para combatir las plagas. Los productos empleados, las personas que los desarrollan.

TERRITORIO. Aspectos que hagan referencia a superficie terrestre, terreno, campo, término de una jurisdicción.

VARIEDADES. Conjunto de variedades de vid.

VENDIMIA. Todo lo relativo a la recogida de la uva, los útiles, las herramientas.

•Relación de Temas con Preguntas

En general cada pregunta de la encuesta está referida a un tema específico, pero en ocasiones un tema cruza varias preguntas, ya sea por el énfasis que el informante haga en determinado aspecto o por la dificultad de aislar un asunto de otro, íntimamente relacionados. En un afán de cuidar metodológicamente la confiabilidad de las respuestas, elaboramos ésta matriz para que sirva a los encuestadores en el momento de la transcripción y llenado de las fichas etnográficas.

PREGUNTAS		TEMAS
1	Nombres	Oralidad
2	Toponimia	Oralidad
3	Descripción toponimia	Oralidad
4	Vinculación con paisaje	Arquitectura
5	Ficha paisaje singular	
6	Localización sobre mapa	
7	Comprobación estadística	
8	Descripción otras zonas agrícolas	Agricultura
9	Tipos de propiedad	Propiedad
10	Señalización	Propiedad
11	Caminos	Territorio
12	Medidas de superficie	Medidas
13	Sistema métrico decimal	Medidas
14	Formas de propiedad específica	Propiedad
15	Tipos de tierras	Territorio
16	Tipos de plantación	Plantación
17	Regadío	Agricultura
18	Viñas y ganadería	Ganadería
19	Metereología y viñedo	Metereología
20	Plantas silvestres	Agricultura
21	Construcciones	Arquitectura
22	Variedades	Variedades
23	Formas localización y plantación	Plantación
24	Otros frutales	Agricultura
25	Edad del viñedo	Plantación
26	Filoxera	Plantación
27	Descepe	Labores
28	Desfonde	Labores
29	Tipos de arados	Aperos
30	Labores con caballerías	Labores
31	Sistemas plantación, herramientas	Plantación
32	Autoplantación	Plantación
33	Labores sucesivas	Plantación
34	Plantación injerto	Injerto
35	Portainjertos	Injerto
36	Otros frutos entre cepas	Agricultura
37	El injerto	Injerto
38	Reglamentación	Propiedad
39	Libros	Simbólico
40	Labores anuales	Labores
41	Santoral	Simbólico
42	Trabajos en cada época	Labores
43	Empleados de la viña	Laboral
44	La poda	Poda
45	Los sarmientos	Subproductos
46	Tipos de formación de cepas	Plantación
47	Laboreo de la tierra	Labores
48	Laboreo con caballerías	Labores
49	Yuntas, aparejos	Labores
50	Aparición del tractor	Aperos
51	Trabajo manual de la tierra	Labores
52	Ciclo vegetativo	Labores
53	Labores manuales en la cepa	Labores
54	Enfermedades antiguas	Tratamientos
55	Nuevas enfermedades	Tratamientos

56	Plagas	Tratamientos
57	Hongos	Tratamientos
58	Hierbas malas	Tratamientos
59	El abonado	Labores
60	Zanjas u hoyas introducir abono	Labores
61	Atado cepas, levantamiento sarmientos	Labores
62	Labores previas a la vendimia	Vendimia
63	La vendimia	Vendimia
64	Relación: kilos uva-litros vino	Comercio
65	Labores posteriores a la vendimia	Vendimia
66	Formas de protección	Metereología
67	La vigilancia	Vendimia
68	Las devociones	Simbólico
69	Lugares con nombres de santos	Simbólico

- **Ficha Etnográfica**

Una vez aplicadas las encuestas, el investigador deberá vaciarlas en las fichas etnográficas

ATLAS DEL VIÑEDO

FICHA ETNOGRÁFICA

Número <input type="text" value="2"/>	Foto <input type="text"/>
Fuente <input type="text" value="Bibliografía"/>	Sonido <input type="text"/>
Localidad <input type="text" value="Ábalos"/>	Mapa <input type="text"/>
Nombre del Informante <input type="text"/>	Otro <input type="text"/>
Tema <input type="text" value="Alimentación"/>	
Número de Encuesta <input type="text" value="0"/>	
Texto <input style="width: 100%; height: 40px;" type="text"/>	

Registro: 1 de 2

MANUAL PARA EL USO DE LA ENCUESTA

Requerimientos del sistema para trabajar con la Base de datos:

Sistema Operativo Windows y Microsoft Access instalado (probado desde la versión 2002)

Alternativa con MDB Plus

Este es un programa de código libre (gratuito) que nos va a permitir añadir o modificar datos si no disponemos de Microsoft Access. Lo podemos descargar desde http://www.alexnolan.net/software/mdb_viewer_plus.htm

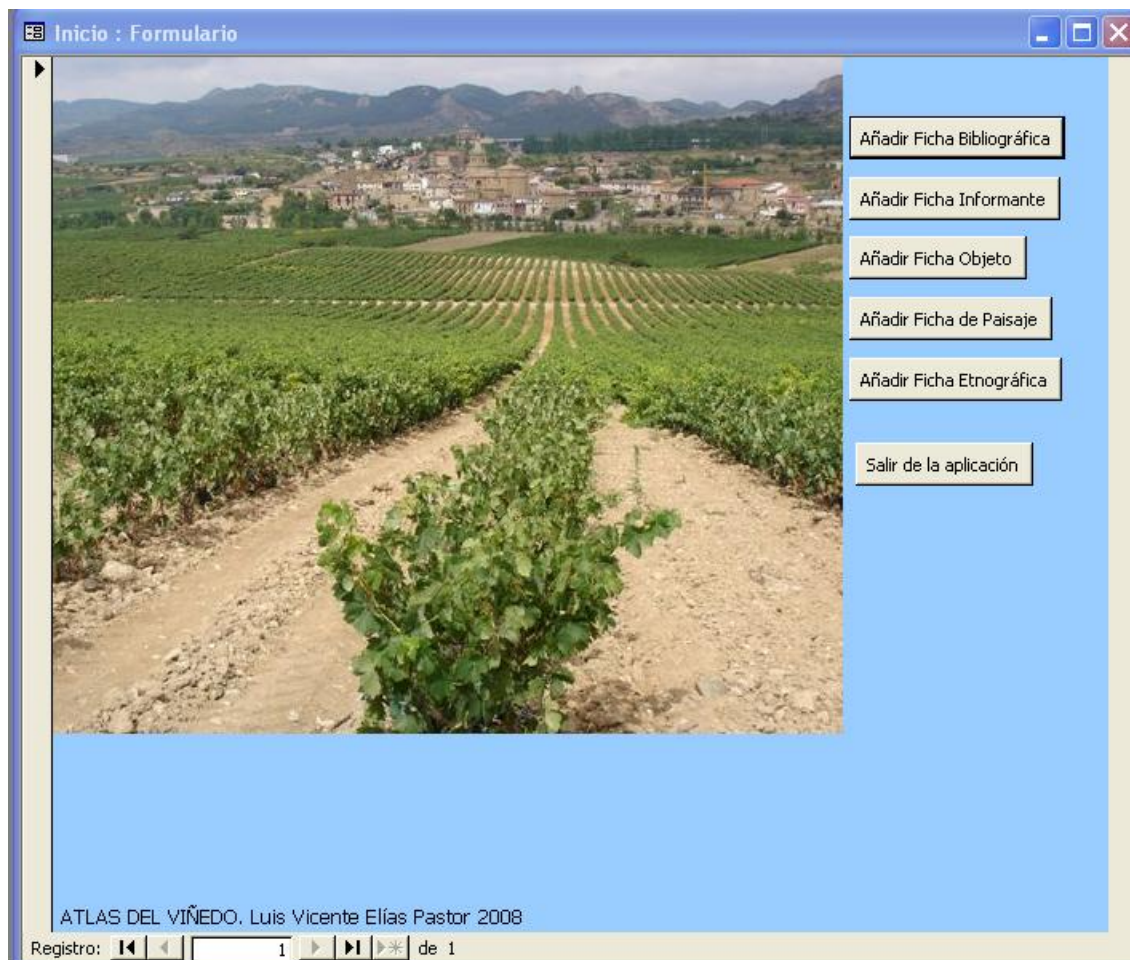
Tiene algunas limitaciones, como por ejemplo que no podemos ver, ni incluir fotos o sonidos, pero nos permite introducir, modificar, ordenar o visualizar datos manteniendo el formato de la base de datos. La apariencia es un sistema de tablas y es muy intuitivo de usar.

The screenshot shows the MDB Viewer Plus application window. The title bar reads "MDB Viewer Plus C:\Documents and Settings\atepin\Escritorio\WINEDO_HISTORICO\Atlas del viñedo BD\Atlas del Viñedo 8.mdb". The menu bar includes File, Edit, Search, View, Database, Table, Tools, Access, Options, and Help. The toolbar contains icons for Open F2, Record View, Search F3, Query, Table Info, Show/Hide, Print, Import, Export Table, and Exit F10. Below the toolbar is a navigation bar with tabs for Accidentes Geográficos, Denominaciones, Estado, Ficha Bibliografía, Ficha de Informante, Ficha de Objeto, Ficha de Paisaje, Ficha Etnográfica, Fuente Origen, Localidad, and Tema. The main area displays a table with the following columns: Número, Fuente Origen, Localidad, Nombre del Informante, Tema, Número de E, Fotografía, Sonido, Mapa, Otro, Texto, NOTAS, DO, and Encuestador. The table contains 48 rows of data, with the first row highlighted in blue.

Número	Fuente Origen	Localidad	Nombre del Informante	Tema	Número de E	Fotografía	Sonido	Mapa	Otro	Texto	NOTAS	DO	Encuestador
4	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Propiedad	9	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
6	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Ganadería	11	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
7	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Medidas	13	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
8	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Medidas	14	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
9	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Territorio	16	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
10	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Plantación	17	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
11	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Meteorología	20	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
12	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Arquitectura	22	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
13	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Variaciones	23	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
14	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Plantación	26	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
15	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Plantación	21	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
16	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Plantación	32	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
17	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Injertos	34	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
18	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Injertos	35	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
19	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Injertos	37	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
20	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Laboral	11	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
21	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Labores	39	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
22	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Laboral	41	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
23	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Laboral	42	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
24	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Laboral	42	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
25	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Podá	43	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
26	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Subproductos	44	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
27	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Plantación	0	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
28	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Labores	46	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
29	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Labores	47	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
30	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Tratamientos	52	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
31	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Tratamientos	54	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
33	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Tratamientos	55	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
34	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Labores	57	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
35	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Vendimia	58	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
36	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Vendimia	59	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
37	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Meteorología	60	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
38	Encuesta	Briones	Justino Castillo Pérez	Vendimia	61	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
40	Encuesta	Briones	Domingo Castillo Ollora	Propiedad	9	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
41	Encuesta	Briones	Domingo Castillo Ollora	Propiedad	10	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
42	Encuesta	Briones	Domingo Castillo Ollora	Ganadería	11	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
43	Encuesta	Briones	Domingo Castillo Ollora	Territorio	12	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
44	Encuesta	Briones	Domingo Castillo Ollora	Medidas	13	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
45	Encuesta	Briones	Domingo Castillo Ollora	Medidas	14	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
46	Encuesta	Briones	Domingo Castillo Ollora	Propiedad	15	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
47	Encuesta	Briones	Domingo Castillo Ollora	Territorio	16	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor
48	Encuesta	Briones	Domingo Castillo Ollora	Plantación	17	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(Blob)	(MEMO)	(MEMO)	Rioja	Margarita Contreras Vilaseñor

Introducir datos desde Microsoft Access

Pinchamos dos veces en la base de datos Atlas del Viñedo, o inicio/programas/Access y una vez arrancado el programa iremos a archivo/Abrir base de datos e iremos al directorio dónde tengamos la base de datos Atlas del Viñedo. Una vez dentro de la aplicación aparece la ventana principal.



La base de datos se compone de cinco fichas distintas a las que accedemos pinchando en cada uno de los botones de la pantalla principal. Nos aparecerá la ficha número 1.

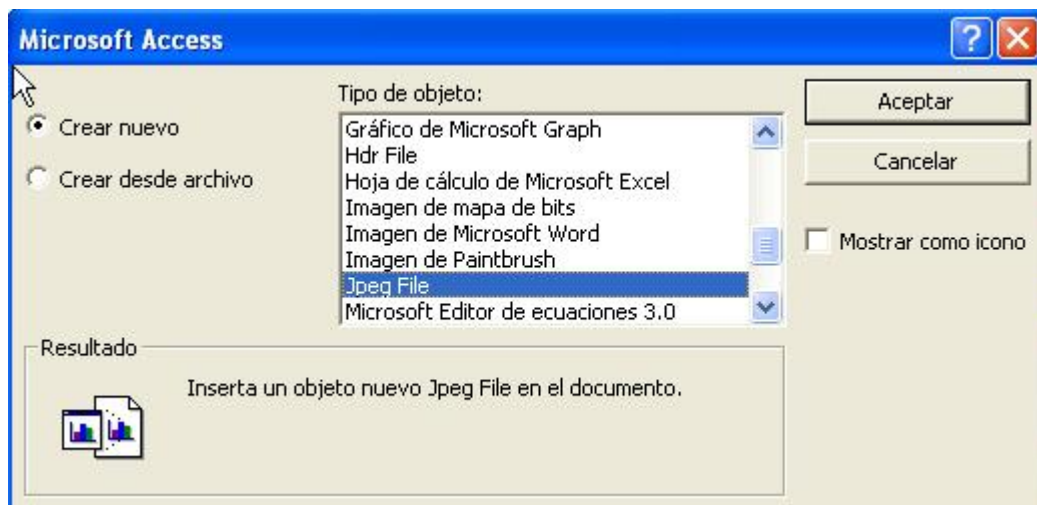
Con los botones de la parte inferior (junto a Registro) nos moveremos por las distintas fichas hacia atrás o adelante y si pinchamos en el símbolo >* podremos añadir una ficha

Se irán rellenando los campos (el campo autonúmerico se rellena automáticamente cuando rellenamos otros campos). En los campos en los que aparece una flecha hacia abajo es un desplegable del que elegiremos una opción.

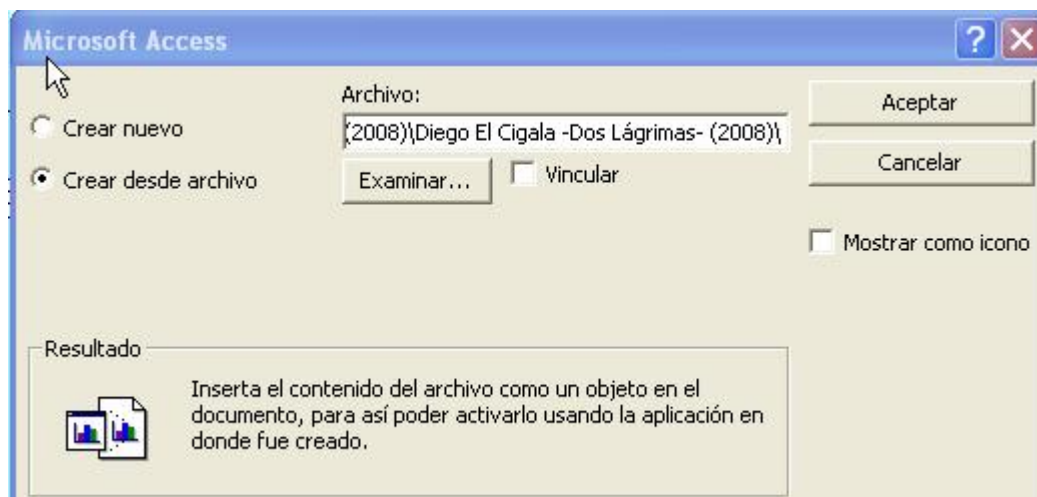
Sólo usaremos la base de datos desde esta aplicación, no se accederá a las tablas o a los formularios, ni se alterará su estructura. Si se necesitara modificar la estructura o hacer algún cambio (añadir campos o aumentar tamaño de los mismos, p.ej.), habrá que ponerse en contacto con el coordinador del proyecto, para que él se encargue de la modificación

Fotos y Sonidos

La base de datos nos permite insertar fotos y sonidos. Para insertar una foto pinchamos en el campo foto; botón derecho del ratón/insertar objeto/crear nuevo / JPEG file y localizarlo en el disco. Los archivos de sonido deben estar en formato mp3 y las fotos en .jpg.



Los archivos de audio se deben localizar en el disco (marcando crear desde archivo) y no marcar “vincular” sino marcar “mostrar como icono” para que se sepa que hay un archivo de audio en esa ficha. Al pinchar dos veces sobre ese icono se reproducirá el archivo (por medio del programa que tengamos en nuestro ordenador para este tipo de archivos)



El tamaño de las fotos se debe reducir. (vertical 360x480 y horizontal 640x480 a 72 ppp). Para ello, usaremos la herramienta de Microsoft Outlook; nos colocamos encima de la foto, pinchamos botón derecho del ratón y enviar a destinatario de correo; el sistema nos pregunta si queremos mantener el tamaño original o queremos reducirlas. Le decimos que queremos reducir y nos aparece un correo electrónico con un archivo adjunto que es el archivo de la foto reducida, listo para enviar. Copiamos y pegamos la foto a un directorio donde tengamos todas las fotos reducidas. (el proceso se puede hacer para muchas fotos a la vez)

Ésta foto reducida es la que insertaremos en el cuadro foto de la ficha.

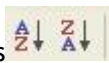
De esta misma forma (eligiendo el formato adecuado) introduciremos un mapa o cualquier otro documento con formato tif o mapa de bits.

Si no nos aparecen estas opciones (jpeg file/archivo de audio) es que el programa Office/Access no está instalado con todos sus elementos completos.

Imprimir Registros

Seleccionamos la ficha posicionando el cursor en la parte superior izquierda bajo el triángulo negro y vamos a menú/Archivo/Imprimir nos permite imprimir el registro seleccionado o los registros que queramos. Si se quiere imprimir algo más habrá que generar un informe y para ello deberá ponerse en contacto con el coordinador.

Ordenar registros



Posicionando el cursor en el campo por el que queremos ordenar, con los comandos AZ (flecha) y ZA (flecha) ordenaremos los registros por orden alfabético.


Buscar Registros



Si pulsamos en este icono nos permite realizar una búsqueda. Hay que tener en cuenta los acentos; los reconoce y no debemos marcar la casilla mayúsculas y minúsculas porque entonces distingue entre ellas.

Filtrar Registros



Pinchando en el icono filtro por formulario nos permite elegir los filtros para las búsquedas. Seleccionamos de los desplegables (flecha hacia abajo) y pulsamos  aplicar filtro (se pueden marcar varios criterios). Sólo nos aparecen los registros que cumplan las condiciones que hemos pedido. Abajo veremos el número de registros (filtrados).

Salir de la Aplicación

Pincharemos en la X de la parte superior del marco de la ventana, que cerrará la misma y después pinchamos en salir de la aplicación en la ventana principal.

CONSIDERACIONES A LAS RESPUESTAS DEL ATLAS

No era nuestra intención en la metodología hacer ninguna reflexión sobre las respuestas obtenidas, pero la abundancia y riqueza de las informaciones obtenidas ha sido tal, que nos parece necesario hacer un esfuerzo para redactar algunas líneas que muestren la importancia y la originalidad de los datos conseguidos. Esto teniendo en cuenta que no hemos realizado encuestas de forma intensiva, si no que hemos empleado la distribución geográfica para obtener la mayor parte de información de cara a establecer la Metodología.

Lo primero que nos ha sorprendido, antes de narrar el proceso productivo, es la escasa información que poseemos sobre un cultivo que es y ha sido tan importante, y a la vez la variedad de adaptaciones que el viñador ha hecho de su actividad según las características y propiedades de la tierra de su comarca.

Nos interesa destacar el proceso productivo tal como nos lo narran los informantes para mostrar la evolución.

El primer punto que nos ha interesado es el emplazamiento de los viñedos. Según las informaciones los viñedos en el momento al que se refiere la encuesta se encontraban en laderas soleadas a cierta distancia del llano, dedicado preferentemente a los cereales y otros cultivos. Hay que tener en cuenta que en la época de la respuesta eran muy reducidas las zonas de regadío, a excepción de los que existían tradicionalmente para el cultivo de huertas y algunas otras plantas.

En general, hallamos el viñedo en las zonas de peor calidad, en terrenos arenosos, pedregosos, de tierras sueltas, y en aquellos en los que el cereal producía escasamente. Con respecto a esto hay que tener en cuenta que en muchos casos las respuestas nos dicen que ya se había producido un primer cambio con respecto a la situación anterior.

La llegada de la filoxera produce, según nuestros informantes, un cambio en el emplazamiento de los viñedos, en incluso una ampliación de su superficie, sobre todo en aquellas zonas que a partir de esas fechas quedan como productoras mayoritarias. En el caso de La Rioja el hecho es evidente. Y vamos a aportar una información personal que explica ese cambio y concentración de propiedad unida a la ampliación de la superficie de producción.

Nos referimos a la existencia de bodegas instaladas en La Rioja, antes de acabar la década de 1910, momento en que comienza la reconstitución del viñedo riojano.

• Fecha de fundación de Bodegas en La Rioja

Bodegas en La Rioja, anteriores a 1910

Marqués de Murrieta 1870
Bodegas Vizcainas 1872
López de Heredia 1877
Compañía Vinícola del Norte de España. 1879
El Romeral 1881
Gómez Cruzado 1886
Carlos Serres 1886
Franco Españolas 1890
Bodegas Riojanas 1890
La Rioja Alta 1890
Joaquín Lagunilla 1900
Martínez Lacuesta 1895

Federico Paternita 1898
El Montecillo 1900
Bodegas Bilbainas 1901
Rioja Santiago 1904

Estas bodegas concentran propiedad e inician la replantación, no obstante la huella de la transformación era evidente: “Cuando la filoxera era solo un mal recuerdo y la replantación había concluido, el viñedo riojano dejó ver la profunda transformación sufrida. Santo Domingo, Nájera y Cervera habían arrancado prácticamente toda su masa vegetal y apenas mantenían una presencia testimonial de la vid. Logroño, Calahorra, Alfaro y La Rioja navarra, redujeron el viñedo a un cultivo complementario, otorgando mayor protagonismo a nuevos cultivos agrarios favorecidos por los regadíos y la industria conservera. La reconversión fue realmente traumática en la comarca jarrera y en Rioja Alavesa, donde sólo se reprodujo un tercio de lo que había antes de la plaga y no se vislumbraron otras posibilidades alternativas.”¹⁰

Ante este panorama los cultivos cambiaron de sitio pero todavía se situaban en las tierras de menor calidad. Se reorganiza el territorio en La Rioja Alta con la aparición de fincas de mayor tamaño, propiedad de las bodegas y de agricultores fuertes que apostaron por el injerto y la replantación.

Con respecto a la propiedad, prácticamente no hemos encontrado casos de viñas a medias o con otros sistemas de copropiedad. La explicación es la de que el fruto se empleaba en la mayor parte de los casos para producir vino para el propio consumo. Incluso en La Rioja, los casos de aparcería en viñedo son muy escasos, no habiendo fórmulas específicas para ello, como ocurre en los cereales.

La localización y definición de cada parcela se hacía por medio de mojones o señales pétreas confirmadas por dos testigos o elementos materiales, un trozo de teja, una moneda, un casco de cerámica, que conocían los dos propietarios linderos, y que evitaban que se trasladara el citado mojón, sin el conocimiento de ambos.

Situados, por lo tanto, los viñedos en laderas aterrazadas y orientadas al sol, la plantación se produjo en línea con un cierto orden, trazando rectas en las cuales se insertaban los barbados para su posterior injerto. Pese a que hemos encontrado zonas donde se siguió plantando con sarmientos procedentes de las propias cepas, “mansos”, la mayor parte de las respuestas coinciden en el injerto como forma de plantación, muchas veces sin saber la razón ni tener vinculación teórica con la plaga de la filoxera.

Pero además de las viñas con sus cepas alineadas quedaban restos de los viñedos “a manta”, en los cuales las cepas no guardaban ningún orden y correspondían a viñas no atacadas por el insecto, resistentes, y algunas que por las condiciones del terreno no podían alinearse. En muchas zonas hemos encontrado plantaciones a manta originadas por el carácter pedregoso del subsuelo, con lastras de piedra que no permitían realizar líneas de plantación.

En general la mayor parte de los nuevos viñedos plantados en las fechas a las que referimos este trabajo se realizaban en línea. No obstante las anchuras de plantación y la pendiente de muchos viñedos podían impedir el cultivo con caballerías y por otro lado la muy extendida tradición del cultivo manual necesario para obtener los frutos de la cepa. A esto tenemos que añadir la abundancia de replantaciones con la técnica del acodo o “mugrón”, hundiendo un sarmiento que muchas veces no guardaban la línea.

¹⁰ Gómez Urdañez, J.L.. Director
El Rioja Histórico. La Denominación de Origen y su Consejo Regulador.
Consejo Regulador de la Denominación Calificada Rioja. Logroño. 2000
Pg. 71

Es interesante ver como en la Edad Media, se daba esta doble tipología: “Las representaciones pictóricas tardías -como la Huida a Egipto de Ejea de los Caballeros- permiten valorar la extensión de las viñas cultivadas así como la alineación de las cepas en compases regulares, cuestión ésta de máxima importancia en la evolución de la viticultura al relegar progresivamente la técnica del amorgonado de sarmientos y optar por plantaciones que buscan la densidad más conveniente de cepas en cada tipo de suelo”¹¹.

En cualquier caso hemos de decir que la tendencia a los cultivos alineados es evidente, como nos demuestran muchas técnicas para alinear cepas por medio de hundimientos del tronco dejando salir los nuevos brotes ya en la línea. Pero a la vez que las cepas estaban en perfecta formación, se seguía trabajando la viña a mano hasta bien entrados los años 1970, fecha en la que las caballerías realizaban la mayor parte del trabajo, aunque hubiera que continuar quitando las hierbas de aquellas zonas en las que no llega la reja del arado.

Es una constante en toda la agricultura estudiada el arranque de las hierbas situadas al pie de la cepa. Siempre ha sido un valor a atribuir a los buenos labradores, el de tener la viñas sin una hierba, bien cavada o labrada en su caso. La existencia de hierba denota falta de trabajo y negligencia, por lo que los esfuerzos eran enormes.

Las continuas referencias al hallazgo de tesoros en el viñedo, solamente incitan al trabajo intenso: “cava hondo y hecha basura, y cágate en los libros de Agricultura”. El cavado de la viña muestra técnicas muy diversas y sus fines y razones también son muy variadas.

Cada año inmediatamente después de la poda, que en ocasiones se dividía en dos tareas, se hacía el hoyo alrededor de la cepa. Según las zonas este hueco que dejaba la cepa al descubierto profundizaba hasta 50 cms de la superficie, con un diámetro de 80 cms. El trabajo consistía en extraer la tierra y formar montones, normalmente cuatro alrededor de las cepas, siempre en relación con las medidas del marco de plantación.

El hoyo deja al descubierto el tronco que se desraiza, hasta llegar al punto del injerto, que algunas veces quedaba al exterior. Este hueco permitía la recepción de las aguas de lluvia que entraban directamente al tronco de la cepa, y además era el receptáculo de la basura que cada año se podía echar a cada cepa, los que disponían de ese bien precioso.

La realización de las hoyas en las laderas evitaban las escorrentías y pérdidas de tierra, sujetando el terreno en pendiente. A este respecto es interesante la acción de la “aserpia” jerezana, que consiste en una zanja entre cepa y cepa en la ancha de la viña en ladera, para impedir que la lluvia haga correr el agua que lavaría el terreno, y guardando esa humedad como reserva para el estío.

En el mes de mayo se debía deshacer todo el conjunto de montones, desparramar la tierra en incluso agruparla alrededor de la cepa para sujetarla, evitando que salgan falsos tallos y partes verdes que precisarían su extracción. La humedad y la basura se guardan bajo la tierra y se evita el crecimiento de hierbas, ya que no se realizaban nuevas tareas en ella, a excepción de alguna cavada puntual por la aparición de hierbas estivales.

Esta técnica se repite en todas las zonas estudiadas a excepción de Galicia y nos aparece en la Alta Edad Media y termina en el momento de nuestro estudio:

¹¹ Rodrigo Estevan, María Luz
Representaciones artísticas en torno a la viña: Una imagen de la Sociedad Medieval Aragonesa, en Lacarra Ducay, M^a del Carmen, Arte y vida cotidiana en época medieval. 2008.
Pg. 275

“Los ritmos agrarios y la costumbre imponen, además del labrado, otros trabajos de mayor dureza física que absorben el tiempo y las energías del viticultor, a pesar de que el minifundismo -y por tanto la escasa superficie de las parcelas- predominase en el cultivo de las viñas: el cavado en distintos períodos del ciclo vegetativo de la vid, tal y como estipulan los contratos de explotación, a fin de mejorar su crecimiento y rendimientos. Dos son las labores fundamentales que se documentan en todo el período estudiado y que se realizan con diversos tipos de azadas -azadones, legones, binaderas, raederas, layas...- dependiendo de las condiciones de la tierra y de la abundancia de hierbas y piedras. La primera labor de cavado se conoce como el desfonde o descalzado del pie de la planta y consiste en la remoción de la tierra que rodea la cepa con ayuda de la azada; realizado en torno a marzo, este trabajo permitía airear el tronco y acabar con hongos y parásitos, destruir las malas hierbas y facilitar el aprovechamiento del agua de lluvia de los meses de primavera.

Esta tarea implica la realización en agosto-septiembre de la faena opuesta, denominada aporcar, consistente en echar tierra alrededor del tronco con la azada con la finalidad de volver a arrancar «gramen, mielgas, colellas» y otras malas hierbas y hacer que la cepa guarde mejor la humedad en el estío.

Quizá por la dureza física del cavado, muchos contratos de arriendo estipulaban que únicamente se excave y aporque en años alternos, sustituyendo estas labores por una nueva «labradura».

Aunque ambos trabajos de cavado apenas están presentes en los calendarios, no sólo hispanos sino también franceses e italianos -que se inclinan por representar la poda tal y como reconoce Mane (1983: 178)-, contamos con un detalle de una de las iluminaciones del Vidal Mayor y con un grabado del Fabulario de Esopo impreso por Hurus en Zaragoza para ilustrar el desfonde de primavera, cuando la vid apenas comienza a brotar y echar hojas y la labor de aporcar en verano, con la cepa llena de hojas y frutos”¹².

Insistimos en las citas de nuestra amiga M^a Luz ya que muchas de las referencias que cita en sus trabajos en cuanto actividades agrícolas las continuamos encontrando hasta la fecha de nuestras encuestas, momento que van a ser sustituidas por la utilización de maquinaria autopropulsada.

En muchos lugares esta actividad se mezclaba con el labrado con caballerías, ya que se hacía una primera labor de arado y posteriormente se hacían los hoyos, cubriéndolos posteriormente y terminando con la tarea de binar ya entrado el mes de junio, con el arado de nuevo.

Para los cultivos con caballería que comienzan en muchas zonas a partir de la reconstitución del viñedo postfiloxérico, se precisaba que las cepas estuvieran en línea y tuvieran entre ellas una anchura suficiente para permitir el paso de la caballería con su apero. Las viñas más antiguas no formaban calles con cepas enfrentadas sino que estaban al tresbolillo, formando cada tres cepas un triángulo que puede ser equilátero o isósceles, que permitía un tipo de trabajos manuales y también con caballerías en recto y en diagonal. Esta forma recuerda los cultivos más antiguos y se va olvidando hacia los años 1940, cuando se generaliza la plantación en línea por calles con cepas enfrentadas o en muchos casos a marco real, formando un cuadrado cada cuatro cepas, que permitía el labrado recto y perpendicular por permitir la anchura de entre cepas.

En muchos casos la forma de plantación ha estado también regulada por las normativas de densidad de número de cepas por hectárea en fechas más modernas.

Que duda cabe que la llegada del arrastre de caballerías fue una gran logro para la viticultura y a la vez trajo consigo la necesidad de incorporar nuevos aperos a la

¹² Rodrigo Estevan, M^a Luz
Supra, pg. 282

actividad, como los yuguillos, los forcates y todos los arados específicos para el viñedo que facilitaban el labrado entre las cepas para evitar el trabajo manual.

La introducción del tractor facilitó de nuevo el trabajo aunque en muchos casos en los comienzos siguieron empleando los mismos aperos pero con el cambio de la tracción; así veíamos a agricultores que trabajaban con el clásico kirpi tirado por el tractor. Posteriormente se fueron introduciendo aperos propios para el tractor, pero este periodo no lo estudiamos en este trabajo.

Con respecto a las labores en la cepa, la poda ha cambiado sustancialmente ya que en la época que estudiamos lo importante en el viñedo era la cantidad de los frutos obtenidos por lo que las podas eran más largas para obtener mayor número de racimos. No obstante en muchas zonas se hacían los trabajos de desniete para evitar profusión de racimos de escasa calidad.

La poda en esa época estaba en relación con la formación de la cepa, a partir del injerto. Esta práctica si que fue una innovación ya que se conocía el injerto en frutales pero no se realizaba en viña. La necesidad de utilizar plantas resistentes a la filoxera hizo necesario el cultivo de barbados de planta americana que posteriormente se injertaban con sarmiento de las variedades locales.

Una modificación sustancial en esa época es la reducción y pérdida de variedades de uva, Según un trabajo anterior el número de variedades en La Rioja a finales del siglo XIX, superaba las sesenta y cinco, y en la actualidad difícilmente encontramos diez.

La plantación posterior a la filoxera unificó el mapa varietal aunque nuestros informantes se acuerdan de muchas variedades de ese conjunto que hoy ya se han perdido.

Esta pluralidad de cepas en cada viña, situaba las variedades según zonas para facilitar la maduración de cada una de ellas, según su periodo de sazón, que puede variar desde el tempranillo al mazuelo en más de 30 días. Además esta variedad daba unos vinos característicos por fermentar todas las uvas al mismo tiempo, enteras y en lago abierto.

A partir de la poda se formaba la viña siempre dejando varias yemas para permitir la formación de los brazos. La implantación de la formación en espaldera es bastante reciente en España y nuestros encuestados no realizaron esa práctica que hoy es común en todas las zonas. Los pasos sucesivos que vamos mostrando nos abocan lógicamente a la mecanización total del cultivo del viñedo, que se inicia en el momento al que dedicamos estas encuestas.

En cuanto a las actividades relacionadas directamente con la cepa, en el tiempo al que dedicamos este trabajo las labores eran muy escasas y no se despuntaba o se retiraban racimos, ya que el objetivo era la cantidad y la corta de las puntas de los sarmientos hacía disminuir el grado.

Con respecto a las plagas, la mayor parte de nuestros informantes relatan la escasez de enfermedades en el viñedo y sobre todo la ausencia de tratamientos. Se recuerda el cuidado para combatir el mildiu y el oidium y poco más. Para estos trabajos se empleaban dos productos que nunca faltaban en el almacén del cosechero: el azufre y la piedra de azul, que es el sulfato de cobre. Aparecen algunos insectos en ciertas encuestas, pero en general eran estos dos hongos los que atacaban, como lo siguen haciendo hoy en día, a los viñedos.

Los ataques de insectos y la existencia de ciertas enfermedades están constatados en muchos trabajos; pero lo que si observamos es el desconocimiento de muchas técnicas y prácticas por parte de la mayor parte de los viticultores que siempre responden “que entonces no había tantas enfermedades como ahora”.

La vendimia como momento final del proceso agrícola poco ha variado desde el momento que estudiamos hasta nuestros días o lo mismo podemos decir si nos remontamos a la Edad Media. Hemos de hacer notar que hoy la vendimia mecanizada va aumentando extraordinariamente y las potentes vendimiadoras están sustituyendo el proceso manual.

Pero si tomamos como referencia una vendimia manual de la época que estudiamos con relación a lo que aparece en muchos códices o pinturas medievales, veremos que las diferencias son pocas. En la mano del viñador un útil de madera y hierro que lo encontramos en los menologios medievales, en las tareas de la encuesta y en las vendimias manuales de todos los lugares vitivinícolas de España, aunque el empleo de las tijeras se va imponiendo.

Pero dentro de pocos años, se prevé que para 2010 en La Rioja, el 60 % de la vendimia sea mecanizada, con lo que nuestra información de cara al futuro será muy valiosa.

Un punto que debemos resaltar partiendo de las informaciones de la encuesta, es que según los informantes la actividad y la dedicación que se empleaba en los años de referencia de la encuesta, comparados con el trabajo que se utiliza hoy, no es para nada comparable, debido a la escasa rentabilidad de la viña en aquella época de los años 1940, por ejemplo. Incluso en comarcas de monocultivo vitícola como Cariñena o Rioja, comparando la labor de antaño con la actual, es muy superior la del pasado, pese al empleo de caballerías en la actividad.

Esto se debe al aumento de los rendimientos de la viña, sobre todo en aquellas zonas donde los vinos tienen un prestigio basado en su clasificación como productos con Denominación de Origen.

Podemos destacar basándonos en las encuestas que muchas acciones como la espergura o el desniete, prácticamente no se realizaban. Lo mismo podemos decir de los despuntes y vendimias en verde; de igual manera todas las labores relacionadas con las cepas en espaldera. Y con respecto a los tratamientos, los exquisitos cuidados que hoy se otorgan a la viña, sólo pueden ser comprendidos si comparamos los precios de la uva que se pagan en algunas zonas vitivinícolas españolas.

Si hacemos hoy un análisis del precio que se paga al agricultor de zonas de alto valor de la uva, con respecto a los de una zona marginal, vemos que en La Rioja por ejemplo se paga la uva en 2007 a 0,85 euros el kilogramo¹³; y se puede comparar con precios de la provincia de Salamanca, que no supera los 20 céntimos de euro.

Este precio está también en relación con la calidad de la uva que se produce lo mismo que pasaba en los años de la encuesta que al ser los precios bajos y el producto dedicado mayoritariamente al autoconsumo, se trabajaba poco y lo más importante en líneas generales era la cantidad de uva obtenida.

Como muy bien nos dice un agricultor de 80 años, todavía en activo, “se trabaja cuando se gana, y la viña te lo agradece y rinde, pero en aquellos años, todo eran miserias”.

Otro aspecto importante que nos ofrece la información de las encuestas es la situación del paisaje en los momentos de referencia. Nos referimos a la tipología de los paisajes de viña en vaso con tamaños de parcela muy pequeños, teniendo como referencia la superficie media en 1983 era de 0,67 hectáreas,¹⁴ podemos imaginar que 50 años antes la parcelación era enorme. Con respecto al cultivo en pendientes fragmentadas por terrazas, era la forma más habitual y con variedades mezcladas en la misma superficie.

¹³ Barco Royo, Emilio
Análisis de un sector: el Rioja entre dos siglos,
Gobierno de La Rioja, Logroño, 2008, pg. 114.

¹⁴ Barco Royo, E
op.cit. pg. 43

La fecha de creación de otros elementos arquitectónicos en el viñedo, tales como chozas, cabañas y casillas es anterior a la que estamos estudiando. En ese momento estas construcciones cumplían una importante función ya que las labores agrícolas ocupaban toda la jornada de sol a sol y se empleaban como protección ante las inclemencias, no utilizándose nunca para la pernocta.

También eran empleados para la protección de los guardas y viñadores que custodiaban los frutos, de ahí el nombre que reciben estas construcciones de “guardaviñas”.

Con respecto a otras construcciones en el viñedo como las lagaretas o lagares rupestres que hemos localizado en varias zonas como Las Arribes zamoranas, el sur de Salamanca y La Rioja, no hemos hallado a ningún informante que haya conocido su uso como lugar de pisado de la uva, pero todos tienen referencias de su empleo para esa tareas, aunque aparezcan otras referencias a la miel y secaderos de otros frutos.

En el apartado de los elementos simbólicos no hemos encontrado muchas referencias al patronazgo de la actividad de los viñadores o cosecheros de la uva. Esta ausencia contrasta con la importancia que tienen los santos patronos de la actividad vitícola en países vecinos como Francia.¹⁵

En nuestras encuestas nunca hemos encontrado un santo patrono específico de la actividad vitícola, y en todos los casos se remite la protección de este cultivo a San Isidro como patrono general de las labores agrícolas.

En relación a la tradición oral, el refranero agrícola y otras manifestaciones orales si que encontramos muchas referencias, pero no las consideramos proporcionales a la importancia que ha tenido el mundo de la viña y del vino en nuestra cultura.

Lo mismo podríamos decir de las manifestaciones festivas o lúdicas relacionadas con la viña que no poseen una importancia significativa. Casi nos atrevemos a decir, con pena si lo comparamos con otros países productores, que en la labor vitícola se encuentran muchas manifestaciones laborales pero pocas simbólicas.

No obstante y como hemos dicho antes estamos ante un reducido reflejo de lo que debe de ser un trabajo completo realizado con esta herramienta que es la metodología que presentamos.

Opinamos que si se pueden realizar encuestas en diversas zonas vitivinícolas españolas se obtendrán valiosas informaciones sobre la época de referencia de la encuesta.

¹⁵ Claude Royer
Les vigneron, Usages et mentalités des pays de vignobles
Berger-Levrault, Paris, 1980
pg. 163

CONCLUSIONES

Nos ha coincidido la redacción final de este trabajo con la realización de un Curso sobre “El Paisaje del Viñedo: La Etnografía como herramienta para su estudio y protección.”

La presentación por parte de más de veinte profesionales de diversas visiones del paisaje nos ha reafirmado en nuestras pretensiones de establecer una herramienta para estudiar el Cultivo Tradicional del Viñedo.

Hemos dicho que nuestra llegada al paisaje se ha realizado a través del conocimiento de la actividad agraria. En los paisajes agrarios del viñedo su resultado, lo mismo que sus sucesivas y futuras transformaciones se van a deber a modificaciones laborales, motivadas por la mejora en los cultivos, con miras al incremento y aumento de la producción.

Esta era nuestra conclusión comparando los campos de cultivo prefiloxéricos, las modificaciones posteriores, o las transformaciones en la moderna producción.

Pero además de este condicionante en las ponencias encargadas por nosotros en el citado Curso, aprendimos a relacionar el paisaje con otros elementos además de los productivos agrarios.

Uno de ellos ha sido el de vincular el cultivo del viñedo con las normativas y legislaciones.

En la excelente aportación de Emilio Barco Royo, hemos visto como desde las normativas medievales hasta las regulaciones actuales europeas, el cultivo del viñedo ha sido uno de los sectores más reglamentados desde prácticamente el Fuero Juzgo en España.

En muchos casos el paisaje del viñedo actual es fruto de la normativa europea que regula número de cepas por hectárea, superficie mínima, marco de plantación y forma de las mismas.

Si estudiáramos normativas y reglamentos locales o a través de la encuesta referida a este tema, tendríamos muchas explicaciones a este respecto. Algunos aspectos de las manifestaciones del paisaje del viñedo tienen su explicación en normas.

Otro punto que queremos destacar es el de la urgencia para la realización del trabajo. Esta urgencia tiene una explicación vegetativa basada en la desaparición de los actores que han conocido el trabajo previo al empleo de la autopropulsión.

Es interesante por esto resaltar el papel del informante de cara a la consecución de este trabajo. Pese a que citamos bibliografía, hemos consultado archivos y poseemos información escrita, el grueso de nuestro trabajo se basa en la encuesta.

El papel del informante en este trabajo es esencial y gracias a ellos podemos presentar la Metodología. La encuesta previa realizada con viticultores jubilados de La Rioja y Ribera de Duero nos ha dado paso a la herramienta definitiva que hoy presentamos y que además pensamos que se debe ir completando con las aportaciones de los nuevos trabajos.

En absoluto ha sido difícil ni complicado encontrar a los informantes adecuados; todas las personas solicitadas han participado y aportado sus conocimientos y por lo tanto se lo agradecemos desde aquí.

Con respecto a la información obtenida hemos comprobado como en España hay unas enormes diferencias en cuanto a la mecanización del cultivo del viñedo y hay que

resaltar que podemos encontrar viñedos cultivados principalmente a mano, otros con caballerías y la mayor superficie ya mecanizada por lo que se puede mostrar la evolución histórica aunque nuestra pretensión es la de referirnos al periodo temporal que hemos elegido entre 1930 y 1950, época en la que se va a iniciar la transformación mecánica más importante.

Próxima tarea

Como hemos insistido a lo largo de este trabajo, aquí presentamos una Metodología para que otros investigadores realicen las labores posteriores, y creemos que es necesario orientar esta segunda fase.

La Metodología se ofrece con la mayor información posible para que un investigador con ciertos conocimientos sobre cultivo de viñedo y una cierta práctica en los trabajos de encuesta, pueda realizar con éxito esta tarea.

La principal labor será localizar una institución que desde financiar el trabajo de encuesta, y que elija y prepare a los encuestadores.

Hemos establecido relación con la Asociación de Museos del Vino de España, para que por medio de sus asociados se puedan realizar las encuestas.

Hasta ahora hemos acudido a varias reuniones y hemos presentado nuestro proyecto pero no hemos obtenido más que la colaboración del Museo de Cambados que nos ha aportado una valiosa colaboración.

En otros casos estamos acudiendo a los gobiernos regionales de las Comunidades Autónomas en sus Consejerías de Cultura y Agricultura a fin de que se comprometan a financiar el trabajo.

Otras instituciones consultadas han sido los Consejos de las Denominaciones de Origen a los que posteriormente se les entregará el Proyecto completo, si así lo decide el IPCE del Ministerio de Cultura, para que se realicen en las encuestas en sus delimitaciones territoriales.

Creemos que en cada territorio las personas interesadas deberán buscar la financiación oportuna, y se puede acudir a instituciones, empresas privadas, fundaciones o programas europeos de desarrollo rural.

Con respecto a las empresas privadas en particular bodegas, estamos intentando que colaboren en sus zonas de influencia, en muchos casos aprovechando a las personas que en el pasado llevaron a cabo tareas agrícolas, y que hoy pueden ser unos excelentes informantes.

En todos los casos la fórmula del trabajo será independiente en cada región y los equipos locales deberán conseguir la financiación para su trabajo y el equipo director solamente servirá para dirigir y coordinar el trabajo tratando de que la metodología sea común.

El papel del IPCE será el de recibir el trabajo y facilitarlo a las personas e instituciones que lo soliciten. Además sería deseable que anualmente financiara el trabajo en un área del espacio vitivinícola español para animar a otras instituciones a que lo hagan.

El equipo redactor se compromete a coordinar los trabajos y podrá preparar equipos de encuesta mediante Cursos y Seminarios ya que hemos repetido que es muy importante que los encuestadores tengan una formación previa. A tal fin hemos realizado Cursos para preparar a algunos encuestadores con resultados muy satisfactorios.

Con respecto al presupuesto para la realización del trabajo y con la experiencia acumulada podemos decir que en dos días de trabajo podemos realizar tres encuestas en una localidad, y esto lo consideramos suficiente para obtener una información local.

Pensamos que en una zona de viñedos que posea una cierta unidad, bien sea bajo los criterios de una Denominación de Origen o una Indicación Geográfica debemos realizar un muestreo para obtener el número mínimo de localidades en las que realizar la encuesta.

A título de ejemplo diremos que la subcomarca de La Rioja Alavesa con una veintena de localidades y una superficie de viñedo que ronda las 14.000 hectáreas, necesita de realizar encuestas en 8 poblaciones, ya que hemos observado en el trabajo previo una cierta similitud en técnicas y cultivos.

Calculamos para esta tarea de realización de la encuesta un presupuesto de 1.000€, más la redacción y preparación de fichas, fotografías, localización de paisajes singulares y el trabajo final con una valoración de 1.200€. A esta cantidad habría que añadir las tareas de formación, coordinación y dirección del trabajo para el equipo director, con una cantidad de 750€. Podemos hablar de una cantidad de aproximadamente 3.000 € más impuestos para una subcomarca de una Denominación de Origen tan representativa como La Rioja y que constituye en su región alavesa una unidad muy homogénea.

No podremos decir lo mismo del territorio de La Rioja que no presenta tal unidad por lo que se tendrán que realizar encuestas en un número de pueblos mayor por la diversidad existente entre las diferentes subcomarcas de La Rioja Alta, Rioja Media y Rioja Baja con distancias que superan los 100 kilómetros entre puntos de encuesta, y con una diferencia de altitud que va desde los 280 hasta casi los 700 metros. Por esta razón el presupuesto para la Comunidad Autónoma de La Rioja que hemos presentado al Gobierno autonómico supera los 21.000€.

Estas cantidades se ofrecen a título de ejemplo y en cada territorio se tendrán que calcular los presupuestos de forma más minuciosa. En todos los casos el equipo redactor se ofrece a orientar a las instituciones o personas que pretendan realizar el trabajo.

Por la dirección y coordinación del trabajo el equipo redactor percibirá una cantidad en relación con los trabajos encargados para la coordinación final.


El resultado una vez que se hayan realizado las encuestas en un territorio completo será un fichero con un conjunto ordenado de fichas referidas a Temas y al número de la encuesta, pudiendo localizarse la ficha por cualquiera de sus campos.

El resto de los ficheros completarán el trabajo. Además se redactará con el conjunto de las fichas un informe sobre el cultivo tradicional del viñedo en cada unidad territorial. El producto final será un estudio completo y tendrá un carácter descriptivo y también comparativo, refiriéndolo al cultivo en la Península Ibérica e Islas.

BIBLIOGRAFÍA

Aunque el trabajo tiene una orientación etnográfica basada en la encuesta y en la observación participante, hemos empleado también informaciones procedentes de libros y otras fuentes bibliográficas.

Para documentar esta información hemos empleado una ficha bibliográfica que presentamos a continuación, y además la bibliografía que hemos consultado.



The image shows a screenshot of a web-based bibliographic form titled "Ficha Bibliográfica" with a yellow background. The main heading is "ATLAS DEL VIÑEDO" followed by "FICHA BIBLIOGRÁFICA". The form contains several input fields for bibliographic data:

- Número:** A small text box containing the value "1".
- Autor:** A long horizontal text input field.
- Título:** A long horizontal text input field.
- Editorial:** A long horizontal text input field.
- Año:** A small text box containing the value "0".
- Revista:** A long horizontal text input field.
- Número revista:** A small text box containing the value "0".
- Página:** A small text box containing the value "0".
- Web:** A horizontal text input field.
- Periódico:** A long horizontal text input field.
- Localización:** A horizontal text input field.
- Referencia Cartográfica:** A horizontal text input field.
- Localidad Referida:** A horizontal text input field.
- Cita número:** A horizontal text input field.

At the bottom of the form, there is a navigation bar with the text "Registro: 1 de 2" and several navigation icons (back, forward, search, etc.).

Bibliografía

Autor
Título **El laboreo de las viñas**
Lugar Madrid
Editorial Hojas Divulgadoras del Ministerio de Agricultura XXVI
Año 1932
Revista
Número revista
Página 4-8

Autor
Título **Guía de Enoturismo en la Ribera del Duero**
Lugar Valladolid
Editorial Duco Promoción Empresarial Ediciones Técnicas y Culturales
Año 2008
Revista
Número revista
Página

Autor
Título **Manual Profesional. Oficina de Enoturismo de Valladolid**
Lugar Valladolid
Editorial
Año 2007
Revista
Número revista
Página

Autor
Título **La invasión filoxerica**
Lugar
Editorial
Año
Revista
Número revista
Página

Autor
Título **La vid y el vino en la Tierra de Barros**
Lugar Madrid
Editorial Ministerio de Agricultura
Año 194
Revista
Número revista
Página

Autor Abad, C; Naredo, J. M.
Título **Sobre la modernización de la agricultura española (1940-1995): De la agricultura tradicional hacia la capitalización agraria y la dependencia asistencial.**
Lugar Madrid
Editorial MAPA. Centro de Investigaciones Sociológicas
Año 1997
Revista Agricultura y Sociedad en la España Contemporánea
Número revista
Página

Autor Abela, Eduardo
Título **Las viñas en rastra según el sistema Chissay. Método práctico e importante de poner y explotar los viñedos en muchas regiones de España**
Lugar Madrid
Editorial
Año 1882
Revista
Número revista

Página

Autor Abela, Eduardo
Título **Observaciones sobre viñas y vinos**
Lugar Editorial
Año 1887
Revista Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento
Número revista IX
Página 673-685

Autor Abela, Eduardo
Título **La poda de las vides**
Lugar Editorial
Año 1887
Revista Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento
Número revista II
Página 641-646

Autor Abela, Eduardo
Título **Las viñas en rastra según el sistema Chissay. Método práctico e importante de poner y explotar los viñedos en muchas regiones de España**
Lugar Editorial Madrid
Año 1882
Revista
Número revista
Página

Autor Acereda, M^a Isabel y Torrano, Teresa
Título **Léxico de la viticultura en Mañeru**
Lugar Editorial
Año 1980
Revista Cuadernos de Etnología y Etnología de Navarra XII
Número revista 35,36
Página 381-402

Autor Alonso de Herrera, Gabriel
Título **Agricultura general que trata de la labranza del campo y sus particularidades. Crianza de animales y propiedades de las plantas**
Lugar Editorial Madrid
Año 1858
Revista Edición D.A. de Burgos.
Número revista
Página

Autor Alvarez Oses J. A.
Título **Avance de una encuesta etnológica sobre Caspe**
Lugar Editorial Zaragoza
Año 1957
Revista Caesaraugusta
Número revista 9-10
Página 49-68

Autor Antón, F.
Título **Monasterios medievales de Valladolid**
Lugar Editorial Madrid
Año 1923
Revista
Número revista
Página

Autor Baraja Rodriguez, Eugenio
Título **Atlas de los regadíos de la Cuenca del Duero**
Lugar Valladolid
Editorial Universidad de Valladolid, Junta de Castilla y León
Año 2008
Revista
Número revista
Página

Autor Beurredon, Abbé J.
Título **La culture de la vigne dans l' antiquité**
Lugar Dax
Editorial XVII
Año 1887
Revista
Número revista
Página

Autor Benaiges Aris, Carmelo
Título **Adaptación de la vid americana**
Lugar Madrid
Editorial Hojas Divulgadoras del Ministerio de Agricultura XIII
Año 1923
Revista
Número revista
Página 1-8

Autor Berne Valero, José Luis y Fernania Ribera, Carmen
Título **Catastro de Rústica**
Lugar
Editorial Universidad Politécnica de Valencia. 2000
Año
Revista
Número revista
Página

Autor Billiard, R.
Título **L'agriculture dans l'antiquité d'après les Georgiques de Virgile.**
Lugar
Editorial
Año
Revista
Número revista
Página

Autor Billiard, R.
Título **La vigne dans l' antiquité**
Lugar Lion-Lardachet
Editorial
Año 1913
Revista
Número revista
Página

Autor Blanco Fernandez, Antonio
Título **Tratado sobre el cultivo de la vid y elaboración de vinos**
Lugar Madrid
Editorial Ets Tipográfico Fortanet
Año 1863
Revista
Número revista
Página

Autor Boutelou, Esteban
Título **Memoria sobre el cultivo de la vid en Salúcar de Barrameda y Xeres de la Frontera**
Lugar Madrid
Editorial Imprenta de Villalpando

Año 1807
Revista
Número revista
Página

Autor Boutelou, Esteba
Título **Sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Fontera**
Lugar Madrid
Editorial Imprenta de Villalpando
Año 1807
Revista
Número revista
Página

Autor Briz Gómez, Antonio
Título **El léxico de la vid en la comarca de Utiel-Requena**
Lugar
Editorial Institución Alfonso el Magnanimo. Diputación de Valencia
Año 1985
Revista
Número revista
Página

Autor C y C, J.
Título **Descortezado de la vid contra la phylloxera**
Lugar Madrid
Editorial Ministerio de Fomento
Año 1877
Revista Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento, II
Número revista
Página 430-433

Autor Caballero López J.A. y Delgado Idarreta, J.M.
Título **La Cultura de la vid y el vino en La Rioja**
Lugar Logroño
Editorial Gobierno de La Rioja, Diario La Rioja
Año 2002
Revista
Número revista
Página

Autor Cabero Dieguez, Valentín
Título **El espacio geográfico castellano leonés**
Lugar Valladolid
Editorial Editorial Ambito
Año 1982
Revista
Número revista
Página

Autor Cabo Alonso A.
Título **Transformación en regadío y evolución de la explotación agraria de tipo familiar: el ejemplo de la Cuenca del Duero**
Lugar Madrid
Editorial Ministerio de Agricultura
Año 1984
Revista Agricultura y Sociedad
Número revista 32
Página 235

Autor Carmona, J; Colomé, J; Pan Montojo y Simpson, J.
Título **Viñas, bodegas y mercados. El cambio técnico en la viticultura española 1850-1936**
Lugar Zaragoza
Editorial Prensas Universitarias de Zaragoza
Año 2000
Revista
Número revista

Página

Autor Casanova y Todolí, Ubaldo de
Título **Comarcas Vinícolas de Castilla y León**
Lugar Editorial
Año 1993
Revista
Número revista
Página

Autor Cenjor Llopis, Andrés
Título **Viticultura y Enología con ligeras nociones físico químicas, análisis más corrientes y variada colección de problemas**
Lugar Editorial
Año Unión Polígrafa, S.A. 1935
Revista
Número revista
Página

Autor Columela
Título **Los doce libros de agricultura**
Lugar Editorial
Año Valladolid Reed. Junta de Castilla y León. 2005
Revista
Número revista
Página

Autor Comenge Gerpe, Miguel
Título **La vid y los vinos españoles**
Lugar Editorial
Año 1942
Revista
Número revista
Página

Autor Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rioja
Título **Consejos prácticos sobre el cultivo de la vid**
Lugar Editorial Logroño
Año 1955-1958
Revista
Número revista
Página

Autor Cuevas, José de las
Título **Biografía del vino de Jerez**
Lugar Editorial
Año Jerez de la Frontera Jerez Industrial. 1949
Revista
Número revista
Página

Autor Dantin Cereceda, Juan
Título **Ensayo de un catálogo metódico de las plantas fanerógamas dañinas o nocivas a los cultivos en España**
Lugar Editorial Madrid
Año Servicio de Publicaciones Agrícolas, Ministerio de Fomento 1916
Revista
Número revista
Página

Autor Dion, Roger
Título **Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX siècle**
Lugar Flammarion
Editorial
Año 1977
Revista
Número revista
Página

Autor Duque Herrero, Carlos
Título **Vino, lagares y bodegas**
Lugar Valladolid
Editorial Ayuntamiento de Mucientes
Año 2006
Revista
Número revista
Página

Autor Echaide, Ana M^a
Título **Lexico de la viticultura en Olite (Navarra)**
Lugar Pamplona
Editorial Gobierno de Navarra. Institución Príncipe de Viana
Año 1969
Revista Revista Principe de Viana
Número revista 30, 114-115
Página 147-148

Autor Elías Pastor, Luis Vicente
Título **La Elaboración Tradicional del Vino**
Lugar Madrid
Editorial Unión Editorial
Año 1982
Revista
Número revista
Página

Autor Elías Pastor, Luis Vicente
Título **Los Trabajos y los días. La Elaboración Tradicional del Vino**
Lugar Logroño
Editorial Memoria de la Exposición. Gobierno de La Rioja.
Año 1998
Revista
Número revista
Página

Autor Elías Pastor, Luis Vicente
Título **Viña Tondonia. Un pago, una viña, un vino**
Lugar Pamplona
Editorial Bodegas López de Heredia.
Año 2007
Revista
Número revista
Página

Autor Elías Pastor, Luis Vicente
Título **El paisaje cultural de la viña en La Rioja. España**
Lugar Manresa
Editorial Centre d' Estudis del Bages
Año 2003
Revista
Número revista 269
Página

Autor Fernández Crespo, Dario
Título **La invasión filoxérica en la provincia de Lugo**
Lugar Lugo
Editorial

Año	1987
Revista	
Número revista	
Página	
<hr/>	
Autor	Fernández de la Rosa, Gumersindo
Título	Generalidades sobre el cultivo de la vid y sobre los medios de fomentarlo
Lugar	Madrid
Editorial	Ministerio de Fomento
Año	1875
Revista	Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento III
Número revista	
Página	513-534
<hr/>	
Autor	Fernández Martínez, Sixto
Título	La vid y el vino en La Mancha
Lugar	Madrid
Editorial	Ministerio de Agricultura
Año	1963
Revista	
Número revista	
Página	
<hr/>	
Autor	Ferrer Garcés, José Manuel
Título	La Ribera del Duero. Sus viñas y sus vinos
Lugar	Valladolid
Editorial	Caja España
Año	1992
Revista	
Número revista	
Página	
<hr/>	
Autor	Fidalgo Hijano, Concepción y Sancho, Inés
Título	El catastro de rústica: Fuente documental para la investigación biogeográfica
Lugar	Madrid
Editorial	Dirección General del Catastro. Ministerio de Economía y Hacienda
Año	2004
Revista	Catastro
Número revista	51
Página	131-136
<hr/>	
Autor	García de los Salmones, Nicolás
Título	Cómo se planta ahora una viña
Lugar	Madrid
Editorial	Ministerio de Agricultura
Año	1942
Revista	
Número revista	
Página	
<hr/>	
Autor	García Fernández, J.
Título	Aspectos del Paisaje Agrario de de Castilla la Vieja
Lugar	Valladolid
Editorial	Cátedra de Geografía. Facultad de Filosofía y Letras
Año	1963
Revista	
Número revista	
Página	
<hr/>	
Autor	García López, A.
Título	Cultivo de la viña
Lugar	
Editorial	Marín, Manuel y G. Campo, Editores
Año	1933
Revista	
Número revista	

Página

Autor
Título
Lugar
Editorial
Año
Revista
Número revista
Página

Garrabou, Ramón y otros
Historia Agraria de la España Contemporánea. 3. El fin de la agricultura tradicional 1900-1960
Barcelona
Crítica
1986

Autor
Título
Lugar
Editorial
Año
Revista
Número revista
Página

Gayán, Manuel
Reconstitución del viñedo y cultivo de la viña
Madrid
Librería de Luis Santos.
1929

Autor
Título
Lugar
Editorial
Año
Revista
Número revista
Página

Gomarín, Fernando y Madariaga, Benito
Hallazgo de un ejemplar de podadera en La Concha de Villaescusa
Santander
Gobierno de Cantabria. Instituto de Etnografía y Folklore Hoyos Sáinz
1974
Instituto de Etnografía y Folklore Hoyos Sáinz VI
137-143

Autor
Título
Lugar
Editorial
Año
Revista
Número revista
Página

Gómez Orea, Domingo
Evolución del impacto ambiental de la concentración parcelaria
Junta de Castilla y León y Ministerio de Agricultura.
1999

Autor
Título
Lugar
Editorial
Año
Revista
Número revista
Página

Griera, A.
La viyna-La verema-El vi
Instituto Internacional de lenguas románicas
1965
Bibliotec de Filología Histórica XVI

Autor
Título
Lugar
Editorial
Año
Revista
Número revista
Página

Guerra, Felipe
De las viñas y el vino de la villa de Gata
Madrid
Ministerio de Fomento
1877
Gaceta Agrícola del Museo de Fomento, IV
473-483

Autor
Título
Lugar
Editorial
Año
Revista
Número revista
Página

Hidalgo, Luis y Candela, Manuel
Contribución al conocimiento del inventario vitícola nacional
Madrid
Ministerio de Agricultura
1971

Autor Hieret, Jean Pierre
Título **L' outillage traditionnel de la vigne et du vin en Bordelais**
Lugar Bordeaux
Editorial Presses Universitaires de Bordeaux
Año 1986
Revista
Número revista
Página

Autor Hiéret, Jean-Pierre
Título **Outils des vigneronns et tonneliers du Bordeaux**
Lugar Bordeaux
Editorial Presses Universitaires de Bordeaux. Centre de
Recherches pour la vigne et le vin. CERVIN
Año
Revista
Número revista
Página

Autor Huetz de Lempis, Alain
Título **Vignobles et vins du Nor-ouest de l'Espagne**
Lugar Bordeaux
Editorial Institut de Geographie
Año
Revista
Número revista
Página

Autor Humbert, A.
Título **Paysages viticoles d'Espagne**
Lugar
Editorial
Año
Revista
Número revista
Página 435-448

Autor Iglesias Rodriguez, J. J.
Título **Historia y Cultura del Vino en Andalucia**
Lugar
Editorial
Año 1995
Revista
Número revista
Página 220

Autor Jiménez Cuende, F.
Título **Reconstitución del Viñedo**
Lugar
Editorial Manuel Marín y G. Campo, Editores
Año 1934
Revista
Número revista
Página

Autor Lachiver, Marcel
Título **Vins, vignes et vigneronns. Histoire du vignoble français**
Lugar Fayard
Editorial
Año 1988
Revista
Número revista
Página

Autor Lagrange, André
Título **Musée du vin de Bourgogne et Bearne. Salle des travaux de la vigne et du vinb et des metiers auxiliaires. Catalogue**
Lugar Paris

Editorial	
Año	1965
Revista	Arts et Traditions Populaires, XIII
Número revista	2
Página	105-180
<hr/>	
Autor	Lizaur, Domingo
Título	Breves apuntes sobre el cultivo de la vid y la fabricación del vino en la provincia de Cadiz
Lugar	Madrid
Editorial	Ministerio de Fomento
Año	1877
Revista	Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento, V
Número revista	
Página	717-728
<hr/>	
Autor	Llorente, Eduardo
Título	Viñas, vino, tostadillo y aguardiente lebaniegos
Lugar	Santander
Editorial	Instituto de Etnografía y folklore Hoyos Sáinz
Año	1972
Revista	Instituto de Etnografía y Folklore Hoyos Sáinz IV
Número revista	
Página	155-161
<hr/>	
Autor	Maldonado Rosso, J. et. Al.
Título	Manual Patrivit para la localización y catalogación del Patrimonio vitícola mueble e histórico
Lugar	Cadiz
Editorial	Comisión Europea. Ayuntamiento de El Puerto de Santa María
Año	1997
Revista	
Número revista	
Página	
<hr/>	
Autor	Manso de Zúñiga, Víctor Cruz
Título	Conferencias Enológicas
Lugar	Madrid
Editorial	
Año	1895
Revista	
Número revista	
Página	
<hr/>	
Autor	Manzanero García, Carlos
Título	La vendimia como generadora de pautas culturales manchegas
Lugar	Madrid
Editorial	Museo de Artes y Tradiciones Populares
Año	1982
Revista	Narria
Número revista	27
Página	6-8
<hr/>	
Autor	Marcilla Arrazola, Juan
Título	Tratado práctico de viticultura y enología española
Lugar	Madrid
Editorial	Saeta
Año	1942
Revista	
Número revista	
Página	
<hr/>	
Autor	Martín Cebrian, Modesto
Título	La vendimia
Lugar	Valladolid
Editorial	Fundación Joaquín Díaz. Caja España

Año 1985
Revista Revista de Folklore
Número revista 60
Página 198-200

Autor Martínez Ruiz, J. I.
Título **Trilladoras y Tractores. Energía, tecnología e industria en la mecanización de la agricultura española (1862-1967)**
Lugar Sevilla
Editorial Universidad de Sevilla-Edicions de la Universidad de Barcelona
Año 2000
Revista
Número revista
Página

Autor Mata Olmo, R. y Sanz Herráiz, C.
Título **Atlas de los paisajes de España**
Lugar Madrid
Editorial Ministerio de Medio Ambiente
Año 2003
Revista
Número revista
Página

Autor Mensua, Salvador
Título **Contribución al estudio del viñedo navarro: Las áreas de cultivo**
Lugar Pamplona
Editorial Gobierno de Navarra. Institución Príncipe de Viana
Año 1962
Revista Revista Príncipe de Viana
Número revista 23, 88-89
Página 401-416

Autor Merino Urrutia, Juan Bautista
Título **El retroceso en el cultivo de la vid en la Rioja Alta y su límite actual**
Lugar Logroño
Editorial Instituto de Estudios Riojanos
Año 1956
Revista Berceo
Número revista 41
Página 425-428

Autor Mingote Calderón, J. L.
Título **Utillaje agrícola medieval a través de la iconografía mozárabe**
Lugar Zaragoza
Editorial Congreso de Arqueología Medieval Española.
Año 1986
Revista
Número revista
Página

Autor Mingote Calderón, J. L.
Título **De vides manchegas**
Lugar Madrid
Editorial Museo de Artes y Tradiciones Populares
Año 1981
Revista Narria
Número revista 22
Página 16-19

Autor Mingote Calderón, J. L.
Título **Catálogo de Aperos Agrícolas del Museo del Pueblo Español**
Lugar Madrid
Editorial Ministerio de Cultura y Ministerio de Agricultura

Año	1990
Revista	
Número revista	
Página	
<hr/>	
Autor	Morell y Mestre, Antoni y Ortíz Casa, Joaquín
Título	Situación del Catastro de Rústica en España y propuesta para su reforma
Lugar	Madrid
Editorial	Ministerio de Agricultura
Año	1985
Revista	Revista de Estudios Agrosociales
Número revista	130
Página	137-155
<hr/>	
Autor	Moreno Navarro, I. et. al.
Título	El cultivo de la viña, la fabricación de aguardiente y la colonia agrícola de Galeón: Estudio Etnológico de la evolución y crisis de las actividades económicas tradicionales de Cazalla de la Sierra
Lugar	Madrid
Editorial	Instituto de Conservación y Restauración de Bienes Culturales
Año	1981
Revista	Etnografía Española
Número revista	2
Página	187-254
<hr/>	
Autor	Muños y Rubio, Pedro Julián
Título	El arado. Su historia, su organismo considerado en sus detalles y en su conjunto. Modificaciones y perfeccionamiento experimentados en nuestros días
Lugar	Madrid
Editorial	Hijos de D.J. de la Cuesta
Año	1886
Revista	
Número revista	
Página	
<hr/>	
Autor	Muñoz Pérez-B Arranz
Título	Geografía agraria de España. Ensayo de guía bibliográfica
Lugar	Madrid
Editorial	C.S.I.C.
Año	1961
Revista	
Número revista	
Página	
<hr/>	
Autor	Navarro, Joseph; Mas y Marquet
Título	Memoria sobre la viña, su plantación y propagación
Lugar	
Editorial	Fan-521
Año	1797
Revista	
Número revista	
Página	
<hr/>	
Autor	Ojeda San Mguel, Ramón y Ruiz Larrad, Jesús Alberto
Título	Viñedos y vino chacolí en la Historia de Miranda de Ebro
Lugar	Miranda
Editorial	Instituto Municipal de Historia. Ayuntamiento de Miranda
Año	1987
Revista	
Número revista	
Página	
<hr/>	

Autor	Omer, Michel
Título	La situation actuelle du vignoble de Valdepeñas
Lugar	Madrid
Editorial	Casa de Velázquez
Año	1975
Revista	Mèlanges de la Casa de Velázquez, XI
Número revista	
Página	333-370
<hr/>	
Autor	Padilla Montolla, Carmen
Título	Útiles empleados en la obtención y elaboración del vino de Rioja
Lugar	Madrid
Editorial	Museo de Artes y Tradiciones Populares
Año	1978
Revista	Narria
Número revista	10
Página	12-14
<hr/>	
Autor	Pan Montojo, J.
Título	La bodega del mundo. La vid y el vino en España. 1800-1936
Lugar	
Editorial	Alinaza Universidad y Ministerio de Agricultura
Año	1994
Revista	
Número revista	
Página	
<hr/>	
Autor	Panizo Rodriguez, Juliana
Título	Premias alusivas al vino
Lugar	Valladolid
Editorial	Fundación Joaquín Díaz. Caja España
Año	1987
Revista	Revista de Folklore
Número revista	82
Página	142-144
<hr/>	
Autor	Paz Guerrero, M.
Título	La viña de Jerez por un obrero
Lugar	Jerez
Editorial	
Año	1925
Revista	
Número revista	
Página	
<hr/>	
Autor	Piqueras, Juan
Título	La vid y el vino en el País Valenciano
Lugar	Valencia
Editorial	Institución Alfonso el Magnánimo. Diputación Provincial de Valencia
Año	1981
Revista	Geografía Económica, 1564-1980
Número revista	
Página	
<hr/>	
Autor	Portes, L. y Ruysen, F.
Título	Traité de la vigne et de ses produits
Lugar	Paris
Editorial	
Año	1886
Revista	
Número revista	
Página	
<hr/>	
Autor	Recuenco Carballo, Pedro
Título	Vocabulario vitivinícola riojano
Lugar	Logroño

Editorial	Cámara de Comercio de Logroño
Año	1963
Revista	
Número revista	
Página	
<hr/>	
Autor	Roldan Péres, Antonio
Título	La cultura de la viña en la region del Condado. Contribución léxica a la geografía dialectal
Lugar	Madrid
Editorial	C.S.I.C.
Año	1966
Revista	Revista de Filología Española
Número revista	
Página	
<hr/>	
Autor	Roldán Péres, Antonio
Título	Léxico de las viñas de Jerez de la Frontera
Lugar	Madrid
Editorial	C.S.I.C.
Año	1964
Revista	Revista de Filología Española
Número revista	47
Página	
<hr/>	
Autor	Ruis y Aguilar, Manuel
Título	Cultivo de la vid en el Ampurdán
Lugar	Madrid
Editorial	Ministerio de Fomento
Año	1877
Revista	Gaceta Agrícola del Ministerio de Fomento III
Número revista	404-407
Página	
<hr/>	
Autor	Sanchez Casas Domínguez
Título	Catastro de Rústica-Guía de Trabajo
Lugar	Madrid
Editorial	Ed. Agrícola Española
Año	1977
Revista	
Número revista	
Página	
<hr/>	
Autor	Sánchez Trujillano, M ^a T. y Gómez Martínez, José R.
Título	Cosechas. Agricultura de otros siglos en la colección etnográfica del Museo de La Rioja
Lugar	Logroño
Editorial	
Año	2002
Revista	
Número revista	
Página	
<hr/>	
Autor	Santos Solla, J. M.
Título	La localización del viñedo en Galicia: factores humanos y económicos
Lugar	Santiago
Editorial	.
Año	1988
Revista	Simposio internacional sobre Otero Pedrayo e a Xeografía de Galicia
Número revista	
Página	366-388
<hr/>	
Autor	Sanz Carnero, J.
Título	El viñedo español
Lugar	Madrid
Editorial	Ministerio de Agricultura
Año	1975

Revista
Número revista
Página

Autor Tolsada Picazo, Francisco
Título **Bibliografía española de agricultura, 1495-1900**
Lugar Madrid
Editorial Instituto Nacional del Libro Español
Año 1953
Revista
Número revista
Página

Autor Torre García, Leopoldo
Título **La vendimia: El fruto de la tradición perdida**
Lugar Valladolid
Editorial Fundación Joaquín Díaz. Caja España
Año 1987
Revista Revista de Folklore
Número revista 74
Página 43-48

Autor Torrente, François
Título **Paysages agraires de la Vallée du Douro: L' exemple du Baixo Corgo**
Lugar Bordeaux
Editorial Presses Universitaires de Bordeaux. CERVIN
Año 1996
Revista
Número revista
Página 417-425

Autor Torres Luna, M. P. y Santos Solla, J. M.
Título **L' evolution du vignoble en Galice depuis les recherches de A. Huetz de Lempis**
Lugar Bordeaux
Editorial Presses Universitaires de Bordeaux. CERVIN
Año 1996
Revista
Número revista
Página

Autor Vargas, Leonor
Título **Vocabulario sobre Vinicultura en La Rioja alavesa**
Lugar Logroño
Editorial Instituto de Estudios Riojanos
Año 1957
Revista Berceo
Número revista 43
Página 255-262

GLOSARIO

El carácter dialectal que posee el trabajo se refleja en el hallazgo de multitud de términos relacionados con el trabajo del viñedo que simplemente hemos recogido y que posteriormente expertos en dialectología deberán analizar. Exponemos aquí algunos de esos términos:

Término	A mesa
Lugar	San Esteban
Descripción	Dícese de un tipo de injerto que se hace en el campo
Actividad	Injerto
Geográfico	Salamanca
Término	A dos caras
Lugar	Valbuena
Descripción	Forma de arar que permite ir y volver por la misma calle
Actividad	Labores
Geográfico	Valladolid
Término	A franja
Lugar	San Martín
Descripción	Hacer una zanja para la plantación
Actividad	Labores
Geográfico	Burgos
Término	A hecho
Lugar	San Martín
Descripción	Labrar toda la finca entera antes de la plantación
Actividad	Labores
Geográfico	Burgos
Término	A lo chiquito
Lugar	Cabretón
Descripción	Labrar en la medida más corta
Actividad	Labores
Geográfico	La Rioja
Término	A lo corto
Lugar	Cabretón
Descripción	Labrar en la medida más corta de la viña
Actividad	Labores
Geográfico	La Rioja

Término	A lo largo
Lugar	Cabretón
Descripción	Labrar en la distancia más larga
Actividad	Labores
Geográfico	La Rioja
Término	A manta
Lugar	Olivares
Descripción	Riego en toda la superficie de la finca
Actividad	Agricultura
Geográfico	Valladolid
Término	A marca
Lugar	Valbuena
Descripción	Plantación en línea y a marca hecha con una cuerda
Actividad	Plantación
Geográfico	Valladolid
Término	A pie
Lugar	Olivares
Descripción	Riego por el surco o caballón
Actividad	Agricultura
Geográfico	Valladolid
Término	A yema
Lugar	San Esteban
Descripción	Tipo de injerto para frutales
Actividad	Injerto
Geográfico	Salamanca
Término	Abotonar
Lugar	Abalos
Descripción	Comenzar a salir la yema
Actividad	Agricultura
Geográfico	La Rioja
Término	Abrir
Lugar	Sardón
Descripción	Cavar la viña haciendo hoyas
Actividad	Labores

Geográfico Valladolid
Término Acebo
Lugar Aldeadavila
Descripción Variedad de uva blanca
Actividad Variedades
Geográfico Salamanca

Término Aceitera
Lugar Abalos
Descripción Instrumento para echar el azufre a las viñas
Actividad Tratamientos
Geográfico La Rioja

AGRADECIMIENTOS

Al concluir un trabajo de campo el listado de personas que han participado es enorme, tal como lo podemos observar en la fichas de informantes, pero además de las colaboraciones que directamente nos proporcionan los datos de encuesta ha habido otras muchas personas que nos han ayudado en nuestro trabajo.

El trabajo como hemos relatado se ha ido fraguando desde el año 2005, y en enero de 2008, María Pía Timón Tiemblo responsable de Etnología del entonces Instituto del Patrimonio Histórico Español nos animó a presentar un Proyecto que anteriormente se había presentado a la Asociación de Museos del Vino de España, con intención de que este colectivo llevara a cabo las encuestas en cada región de influencia.

Con la Asociación citada pretendemos tener cubierto el espacio de la viña en España, y le solicitamos que nos apoye con su implantación en la zona para la realización de las encuestas. Un ejemplo de ello ha sido el apoyo que nos ha dado el Museo del Vino de Cambados que ha realizado las encuestas en la zona y que hemos incorporado a esta Metodología. Por esta razón María Pía y Rocio Acha, esta última Presidenta de la Asociación nos han apoyado en el inicio del trabajo.

Con motivo de una reunión sobre “El Paisaje del Viñedo” en las instalaciones de la Abadía Retuerta en Sardón de Duero (Valladolid) tuvimos ocasión de hablar de la investigación que estábamos llevando a cabo y en ella pensamos en realizar un Curso sobre “Los Paisajes del Viñedo: La Etnografía como herramienta para su estudio y protección”, que se acaba de desarrollar en Nájera y a cuyos ponentes y participantes agradecemos su colaboración.

En los inicios de trabajo contamos con el apoyo de Javier Llorente Ruesga, Jefe del Servicio de Ordenación del Territorio de la Junta de Castilla y León, quién nos encargó que estudiáramos el paisaje del viñedo y su visión etnográfica en cuatro municipios de Ribera de Duero. Vaya un agradecimiento para Ana Severina Martín, que colaboró con nosotros en dicho encargo.

Agradecemos también a nuestro querido amigo e inspirador, el destacado fotógrafo Miguel Martín, a Rocío Vicente, a Joaquín de S. Esteban del Valle (Salamanca), al Museo de Montejo de San Miguel (Burgos), así como a Montserrat Ridruejo Galán.

Desde el comienzo de la investigación las Bodegas R. López de Heredia Viña Tondonia nos han prestado todo su apoyo y nos han facilitado el acceso a su importante Archivo, que nos ha permitido documentarnos del proceso del cultivo del viñedo en la época de plantación de sus primeras viñas en 1907.

LOS AUTORES

Luis Vicente Elías Pastor
Margarita Contreras Villaseñor
José María Elías Pastor

ANEXOS

- Encuestas aplicadas

Provincia: Burgos
Población: FRIAS
Nombre: **José Alonso Páramo**
Calle Los Molinos
Nacido en: Frías (Burgos)
Fecha encuesta: 9 de agosto de 2008.
Encuestador: Luis Vicente Elías

1. El viñedo se concentraba en la parte alta, en terrenos suaves, encima de Tobera eran arenosos, que hoy son pinar. Estaban en carasoles y nunca en las partes bajas dedicadas al cereal. Próximas al pueblo estaban las huertas, ya que había muchas conducciones de riego por la abundancia de molinos en la comarca que había una docena en diez kilómetros.
2. El viñedo estaba en los términos de Santa Marina, Vallancón, Los Berzales, Valdevacas, Robrezales, Corbera y en la carretera a Valderrama en la margen izquierda hacía arriba.
 8. El viñedo era menos de un 5% de la superficie de la propiedad de muchas familias. Estaba entre cereales y en los viñedos había frutales en especial pavías y melocotones, algunos almendros. Siempre había frutales en las viñas. A partir de los años 1950 se abandonaron las viñas y solamente algunos las conservamos, yo hasta 1995 para hacer vino para casa.
En la actualidad en la zona hay algún viñedo viejo, como el que vemos al lado de la urbanización, y otro recién plantado. En el monte quedan cepas viejas y se ven retoños por zonas de bosque.
Desde que se hizo el regadío que recorre toda la parte superior del pueblo, se riega todo por su pie.
 9. La forma de propiedad del viñedo era siempre propiedad particular, y no se daban rentas o medias, o aparcerías. En cereal se llegaba a dar esos casos, pero después de los años 1960 se abandonaron esas prácticas ya que muchos se marcharon a Bilbao a trabajar y solamente dejaban las tierras en renta.
Nosotros teníamos todo en propiedad y cogíamos para casa una 50 cántaras.
 10. Las viñas no se señalaban de ninguna manera, ya que se distinguían y además no se podía entra nunca con el ganado lanar. A los rastrojos y barbechos se podía entrar con las ovejas, pero al viñedo nunca.
 13. La medida de superficie ha sido la fanega de 3.333 metros cuadrados, tres fanegas una hectárea. (En el pueblo de Leciana, una persona llamada Manuel me dice que la medida de las viñas era la obrada equivalente a 350 metros cuadrados)
 16. Las tierras del viñedo debían de ser las más altas y las más soleadas. En algunas partes eran arenosas y suaves, siendo las más fuertes para el cereal.
 20. Los vientos en el pueblo eran Cierzo N, Regañón Este, Solano Sur y Abrego O. El solano era el peor, tanto en invierno como en verano.
 21. Si se labraba con el terreno demasiado mojado, sin tempero salían muchos cardos.
Salían muchas gramas en los terrenos arenosos, amapolas y tréboles. No había ninguna planta beneficiosa, en zonas húmedas colascaballo,
 22. En algunas zonas de viñedo había casetas de piedra, para los casos de protegerse. No eran particulares, ya que todos se podían meter, pero como que pertenecían a cada viñas o conjunto de ellas. Hoy la mayor parte están hundidas.
 23. Las variedades de uva eran garnacha, moscatel, tinta del país y otra tinta que se llamaba cascarrutero. Todas las variedades estaban revueltas y se vendimiaban a la vez.
 25. En las viñas había sobre todo pavías, melocotones y abrideros

26. Aquí las viñas eran muy viejas y eran de un metro setenta de altas con brazos largos. El si ha plantado

27. Los viejos hablaban de la filoxera, pero aquí había viñas muy viejas anteriores a la filoxera. La de al lado de la urbanización tiene más de cien años.

28. Le ha tocado arrancar con azadón y algunas con cadena atada al yugo de las vacas o bueyes. Se hacía a finales del invierno cuando estaba blando y luego se araba para sembrar cereal. Se dejaba un año de barbecho.

29. No se desfondaba, solamente se labraba con el arado lo que había estado de barbecho.

30. El arado utilizado en la viña era el de palo, que se enganchaba a la caballería. Era el mismo arado que el empleado en el cereal. Se empleaba una caballería para labrar, pero para pasar la grada el empleo un buey. Arado y grada han sido los dos útiles empleados, en alguna ocasión el cultivador pero muy poco. El arado se enganchaba a la yugueta, que se ponían sobre el anterollo. Tenía dos argollas para enganchar el timón del arado y en la otra una cuerda que pasaba por el otro lateral del animal. Para el buey tenía un yugo especial que se ponía sobre los cuernos. [En la bodega LdH hay]. Sallar era la operación de quitar la hierba y acollar se hacía con las patatas, alubias pimientos, etc. Para las labores agrícolas se compraban animales en las ferias de la comarca. En Briviesca la feria era en San Mateo y en ella vendía novillos para enseñados. En Santa Marina en Medina de Pomar se compraban los novillos, que luego capaba y adiestraba. En Miranda había dos ferias en marzo y en mayo.

31. La plantación anterior a él estaban a manta, revueltas y había árboles frutales entre medio. Pero las que él ha conocido siempre en línea para labrar con caballerías, pero también le ha tocado cavar algunas en terrazas estrechas que no podían entrar los mulos. Se plantaba en línea con una cuerda que tenía atados unos trapos en el lugar exacto, se le daba de marco dos metros en cuadro, se hacía un agujero de unos 40 cmts de profundidad con una piqueta o morisca estrecha y en cuadro 30 x 40. El agujero que se hacía para plantar era el torquillo. En las zonas más pedregosas como en las laderas de la carretera de Valderrama se hacía el agujero con barra. Se plantaba de Barbudas, que eran trozos de sarmientos de unos 50 cmts que en la poda se seleccionaba de las variedades que más te interesaban. Se plantaban en las huertas y se les regaba muy a menudo y al año siguiente se plantaban dejando fuera 3 o 4 yemas. No ha conocido injertar, y la planta se empezaba a formar a partir del segundo año y se le dejaban 3 o 4 brazos, pero eran más altas que las de La Rioja. En los años 1955 se trajeron plantas híbridas y dieron el fruto muy pronto pero la calidad era muy mala y las arrancaron.

43. La poda se hacía con tijera de una mano. Se dejaban pulgares de dos yemas. Los sarmientos se quemaban y se guardaban algunas gavillas para asar carne en la huerta. No se hacía carbón ya que se empleaba carbón de encina o de cepa, que es un tipo de retama que tiene abajo como una bola y hacen el carbón para la fragua. Se dejaban dos yemas a una se le llamaba delantera y a otra trasera.

37, Nunca se ha injertado la viña.

38. NO había ninguna fecha fija para nada ya que tenían cultivos de todo tipo, cereal patatas, remolacha, frutales, todo en seco y en los alrededores del río las huertas. Cuando no tenían otra labor iban a la viña, aunque había algunos muy curiosos que las cuidaban muchos, habiendo algunos que tenían hasta 3 hectáreas de viña, pero el vino era siempre de consumo interior, viniendo alguno de los pueblos a comprar en Semana Santa. En su casa tenían 10 fanegas de cereal y 3 de viña. El cultivo del resto de productos era con bueyes y vacas, el compraba terneros y los capaba y enseñaba y luego los vendía

39. La viña se cavaba después de la poda y esta en febrero. Desde vendimias no se hacía ninguna labor en la viña. Se cavaba con morisca, piqueta y azada y sus diferencias era el tamaño. De mano no se ha empleado ninguna otra herramienta La cava se hacía por rinques. En la cava a mano se desaorraba en febrero, haciendo un hoyo de 40 cmts de profundidad y casi un metro de diámetro dejado tierra pegada al tronco, se hacían 3 o 4 monones alrededor de la cepa sin orden, pero se

cavaba siguiendo la rinque en línea y se desabonaba con estiércol de los animales que había en casa. En abril o mayo se esparcía y se extendía la tierra. A este trabajo conjunto le llamaban viñar.

Con la caballería se hacían dos labores una después de podar con el arado lo más pegado a la cepa y se le daban ocho surcos entre las cepas, y una segunda vuelta en mayo. Y así hasta vendimias.

41. Después de podar se estallaba quitando los brotes del tronco y algunos otros, pero esta era la única operación. No se desnietaba ni se despuntaba. Cuando se hacía la labor con caballería y la forma de los cuadros lo permitía se cruzaba la viña con el labrado pasando perpendicularmente al rinque.

42. Todas las labores de la viña las hacían los propios dueños. En el cereal o en las patatas se contrataban mujeres para cavar pero en la viña no.

48. El tractor nunca se empleó en la viña

52. Las únicas enfermedades eran el oidio y el mildew. Lo primero que se empezó a echar era el sulfato que venía en piedra y se machacaba, se hacía en un caldero con agua y luego se asperjaba con unos tomillos que se cogían en la misma viña. Luego con sulfatadoras de cobre y chapa. El azufre también en piedra y se hacía polvo y se metía en una media y se iba por encima de la cepa echando con cuidado ya que era muy caro, para no desperdiciarlo.

54. No había otras enfermedades, ni plagas

56. Gramas, amapolas cardos y tréboles

57. Se abonaban cuando se cavaba, luego se echaba la basura alrededor del tronco. Más tarde desde los 1965 se echaba abono mineral, amoniaco y potasa.

58. La vendimia era de mediados de octubre a finales, más tarde que en La Rioja. Se cortaba la uva con el corquete, pero no recuerda el nombre. Otros empleaban la navaja. Se cargaba en cestos de mimbre de unos 15-20 kilos y de ahí a las covanillas que se ponían sobre la albarda. Otros empleaban serones que también eran de mimbre y en ellos se llevaba en el carro, que cavían 12 para una pareja de bueyes. El ha llevado hasta 2500 kilos de patatas con un carro de bueyes. También los que no tenían carro llevaban dos serones atados en la caballería a las amugas de madera. Los serones tenían una capacidad de 80 kilos.

La vendimia la llevaba a cabo los miembros de la familia, no se contrataban empleados de fuera.

62. Se hacían rogativas a finales de junio, la fiesta de Toberilla, se reunían los pueblos de Villanueva, Tobera, Valderrama y Frías. Se hacía una procesión para pedir agua y que los cultivos fueran buenos. Se cantaba Virgen de la Hoz concédenos agua a los campos regar.

En San Isidro se hace una procesión alrededor de la iglesia y hay una cofradía que reparte pan y vino. Son unos 200 cofrades. Por la tarde se hacen meriendas de escabeche. Se considera que es el Patrón de los agricultores. No hay otro patrono específico para la viña. Hay otra Cofradía de San Antonio, que es la de los ricos, ya que dan pan queso y vino.

En Cuezva el patrón es San Marcos y hacen una procesión hasta el río Ebro con el Santo.

Otras Informaciones:

Sobre la elaboración del vino, que José sigue haciendo hoy, en aquellos tiempos llevaban los serones a la bodega y los pesaban con una romana y te daban el vino en relación con la cantidad de uva entregada. Lo daban en Semana Santa iban con garraiones y se llevaban, y cuando abrían otra cuba volvía a hacer lo mismo hasta acabar el cupo que tenían, era vinos de poco color y otros eran blancos, ya que había agricultores que tenían solamente uva blanca, pero lo normal es que estuviera revuelta, por lo que salía como un ojo de gallo.

El grado no subía de 8° o 9°.

Otros datos:

En Leciñana, hay una persona que hace vino. Hay un lagar o lagareta, con prensa de dos husos.

Sierras Alavesas fue una empresa de herramienta anterior a Ajuria en Vitoria

Según la persona de Leciñana, anteriormente se hablaba en obradas de viña que eran 350 metros cuadrados (Yo tengo dudas de eso ya que salen 88 cepas, con lo que saldrían 1750 cepas la hectárea)

Había mucha variedad de mazuelo, que maduraba muy tarde.

En Frías un señor que trabajo con su padre la viña ha sido Tomás Bergado pero me dice que fue de muy niño y que luego ya no trabajó.

En Ranedo había un lagar que era comunal para el uso de todos los vecinos

En Trespaderne, hay un Barrio de Bodegas

En Revilla de Herrán Alfredo Angulo ha tenido viñas y trabajó en Leciñana

Tasio un señor de Garoña, que está en la Residencia de Tobalina en Quintana y que trabajó la viña.

En Montejo según información de Julio Alberto había en los años 50 , unas 20 bodegas 3 lagares en los cuales había 2 prensas de viga y una de jaula que la llevaron a Tirgo.

En Santa María de Siones en el Valle de Mena, ermita románica con capiteles de racimos de uvas.

Provincia: Burgos
 Población: SAN MARTÍN DE RUBIALES
 Nombres: Eugenio Esteban Valcabado y Claudio Esteban Valcabado
 Edad: 85 años y 81 años.
 Profesión: Agricultores jubilados
 Nacido en: San Martín de Rubiales
 Fecha encuesta: 25 de marzo de 2008
 Encuestador: Margarita Contreras Villaseñor

1.- Nombres

En el páramo estaba el viñedo, lo oyeron de sus padres, hasta principios del siglo XX.

2.- Toponimia

TOPONIMIA DE LOS TERMINOS MUNICIPALES

Aguachal	
Carracastillo	
Carradasa	
Carranava	
Carrapastillo	
Carrapeñafiel	
Carraroa	
El Puente	
El Picón	
El Pinar	
La Cárcaba	
La Fuente (La Pared)	
Rodero	
Solapeña	
Somonte	
Valdepila	

3.- Descripción de la toponimia

4.- Vinculación con el paisaje del viñedo

5.- Ficha de Paisaje Singular

6.- Localización sobre el mapa

7.- Comprobación estadística y cartográfica

8.- Descripción de las otras zonas agrícolas

Nombres de los tipos de tierras por su composición: para la viña eran los suelos sueltos, los de grija y los arenosos. Para el cereal el fuerte. Las mejores tierras siempre han sido para el cereal.

9.- Tipos de Propiedad

La tierra estaba muy repartida. Los más tenían menos de 200 cántaras. Algunos entre 200 y 500 cántaras y los menos tendrían 1,000 cántaras.

1 cántara = 16 litros, 23 kilos.

Habría poco en arrendamiento, no había medianerías, ellos no conocieron nada de esto. El que labraba era el propietario

10.- Señalización de la propiedad del viñedo

No se podía poner la viña a menos de 1 metro del reguero. Se marcaba con mojón. En el catastro se encontraba todo y si tenían duda de quién era la propiedad acudían al Catastro que era del año 33. De linio a linio estaba abierto. No se ponían paredes. En el término de Somonte sin embargo, se ponían resanas (paredes) en la misma parcela, pero sólo en ese término lo vieron.

Se señalizaba con los mojones. Se iba al catastro y se miraba y se hacían los mojones con piedras. Se ponía una estaquilla y luego una piedra.

11.- Épocas abiertas

El ganado podía entrar al viñedo desde que se echaba la rebusca al terminar de vendimiar y hasta el 1º de marzo. Luego se ponía un coto para que no entraran las ovejas.

12.- Caminos

Los caminos eran de las parcelas del cereal y esos eran los mismos para la viña.

Se hacían sendas de herradura hasta que vinieron los carros. Después había más caminos que sendas de herradura que eran para una caballería.

El viñedo estaba a 3 kms del pueblo el más alejado. Sólo en el Carrascal que estaba a 4 kms. A primeros del siglo arreglaron la carretera y entonces se abrieron los caminos. Antes eran cañadas o caminos para el paso de las ovejas, con sus derechos como la Cañada de Aragón que pasa por los términos de San Martín. Eran caminos rústicos para el carro y de malas maneras. Por eso los caminos se nombraban por los términos, ejemplo Carracastillo.

13.- Medidas de superficie

Medidas: las cargas = 115 kilos, cada carga = 5 cántaras, cada cántara 23 kilos.

Fanegas = 33 áreas

Cada 3 fanegas = 1 hectárea

En Roa, en la vega, cada 5 fanegas = 1 hectárea. Es porque en Roa era regadío

La viña se medía por el número de cepas

Viña por cepas, las más de 600 y hasta 800s. Eran pocas las de 1,000.

Jornal = 1 día, del amanecer al anochecer.

Sol puesto

Obrero hecho

Se hacían 300 acullos por jornal. Acollar = hacer los acullos en la cepa.

14.- Sistema métrico decimal

2,000 cepas X Hectárea (un poco más)

4 mts. X cepa

después cuando llegaron las caballerías 1,500 cepas X Hectárea

Hectárea y áreas: 100 áreas = 1 hectárea

15.- Formas de propiedad específica

En el cereal si había arrendamiento de tierras.

16.- Tipo de tierras

Calidad de las tierras: sueltas, grijas, de arenas. Las tierras fuertes y las de tesón se dejaban para los cereales. La viña se plantaba en la tierra más floja.

17.- Tipo de plantación

Las calles a 2 mts. Se hacían los linios, que son las hileras de cepas.

linios = de linio a linio 2 mts (7 pies) ó más.

Luego se pusieron a 3 mts para la yunta del ganado.

18.- Regadío

La viña se arrancó cuando llega el regadío en los años 50 y 60s, de esas cepas quedarán unas 200. Se replantó en los años 90s.

19.- Relaciones viña y ganadería

Los viñateros tenían ganado, entre 40 ó 50 ovejas. Los rebaños mayores habrán sido de 120 a lo más. No estaban bien vistas las ovejas en la viña, no eran compatibles. El que tenía ganado las dejaba entrar pero el que no tenía no las dejaba entrar. Se ponía un coto para que no entraran y si lo hacían lo denunciaban. Sólo entrarían de cuando se acababa la vendimia hasta el 1 de marzo

20.- Meteorología y viñedo

21.- Plantas silvestres en viñedo

22.- Construcciones en viñedo

Algunas casetas provisionales para protegerse y meter el ganado. Eran de 6 x 5 mts. Quedan algunos chozos que eran para los pastores, pero no los conocieron, lo oyeron de los mayores. Quedan algunos pocos en el páramo, en las Lindes en Las Guindes. Se les decía chozos (no guardaviñas u otro nombre). Los hubo antes del siglo. Eran los corrales y en medio el chozo en 1800 y para 1890 ya estaba hundidos.

Existen lagares rupestres: el de La Parra, el de los Matucos, el de La Salve (que le conocen así porque quisieron meter un camión y se cayó, y por alguna razón lo pudieron salvar y se ahí el nombre) y el de Los Herradores.

23.- Variedades

Tinta del país, garnacha negra, valenciano, para tintos. Para blancos: jaén, pirules, rojal.

Rendimientos: la tinta del país daba poco, se medían por cepa:

900 cepas (tinto del país) = 1,900 kg, el año bueno. El cálculo mejor era de 2 kg X cepa buena. La jaén y rojal daban más.

Se mezclaban las variedades mayormente tinto del país y en blanco rojal.

Lo negro se ponía en tierras fuertes que helaba menos.

24.- Formas de localización y plantación/viñedo

25.- Otros frutales

26.- Edad del viñedo

27.- Filoxera

28.- Descepe

Formas del descepe: con cadena por el tractor, esto fue posterior. Primero se arrancaban a zuela con el azadón se hacía el desfonde. Se usaba el azadón donde era grija y la azada donde era suelto. Se intentó hacer el descepe con el ganado pero no sirvió. Con bueyes podía hacerse solo cepas pequeñas. Con las galeras se ataba y tiraban con los machos, pero el ganado no respondía, solo en el 57 se pudo hacer y se arrancaron en el 60

Las razones del descepe: primero se empezaron a arrancar por el regadío. La uva no valía y era más costeable el cereal. Solo se cogían la uva los de la cooperativa y quedaba tanto vino en las cubas que se iba a la alcoholera. Cuando la Concentración Parcelaria se arrancaron más. La tercera razón es que o daba rendimiento, el cereal si.

29.- Desfonde

El desfonde: se araba con el arán con 2 yuntas el brabán.

A franja = zanja cerrada, se iba desfondando a zanja de 17 a 80 cms de ancho por 75 cm de altura, a pernada. Se araba con la yunta, todo a hecho o con la vertedera posterior.

A hecho = cuando se desfonda toda la parcela, en los 10 - 20 años.

El desfonde se hace en invierno (noviembre a marzo) para poner la viña nueva.

Entre descepe y desfonde: a veces se hacía al mismo tiempo. Se arrancaba y hasta arrancar y poner no resultaba. Mejor dejar la tierra para los cereales o legumbres 8 ó 10 años.

30.- Arados

Tipos de arado: vertedera y romano (hispano).

Tracción del arado para las viñas nuevas, las otras estaban muy desparramadas en el Aguachal

No se conoció la locomóvil ni el malacate.

31.- Sistemas Plantación

La plantación: se plantaba marcando las hileras con una cuerda atada entre estacas. Plantación en línea para dejarlas más juntas, en franja cerrada, se hacía una cruz en cada franja se ponía una señal y donde se hacía la cruz se ponía la otra. Se iban formando los lines.

La asuela se metía hasta la raíz, tenía que ser a mano, que la tierra no estuviera muy húmeda, que estuviera con buen tempero. Tardaban de 5 a 10 minutos para atacar cada palo, hacían 12 a la hora. Era un trabajo delicado. Cuando no agarraba la planta y se perdía, se decía perder palos.

No se esperguraba, tampoco se descortezaba. Alguna vez se despuntaba, pero poco.

32.- Autoplantación

Autoplantación: haciendo guiados = murgones que dicen en otros lugares, para cubrir las faltas. Se retorció el sarmiento para que no se partiera, lo más justo a la otra cepa para que se pudiera cavar, cuando habría que hacer los morteros. Se enterraba todo el sarmiento solo dejando la punta afuera para que hiciera la cepa.

33.- Labores sucesivas

1º año labrarlo, al segundo año se injertaba y el 3º se abonaba. Para abonarlo se hacía un mortero, no muy hondo. Había que derraigarlo = cortar las raíces de arriba para que todas quedaran abajo, esto era un trabajo de mucho cuidado. Luego se echaba la basura y se tapaba con tierra para que no agarrara aire la raíz. A los 8 años se volvía a abonar, el que tenía dinero para hacerlo. Otros nunca abonaban, si no había con qué no

se echaba nada, y se notaba los viñedos que habían sido abonados con basura y los que no. gran parte de la basura de reservaba para el cereal.

34.- Barbado, Injerto, Estaca

35.- Portainjertos

rupertis, riparia, aramón 9, aramón 7: eran las cepas madre. Se injertaba tinta del país, garnacha negra, valenciano, para tintos. Para blancos: jaén, pirules, rojal.

36.- Otros frutos entre cepas

Frutales casi no había, solo algún almendro en ladera y poco en las viñas, solamente en las peores. Habría algún nogal que salía solo o algún melocotón por algún hueso que cayera.

37.- Injerto

en barbado y luego en terreno. En viveros también se hacían y se transplantaban. El principal vivero era el de la Diputación a primeros del siglo, cuando vino el tren.

Las cepas a pie franco se les llama "del terreno". Se plantaban algunas así aunque la mayoría eran injertadas.

Había injertadores que lo hacían, ellos nunca lo hicieron. Se preparaban los injertos en invierno y se ponían en el campo en primavera.

38.- Reglamentación

39.- Labores anuales

Calendario: Noviembre- cavar a hecho

Febrero - arar, cavar en línea, acollar

Marzo - podar, se podaba en menguante.

Junio - desacollar, se araba hacia fuera. Azufraban con bote o azufradoras. Sulfatear con mochila. Venían azufradores de León.

Octubre - vendimia. Llevaban el vino de los lagares a las bodegas, era muy cansado, se llevaban dos cántaros a la espalda.

40.- Santoral

41.- El trabajo

El propietario era quien trabajaba la viña, tendría 1 ó 2 jornaleros en temporal, del 1 de marzo hasta verano.

42.- Los empleados de la viña

43.- La poda

Poda: se hacía con tijera de 2 manos. A los mayores les oyeron de la podadera, que era una hacha pequeña de media luna con un mando de madera, ellos no la conocieron. Para la vendimia se usaba el garillo. Siempre llevaban un serrucho para rebajar los sarmientos y un hacha pequeña.

Se dejaban 3 ó 4 brazos o cabezas y en cada brazo, vara y pulgar.

44.- Los sarmientos

Los sarmientos se usaban para el cocido, se trenzaban entre sí y se salían a vender para el panadero. Les llamaban manojos, luego cada cuatro manojos se conocían como mostela. En las casa se encontraba la mostelera, que era el lugar para guardar las mostelas para el gasto del año. Consistía en unos maderos donde se acomodaban los mostelas en una esquina de la casa. Para el cocido se ponía un manajo y luego se echaban cepas viejas o astillas para cocer el cocido. Todos los días se ponía el puchero de garbanzos y cordero, si había, y eso se comía hiciera frío o calor. También se aprovechaban los sarmientos para los braceros.

45.- Tipos de formación de cepas

46.- Laboreo de la tierra

Después del desfonde se colocaba una barra de hierro, se atacaba bien con un palo para que hundiera, con mucho cuidado de que se cubriera bien con tierra para que no le entrara el aire a la raíz.

Herramientas de plantación: barra y asuela con mango.

47.- Laboreo con caballerías

Después se usaron caballerías con dos machos bureños, mulos, con yunta romana o con un macho con yunta viñera (vertedera viñera) con varas, para desorillar a la cepa o para arrimar.

Los aperos: collera, yugo, collarón, silla para carro de varas, cadenas, balancín.

Tipos de animales: macho bureño, alguno caballar.

48.- Tractor

49.- Escabonado

50.- Ciclo vegetativo

51.- Labores manuales

Se labraba a mano, la cava se hacía manual.

52.- Enfermedades antiguas

Tratamientos: azufre y sulfato para el mildium y oídium. Luego tenían uva que se había pasado pero no la conocían como botritis. Algunos echaban polvo, con una vinadera rozaban para que se levantara polvo y así se fueran los bichos de la cepa. También se echaba harina por cepa para no comprar azufre.

53.- Enfermedades nuevas

54.- Plagas

Plagas: le caía el coquillo que era un bicho que ponía los huevos en la uva. Se trataba con arsénico de potasio, para quitar la oruga del coquillo.

55.- Hongos

Carencias: en algunas cepas se amarillaba la hoja, pero no se trataba.

56.- Hierbas malas

57.- El abonado

Lo que si era apreciada era la basura, pero se reservaba para el cereal, solo si había en exceso se echaba a la viña.

Se hacía a mano un cuadro en cada cepa para el abono. No usaban abonos minerales.

58.- La vendimia

Para la vendimia si se buscaban jornaleros, se les daba almuerzo (patatas con bacalao con alguna guindilla, para beber la bota de vino y si hacía calor algo de agua en la botija) y comida (cocido con garbanzos, chorizo, tocino o bola; si tenían mucho mataban una oveja para que comieran todos). No se merendaba y la cena la hacían ya en sus casas.

Si el jornalero era forastero, el patrón le daba techo en su casa. Otro momento en que se contrataba jornaleros era de San Pedro a la Virgen de Septiembre para los agosteras. No se hacían dulces con la uva. Se comía sola, tampoco se hacía arropo ni había costumbre de beber mosto. Los tallos (pámpanos) se comían en mayo y junio.

Se vendimiaba del 1 al 15 de octubre. Se juntaba toda la uva que se cogiera, blanca y negra toda junta se echaba al lagar, no se miraba. Se llevaba toda la uva a la Cooperativa y te cogían toda la uva mezclada. Hasta el año 95 fue que empezaron a pagar la uva por grado y por variedad, antes no. Había una reunión en el Ayuntamiento y se daba inicio a la vendimia, el Alguacil pregonaba: esta tarde a vendimiar. Se vendimiaba desde que salía el sol hasta en la noche. Algunos se iban a donde estaban los viñedos en la noche para iniciar la vendimia en la madrugada, se quedaban a la sombra del carro. No se hacían contratos para los jornaleros, a los forasteros se les daba comida y cama y se decía: “me he ajustado con fulano” y ya. No se necesitaba otro tipo de control laboral..

Envases: Se vendimiaba en cestos de mimbre de 115 kgs. Había también comportas de castaño pero poco se usaban.

Transporte de la uva: En el carro de varas se metían 2 cestos a lo ancho y 10 a lo largo.

Reparto por sexo: Cuando la vendimia, las amas de casa hacían la comida para todos y las mozas ayudaban vendimiando

59.- Labores posteriores

Cuando se terminaba la vendimia repicaban las campanas para avisar que empezaba la rebusca. Esto se hizo hasta antes de los 50s después ya no se oyó el repiqueteo. Se han perdido todas las costumbres.

60.- Formas de protección contra inclemencias

Formas de protección: no tenían sistemas de protección contra las heladas, si se helaba, se helaba.

61.- La vigilancia

Pocos robos había. Vigilaba el Guarda Jurado, un guarda viñadero que vigilaba desde que maduraba la uva hasta que se vendimiaba. Si alguien quería coger uva de su viña tenía que ir al Ayuntamiento por la papeleta que autorizaba entrar a su propia viña a coger una cesta. Registraban las alforjas para que nadie cogiera uva, aunque fuera el propietario, si no traía la papeleta. Se ponían bozales a los perros de los pastores para que no se comieran las uvas.

62.- Las devociones

El 4 de agosto se sacaba a Sto. Domingo y a Sta. Juana de Haza. Se les pedía para que la vendimia fuera buena, se retorció un sarmiento para que se pusiera rojo y si había alguna uva se arrancaba y se sacaban los santos en procesión.

OTRAS INFORMACIONES

Se pisaba la uva, se cocía y antes de llevarla a las bodegas se pesaba por cargas

1 carga = 5 cántaras

el mosto se traía a las cubas con pellicas para transportarlo

pellicas = pellejos

fermentaba en el lagar el tinto y el clarete en las cubas.

Se tenían lagaretas para pisado y lagares rupestres, cerca de las viñas. Todavía queda alguno aunque estará muy caído. Después tuvieron prensa de “banasto”.

Provincia: Burgos
Población: VADOCODES
Entrevista en el Barrio de Bodegas
Fecha entrevista: 4 de mayo de 2008,
Informante: Eusebio Rahona
Tel: 947528080
Jonás García Martín.
Encuestador: Luis Vicente Elías

Hay unas 170 bodegas, algunas cogían 2000 cántaros de vino. En el pueblo se cogían 200.000 cántaros.

Cavar a puerco era hacer alrededor de la cepa

Cuquillo, enfermedad, estaban en las hojas y se sacudían las ramas y caían a un plato, y luego los insectos se quemaban.

En el Alto la Misa se bendecían los campos, y era el lugar para conjurar las tormentas

Una carga de carro eran 25 cántaros

Una carga de caballería 160 kgs

Espadas a los sarmientos largos

Vainero a los sarmientos

Hacer mosterías: Sacar el mosto

Royal una variedad también llamada pirulés

Tinto valenciano. Variedad

Perros: Racimos

En Aranda había una destilería Pecho, que tenía una banca. Ganaron mucho dinero.

En el pueblo había 3 Alquitaras.

La patrona de la zona era la Virgen de las Viñas. Y el año de la helada cantaban:

Santa Virgen de las Viñas

Parece que te has dormido

Que a toda la Ribera

Nos has dejado sin vino

Se hacían trabajos comunitarios, limpieza de caminos, ir a adra.

Por la Cruz, la viña reluz. 3 de mayo.

El que amudronea, jarrea

El Ayuntamiento mandaba una cuadrilla para ver si la uva estaba madura. A partir de su decisión se comenzaba la vendimia.

Con las campanas se decía cuando echar de comer al ganado, antes de salir al campo.

También para salir y volver de vendimia con la campana.

Para medir el vino, había un cantador, que marcaba en la tarja cada diez cántaros y había una raya en la tarja.

Los pellejos de transporte para sacar de una bodega a otra eran de dos cántaros y se les llamaba mostero.

Se llamaba cántaro tercial, ya que tenía un cuartillo más que se calculaba por las pérdidas y las heces, se decía que era para afinar.

Se echaba yeso a la uva en el lagar.

El carbón se hacía de encina, no de sarmientos. Se molía la corteza de la encina para hacer curtiente. Se cortaba en verde, y también se hacía carbón.

Se podaba con podona

Monillos vencejos .

En las bodegas en vendimias se hacía fuego a unos haces de monillos y se echaba al fondo de la cueva y con el humos salía el tufo.

Gurrios, piedras entre las viñas

Respuestas de Jonás

Se llamaba cavar entre cañada

Las variedades eran tintorero, jaen, albillo, dos tipos de garnacha, cojón de gato(T)

Legón era el azadón de viña.

Una Lanzada era una superficie de 200 cepas, que era lo que se cavaba una persona.

En la sierra le llamaban obrada a lo que labraban con bueyes

Había un vino rachel por la zona de Covarrubias.

Hacían un tinto de grana, para vender en Cantabria y también clarete

La libra era una medida de superficie que equivalía a 32 fanegas, eran medidas para el monte.

Para el peso se empleaba, la libra, la media libra, la onza y el cuarterón.

Para podar la hoz de podar o podón.

Cuando cavaban, metía debajo las hierbas para que echaran jugo.

Las ramas de sobaco, no dan frutos.

Provincia: La Rioja
 FECHA: 4 de marzo de 2008.
 NOMBRE: **Miguel Martínez**
 EDAD: 82 años
 NACIDO: ABALOS
 Encuestador: Margarita Contreras

TOPONIMIA DE LOS TERMINOS MUNICIPALES

Alechal	
Antorcha	
Armentari	
Balde San Liago	
Buencerrada	
Camino del Monte	Camino
Cantarillas	
Canto Gordo	
Carrabaños	
Carralaguardia	
Carrapeciña	
Carronillo	
Centenales	
Cerezo	
Cerrao	
Cerrillo Calvario	
Cerro de los Señores	
Cruces	
El Buey	
El Errón	
El Pájaro	
El Robreñal	
El Silo	
Entrecerros	
Herrero	
Fardán	
Fuente Salada	
Gallo Canta	
Gamonales	
Hoya Chopo	
Hoyo Chulato	
Hozaco	
Huencerrada	
Hundidos	
La Antorcha	
La Avena	
La Llana	
La Loba	
La Moniza	
La Polla	
La Rasca	
La Rehiguita	
La Sarte	
La Solana	
La Tejera	
La Torca	
La Villareala	
Las Abejas	

Las Arenas	
Las Arogues	
Las Casas	
Las Casillas	
Las Choras	
Las Cocinas	
Las Peñas	
Lazabal	
Llano de los Arrieros	
Los Baúles	
Los Trepados	
Majadonda	
Mata Buena	
Matarredo	
Meadero	
Mojón Muñarrate	Mojón
Moro	
Mugas	
Nagunilla	
Parejas	
Payo Corto	
Payo Largo	
Peña Caída	
Peña Colorada	
Peñas del Señor	
Piriquita	Chozo Pirguita
Portillo	
Presa del Monte	Presa
Raicilla	
Remolache	
Ribaguda	
Ribarren	
Robreñal	
San Bartolomé	
San Cepito	
San Cristóbal	
San Juan	
San Miguel	
San Pablo	
San Prudencio	
San Roque	
Santa María	
Santana	
Tervalve	
Utrera	
Valdegarú	
Valnegón	
Valrredonda	
Villa Pedrosa	
Volarán	
Zarabel	

3.- Descripción de la toponimia

4.- Vinculación con el paisaje del viñedo

En su juventud, cuando la propiedad era en su mayor parte del Marqués no había viñas por encima de la carretera. Solamente había piezas y huertas en las márgenes del río. No había ninguna viña en regadío.

Este pueblo ha tenido la particularidad de que hasta hace unos 25 años la mayor parte de la propiedad era del Marques de Legarda. Fernández de Navarrete.

La propiedad para la que trabajaba más del 80 % del pueblo se vendió, y se repartió entre los vecinos que quisieron comprar tierras. Se hicieron varios tipos de suertes, según el tipo de familia, si había varios hermanos.

Un banco dio el dinero y se hizo una cooperativa para trabajar la tierra con equipos comunes, trilladora, etc.

Con respecto a los lagares rupestres, se conocían casi todos o todos en su época de juventud

5.- Ficha de Paisaje Singular

6.- Localización sobre el mapa

7.- Comprobación estadística y cartográfica

8.- Descripción de las otras zonas agrícolas

Había mucho cereal. Un obrero hacía una fanega segando con la hoz y se decía: quien segaba uno, no era manco.

9.- Tipos de Propiedad

El mayor propietario era el Marqués.

10.- Señalización de la propiedad del viñedo

11.- Épocas abiertas

Los rebaños no pueden entrar a la viña si no tenían permiso de los dueños. Se daban los permisos desde después de las vendimias hasta primeros de abrir en que la cepa “abotonaba”, o “echaba el ojo”, o mueve la “gema”. Los días de “mojado” había una tablilla en el ayuntamiento, que ponía “mojado” por lo que no era permitido pastar en zonas cultivadas, y sólo en el monte. Si ponía “seco” ya era permitido.

No obstante había muchos propietarios que no permitían a los rebaños entrar en sus propiedades por la compactación del suelo que los rebaños hacían.

Algunos propietarios llegaban a acuerdos con ganaderos para obtener basura, abono muy valioso para las viñas. Se conocía en la calidad del vino, aquellas viñas que se habían abonado con basura.

Por San Juan de cerraba la viña y ya no entraba el ganado.

12.- Caminos

Se llamaba según los términos que unían, por donde se llegaba a ellos. Como el Del Monte, Puerto de la herrera, Puerto de Osluna, Puerto de Rivas, del Molino, de Carrapeciña, de la Matabuena, de la Toba, de la Venta (ver dibujo)

13.- Medidas de superficie

El obrero 200 cepas y la obrada 150 cepas. En cereales la fanega. En celemines, 12 celemines una fanega. $\frac{1}{2}$ fanega igual 6 celemines; $\frac{1}{4}$ de fanega, 3 celemines.

4 obreros = 1 fanega. No se hablaba de obrada.

Un obrero = 200 cepas. Se relaciona con la mano de obra, un obrero cavaba 200 cepas en un día. Por eso se le llamaba obrero.

14.- Sistema métrico decimal

Una fanega 2,000 mts, en cereales.

20 áreas igual 5 hectáreas

15.- Formas de propiedad específica

16.- Tipo de tierras

Tierra blanca para el cereal. Arriba del pueblo tierra más fría, del pueblo abajo menos fría. El viñedo se ponía en el monte y en barrancoas y no se plantaba en lo bajo.

17.- Tipo de plantación

Con respecto a la plantación se dejaba 2-3 pies de la finca del vecino. No ha conocido plantaciones a “manta”, siempre en “línea” o en “renque”

No se dejaba barbecho, sino que se labraba en otoño y se plantaba en primavera, con “barbao” y se injertaba al año siguiente. Se empleaba el 41B. Rupestris. 161. Chaselas. Berlandieri.

La plantación se hacía en línea para hacerla en vaso. El emparrado se pone hace unos 25 años. La medida de la plantación para caballerías en su juventud no superaba 130 cmts. En la actualidad se hace a 230.

Se plantaba con cuerda a 130-150 y con un “zarcillo”, se hacía un canalillo que servía de marca. Más tarde se empezó a emplear el yeso o la cal para hacer unas líneas y marcar.

Los marcos se hacían con cordel: se clavaba en un extremo y se hacía un canal con el sarcillo

Además de la plantación hecha con la barra, se utilizaba el “hondalán”, que era hacer una cava de unos 40 cmts de ancho por igual profundidad, y la tierra se echaba a la parte superior. Entonces se mete el barbado y se tapa.

Otra fórmula es la de planta a “hoya” que es hacer con azadón un agujero, de tamaño mediano y meter el barbado. Si se hace un hueco con azadón más pequeño, se llama plantar “a pilocha”.

Se utilizaba una barra para plantar, de aproximadamente 130 cmts.

18.- Regadío

19.- Relaciones viña y ganadería

20.- Meteorología y viñedo

Muchas labores de la viña se hacían en menguante como podar y tender la basura. Los viernes de creciente son menguantes y los de menguante son creciente.

Si no se hace así el ajo que se siembra se sube arriba (pero el una vez lo hizo por probar y no noto diferencia de calidad). El pelo se corta también en menguante, y crece más

21.- Plantas silvestres en viñedo

22.- Construcciones en viñedo

Había chozos como el de la Piriquita que era redondo. La choza de Centenales junto a la carretera que tendrá más de 100 años. Corrales como el del Marques para meter a las ovejas.

23.- Variedades

Las variedades eran las actuales, más “cagazal”, “blanco rojo”. En blanco: carrascal. Rojo: garnacho y la mayoría tempranillo. Poco graciano y mazuelo

24.- Formas de localización y plantación/viñedo

25.- Otros frutales

26.- Edad del viñedo

27.- Filoxera

No queda ninguna cepa.

28.- Descepe

Hubo unos peones que arrancaban a mano las cepas con unas barras de hierro. El arranque del viñedo se hacía haciendo hoyo alrededor y sacando las raíces. En el

pueblo había dos hermanos que sacaban las cepas viejas con barra haciendo de palanca.

29.- Desfonde

No ha conocido arados de desfonde de gran tamaño. Se desfondaba con vertederas arrastradas por dos o tres caballerías. Se desfondaba en un día dos fanegas con 3 caballerías.

Hay una cierta confusión con el término “malacate”, ya que con el algunas veces se designa al arado de desfonde. El Marques parece que tiene un malacate, que quiero fotografiar.

30.- Arados

El “kirpi”, es un tipo de arado con una rueda, y la cama está torcida para acercarla a la viña, por eso le llaman “borracho”. (Estos llegan en 1935)

El “rusal”, es un arado recto, con teja para las labores centrales de la ancha.

La grada y el cultivador también se empleaban

La “londra” era un tipo de bravant de teja para las piezas de cereal.

El “topo” es como un arado con reja de hierro.

En 1934 una mula costaba 1.000 pts.

31.- Sistemas Plantación

Todo se plantaba en vaso. El emparrado comenzó hace unos 25 años.

32.- Autoplantación

Si fallaba una cepa se metía un sarmiento que se dejaba en la poda y se enterraba. Se decía morgones y se hacían cuando fallaba una cepa. En la espergura se dejaba un broto bajo y de él se podía sacar. Se mete unos 20 cmts y se deja.

33.- Labores sucesivas

Labrar la viña se empezaba en junio se decía “romper la viña”, por San Juan “edrar” con vertedera, que era la última mano, (entonces se cerraba la viña y ya no entraba el ganado).

34.- Barbado, Injerto, Estaca

El injerto se empezaba a realizar en marzo según el tipo de tierra se hacía la año o al segundo año. Se cortaba “la barbada” y se injertaba. En la poda se sacaban los sarmientos mejores para injertar. Luego estos injertos se ponían en la cueva, tumbados, hasta el momento que se necesitaban. Había cuevas mejores unas que otras para guardar los sarmientos y los injertos.

Después de injertar se volvía a tapar, ya que el aire es malo para los injertos. El injerto se hace cuando en la viña ya hay dos ojos.

El injerto se ata con rafia y también se empleaba una planta llamada “matagallina”. Es una planta que se empleaba también para marcar en las piezas, o señalar por donde vas “ventando” el cereal. De su tallo se saca una parte que sirve para atar el injerto.

De las cepas madres se sacan barbados. Estas se ponían en sitios de regadío y de muy buena tierra.

Las estaquillas son los trozos de sarmiento para hacer el injerto en mesa. Las buenas estaquillas tienen un ojo.

35.- Portainjertos

Los barbados se compraban también a otros que traían madres y las cultivaban en el huerto.

36.- Otros frutos entre cepas

37.- Injerto

Se injertaba en diciembre, en mesa, a 1 ojo y en barbados a 2 ojos.

38.- Reglamentación

39.- Labores anuales

En primavera 20 días podar tierras más delgadas. Las de laderas, hasta Sn. José que terminaba la poda el 19 de marzo.

En mayo la espergura

A principios de junio el desniete, aunque más antes no se hacía, fue hasta el año 40 ó 45 que se empezó a hacer. También se despuntaba

Se empezaba a labrar hasta junio por San Juan. Entonces el Marqués solo dejaba a los hijos, ya no necesitaba mano de obra para la poda.

Octubre, la vendimia.

En diciembre se hacían los injertos.

En invierno: descortezar

40.- Santoral

41.- El trabajo

Las jornadas eran de sol a sol

42.- Los empleados de la viña

43.- La poda

Se podaba con tijeras de una mano y hacía los años 1940 vinieron las de dos manos que se compraban en las ferreterías.

Siempre se han dejado tres brazos. Había agricultores que dejaban 4 brazos, con 6 pulgares, o 5 según la calidad de la cepa.

Se mastreaba aquellas fincas que tenía peligro de helada. Lo “heladío” luego se terminaba en San José.

También en el emparrado se dejaban 5 pulgares.

Después de podar para la clorosis se daba sulfato de hierro, con ácido nítrico y se daba con un pincel.

La poda siempre en menguante.

La poda no era para las mujeres.

44.- Los sarmientos

Arrancar los sarmientos se decía sarmentar. Era labor solo de los hombres, las mujeres no sarmentaban. Luego los sarmientos se ataban para hacer las gavillas que servían para cocinar y hacer calor.

En 1960 ó 62 llegaron las sarmentadoras, unas máquinas para hacer las gavillas,

45.- Tipos de formación de cepas

Alguna en parra de antes de la filoxera

46.- Laboreo de la tierra

Ha conocido el laboreo manual con morisca. Se cavaba al “arabuey” y se iban haciendo montones de tierra, normalmente dos entre cada cepa. Era una labor en diagonal, y no a “la ancha”, como se hace con el tractor. Con caballería se araba al arabuey con arado, ya que con forcate se tropezaba con las cepas, por lo que con forcate se hacía a la ancha, dando 3 o cinco “manos”, o pasadas. Al arabuey sólo se dan tres manos

Otra actividad manual era “desacollar puerco”, que era hacer un pozo alrededor de la cepa, en diciembre, enero, y se tapaba en San Juan. También se le llamaba “edrar”.

47.- Laboreo con caballerías

Con caballerías se “daba al hilo” con arado de madera y reja de hierro, más tarde ya con dental de hierro, y después de la guerra se empezaron a emplear los arados de hierro, que tenían “teja”, algunos le llamaban “mariposa”.

Para esta labor se empleada “el yuguete”. Nunca se ha utilizado la yunta en la viña.

Había una yunta de bueyes para labrar el cereal del Marqués.

El Marqués llegó a tener 30 ó 40 mulas,

48.- Tractor

49.- Escabonado

Con el malacate del Marqués

50.- Ciclo vegetativo

51.- Labores manuales

52.- Enfermedades antiguas

El oidium se trataba con azufre en unos envases metálicos, llamados “aceiteras”, que eran de hojadelata con agujeros. Al oidium le llama “polvillo”

El mildiu se combatía con sulfato de cobre en piedra. Iban a un molino a Gimileo con un par de sacos y lo molían para todo el año. Otras personas lo majaban en morteros o en molinos de mano. Era de un azul muy intenso, se disolvía y la cal viva se le añadía al final. Se metía en candajas o sulfatadoras. Se daban tantas “manos” como eran necesarias, se llegaba a dar hasta 6 y 8 manos en años de mucha humedad.

El arseniato se empleaba para muchas enfermedades de la viña

53.- Enfermedades nuevas

54.- Plagas

El “cigarrero” picaba el rabo de la hoja y la iba secando poco a poco. es un bicho que se retuerce en la hoja. Se utilizaba arseniato para atacarla.

El “piral” se metía dentro de la hoja y criaba allí.

Con guantes de hierro limpiaban las cepas, ya que los insectos que cobijan en ellos, pero eso solo lo hacía el Marqués.

Con corchetes y guantes se descortezaba en invierno.

Cuando había “clorosis” se echaba sulfato de hierro.

Se usaban aceiteras para rociar el azufre o sino se hacía a puño.

55.- Hongos

56.- Hierbas malas

57.- El abonado

El abonado se hacía si se podía obtener basura de oveja. El tenía un rebaño por lo que obtenía muy buenos vinos.

La basura se sacaba del corral y se amontonaba y se daba vuelta en luna menguante, ya que si se hacía en creciente se canecía la basura. La basura de oveja daba mejor calidad que la de vacuno. Se les daba muchas vueltas en menguante. Si se hacía en creciente quedaba como estropajo.

58.- La vendimia

Solo en la vendimia se contrataban obreros con jornales muy bajos. La manutención era según se apalabraban el obrero y el amo, se les daba almuerzo, comida y cena.

Se vendimiaba en comporta de 180 kg para llevarla con los ganados, luego los comportones más grandes para el carro.

La Hermandad marcaba la fecha de inicio de la vendimia, eran unos 7 u 8, se reunían y decían cuando era el momento de comenzar a coger la uva.

Se llevaba para el almuerzo costillas para asa, para comer se ponías legumbres con chorizo y de cena, patatas con carne.

Había algunas prohibiciones, no se podía salir a vendimiar hasta que tocaban las campanas de las 7 de la mañana y si alguno iba antes, lo denunciaban. Había veces que no se veía pues era de noche, no había amanecido y por seguridad no se iba más pronto. Se vendimiaba con corquete, cesto de vareta de castaño y tijeras de mano. Después se usaron de dos manos. Hasta por los 70s se cambió a los cestos de goma. Luego se echaba en el comportón y se ponía una manta por si no te valía o se llenaba la comporta. Las capacidades eran:

Cestos = 23 kg = 1 cántara

Comporta = 100 kg.

Comportón = 170 kg.

Se llevaba vino al almuerzo y agua, un poco de aguardiente de guinda y orujo. Ya en la cueva, en el lago pisando tenían una copita de orujo. No faltaba la bota que era de 4 litros, el último trago, el más rico, cuando chilla la bota.

Toda la familia participaba en la vendimia, los niños y niñas desde los 11 años llevaban la comida.

Para coger la racima se echaba una campanada y se decía “tocar la racima.

59.- Labores posteriores

60.- Formas de protección contra inclemencias

61.- La vigilancia

Había un guarda todo el año que ponía el Ayuntamiento y otro del Marques

62.- Las devociones

El 15 de mayo, día de San Isidro Labrador, se sacaba al santo y se hacía el festejo de la hermandad, pero no se relacionaba con la viña. Tampoco la Virgen de la Rosa, que es la Patrona, el 12 de mayo.

El día de San Juan los patrones invitaban a una merienda y se ponía una oveja machorra. El Marqués lo hacía desde la comida hasta las 7 de la mañana.

OTRAS INFORMACIONES

Trabajó en la cooperativa que se hace cuando el se va el Marques. Se pone el marco de la viña a 2:30 mts. Antes medio pueblo iba con el Merques. Vendieron ocho onceabas partes y el marques de quedó con 3 partes, la viña estaba del pueblo abajo, ahora hay del pueblo arriba pero poco

Provincia: La Rioja
 FECHA: 30 de enero de 2008
 NOMBRE: **Justino Castillo Pérez..** Agricultor jubilado
 Armando García. Pastor
 EDAD: 79 años
 65
 NACIDO: BRIONES
 Encuestador: Margarita Contreras Villaseñor

TOPONIMIA DE LOS TERMINOS MUNICIPALES

Arcendime	
Arisabel	guardaviñas
Arreluz	
Bareta	
Bigorta	
Calitrancos o Calitacos	
Campos Albos	
Camposvea	
Carralacueva	
Cebolleros	guardaviñas
Choza de Arisabel	
Choza de Cebolleros	
Choza Jimeno	guardaviñas
Choza del Monte	
Corral de Bañares	
Costundeme	
El Calvario	
El Camino de Haro	
El Camino de San Vicente	
El Camino de Santo Domingo	
El Camino el Ebro	
El Camino los carros	
El Camino San Asensio	
El Cantillo	
El Carrascal	guardaviñas
El Corral Blanco	
El Corral de Bañares	
El Corral de la Chuleta	
El Corral de Funes	
El Corral de D. Julio	
El Corral de D. Martín	
El Corral de Nin	
El Corral del Marqués	
El Cubo	
El Escalerón de Serrarte	
El Hoyo	
El Hoyo Arreluz	
El Infierno	
El Manzano	
El Meadero	
El Mesón	
El Molino	
El Monte	guardaviñas
El Palomar	
El Pecho la Isla	
El Pecho Pañuelas	
El Pecho Tiano	
El Portillo	

El Prado	
El Prendido	
El Raso	
El Reajo	
El Remedio	
El Rincón, encima del canal	
El Roble	
El Romeral	
El Toro	
El Zurbal	
Ermita de San Andrés	
Fuente del Ojo	
Fuente el Perro	
Fuente Mocitu	
Fuente la Concepción	
Fuente Rendime	
Fuente Salada	
Hombre Muerto	
La Acacia	
La Aigarra	
La Antéliga	
La Arena	
La Bota	
La Cabaña	
La Calera	
La Carrasaquilla	
La Carrera	
La Casa Diez	
La Choza del Carrascal	
La Choza del Prado	
La Choza Jimeno	
La Choza Ojeda	
La Concepción	
La Cuvarra	
La Dehesa	
La Enteliga	
La Garganta	
La Horca	
La Idesilla	
La Isla	
La Laguna	
La Loma	
La Maza	
La Mesa	
La Monja	
La Novena	
La Pasada Rendime	
La Pesquera	
La Plaza Vitoria	guardaviñas
La Ra de Abajo	
La Ra de Arriba	
La Ra de En medio	
La Senda los Angeles	
La Solana	
La Tejera	
La V Cruz	
La Venta	

La Zarzana	
Las Abejas	
Las Aguarizas	
Las Atravesañas	
Las Butreras	
Las Norias	
Los Almirones	
Los Cascajos	
Los Cuatro Caminos	
Los Mártires	
Los Mezones	
Los Pezueros	
Los Prados de Arisabel	
Los Puentes	
Los Usarios	
Malacena	
Malpaso	
Marure	guardaviñas
Mayorita	
Mendiguerra	
Mingo Ortíz	
Molinos de Pozo	
Montecillo	
Montenegro	
Olivarrey	
Orizabal	
Orozco	
Puente La Rad	
Revijares	
Rivarrey	
San Andrés	
San Bartolomé	
San Millán	
San Moral	
Santa Lucia	
Serrarte	
ValdeRodezno	
Vallejondo	
Valpierre	

Cuestionario

1.- Nombres

A todo tipo de viñedos le llaman “majuelo”, cuando es joven se dice “plantaos”.

2.- Toponimia

3.- Descripción de la toponimia

4.- Vinculación con el paisaje del viñedo

5.- Ficha de Paisaje Singular

6.- Localización sobre el mapa

7.- Comprobación estadística y cartográfica

8.- Descripción de las otras zonas agrícolas

9.- Tipos de Propiedad

La mayor parte de las viñas eran en propiedad, habiendo otras a renta, a medias no había muchas y hoy ninguna, ya que no es rentable. Entonces era el 60% para el arrendador y el 40% para el amo, pero no había muchos casos.

10.- Señalización de la propiedad del viñedo

11.- Épocas abiertas

El tema de los ganados dependía mucho del alcalde, ya que había años que no se permitía entrar a los ganados en las viñas, y en otros casos si. Más tarde esto lo reguló la Cámara Agraria. En general después de la vendimia se racima, se permitía la entrada de las ovejas a las viñas, y estaban hasta después de podar, mediados de marzo, pero no había fecha fija. Había propietarios que se oponían a los rebaños. En cualquier caso se respetaba “La mojada”, y es que en día de lluvia había que esperar tres días a que hubiera dejado de llover para poder entrar con los ganados a las viñas, y también a los cereales.

12.- Caminos

13.- Medidas de superficie

La medida de la viña era el obrero de 150 cepas en Briones, en cambio en San Vicente era la Obrada de 200 cepas, como en Haro.

14.- Sistema métrico decimal

La fanega era de 2.096 metros. Fanega = 4 obreros. La producción era menor que hoy, ya que no se cuidaban como hoy. Hay quién distingue la obrada (200) del obrero (150)

15.- Formas de propiedad específica

16.- Tipo de tierras

Las mejores tierras para viñedo eran las arenas para traer kilos, por ejemplo en La Isla o Bigorta, también es bueno La Venta y Arisabel, el Corral de San Martín. Pero había viñas por todo en todas las laderas.

En Bigorta están las cepas más viejas del término. No lo parece ya que las han rebajado para que no sean altas. Casi todo es tempranillo. Es tierra fresca en invierno, pero en verano es caliente por lo que el fruto era de calidad.

17.- Tipo de plantación

La mayor parte en vaso, las más viejas estaban a manta, luego se arrancaron algunas. Se plantó luego en vaso pero alineadas, así el trabajo era más fácil.

18.- Regadío

19.- Relaciones viña y ganadería

20.- Meteorología y viñedo

Con las heladas, si el pámpano está tierno se quema y con el sol se pone lacio.

Tiraban cohetes para deshacer el granizo, se echaban a las nubes.

Hacían lumbre, con carbón, 2 ó 3 kg. para que no vinieran las tormentas.

21.- Plantas silvestres en viñedo

22.- Construcciones en viñedo

Había unas 7 chozas para los guardias.

En muchos majuelos había un pozo de 4 ó 5 mts. En El Ciego y Cenicero había muchos. Se metía un balde para sacar agua. Donde no había pozo, se llevaba el agua en el carro o en un saco.

23.- Variedades

En Briones la variedad predominante era el tempranillo, y hoy también. Hay garnacha, y mazuelo y poco ahora graciano. Las variedades estaban mezcladas. En blancos el garnacho blanco, el calagraño, la viura y la doradilla.

24.- Formas de localización y plantación/viñedo

25.- Otros frutales

26.- Edad del viñedo

Las más viejas en Bigorta.

27.- Filoxera

28.- Descepe

29.- Desfonde

30.- Arados

31.- Sistemas Plantación

Las plantaciones estaban a 1,50 al principio, y era de marco real. Poco a poco se fueron separando los renques, dejando “la ancha” de 1,60, más tarde de 1,80 y hoy hasta 2,50 mts.

Hay marcos menores, en “cuadro” que estaban a 5 pies, que pasaba algo del metro. Las viñas estaban todas en vaso, y hace 25 años más o menos, el difunto Eustaquio Pérez Pérnia puso en espaldera, ya que compro hierro y alambres en almacenes que se dañaron con la inundación. El primer término con viña en espaldera, fue La Maza.

32.- Autoplantación

Se hacía en hoyo o murgón

33.- Labores sucesivas

34.- Barbado, Injerto, Estaca

Se cortaba en barbecho y se metía la puga. Se preparaban los sarmientos y los injertos, atándolos. Se cortaba el barbecho y se metía la puga. Se arrollaba, se cortaba y se injertaban. Se hacía un cortado por un lado y dos cortes, igual en la puga y lo que ligaba era el pellejo que se taba. Se ponían dos pugas, una con cada orilla en las cepas viejas de más de 10 años.

Cuando los barbados echaban raíces, se “derriengaban”.

35.- Portainjertos

Si se planta a errón, se dejan las raíces del injerto a 10 cms. El portainjertos que se usaba era riparia.

36.- Otros frutos entre cepas

37.- Injerto

La estaquilla se ataba al sarmiento. Si se hacían los injertos en mesa, se ponían en la huerta tumbados, de marzo a noviembre y luego se plantaban

38.- Reglamentación

No se podía trabajar los domingos, algunos en época de mucha labor, hasta la hora de misa, sino venía la Guardia Civil y denunciaba. El Viernes Santo hasta las 11, ya que luego había procesión y se subía al Calvario (Zona de muy buenas viñas, haciendo el Vía Crucis, y la V Cruz da un mazuelo excelente). El Jueves Santo como la función era por la tarde, se podía trabajar hasta las 14 horas.

39.- Labores anuales

La primera labor se hacía en febrero con un arado o forcate. Se daban 2 o 3 surcos. La basura se extendía en navidad, con cunachos de castaño, o se iba con un carrito con basura y se echaba en cada cepa y en medio. Esta primera labor servía para revolver la basura. Después se pasaba con “el rosal”, o “rusal” y se daban dos surcos hacia la cepa, ya que es una labor lateral, y por último se le daba alrededor de cada cepa con “el tronqueador, el torcido o el borracho”. El tronqueador se le daba en la primera tarea, pero no en las sucesivas, ya que esta labor se repetía en junio. Al rosal se le podía quitar la pala, y darle sólo con la punta para allanar.

Cada agricultor hacía una cosa diferente según sus gustos. En viñas de 5 pies se le daba 3 manos de rosal y 4 de corvo o kirpi.

Se podaba a primeros de abril.

En seguida se desacollaba: labrar a mano después de la poda

Algunos en mayo alrededor del tronco le daban con “la morisca” y le llamaban “terciar”.

“La grada se empleaba más en el cereal, en la viña se empleaban unas más estrechas, con 2 cuchillas adelante y 3 detrás.

Espergurar en mayo

En junio, se hacía la siguiente operación llamada “tapar”. Con “la golondrina” se le daba tres manos pero muy superficiales, para quitar la hierba, o incluso más tarde como en agosto, pero una labor muy superficial.

En este mes se tapaban las pernadas y se dejaban llanas. Algunos continuaron cavando a pernada por ser un suelo con “lastra”, que las puntas de los arados se rompían. Donde no había fondo de tierra se continuó con la cava a pernera. La espergura consiste en quitar todos los brotes que tienen los troncos o brazos de cada cepa.

En junio, por San Juan se desnietaba. Para San Juan estaba limpio el grano sin flor. Los granos son pequeños como cabecilla de alfiler, luego como guisante y ya luego más grandes.

Deshijar, es quitar los hijos o brotes que nacen entre las primeras ramas y darían unos nuevos sarmientos. Se hacía un renque si y otro no.

Despuntar no se despuntaba, ya que se decía que daban más grado sin despuntar. Lo que se hacía en esta época es atar los sarmientos de una cepa con otra, para facilitar el paso de la caballería para dar el último labrado, y luego se soltaba. Los sarmientos podían tener hasta cuatro metros.

Terciaban en septiembre, se cogían los sarmientos y se ataba unos con otras.

40.- Santoral

41.- El trabajo

En vendimias: no se hacían contratos. Los obreros se ponían donde “La Rubia” y allí se escogían: tu me gustas, tu no. Se pagaba por semana, solo se contrataban hombres.

42.- Los empleados de la viña

Los obreros eran el capataz y el primer obrero, luego los otros trabajadores.

43.- La poda

Han conocido el útil llamado “podón”, pero en vez del hacha pequeña para cortar los brazos. También se empleaba el serrucho. Hoy se continúa con el hacha y el serrucho en esta labor.

La poda ha variado, ya “que según podas recoges”, y hoy se trata de coger poco pero bueno.

Podando cada año se va haciendo la cepa. En el centro se va quitando para abrir la cepa.

No se hacía prepoda. Algunos maestreaban y luego dejaban lo definitivo.

Se maestreaba en zonas donde podía helar para tratar de evitar las heladas de marzo. Se podaba a primeros de abril, y la savia subía rápido al corte y a la yema, y lloraba rápido.

La forma de podar era con tijera, no han visto emplear el podón. Se cortaba con tijeras de dos manos, con mango de madera. Se corta, siguiendo el dicho de “la hoja al ojo”, tratando de darle inclinación al corte para que el lloro vaya al lado contrario de la yema, para evitar la helada.

Si se hiel a después de podado, se vuelve a podar, o “podar a casco”, dejando el sarmiento sin yema, “matar el ciego”

También “mochar” o “desmochar” o dejar un ojo. Se trata de evitar que la madera siga dañada aunque no de fruto.

Se podaba a tres ojos en cada brazo, pero ahora se hace a dos o incluso a uno, si quieres que la calidad sea muy buena y poco fruto.

En espaldera se deja un solo ojo. Se poda en corto y con poca carga.

Se dejaba la cepa a 3 brazos y 6 pulgares. Donde dejaban 2 pulgares le llamaban “oreja”.

La poda siempre debía de hacerse en creciente, en viernes.

44.- Los sarmientos

Los sarmientos eran para hacer lumbre, se ataban en gavillas y se ponían en la hoguera para obtener calor. También se utilizaban para cocinar las chuletillas, o las cazuelas de barro. Eran largas como de 2mts porque no se despuntaba.

El cisco se hacía en el monte con leña gorda. Se tapaba con ciprés de tierra en un agujero y se dejaba 3 ó 4 días. Se sacaban los sarmientos con 19 gavillas y un saco de cisco. Se quemaban, se echaba agua para apagarlo y se echaban al saco.

Los sarmientos se cortaban verdes, después de arrancar la uva y se dejaban secar un año.

Llaman “berrojo” a las ramas que se enredan en los alambres de la espaldera.

45.- Tipos de formación de cepas

Para el emparrado, el primer año se subía el sarmiento del centro y los otros brazos se dejaban abajo.

46.- Laboreo de la tierra

Llamado cavar a pernada era hacer un hueco alrededor de la cepa, como de un metro de diámetro, y de una profundidad que puede llegar a los 40 cms.. Se cavaban cuatro cepas y en su parte interior o “ancha” se hacían cuatro montones. Estos se mantenían así hasta el mes de mayo, en que se extendían dejando la tierra llana. Aquí no se acollaban las cepas, alguna veías acolladas.

El cavar a cava alta era hacer cuatro montones sin cambiarse de sitio y no se hacía en línea, sino al arabuey, es decir diagonal. La bina o tapar la hoya se hacía a finales de mayo.

También había una labor similar llamada “desacollar” para hacer una agujero y echar la basura. Se hacía en navidad.

Se descortezaba con guantes de alambre, para que no se metieran los bichos

47.- Laboreo con caballerías

Se les ponía a los mulares, “la cabezada”, “los quitaipones”, también llamados “orejeras”. El bozal para no comer las hojas.

En el cuello “el collarón” que servía para arrastrar “el forcate” o arado sin “yuguillo”. Era de madera y de cuero. Llevaba 4 correas 2 en el cuerpo y dos en las costillas, y en esas se enganchaba el forcate. Se ataba por arriba, y estaba abierto por arriba.

“Los torrollos” se ataban por abajo. Eran de lona y en su interior paja de centeno. Y sobre él se colocaba el yuguillo, que sujetaba el forcate, o los diferentes aperos de labrar.

“El yuguillo”, estaba formado de “yugo y costillas”

“El forcate” era de dos varas de madera o de hierro, la parte inferior toda de hierro. Si se usaba arado, se ponía en un solo lado.

“El Topo”, tipo de arado que se le daba vuelta para arar a los dos lados.

“La golondrina”, arado de gran tamaño, con dos hojas muy abiertas que profundiza muy poco y sirve para enterrar la basura.

48.- Tractor

49.- Escabonado

50.- Ciclo vegetativo

51.- Labores manuales

52.- Enfermedades antiguas

Chipriosis: se seca un brazo o la cepa entera. Se cortaban los brazos y se les daba una pintura (no sabe de qué)

También había unas como “mariquitas” pero más grandes, y se les echaba arseniato de plomo: 700 gr por 6 litros de agua. Salían en mayo, de la mitá pa’ lante, por la Cruz.

“por la Cruz

La viña luz”

Luego las “mochirlas”, que decían que lloraba por doce sitios, no solo por las 6 yemas de la poda. Había que podar el casco, dejando un ojo.

53.- Enfermedades nuevas

54.- Plagas

Antes había enfermedades que hoy han desaparecido.

El cigarrero, que envolvía las hojas y las secaba como si fuera un cigarro. Se le echaba arseniato, que se usaba para todo. Salía por San Juan y se quedaba.

La concha, un insecto que se comía las uvas.

El piral, un gusano pequeño, que encoge la hoja, se pone canecida y deposita sus huevos dentro.

Hoy continúan las arañas rojas. Solo se ven con lupa. Se come las uvas. Se ataca con un veneno que se aplica después de vendimias para que no salga el siguiente año. Se mete en la corteza de la cepa.

Yesca, eutipiosis

El escarabajo vino en los años 40s con las patatas alemanas.

55.- Hongos

Mildiu, mildio. Sale cuando llueve mucho y luego sale el sol. Se aplicaba sulfato de piedra.

Oidium o mal de azufre. Sale cuando anda mucho norte por las noches y le entraba el aire. Se echa azufre amarillo o negro (más barato, se echa con agua). Ahora se pone azufre mojable, sistémico. Con una bolsita se iba echando a los pulgares y a las yemas pequeñitas, cada 15 días.

Se echaba a mochila con sulfateadora, o con sacos de yute espolvoreando.

Cuando había mucha enfermedad se echaba sulfato con sosa y cal, había un papel que cuando se ponía rojo es que estaba preparado.

56.- Hierbas malas

57.- El abonado

El que podía le ponía basura. Mejor basura de oveja o abono de ganado, lo que hubiera. Se echaba con un saco y con la mano se agarraban puños y se echaba a troncos y a lo largo de las cepas, como si estuvieras sembrando. La basura se echaba por navidad y a las viñas viejas en marzo o abril.

Muchas veces la basura iba para las huertas y a la viña se ponía mineral. Se echaban 3 sacos de abono de minerales, se les daba la vuelta.

Después se usaron abonos como: súper, amoníaco del 21, potasa, amoníaco del 26 (13 de nitrato y 13 de amoníaco).

Ahora se examinan las tierras

58.- La vendimia

Cada uno empezaba a vendimiar cuando le parecía. No se podía ir a vendimiar antes de las 6:00 de la mañana que tocaba la campana, los guardias estaban en La Cruz y no te dejaban ir antes de esa hora. Se terminaba el jornal a las 8 de la tarde.

Se vendimiaba en cestas de mimbre de dos arrobas, más o menos 20 ó 25 kgs. Las comportas eran de 120 a 150 kg de uva, el equivalente a 4 cestas. Los comportones eran más anchos, de chopo con cinchos de hoja de lata. Se transportaban en carros de 6 a 12 comportas. Se llenaban en el campo y se cargaban a brazo entre dos personas.

Se vendimiaba con corquete y luego a navaja curva, sobre todo el que llevaba mula. La tijera empezó a usarse hace unos 30 años.

Para el almuerzo se llevaba una cazuela con carne o bacalao, huevos con pimienta, la bota de vino y un bidón de agua. Cuando hacía frío se calentaban las manos miándolas.

59.- Labores posteriores

Se dejaba hasta marzo o abril para podar.

60.- Formas de protección contra inclemencias

Un año se pusieron bolsas para cubrir las cepas y protegerlas de la helada, pero se helaron más. No se hacía nada.

61.- La vigilancia

Había guardas en el verano. Eran 3 guardas que vigilaban el viñedo. Los serenos estaban toda la noche, eran 4, cantaban: "las 10 y lloviendo"

62.- Las devociones

.

OTRAS INFORMACIONES

En los calaos se tenían cubas de madera de roble. Se armaban dentro de las cuevas, eran de 300 a 400 cantaras. Luego se echaba el vino en el depósito de hormigón o cemento de 300 ó 500 litros. Los bocoyes de 40 cantaras, se llevaban en carros a Bilbao.

Provincia: La Rioja
FECHA: 25 de junio de 2008.
NOMBRE: DOMINGO CASTILLO OLLARA
EDAD: 79 años.
NACIDO: Briones, 1929.
Telf. 941 32 22 56
Encuestador: Margarita Contreras Villaseñor

1.- Nombres

La gente tenía tierra, las piezas mejores las dejaban para el cereal
Las piezas de menor calidad se destinaban a viña.

2.- Toponimia

3.- Descripción de la toponimia

4.- Vinculación con el paisaje del viñedo

5.- Ficha de Paisaje Singular

6.- Localización sobre el mapa

7.- Comprobación estadística y cartográfica

8.- Descripción de las otras zonas agrícolas

Había cereal: trigo, cebada, avena, que se ponía en las tierras ricas, con hierros. En las peores se plantaban menuncias, que se llamaba como arvejo, porque no había abonos, luego se ponía cereal. Para el trigo siempre mejor en barbecho.

Las extensiones no eran muy grandes, 25% de viña y el resto cereal.

9.- Tipos de Propiedad

El pueblo era de cuatro propietarios, los demás eran arrendatarios, en el 50 se empezó a vender. Los propietarios eran el Marques de San Nicolás, la Condesa, D. Julio y D. Víctor. Se daba una renta al año. Otra forma era llevar la viña a medias, producción y gastos; en las viñas de baja producción eran 60% para el obrero y 40% para el dueño. El que arrendaba creaba derecho para comprar, era el primero y si no quería comprarla le pagaban por dejarlas.

10.- Señalización de la propiedad del viñedo

En el Ayuntamiento estaba todo registrado. Si había líos por los surcos, se iba al Ayuntamiento, se tomaban medidas y ya estaba. La Marquesa en sus propiedades tenía mojones de piedra de sillería lavada, para señalar, de 70 cms, x 40 x 40.

No había cierres ni paredes. La gente sabía lo que era suyo y lo que no y si había duda el Ayuntamiento lo aclaraba.

11.- Épocas abiertas

Que entrara el ganado a la viña no ha gustado nunca, pero después de vendimias se le dejaba hasta enero. Después no porque pisaban las cepas.

No se acostumbraba que entraran las ovejas, como en Extremadura que ponen cercos para dejar a las ovejas, aquí no.

12.- Caminos

Se andaba por términos. Como La Isla, se le llamaba el Camino La Isla; La Carrera, el Camino La Carrera.

13.- Medidas de superficie

Las fanegas, que equivalen a 2,093 mts.

600 cepas por fanega.

El obrero eran 150 cepas. En San Vicente le llamaba obradas y eran 200 cepas..

En la poda era difícil calcular la labor de un obrero, pero 3 personas hacían 3 fanegas (6000 mts)

14.- Sistema métrico decimal

Fanega = 2,093 mts.

Hectárea = 5 fanegas y se deja en 2,000 mts.

15.- Formas de propiedad específica

Después de la guerra empezaron a vender. El primer privilegio era del rentero, si no podía comprarlo, exigía pago por dejarlas. El que tenía propiedades no plantaba. El agricultor que tenía piezas ponía viña en las propias. Las propiedades eran pequeñas, de 2 fanegas a lo más, o sea de 1 ha., había muchas de ½ ha., o de ¼ ha..

16.- Tipo de tierras

En tierras calizas sencilla, viene pronto la viña. La blanca, fresca es la tierra buena, que estaba en cabezadas. La tierra peor en ladera antes de La Concepción, es la tierra

mejor para la viña. Si lo que se busca es la producción, entonces entre mejor la tierra mejor la viña, más producción, más rentable.

Antes se plantaba en ladera, entre más diera mejor, conque te diera el grado ya estaba, cuanto más grado más te pagaban entonces llegaban entre 11 y 16ºs, cada décima de grado te lo pagaban más. Ahora ya no es así. En Rioja Alta no te aceptan menos de 12 ºs

Tierras frescas aguantan más años de vida de la vid que las calizas. Las fuertes son muy buenas, las blancas de menos categoría.

17.- Tipo de plantación

Se plantaba a 1,50 x 1,50 luego 2,60 x 1,25 ó 1,10. todo en vaso. Ahora ya en espaldera.

Se le llamaba viña vieja a la que tuviera 27 años de edad, jóvenes a las de 10 ó 12 años.

18.- Regadío

19.- Relaciones viña y ganadería

Había unos 30 rebaños de ciento y pico ovejas cada uno y entraban a las viñas a pastar solo cuando se permitía y lo respetaban.

Hoy día queda 1 rebaño y no entra al viñedo. Había otro en La concepción que lo quitó hace un año.

El padre de Domingo tenía 150 ó 200 ovejas.

Pagaban pastos y tenían privilegio hasta que luego ya no dejaban. Los derechos los obtenía el amo al tener cartilla de ganadero.

23.- Variedades

De negro: tempranillo, garnacho, tintorero y otra que le llamaban provechón. En blancos: doradilla, viura, calagraña que en San Asencio la conocían como berdejo, y poca malvacía.

24.- Formas de localización y plantación/viñedo

35.- Portainjertos

Se hacía con riparia, que hoy ha desaparecido. Había otro que era muy malo. Ahora se usa rister, chacelas que es uno italiano muy bueno.

36.- Otros frutos entre cepas

37.- Injerto

38.- Reglamentación

Cuando llovía no se podía entrar a la viña y a la salida del pueblo ponían una tablilla que ponía: mojada y era que se prohibía entrar

46.- Laboreo de la tierra

Se plantaba al cuadro, 1,50 y 1,80. A la francesa de ancho 2,60 a 2,80 por 1,10 de cepa a cepa.

47.- Laboreo con caballerías

Un labrador que tuviera una pareja de mulas, ya estaba bien. Cultivaba el 35% de lo que tenía de tierra para viña.

48.- Tractor

49.- Escabonado

A pernada. Primero la ancha y luego la renque. Se iba cavando con la azada haciendo una cruz y se ponían los montones a los lados. Se cavaba en mayo

En agosto: terciar, deshacer los montones y ponerlo amaño.

La azada con mango de 70 u 80 cms.

Antes había más cepas, 600 ó 700 por fanega. Ahora hay 400 ó 500 por fanega

50.- Ciclo vegetativo

51.- Labores manuales

52.- Enfermedades antiguas

Se aplicaba azufre a mano. Antes de la guerra, se importaba Nitrato de Chile y Cal se Noruega. También el superfosfato de Sahara, de donde traían la arena. Pero durante la guerra se quita la importación

En Luchana (País Vasco), había una fábrica de cefanitro que producía mucho amoniaco, ponían el gas de Altos Hornos de Vizcaya. Y otra en Valladolid, Los Nicas (nitratos de Castilla). Otra más Unión Española de Explosivos, etc. de todas ellas se conseguían los productos.

53.- Enfermedades nuevas

54.- Plagas

55.- Hongos

56.- Hierbas malas

57.- El abonado

Se echaba paja y basura de oveja, el que podía hacerlo. Después de la guerra se andaba mal de abonos y por eso el que tenía privilegio echaba basura de oveja. Ahora ya no se necesita, hay abonos químicos muy buenos.

En las eras se revolvía la paja con la basura a que fermentara y usarla menos fuerte.

Hasta 1948 se usó el abono de basura. A partir de los 50s empezaron las fábricas de abono.

58.- La vendimia

Se contrataban cuadrillas, pero la historia es la de siempre un día llegan 8 ó 10 personas y otro nada, venían sobretodo portugueses y gitanos. Se pagaba por kilos. Otros pagaban por horas. Se les daba alojamiento y había que al tajo, no se les daban las comidas. Sin embargo si era gente del pueblo, a esos se les daba la cena, a los ajenos, no. Mayormente se les pagaba a jornal, no a destajo, y se daba pan y comida. La jornada era de sola a sol, podían ser hasta 14 horas trabajando.

A la vendimia iban todos, hombres y mujeres sin diferencia de sexo.

Los kilos que se cogían dependían de la extensión del viñedo, una hectárea podía dar de 3,000 a 10,000 kg. se cogía menos por que no se echaban productos y el rendimiento era menos, luego hubo sulfatos malos, no sistémicos y si había una invasión se perdía todo.

Los rendimientos dependían también de lo que estuviera plantado: 1 ha. De garnacha igual a 1,000 mt de blanca

59.- Labores posteriores

No se podaba hasta la primavera

60.- Formas de protección contra inclemencias

61.- La vigilancia

Había 3 ó 4 guardas que estaban todos los días de año. El último que hubo fue Luis hace 20 años que se jubiló y Felipe dos años antes

62.- Las devociones

OTRAS INFORMACIONES

Historia de vida

Procede de una familia vinatera de toda la vida. Su padre tenía 9 ó 10 Hs. Y recuerda haber empezado a trabajar en la viña desde que tenía 10 años. Luego heredó la viña de su padre y actualmente tiene 9 Has. Antes vendía el vino a granel a Bilbao. En 1973 inicia la Cooperativa Virgen de la Vega, en Haro y Domingo es socio fundador. Estuvo en la cooperativa 16 años y luego vendía vino a granel, en garrafrones, etc., hasta que se jubiló. Su hijo hereda la viña y pone una bodega con embotelladora y vino etiquetado.

Al principio tenía uva blanca y tinta, toda mezclada, y al entra a la cooperativa arrancó la blanca por la facilidad de trabajo y porque daban más dinero por el tempranillo. Amplió las calles de la viña dejándolas a 2,60 x 1,25 mts y conducción en espaldera.

Desde hace 7 u 8 años vendimia con vendimiadora. Se abarata el coste una tercera parte (20,000 Pts. X Hs.) y se evita los problemas de conseguir mano de obra, darles alojamiento a los trabajadores, que antes eran portugueses y gitanos, ya ahora sobre todo rumanos y portugueses. Además un día te llega una cuadrilla de 10 y al siguiente solo 3, comenta.

Ahora tiene ½ fanega de blanco, 1 ha. de garnacho y 8 de tempranillo.

Después se siguió arrancando la blanca porque no se autorizaba y se daban subvenciones por arrancar blanco y plantar tempranillo.

Provincia: La Rioja
Población: Cabretón
Informante: **Gregorio Izquierdo González.**
82 Años. Cabretón (Cervera del Río Alhama)
Encuestador: Luis Vicente Elías

2. El terreno mejor para las cepas era la arenosa, aquí en *Las Navas*. Había viñas en regadío, pero solamente se regaban en enero, se llamaba, *la regada de invierno*. Eran viñas que estaban cerca del Cañal de San Salvador que venía de Añavieja.

4. se trataba de que entre una propiedad y otra hubiera una separación por diferencia de altura, con un *ribazo*, por ejemplo.

6. Medidas. *La yugada* 3.600 metros cuadrados.

11. en las viñas había chozas de piedra en los laterales y tierra encima con cañas y maderas. Chozo no conoce más que el de Valdelalosa en Cervera. (Hay foto)

12. Variedades las de hoy, sobre todo garnacha y también monastrel. Este maduraba antes que la garnacha. La garnacha no se corría, esto ha venido después.

Se ponía junto el olivo y la vid. Entre dos filas de olivos se ponían 3 filas de viña.

16. Se plantaba a 7 *suelas*, un metro y medio de separación entre las *Ringles*.

Cuando se perdía una cepa se *hacía una pernada*, que era hacer un acodo con un sarmiento enterrado.

17. Todo se injertaba, el no ha conocido sin injertar. Se hacía sobre *Rupestiril*.

El injerto se hacía en primavera a l centro o a *pata de cabra*. En septiembre se hacía a *puga* como los frutales (hay fotos). Cuando se hacían injertos en viñas viejas se hacía con dos *pugas*.

19 Se dejaban tres brazos el tercer año. Se injertaba en el segundo, y en cada brazo dos yemas. Se llamaba "*poda corta*". Siempre con tijera de dos manos y hacha. No conoció los podones.

20. El siempre conoció labrar con caballerías, se labraba a mano solo las ringles, a esto le llamaban *Excavar*; la azada era recta, y donde había mucha piedra se empleaba la de punta. Pero se labraba con *forcate* y *arado*: "*A lo largo*", "*a lo corto*", a lo *chiquito*. La viña no hay que labrarla mucho, y la cava también sencilla para no romper.

Se labraba a 5 surcos. Se empleaba el *yuguillo*, *la collera con correas*.y el arado de hierro con un solo timón, no *forcate*, y un *ramal* de cuerda.

Para transportar el arado se empleaba *la jalma* sobre *los lomillos*. En ella se lleva el arado en un lado, hacia adentro y el *yuguillo* en el otro. Se empleaban las *artolas* para el transporte de la vendimia.

La araña era un cultivador con tres rejas con un mecanismo para dar más anchura. *El zurdo* era un arado de hierro con forma que se podía orillar a la cepa, pero que podía arrancar las raíces. Los primeros años se labraba muy bien, pero luego había que hacerlo muy superficial para no romper raíces.

El trabajo se hacía en invierno *mover* y a los quince días se le daba otra vuelta.

El *rusal* era para las fincas lo mismo que *la vertedera*.

22. Labores manuales. La poda, *escardar* y *quitar rayos*. En verano cerca de las vendimias, despuntar. No se quitaban racimos.

23. Las únicas enfermedades eran el mildeo, se le echaba sulfato de piedra, con una mochila de cobre y luego de plástico.

Para el odio se echaba azufre con la mano, en polvo pero era muy malo ya que caía a los ojos y los dejaba sin vista por tres o cuatro días.

También le echaban hierro a lo amarillo, en polvo al suelo.

25. El estiércol no se tenía que meter profundo sino superficial, ya que sino no se pudría.

26. La vendimia a mediados de octubre. Se hacía con *cuévanos* de mimbre atados a la *artola*, uno a cada lado. Eran de unos 60 kilos. Las cestas para vendimiarse eran también de mimbre de entre 15-20 kilogramos.

Más tarde algunos empleaban *comportillos* de madera también para caballerías. En carro se llevaban 12 con dos caballerías.

Se vendimiaba con *gavinetes*. Y hoy con tijerillas.

Colgaban uvas. Se hacía *arope* y *mostillo* con membrillos e higos.

28. El patrono de los agricultores es San Isidro. Se hacía procesión y bendición de campos en 3 sitios, a la entrada y a la salida del pueblo, y frente al Moncayo para la protección de la helada.

Provincia: la Rioja
Informante: **Ulpiano García Vidorreta** (86 años)
Localidad: Cabretón (Cervera del río Alhama)
(Foto)
Encuestador: Luis Vicente Elías

2. Las mejores uvas se daban en San Valverde y Las Navas.
4. Se ponían mogotes de piedra, para señalar a los ganados que no podían entrar.
10. Lo normal era que se les dejara entrar desde después de la vendimia hasta marzo. Se echaba un bando para anunciar, y si no querías lo marcabas con piedras.
12. Había las variedades de hoy y también Miguel De Arco , mala para el vino y cojón de gato.
15. Para arrancar se empleaba el pico y luego con las caballerías con *tirantes de cadenas*, y *collerón*.
16. Se plantaba a hoyo abriéndolo con azada y metiendo el barbado, bravío. Luego se ha plantaba ya con *barrón* de hierro de un metro cuarenta.
Se hacía con cuerda mojada en cal y se hacía cruces en los nudos, y allí se plantaba
19. Decía de *podar con hojas, que se vuelve moza*, pero se les quitaba la sabia . Lo mejor era febrero y después *mover*.
Para dar forma el segundo año se le hace dos brazos y el tercero los 3 brazos. En cada brazo se dejaban dos yemas la ciega y la otra
20. se labraba la tierra con arado: *Mover, segundiar y tercerear*. En enero-febrero, marzo y junio. Se decía que las cepas estaban a 7 suelas y se les daba 5 surcos.
Si se hacía con el arado normal pero si se hacía con el de cuchillas, que se le ponían unas más *anchas se les daba tres surcos*.
Se labraba a la larga y a lo chiquito. Era perpendicular.
Ahoyar era hacer una zanja uniendo dos cepas. Y luego se tapaba. Esto se hacía antes de emplear las caballerías. *Ahullar* era hacer la zanja con basura en medio y las dos plantas en los extremos.
Son el rusal le daban antes de plantar para dar fondo.
22. *Rallar o quitar los rалlos*. Se despuntaba con hoz.

Provincia: La Rioja
FECHA: 23 agosto 2008
NOMBRE: Francisco Navarro (alias Navarrillo)
EDAD: 73 años
NACIDO: Cervera del Río Alhama
Encuestador: Margarita Contreras

1.- Nombres

2.- Toponimia

TOPONIMIA DE LOS TERMINOS MUNICIPALES

Canjea	
San Valverde	
Valdelecias	
Valdibutur (¿)	

3.- Descripción de la toponimia

4.- Vinculación con el paisaje del viñedo

La mejor viña estaba en San Valverde, cepas de 50 ó 100 años que quedan muy pocas. Se criaba muy buena.

En Valdelecias era lo más pobre, el que tenía viña, solo un corro, lo cavaba.

Antes habóa mucha viá y se arrancó cuando ya no valía, no compensaba.

En Valdibutur hay muy buena viña.

16.- Tipo de tierras

La tierra colorada era la mejor para la viña, la negra para el cereal y la huerta

17.- Tipo de plantación se plantaba en vaso. Con calles estrechas para las bestias. Se hacía un pozo

23.- Variedades en tintas había garnacha la que más, graciano, monastrell. Tempranillo no había. En blancas: garnacha pero se ponía poco. Actualmente lo mayor es tempranillo, la monastrell ya no se planta.

24.- Formas de localización y plantación/viñedo Se plantaba “del terreno” a coger los sarmientos y plantarlos. Otros en barbados que se traían de Navarra, Peralta, Olite, Tudela y de Rioja, de Alfaro.

27.- Filoxera

Él no la ha conocido, nunca ha oído que hubiera.

32.- Autoplantación

Se plantaba “del terreno” a coger los sarmientos y plantarlos

Provincia: La Rioja
Encuestador: Montserrat Ridruejo Galán
Localidad: CORNAGO
Informante: MARCELO ERASO URIZ

No hay viña en Cornago que sea vieja, se pusieron en los 90.

63 AÑOS

Alguacil del ayuntamiento, en activo

Cultivo de viña hasta hace 20 años de forma tradicional

1----Las Viñas, Las Navas, Viñuelas, Mariquel

2----Paisaje de viña nulo, no quedan viñas después de la filoxera. Olivo, almendros y melocotones con la viña. Almendros, ciruelos y cereal. Huerta en la vega del Linares.

3----Aparcería

Medianería, el dueño pone la finca y la contribución, el fruto a medias

La viña casi toda en propiedad, para el consumo propio.

4----No se cierran los campos

La “cosera”, una piedra alta en medio de dos pequeñas de testigo. Limite entre campos

“Ir a la parra” el ganado, dos meses después de la vendimia.

5----Carretera de Igea, Camino de las pasadas, Las Navas.

6----Fanega-----12 celemines

8----aparceria y a medias

9-----“Tierra en bola”, piedras debajo, arenosa para la viña, guarda la humedad

“tierras frías”, sin cuerpo, le pasa el aire y el sol, malas para la viña

10----Dos meses desde la vendimia para comer la viña

El ciemo para abono de la viña

11-----No hay construcciones en el viñedo, casillas para todo

Una casa de vino en el pueblo???

12----Garnacha y blanca. Melocotones entre el viñedo, y empeltres

13----

14----Arrancar con la cadena

15----“hoya” y “barron”

Manual, con la hazada. Arado romano

16----plantación a la francesa

Marcar con cuerdas, barron y hoya

Plantación de diciembre a enero

17----

MARCELO

18----

Enero podar

Febrero labrar

Marzo

Abril

Mayo “esparrizar” y “desnietar”

Junio esparrizar y desnietar

Julio venenos, sulfato de cobre, azufre

Agosto malas hierbas

Septiembre y octubre vendimia

Noviembre y diciembre podar los sarmientos

19----Tijeras de podar

“en vaso”

Si quieres que me crie moza, podame en hoja

Los sarmiento para leña

20----“descolleo”, “desraizar”

Machos, burros, caballos,

Serón, abono,anganillas, yuguillo, arado romano

22----“descolleo”,

Desraizar, quitar las raíces en febrero y marzo

23----Sulfato de cobre o sulfato de piedra

Caldero y escoba
24----espantapájaros de paja
25----estiércol del ganado, ovejas, cabras y burros
Mineral con el serón y la terrera
26----septiembre
Terreras y cunachos de mimbre
Las" anganillas" para traer al lago a casa, cunachos grandes de madera
Comida, tocino y aceitunas, cecina de oveja y cabra, migas, anchoas fritas, cocido
Los cestos los sacan los hombres, las mujeres cortan uva
No hay fiestas de la vendimia, son las fiestas después de la siega
Refranes, Si quieres que me críe moza, pódame en hoja.
27----Después de la vendimia la poda
Los robos, el guarda del regadío
28----No hay patronos de viña

Población: CORNAGO
Informante: SATURNINO GALAN (75 años)
Trabajador de altos hornos en Vitoria
Jubilado
Encuestador: Montserrat Ridruejo Galán

1----Las viñas, El campillo, Viñuelas, Santana, La pazana, paracuellos, villarrín.
2----Cereal, ganado y pastos en el monte. Regadío en el Linares.
3----A medias, el dueño la tierra y la contribución, el fruto a medias
La mayoría propietarios.
4----Surco, ribazo, " las coseras"
5----Carretera de Igea
6----Celemín, arroba de Navarra, fanega
5 o 6000 kg de uva por Ha
8----a medias
En propiedad la mayoría
9----Tierra blanca, aguanta la humedad, mas grado
Tierra casajosa buena para la viña
10----después de la vendimia "a la hoja" hasta que se poda, dos meses o tres
El abono del ganado para la viña
11----las casillas para guardar la herramienta, hechas con piedra y barro.
12----garnacha
Moscatel
Blanquilla
Mezcladas las distintas variedades de uva en el mismo trozo de campo.
Melocotones para casa, almendros y olivos.
4 filas de viña y una de olivo, cada 3 olivos un melocotonar
15----Barrón de hierro, hueco, uva silvestre, luego se injertaba, subían de Aldeanueva
de Ebro a injertar
"El morgón", sarmiento de la cepa por debajo de la tierra a las faltas, luego se
injertaba.
Arado romano, madera, reja y barrón
Mariposa, vertedera, teja grande
16----Plantación en fila, al cuadro, con una cuerda, se marca con la hazada, el surco,
el hueco con el barrón
Enero, febrero y primeros de marzo el primer año. El segundo año igual.
17----Aprendieron a injertar de parientes de Aldeanueva de Ebro.
"A Puga" en el costado, con navajas y tijeras de podar. Se cortan en casa y se pone la
punta en el campo. Febrero y marzo.
18----
Enero, poda, "forcate" con una caballería para labrar
Febrero, labrar y podar
Marzo, ciemo, con el azadón quitar la hierba de la cepa
Abril, descubrir la cepa, tronco libre
"desnietar" "matar el nieto"
Mayo, sulfato cuando liga la uva, el sarmiento sin uvas se quita
Junio, sulfatar
Julio, sulfatar, regar si esta en regadío
Agosto, nada, espuntar
Septiembre, mirar
Octubre vendimiar
Noviembre el racimeo , entran las ovejas
Diciembre, podar
Arado de hierro, romano
Yuguillo atado al arado con la cadena
Sulfatar con el caldero y una escoba pequeña la cepa
Hazadón, mediano
19--La poda enero y febrero, incluso nov y diciembre, después de entra el ganado "a
la hoja"

Tijeras de mano pequeña, grande para el tronco gordo
La “chuela” para las partes gordas y viejas.
Poda a dos yemas, por si falla una.
Se dejan 3-4 sarmientos, cada sarmiento con dos yemas
Tijeras de mano
Los sarmientos a casa para quemar en la cocina, “los hornijales”
El ciemo reposa debajo del hornijal, lo sacas fermentado.
20----Labrar con el arado y una caballería, dos vueltas, a los 15 días otra vuelta.
Quitar la hierba del tronco con el azadón
El ciemo con la terrera en todo el campo, “a manta”
22----
“Matar el nieto”, con la mano, el sarmiento que no liga uva
Espurgurar, quitar la carga de la uva
Despuntar con la hoz, quitar las puntas largas en primavera.
23----
No conoce enfermedades
Hojas amarillas, sulfato molido
24----asesores de Aldeanueva de Ebro
25----Abono, ciemo del ganado y mineral en sacos
Se esparce con la mano el mineral y el ciemo con la terrera.
La mitad de cada cosa si se tiene, ciemo y mineral
Los serones para llevar el ciemo al huerto
Se pone el abono en marzo, después de podar y antes de labrar
26----vendimia en octubre,
Bodega propia, para casa.
Corquete
Cesto de mimbre
Baste para el macho, anganillas donde caben los cestos, de madera, para el transporte a casa.
El tempranillo para comer
Pimientos secos con lomo, pan, uva de postre
Matanza de aceite, cecina, pernil y olivas
Chorizo
Vendimia familiar
De San Miguel al Pilar a vendemar
Las aguas de San Juan quitan vino, aceite y no dan pan
27---La uva al lugo, el clarete sin raspon
“la mistela” uva escachada, antes de fermentar hervirla.
Espantapájaros para que no entren los pájaros.
50-60 cántaras de 16 litros para todo el año
Los pellejos de distintos tamaños, de piel de cabra

Provincia: La Rioja
Encuestador: Montserrat Ridruejo Galán
GRÁVALOS
Informante: JUAN BELTRAN ESCUDERO (1928)
AGRICULTOR JUBILADO A LOS 65 AÑOS

La viña en Grávalos esta en gran medida en el territorio de Alfaro
El terreno es liso. Se dedica a la venta
1---Camino de Alfaro, Cuesta de la Reina, La cañada, Rabiñuelas, La Esquina, El hoyo de las Viñas, Cabañuelas, La cantera de la Torre
Cereal hacia Cornago, Igea y hacia Yerga.
Pocos frutales y poco regadío
Almendros hacia Alfaro y Yerga
Hacia 1945 se arrancan las viñas y se plantan almendros en cabañuelas, rabiñuelas, el hoyo, las canteras
2---las viñas en los años 50 se localizaban hacia Yerga, el carrascal de Grávalos y Villarroya
3---propietarios la mayoría
Arriendo, se pagaba en trigo, en general las viñas no eran arrendadas
A medias, el propietario paga la contribución y pone el campo, a medias el fruto
4---Lindes, el ribazo
La cosecha
El ganado entra a la hoja
El ciemo de los machos y las ovejas de abono
5---Camino de las cabañuelas
Camino del tirado del canto
Carretera de Alfaro
Camino de las yecas, la muga de Alfaro
6---
"Yugás"
Fanega, la quinta parte de la Ha
2,5 yugas es 1Ha
La yunta ---1 yugada diaria
Cada 1,5 metros se pone la cepa
4000-4500 kg por Ha
8---a medias, el dueño pone la contribución y el huerto, el fruto la mitad para cada uno
9---Tierra cascajosa y fría en el seco que retiene la humedad
La fuerte necesita más agua
Las tierras blancas y frías del campo de Alfaro
Tierras fuertes, de mucha profundidad de la tierra, sin cascajo ni piedra, es de peor calidad para la viña.
10---
El ciemo de los animales, en la cepa, descavando la cepa y envolviéndolo luego, luego al medio del plano, luego se labra con el arado de teja y se reparte el ciemo por todo el huerto.
11---casillas de piedra y yeso, bien terminadas
Coseras en los campos, con los testigos y la grande
12---Garnacha lo que mas, moscatel, mezcladas las dos-----moscatel 100cepas por Ha
Rendimiento de garnacha 4500 kg por Ha
3000 cepas -----100
Algún melocotonar, pocos
Almendros, una fila por cada tres filas de cepas
El almendro en los años 50 se comió la viña porque da menos trabajo
13---Las viñas viejas son mas anchas por el tronco y más retorcido.
14---El descepe se hace para cambiar la viña vieja
La cadena atada al macho
En invierno, después de la vendimia
Azada

15----preparar antes de la planta
 Cavar con el arado de mariposa o el brabán, dos ruedas delante y la teja detrás.
 Labrar con las dos caballerías
 Cordel a 1,5 metros Azadilla y azada
 ----A bullón, barrón de hierro, metido se pone la planta y se sujeta con una barra de madera
 ----A hoyo, con la azada se hace un cuadro lo que coge la azada hasta la rodilla y se pone la planta
 La planta americana, luego el injerto a los dos años si mueve
 16----no hay ninguna a manta
 Se planta en enero o febrero
 Se tapa toda la planta con tierra, nada fuera
 En el primer año labrar en primavera, cerca del verano
 En el segundo si hay movida injertar en marzo y primavera
 Si no mueve se pone otra planta
 17---el injerto en septiembre y primavera
 A Puga, con dos yemas, navaja o cuchillo, con una raja al costado y otra de costadillo, se hace una lengüeta, se sujetan con rafia
 Se prepara en el campo y se ponen en el morral
 18---
 Enero, podar y sarmientos, abonar
 Febrero podar y sarmientos y abonar
 Marzo, podar y sarmentar
 Abril, se mueve injertar, labrar poco
 Mayo, labrar y desnietar
 Junio sulfatos
 Julio sulfatos
 Agosto labrar algunas
 Sep rezar
 Octubre vendemar des pues del pilar
 Nov podar
 Dic podar
 De sol a sol
 19----LA poda en invierno, tijera y “chuela”
 Dependiendo de la cepa, 6-8 yemas. 12 si es grande
 Leña, hornijal
 Los venden a las yeseras para hacer el yeso, fuente de calor
 20----la cava en el invierno, hoyo profundo buscando el injerto
 La cepa bien limpia, raíces de la Puga
 Con la azadilla para la hierba
 El azadón para cavar
 1 macho
 Arado romano con reja de hierro
 Yugo, yuguillo, baste, tirantes, carros el seron
 21----descavar, escaboneo, desacollar
 Visto el injerto, limpio, removido
 22----desniete, pámpanos, limpios los sarmientos
 No descortezan
 Desraizar, quitar la raíz del injerto y de la cepa
 Despuntar con la hoz
 23---mildeo, sulfato de piedra con un caldero de madera y la escoba mezclándola con agua
 Ceniza, hojas blanquecinas, azufre en polvo, con un saco o un trapo directamente
 Otros tratamientos se hacen de forma preventiva
 24----el pulgón
 25----el ciemo a la cepa envuelto
 La potasa, amoniaco y mineral
 Echar y labrar
 26----octubre a vendimiar
 Cuando deciden que está madura

Corquete y navaja
Cestos de mimbre
Comportillos de mimbre o de madera y al carro
Puchero de alubias, tocino y olivas
Las mujeres cortan, los hombres llevan la uva
Carros para el transporte
Los peones de sol a sol
27----no vigilaban el viñedo
No se protege de las inclemencias del tiempo
28----nada

PAISAJE

En los años 50 el viñedo estaba cerca del monte Yerga, luego al terreno de Alfaro, fue sustituido por almendros en la zona de Yerga.
Monte de carrasca hacia Villarroya, y quel. Ordoyo
No hay yacimientos
Casillas en la zona de Alfaro, donde pernoctaban, con las caballerías durante la vendimia con los peones.
Poco regadío, pocos frutales.

Población: GRAVALOS
Informante: **ARCADIO ARNEDO GALAN** (1937)
AGRICULTOR JUBILADO A LOS 65 AÑOS
Encuestador: Montserrat Ridruejo Galán

1----En 1950 había viñas, ahora hay almendros, hacia Yerga. Cereales camino de Cornago y de Villarroya, Cervera e Igea
No hay apenas frutales y poca huerta, no hay río.
Tajadales , Raviñuelas , Palancona , Conrrubio viñas en los años 50, actualmente están en el termino de Alfaro. A 3,5 km de Grávalos.

2----

Bosque, monte comunal cerca de Villarroya, El monte de Ordoyo entre Quel y Alfaro
Escaso el regadío y los frutales

3----

La mayoría propietarios

A medias, el dueño la viña y la contribución, el fruto a medias.

Los propietarios han ido a más

Las viejas se arrancan para almendros

4----Coseras

El ganado para después de la vendimia.

5----

Camino de las Yecas hacia Alfaro

Camino de las murgas

Camino de la hoya la puerca

6----Ha es 2,5 yugadas

Ha es 5 fanegas

1yugada 1000 -1500 kg de uva ---la labor diaria de la yunta

8----

En los 50 a medias, la mitad para el amo que pone el huerto y la contribución, el mediero el abono y el trabajo. En los años 60 cobraba el 60%

9----

“Tierra fuerte”, recia, mala para el viñedo, necesita mas agua, llueve y se abren bocas, se va la humedad.

“Tierra cascajosa”, con piedra pequeña, buena porque guarda la humedad

La tierra arcillosa es mala para la viña

10----Abono del ganado, los agricultores eran también ganaderos, se aprovecha todo.

El ganado entra a la hoja, después de la vendimia.

11----Cuevas y casillas en el campo de Alfaro, se pernoctaba en ellas en la época de vendimia. Las cuevas con cuadra y cocina

No hay lagares en el campo.

2----

Garnacha, casi toda para el tinto

Tempranillo cuanto que se conocía

Moscatel, poco

La garnacha da más grado que el moscatel

Ahora tempranillo que da más color al vino y la blanca para el cava.

13----

La edad se calcula por el aspecto de la cepa, el grosor, si está torcida o no

14----El arranque se hace por vieja. En los años 50 se apodero el cultivo del almendro

Depende de la importancia y el precio de la uva

Se hace en invierno, con las caballerías y la cadena

15----El desfonde con el brabán (arado con ruedas) y los machos y 2 yuntas de machos.

Vuelta de labrar en marzo Se tiene 2-3 años sin plantar para limpiar la tierra de las impurezas de la viña, plantaban cereal.

La plantación es en fila

Con el barrón se hacen los agujeros

Se mide con un cordel y se marca el surco con yeso

1,5 en cuadro

En marzo

“borde” es la planta sin injertar
 En 1 año se labran 3 veces.
 Septiembre pasado el año se injerta. Se tapa el injerto y brota
 Descavar, quitar la tierra alrededor del injerto
 17----El injerto se hace en septiembre.
 A Puga con dos yemas. Se hacen dos rajadas, en el borde y en el injerto, se unen con
 rafia.
 Se envuelve el injerto con tierra, a tres dedos de la Puga por seguridad.
 El injerto se prepara en casa, se lleva en un caldero con agua o húmedo en el morral.
 También se puede preparar en el campo.
 En marzo del año siguiente se destapa un poco el injerto para ver como va y que salga
 fuera o dejarlo, se impide que haga costra la tierra.
 18----Enero podar labra y abonar
 Febrero podar labra y abonar
 Marzo podar labrar y revisar y destapar el injerto
 Abril labrar
 Mayo el desniete según el año. Esparrizar, el nieto,
 Junio desnietar y sulfatar
 Julio sulfatar
 Agosto
 Septiembre
 Octubre la vendimia
 Noviembre y diciembre podar
 19----La poda después de la vendimia.
 Tijeras de podar
 4 pulgadas si está buena o 3 si es inferior
 20----Azadilla brabán arado romano con caballería
 21----Escabonado con la azada, quitar la hierba y tierra de la cepa
 22----Espuntar los sarmientos con la hoz en junio
 Desraizar, quitar las raíces del borde, la Puga no echa raíces.
 “arnillas” si hay una falta se saca de la Puga del injerto que chupe del borde.
 Descortezar con guantes, costra vieja, pasa la sabia nueva, se limpia de bichos
 23----Sulfato de piedra para el mildew con escobilla o tomillo
 Hongos
 25----ciemo de las caballerías y las ovejas y cabras
 Mineral
 Potasa
 En invierno con todo labrado y a mano o con una terrera el ciemo
 26----la vendimia sobre el pilar, cuando está la uva madura
 Se vende la uva a Fitero o la cooperativa.
 Calderillo para comer. Legumbres y costillas
 El carro y la calera con 4 ruedas
 Comportillos de madera
 Corquete
 De sol a sol
 Las mujeres a cortar
 No hay fiesta de la vendimia, ni santos

PAISAJES

No hay río, barrancos, la yasa de Valdeladrones, Barranco de las yecas
 Montes de Ordoyo de Quel
 Montes de la Cabeza Mayor
 Monte de los Rinconales
 Cereal, tomillos aulagas
 Poca viña en aquellos años, cereal, frutales pocos, ganadería, almendros, poca huerta
 Ahora, ganar terreno al monte, en Alfaro para los viñedos

Provincia: La Rioja
Población: Quel
Informante: Santos Pérez San Jose
72 años
Encuestador: Luis Vicente Elías
Propietario de bodega y todavía elabora vino

1. La mejor zona de viñedo es la Plana, tierra negra que daba poca uva.
 6. Peonada de 200 cepas. 3 y media peonadas, hacen una fanega.
 12. Variedades de uva. Las de hoy más el miguelete
 16. Se plantaba en cuadro a 170 x 170, y se hacía un surco largo a modo de zanja donde se plantaba.
 22. Si se podaba bien no se escardaba
 25. Para el abonado que no se hacía todos los años, se hacían hoyas se echaba la basura y en mayo se tapaba,
 26. Para la vendimia se hacían unos envases de mimbre que se llamaban cuévanos que los hacía Vicente el cañicero.
- En vendimias en la propia bodega se hacía el arropo y se le añadía ciruela seca y melocotón seco, orejones, y se dejaba a cocer de 8 a 10 horas.

Población: Quel
Informante: José Martínez. "El Chiquilín"
86 años
Encuestador: Luis Vicente Elías

1. La mejor tierra de viñedo era la tierra sucia.
2. La peña de marlo es la que da el mejor vino, la peña dulce es más blanda y da peor fruto,
3. Encima de una zona donde se cayeron las bodegas, hay un buen terreno de viñas: Las Coronas. En esta zona había una nevera y otra en Gatún en el monte.
6. Una carga de vino eran 7 cántaras. La peonada 200 cepas. Y una fanega 4 peonadas
12. La temprana blanca se daba para el 6 de agosto, era de mesa. La garnacha para colgar y consumir en navidad en pasa
16. La plantación se hacía a "surco abierto". Se labraba con vertedera. Y luego se plantaban los barbados. Se le llamaban Barbudas.
Se plantaba al cuadro
20. Se labraba las piezas con la mariposa o aguila, pero no la viña.
A la viña se le daban 8 surcos con el arado, en dos ocasiones. Primera vuelta en invierno y la segunda o tapar en verano. Con el avión que era un arado de hierro con patillas laterales se levantaba polvo como última faena de labrado, y era bueno para proteger la viña.
Forcate arado con una sola vara y cadena
Arado jaén los hacían en Estella y eran de hierro
Arañuelo otro tipo de arado
Garraminchu otro arado
Borracho el que es con la camba torcida.
Otros labraban con forcate y balancín.
El planet se empleaba para la última vuelta y se podía ensanchar con unas clavijas y se ensanchaba y se reducía. Tenía 5 cuchillas
Había también un borracho de dos manos, como manillar que se arrastraba con dos tirantes del yuguillo.
22. Los lines se cavaban para no hacer daño con los arados.
Se cavaba con la azada navarra que tiene punta, y con azada curva del 30
Se escardaba y se quitaban los hijuelos, si se tenía tiempo. No se despuntaba.
23. Había ceniza y mildiu. También pulguilla que era un insecto pequeños que golpeando la cepa
23. La garnacha es más resistente a la ceniza que otras variedades. A la viña en aquella época se le daba 2 manos de sulfato y una de 1 azufre.
El tempranillo es más sensible a las enfermedades.
El piral es el arañuelo.
26. En piedreras que llevan las caballería se vendimiaba la uva para mesa.
Mientras se llevaban los cuévanos a la bodega se vendimiaba en una manta.
En cada cuévano cabía 70 kilos de uva.
En el carro se llevaban 8 o 10 comportillos de madera, que hacía los cuberos. Aquí se empleaban más los cuévanos de mimbre.
Estos envases se apretaban mucho con piedras, con la azada o con el pisón de madera.
Los corquetes se hacían de hoces viejas

Provincia: Pontevedra
FUENTE: Oral.
LOCALIDAD: Cambados. Pontevedra.
NOMBRE DEL INFORMANTE: Benito Serén Parada.
TEMA: Viticultura. Etnografía. Galicia.
NÚMERO DE ENCUESTA: 1.
TEXTO: ENTREVISTA

Pregunta:

Estamos en la Biblioteca del Museo Etnográfico y del Vino de Cambados y a nuestro lado se encuentra D. Benito Serén Parada, vecino de Cambados nacido el 9 de febrero de 1925, cuenta pues con ochenta y tres (83) años y si no dedicó toda su vida a las faenas y labores del campo viñas, huertos... sí gran parte de ella.

Bueno, Sr. Serén, para empezar, ¿que nombre de terrenos que conoce usted que se dedique o que se dedicara a la plantación de vid y por qué recibían ese nombre?

Nosotros, por ejemplo, tenemos escuchado hablar de vegas, de riberas, de sotos...

Respuesta: Los sotos más bien son zonas de pinares ¿no?...

P: O alcornocales.

R: Alcornocales es más bien cosas de lagunas, como es ahí abajo donde es la de Sr. Andrés el de "Ouso da Torre"¹⁶. En sitios altos. Antes no se ponían viñas en sitios bajos como ahora, en las lagunas, en cañadas.

Había más invernadas de las que hay hoy. Invernadas y temporales. Temporales tiraban la chimenea y hacían un daño tremendo.

P: ¿Había algún remedio para evitar el efecto de las heladas en los viñedos?

R: No.

P: Si la helada quemaba pues no había nada que hacer.

R: Quemaba y no había forma... y hoy igual, quema y no hay producto.

P: ¿No hay producto para evitar las heladas, ni el pedrisco, ni el granizo?

R: Nada, eso nada. Eso son cosas que Dios manda. Y después, la calidad de viñas que había antes. Antes era casi todo espadeiro y caíño¹⁷. Eran de distinta calidad. Y después había tempranillo y mencia.

P: ¿Y de blancos, como treixadura...?

R: No, no. en aquellos tiempos aquí no.

P: ¿Y albariño?

R: Albariño no. Albariño aquí en Cambados que recuerde habrá sesenta años, cincuenta años y pico. Aquí quién empezó fueron allí en la huerta del palacio¹⁸. Aún tienen unas cepas, que le estoy vendiendo uva para allí, cepas que tienen cientos de años, que son muy viejas. Y el palacio empezó así haciendo unas botellas de vino. Fue uno de los primeros aquí. Y había otro aquí que le llamaban Sr. José o Rodiño¹⁹. Fue uno de los primeros en albariño aquí en Cambados. Tenía unas cepas de albariño que hasta el hombre quedó viudo y cuando iba a parrear ya (...) estaban los viñedos todos tal.

Después acostaba la vid, la cogía por la punta e quedaba así. En aquellos tiempos era más fácil de cuidar que hoy. En aquella época con pocas manos tenías el vino cuidado y hoy, no sé por qué, es malísimo de cuidar el albariño.

P: ¿Y cómo se sabe la edad de una cepa? Si son cepas centenarias más o menos por la forma. Pero ¿si queremos saber la edad de una cepa actual?, ¿A través de qué?, ¿O por medio de qué?

R: No sé...Para cuidar una cepa de esas ya le hace falta tiempo. Una cepa un poco vieja tiene treinta o cuarenta años. Aún mis hijos y mis nietos recuerdan esa cepa.

P: Prácticamente por una generación. Y, por ejemplo, ¿cómo se señalizaban las tierras o las fincas para delimitarlas?

R: Aquí, entre nosotros, marcos. En otros sitios están vallados. Muros de piedra bajos, todo de piedras pequeñas. En cambio nosotros aquí todo es a base de marcos.

P: Los marcos donde se colocaban ¿en los extremos de las fincas?

¹⁶ Viñedos cerca de la desembocadura del río Umia, en Cambados.

¹⁷ Variedades tintas. Existe también la variedad de caíño blanco.

¹⁸ Palacio de Fefiñáns, en Cambados. Las primeras planchas de etiquetas de vino albariño datan de 1928.

¹⁹ José Rodino, cosechero, fue el ganador de la primera edición de la Fiesta del Albariño de Cambados en 1953.

R: En los extremos. E iban muy bien preparados esos marcos. Hoy tiran con ellos los tractores, y hoy ya es un escándalo lo que hacen. Pero, antiguamente había más cuidado con ellos, que para poner un marco iban los dos propietarios de las fincas a poner los marcos. Abríamos un hoyo, se ponía un poste con dos o tres testigos. Se llamaban testigos a las piedras que llevaba en el fondo el marco. Y quedaban allí el marco que a lo mejor tienen años y años y años...Quedan allí para muchas generaciones.

P: En ciertas zonas de España se habría el viñedo a algún tipo de animales (ganado). Ovejas, cabras, para que pastaran allí. ¿Aquí en estas zonas se dejaba entrar ganado para pastar en la hierba?

R: No, no, no. No se puede. Que no vaya un animal a una viña que hace un daño tremendo. Y más si metes una cabra. Si va una cabra a comer una viña, esa cepa seca. Parece mentira. En cambio una oveja la come y retoña.

P: Pero por ejemplo, gallinas, patos.

R: Sí, eso sí. Las gallinas comen la hierba y limpian el suelo. Eso ahora que en aquellos tiempos no había nada de eso.

P: Lo que tengo escuchado es que poco antes de la vendimia se guardaban en los corrales las gallinas, e incluso los perros, por si acaso iban a la viña y comían las uvas. ¿Se acuerda de eso?

R: Yo me acuerdo de que los señores, en aquellos tiempos, mandaban cantar a la gente²⁰ para que no le comieran las uvas. Sí, sí, eso no es mentira. En aquella época no les comieras una uva...caían los que se llamaban vagos, eran las uvas que a lo mejor al picar te caían al suelo dos o tres uvas. Le llamaban los vagos. Y no le tocaras a una manzana, ni a una pera... en el suelo, no en el frutal. Hoy está todo más abandonado, pero en aquel entonces los señores lo tenían más vigilado.

P: Las tierras pertenecían normalmente a los señores ¿no? y se arrendaban para trabajarlas.

R: Sí, nosotros tenemos trabajado tierras de señores.

P: Eran vuestras propiedades o eran de ellos.

R: Eran de ellos pero las trabajábamos a medias. Por ejemplo, si la finca tenía viñedo y era de labradío, tenía maíz, o patatas u otro tipo de cultivo, después a partir. El maíz, una cesta uno, una cesta otro. Y las uvas igual. Había unas cestas de vergas, llena de uvas, al ras... cesta para uno, cesta para otro, para ti y para ti.

P: ¿Esas cestas de vergas es lo que se llamaban los “muñicos”?

R: No. Los “muñicos” eran más largos. Eran cestas redondas, de vergas. Que antes no había plástico, nadie conocía el plástico. Las redes del mar eran de hilo²¹ y hoy todo es plástico.

P: Volviendo a lo que decíamos antes, se decía que los señores, los propietarios de las tierras vigilaban a la gente para que no robasen. Aquellos propietarios de tierras, como puede ser usted ahora, y que tiene viñedos, para evitar lo que llamamos la “atacada”, robarle las uvas, ¿tiene algún remedio?

R: Teníamos un remedio que aún después de lo que se vendimiaba aún andábamos con el horno para hacer pan de maíz. Andábamos a las silvas²² por todos los rincones. Traíamos zarzas a los vallados. Les llamábamos las “silveiranas”. Zarzas todas alrededor y cuando iban a las uvas ya veías que estaban las zarzas sacadas. Iban los marineros de aquí, teníamos nosotros unas uvas que eran estupendas, pero era una finca que tenía once ferrados²³ de tierra, casi una hectárea. (...) Esa finca la trabajábamos nosotros y cogíamos gran cantidad de albariño. Pero el albariño en aquellos tiempos... andaban los abejorros por en medio de ellos... por que hacía calor... ahí sobre las diez...madrugábamos por las seis de la mañana o antes y a las diez de la mañana teníamos que venir con el ganado que venía con las lenguas por fuera, teníamos que traerlos para casa por el calor, y nosotros también. Y quiero decir que cuando la íbamos a coger, sabía aquella uva, iban los abejorros, ¿no sabes? Y hacíamos el vino, pero el vino en aquellos tiempos no se sabía hacer. Era vino que no era como el que hay ahora de Folla Redonda. Era un vino clarete, el espadeiro era un vino clarete. Buena sustancia. Hoy hay espadeiro pero no da madurado. (..) Se deja el

²⁰ Los señores eran los dueños de las grandes fincas, normalmente nobles y que, durante la vendimia u otras labores, llamaban a la gente para realizar dicho trabajo.

²¹ Hilo de lino

²² Término gallego para zarzas.

²³ Medida de área. Una hectárea equivale a dieciséis ferrados.

vino al aire, vendimias, ahí queda, ahí queda, no da madurado. Por el calor. Antes cogías un par de racimos de uvas y un trozo de paz de maíz y quedaba uno lleno. Sabía muy bien. Hoy coges un racimo de albariño y tiras con él. El mencia era una buena uva también.

P: El negrón también.

R: El negrón y el hídrío²⁴. El hídrío que se cogió cantidad de vino, unas cepas que vinieron, no sé de qué parte vinieron.

P: Pero esa a lo mejor se plantó por culpa de las plagas, como la filoxera.

R: No, no. Era por la producción que daba. E aquí los Portas tienen cogido sesenta e setenta pipas²⁵ de vino.

P: Y, por ejemplo, esas variedades de uva de las que hablaba: mencia, espadeiro, caíño, más recientemente el negrón, para todas esas variedades de uva había un determinado sitio en la finca donde se tenía que plantar o daba igual. Por ejemplo, esta finca la dedicamos a espadeiro, esta finca la dedicamos toda a caíño...

R: Nooo. Casi todas valen para vino. No siendo en las junqueras ahora que se planta el albariño. En cambio dicen que es mal vino. Esa uva puede ser que seas buena porque en los "casteles", en esas "pontoadas"²⁶ se recrea esa planta en esa humedad, y la uva creo que puede ser buena uva, la del albariño

P: La tierra que trabaja usted ¿qué tipo es?

R: Es una tierra normal, de esas negras, tierras buenas. Estos son terrenos muy buenos todos estos, todo Castrelo²⁷, todo Padrenda²⁸, todo Corvillón²⁹, todo el Salnés³⁰. Son tierras eficaces para albariño.

P: Para abonar las tierras, ¿qué sistema utilizaba antiguamente?

R: Abono de las vacas y de los bueyes, todo eso. Y después se iba mucho a la ribeira para coger las algas en la ribeira. No había producto. Pero tenía una cosa, que al tener unas pocas tierras andaban mal abonadas. Andan mejor ahora, ahora da gusto. Ahora traes un camión o un tractor de gallinero. Abonabas bien abonado, y si querías ponerle por debajo de las parras unas patatas más gallinero y después Nitramón. Y ahí plantas. Antes estaba mal abonado, así como nosotros andábamos mal comidos, mal vestido (...)

P: ¿La mejor época para abonar cual era?

R: En el invierno, enero, febrero, marzo. Cuando podas tú échale abono a las viñas en esas épocas. Después de esas épocas, cuando empieza a brotar, que tenga que comer, aunque le echas por encima de la finca. Abona bien y después viene a llover y la planta vive de la sustancia, como nosotros.

P: ¿Y se esquilaba?

R: Sí. Íbamos a A Toxa Pequena³¹ con los barcos cargados de terrones, se le echaba en las cuadras al ganado y a veces, apurado porque quedábamos sin abono. Quitabas una cuadra y con la misma echabas esquilmo dentro para crear abono para las fincas y que venga otro para hacer esquilmo. Andábamos apurados. Quiero decir que hoy, la gente de ahora no trabaja, ni la mitad. Nada porque mucho es la maquinaria. Antes (...) antes todo eran máquinas de espalda.

P: Sulfatadoras.

R: Sí, se daba sulfato porque no era como hoy que andas con los tractores y da gusto. Hoy aunque tengas una máquina pequeña lleva un depósito de trescientos litros, y coges la pistola y da gusto, pero antiguamente máquina a la espalda.

P: ¿Y qué sulfato se le daba?

R: Era de piedra todo, sulfato de piedra³². Y cal. Cal de piedra también. Se derretía la cal, se dejaba enfriar (...) Era lo mejor que había.

²⁴ Híbrido.

²⁵ Una pipa equivale a quinientos cincuenta litros.

²⁶ Casteles y pontoadas son términos empleados por el informante, no recogidos en diccionario, y que por contexto se referirá en general a terrenos húmedos.

²⁷ Parroquia del Ayuntamiento de Cambados.

²⁸ Lugar del Ayuntamiento de Meaño, cercano a Cambados.

²⁹ Parroquia del Ayuntamiento de Cambados.

³⁰ Comarca del Salnés, en donde se encuentra el Ayuntamiento de Cambados, entre otros.

³¹ Islote entre A Toxa y la parroquia de Castrelo, desde donde, con marea baja, se puede llegar andando.

³² Sulfato de cobre. En un recipiente se metía la piedra de cobre con agua hasta que se deshiciese. Una vez deshecho se echaba la piedra de cal para que reaccionase con el agua y el sulfato. Normalmente este era el último sulfato que se le daba antes de la vendimia.

P: ¿Se hacía algún tipo de construcción, como por ejemplo, choza, cobertizo, algo de abrigo en la viña para poder guarecerse o guardar algún apero en la propia finca?

R: Nada, nada.

P: Usted antes hablaba de los frutales que antes había en las fincas: perales, manzanos... ¿Eso por qué se plantaba? ¿Favorecía?

R: Favorecía por tener en la casa y se daban bien: perales, manzanos... y hoy hay mucha epidemia, mucho bicho que...antes había unos melocotones, mi madre, pejitos de esos grandes, de esos que estaban encarnados por el medio, doblaban las ramas de los árboles en cambio hoy...

P: ¿Qué tipo de enfermedades tenía la viña? ¿Iguales que las que hay ahora?

R: No, que va, entonces no había nada de eso. Pero te voy a decir una cosa. Antes no había nada de eso porque antes se sulfataba con sulfato de piedra y cal. La cal desinfecta mucho, ¿eh? La cal mata a todos los bichos. Porque está visto que nosotros antes en las casas se daba, no era como hoy que se da pintura a las habitaciones, se encalaban las casas. Venga una escoba y se encalaba todo. Después entrabas dentro, aquel olor a fresca.

P: Era para desinfectarlas, cuando había epidemias en las casas.

R: Exactamente. Y las viñas no cogían ningún tipo de epidemia con el asunto de la cal, daba gusto. No era como hoy, que hay que darle para lo otro, para la araña roja, darle para esto.

P: Podrido, la araña roja, la botritis, ¿Qué tipo de tratamiento se le da ahora? ¿Fitosanitarios?

R: Todo de eso. Para la botritis no le doy porque yo doy mucho para el bicho, y al darle para el bicho va matando las demás. Para eso no le doy y sale igual el vino. No se estropea el vino.

P: ¿Antiguamente como se trataba el terreno que estaba dedicado a otro tipo de cultivo y se quería plantar cepas? ¿Cómo se hacía?

R: Abrir zanjas. Abrir surcos.

P: ¿Y con que se hacía?, ¿con el arado?

R: Que con el arado. No. Con la azada, todo a mano. Surcos que llegaban de aquí allá, a una altura. Se hacía fácil. Y de ahí cogías y medías la distancia y seguías haciendo surcos. Plantabas la viña ahí. Le echabas abono de cuadra, con zarzas y tojos. Pegaba la viña que daba gusto, Al poco tiempo había viña. Como hoy. Hoy el espadeiro viene rápido. Planté el año pasado en O Castro y este año hay cepas que tienen un kilo de uvas. Para el año hace tres años.

P: Desde que se planta hasta que empieza a producir pasan dos o tres años.

R: Dos, tres años empieza a producir.

P: Qué tipo de trabajo requiere durante esos años mientras no empieza a producir las cepas.

R: Hay que cuidarlas muy bien. Hay que regarlas, echarle agua. Este año llevo algunas con dos manos de agua.

P: ¿Cómo las riega?, ¿con aspersor?

R: No. Llevo la máquina con trescientos litros y con la pistola. Terminas y vienes a llenarlo a casa otra vez.

P: Y, antiguamente, ¿cómo se regaba?

R: En aquellos tiempos no se regaba. Nada. Daban igual. No se regaban las cepas y prendían bien. No había invernaderos como hoy. Hoy vienen las cepas con la raíz, preparadas. Antes se ponían muchas cepas y se agarraban igual que las otras. Cuando andabas a podar, cogías las vides mejores, las vides que tuvieran cepa abajo, vides buenas, e ibas apartando, a lo mejor apartabas un centenar o dos, y ponías esas sin ninguna raíz. El primer año echaba unos brotes, pero el segundo año ya cogía raíz y ya venían para arriba. Hoy no que hoy es todo con raíz.

P: Y esas plantas qué eran sin ser injertadas.

R: Eran de la misma planta, andar a podar, sin ningún injerto.

P: Y la época para podar ¿Cuándo era? ¿Había una sola poda o se hacían varias, en otoño y en invierno?

R: Es la misma poda. Lo que pasa es que cuando no puedes podas más tarde. Este año el que podó en marzo, ya casi echando la cepa, están a plan las cepas. Una que hay a nuestro lado, en Castrelo, doblan los alambres con el peso del vino, tiene más racimos que hojas.

P: ¿Y como tiene usted las cepas, en emparrado o en espaldera?

R: En emparado

P: ¿Con los postes de granito?

R: Sí. Un millón y pico de pesetas me llevó. Con postes de cemento.

P: ¿Con qué se podaba? ¿Con tijera todo?

R: Sí, sí. Y el azufre se andaba con el fuelle y antes del fuelle, antes de venir el fuelle, me acuerdo yo de niño, había unas que le llamaban la chocolatera, que eran así largas para arriba y tenían una bola dentro. Se llenaba de azufre y se cogía por un mango que tenía a un lado, y cogías apartando las hojas y taca-taca-taca.

P: ¿Y que trabajos se hacía en la cepa? Tenemos la poda, el abonado, el riego... ¿se hacía otro tipo de trabajo más como el desnietado?

R: Cuando tenía hierba la cepa había que cavarla. La cepa, como por ejemplo ahora que va a madurar, quiere limpieza por debajo.

P: ¿Y usted fresa las fincas?

R: Freso.

P: Antiguamente no había fresa. ¿Como lo hacían?

R: Con azada, se hacía todo con azada (...)

P: ¿Y grade?

R: No, eso era para el labradío.

P: ¿Y arado tampoco?

R: No, no que le levantas la raíz toda para arriba.

P: A azada, entonces.

R: A azada, en aquel tiempo todo era a azada.

P: ¿Qué tipos de medidas había antiguamente?

R: Ferrados, cuncas. Ferrado son doce cuncas. Seis cuncas, medio ferrado. Aquí hay fincas a lo mejor de doce ferrados. En Castrelo hay buenas fincas. Hay fincas de veinte ferrados, de más de una hectárea. Por aquí, todo Corvillón, San Adrián³³ son todas tierras pequeñas.

P: ¿Cada cuanto tiempo fresa usted las viñas?

R: Si no crece hierba, a lo pasan cuatro o cinco meses sin tocar a la viña.

P: Y la hierba, a su vez, sirve de abono a las fincas.

R: La hierba sí, claro.

P: ¿La mejor época para fresar?

R: Ahora no puedes fresar las viñas. Cortar la hierba. Ahora las raíces de arriba, las gordas están abajo pero después están las pequeñas que andan por arriba, que andan a comer la sustancia de la tierra y no puedes andar en ellas porque sino fastidias la cepa. La hierba hay que cortarla con la esas máquinas de cordel.

P: ¿Qué tipos de hierbas había?

R: Antes había peores hierbas que hoy, en la viña, en las fincas, en todo. Debía ser por el hambre. Las tierras que estaban hambrientas criaban hierba mala, hierba de esta que echaba unas bolitas abajo que era como trébol.

P: ¿Las hierbas bravas era lo mismo que las hierbas malas?

R: Claro que era lo mismo. Había de esa grama, que le llamaban grama.

P: Sí, esa que se utiliza para césped, para jardín.

R: Sí, pero en las fincas esa es malísima.

P: Usted, a parte de viñas tiene tierra de labradío. ¿Qué siembra?

R: Maíz. Tengo una en Tragove³⁴ que daba un hórreo de maíz y caí enfermo el año pasado, porque padezco mucho de los bronquios, y la dejé en campo, y como la dejé en campo el año pasado le estamos pasando la fresa. Y a esas tierras así le echaba maíz y patacas. Tomates y lechugas tengo tierras más cerca y las pongo aquí.

P: ¿Por qué las tierras que se dedicaban a viña sólo se plantaba viña, nada más, o también se podía plantar habas o ...

R: Sí habas...

P: Cuando es en espaldera no, solo cuando es parra.

R: Ahora espaldera no se lleva, ahora es todo parral. La Condesa de Barrantes que tenía todo aquello que se ve por la autovía y antes tenía todo en filas (espaldera), y al podar le dejaba unos tornos y no le rendía. La viña quiere altura y dejarle vides de medio

³³ San Adrián de Vilariño, parroquia del Ayuntamiento de Cambados.

³⁴ Lugar de la Parroquia de San Mamed de Corvillón, en el Ayuntamiento de Cambados.

metro, para aquí, para allá. La vid es lo que da el vino que el tronco no da nada. Dejas unas vides para aquí, otra para allá, otra para aquí y otra para allá y la vid se llena de racimos de uva. Y ahora tiene todo llena de parrales. Y como ella, todos. El Capador de Corvillón tenía muchas espalderas, porque un terreno lleva mucho gasto...

P: Y las espalderas son más económicas.

R: Claro. Con la espaldera pones un poste, uno detrás del otro, dos hilos de alambre y listo. Y ahora tiene todo a parreo también.

P: Cuando se efectuaba la poda, con los restos de la poda, con los sarmientos, ¿para qué se utilizaban?

R: Con las vides, antiguamente, al utilizar el horno, porque no venía el pan a casa ni se iba a buscar el pan de trigo, que no había. Era todo pan de maíz. Y con las vides de podar, de las podas, se juntaban todas en un montón y se iba a buscar para el horno. En aquellos tiempos. Hoy no que se queman. Hoy pongo todo allí en un montón (...) y le planto fuego y arde todo allí. Pero antes hacían falta para andar con el horno.

P: Se utilizaba como combustible, como leña ¿no?

R: Claro. Leña para el horno. Y las zarzas que rodeaban las fincas para que no fueran a las uvas, tan pronto se vendimiaba, se cogían las zarzas para utilizar el horno.

P: También se utilizaba mimbre para atar las parras, para hacer las guías de las cepas.

R: Yo me acostumbro mejor con el mimbre que con el cordón macarrón. Más rápido es el mimbre.

P: ¿Y cuantas yemas, brotes, se dejan?

R: Se dejan muchos, diez o doce varas.

P: ¿En cada vara cuantas yemas?

R: Una vara a lo mejor lleva cinco o seis brotes.

P: Cuantos más brotes se le dejen más producción.

R: Sí, más producción.

P: ¿Conoce usted alguna tradición, o algún dicho oral, algún refrán relacionado con el mundo de la vendimia? Nos comentó antes que cantaban para evitar comer las uvas durante la vendimia.

R: Sí. Era la mayoría de los señores. En aquellos tiempos, pobre de nosotros, no se cogía vino para beber, que no llegaba para el año, y se iba a vendimiar para un señor de esos y decía: "Todo el mundo a cantar" y que no te viera comer porque te cogía y te decía "Haz el favor, vete para tu casa y cuando tal". Antes no... teníamos que andar así, de...

P: No recuerda ningún refrán, o algo así.

R: Había cantares, había...pero yo ya no me acuerdo mucho.

P: ¿Y por ejemplo se encomendaba la cosecha a algún santo?

R: No creo, no sé. Los santos eran para las mozas. A San Antonio. Antes. Ahora no, ahora no se oye nada de eso. Hace cuarenta o sesenta años decían: "Mira Pilar, Rosa o Juana...o como se llamase, tienes que ir a San Antoniño y aquel te da mozo". E iban, e iban, y se ponían... la ignorancia, la ignorancia que había.

P: ¿La luna influía a la hora de hacer las podas, de vendimiar...?

R: La luna hay quien le hace caso y quien no.

P: ¿Usted le hace caso?

R: Yo casi no. Sólo le hago caso para embotellar. Luna menguante. Todos estos que venden albariño, de doscientas o trescientas hectáreas, embotellan hoy y mañana y ya va para beber, pero el que tiene que dejar para una casa para todo el año hay que embotellar con la luna. Y total es lo mismo esperar la menguante que con la luna de fuerza³⁵. Y para podar no se le hace mucho caso porque también dicen que al podar con la luna de fuerza que echa muchos brotes la cepa, que vino da igual. Quiero que echa muchos brotes en los viñedos. Puede ser, no sé.

P: Las tradiciones suelen tener una base, ¿no?

R: Sí. La luna influye en muchas cosas, influye en la semilla es una de ellas: se cogen cuando hay luna de fuerza y al poco tiempo ya están agarrando (echan raíz). Piensas que tiene alguna en casa y todas... esas hay que tener cuidado.

P: ¿Para plantar vides tenía en cuenta la luna?

R: También, también, para las cebollas.

P: No, no, para las cepas.

³⁵ Luna llena.

R: Para las cepas dicen que echa muchos brotes, o sea, con la luna de fuerza. En cambio yo podo con la menguante. Total esperas diez u ocho días más y lo llevas con calma.

FUENTE: Oral.
LOCALIDAD: Cambados. Pontevedra.
NOMBRE DEL INFORMANTE: **Juan Chantada Piñeiro**.
TEMA: Viticultura. Etnográfica. Galicia.
NÚMERO DE ENCUESTA: 2
TEXTO: ENTREVISTA

P: A nuestro lado se encuentra D. Juan Chantada Piñeiro, vecino O Cruceiro, en el lugar de la Modia, perteneciente a la parroquia de San Adrián de Vilariño, en el municipio de Cambados. En la actualidad cuenta con ochenta y cuatro años de edad, está retirado, las fincas las trabajan en este momento sus hijos y familiares, y dedicó toda su vida al trabajo de las viñas, tierras, huertas.

Bueno, Sr. Juan, para empezar, ¿que nombre de terrenos conoce usted donde se cultivaban las viñas?

R: Donde son las fincas. Las fincas son aquí en A Granxa, (...), y en San Antón, le llaman el “Viñoteiro” allí, y ahora se repartió para los hijos, en testamento y cada uno ya tiene el suyo, si hay una necesidad, tendré que recurrir a...

P: ¿Dónde se solían cultivar las viñas, en que tipo de terrenos, vegas, riberas...?

R: Que tipo de terreno, el terreno tiene que ser más bien seco que húmedo, ¿no?

Porque las viñas, si se plantan donde se plantan, donde están las abedules, pues dan agua en vez de dar vino. Las viñas, normalmente están en los terrenos altos, para que tengan un poco de calidad, si no, no da nada.

P: Antes había terrenos como los alcornocales, montes, que se retiró todo lo que se cultivaba allí, porque en los montes, había pinos, había castaños,...

R: Aquí ya se llevan “amañados”³⁶, porque aquí se dice “amañar” los montes, antes estaban a pinos, a zarzas, y ahora se van cultivando y plantando albariño, que es el sitio propio del albariño. Aún queda mucho que limpiar, aquí. Toda esta zona nuestra de aquí, toda vale para albariño, no siendo a la par de los ríos o algo así. Pero eso todo es una maravilla para la cuestión del albariño, albariño o tinto, o cualquier planta que se le plante ahí

P: Por ejemplo, en las variedades tintas, que usted se acuerde, ¿qué tipo de variedades tintas se cultivaban?

R: Había espadeiro y había mencia también, y había unas que le llamaban tintilla. Y después vino el agrio, un vino que le llamaban agrio, que era de mucha cantidad, era como el vino hídrío³⁷. Y después de ahí cuando empezaron con el albariño, empezaron de broma con el albariño y fue cuando se formó ya la cooperativa de Martín Códax.

P: ¿Se acuerda más o menos del año en que se empezó a plantar el albariño en grandes cantidades?

R: Veinticinco años para arriba, pero exactamente no sé. Había un camino justo en frente de la bodega³⁸, que aquello era todo monte, matorral, carballo³⁹, zarzas, todo aquello (...). Y allí compré unas parcelas a la Sacristana que es de aquí del cruceiro, que está mismo entre el campo de fútbol y la bodega, unos alambradas que hay allí, ahora son mitad mía mitad de los hijos (...) aquella finca se llama Burgáns. Yo cuando compré aquello, que yo pude comprar muchísima cantidad, pero el hijo que está en la bodega que le llaman Juan, también, me dijo: “Que anda comprando ahí, esa porquería que no vale para nada”. Y yo: “Ya se sabrá más adelante”. Porque el camino era llano, no tenía más que limpiarlo y después como se aprovechó todo aquello.

P: Y, a parte de vino, productos de tierra de labradío que cultivara. Tomates.

R: Eso aquí donde le llaman la Granja del Crucero, que era de un señor que se llamaba D. Francisco Piñeiro Pérez, (...), y quien lo compró después fue Constantino Silvano. Después, una noche llegó por aquí al poco de comprarla y acordó en vender parcelas. Y vino por aquí él y unos operarios para ver si le compraba una finca de ocho ferrados. Y claro, para mí esa finca era una maravilla (...) Está aquí a ciento cincuenta metros o menos. Y dice: “Bueno, pues si te gusta ya es tuya. No te preocupes. Tú sigue trabajando como vas, y duerme y trabaja. Tranquilamente”.

³⁶ Arreglar.

³⁷ Híbrido.

³⁸ Bodega Martín Códax, en Burgáns, parroquia de San Adrián de Vilariño, Cambados.

³⁹ Roble gallego.

P: Y ¿qué plantaba ahí?

R: Maíz, tomates, guindillas, judías, (...) a montón. Tuvimos tres invernaderos en ella. Y después tuvimos otro invernadero ahí en la Pintora. También sembramos unas judías que le llaman “guindal” o “indal”, no sé muy bien. Y plantamos y nacieron muy mal. Empezamos a prepararlas, a arreglarlas, empezaron a venir, a enramar, a enramar, aquello era un volcán. Porque, claro, estos productos al plantarlos en terreno que nunca llevó ese tipo de plantas... dio allí siete mundos de judías en aquel invernadero. Y después teníamos otra finca, cerca del invernadero, las plantamos fuera, un poco más tarde, claro. Aquello era otro tipo de judía. Una judía larga, muy buena. Carros de judías. Y tomates, en esta finca de aquí, de la Chata, que le llaman Carmen la Chata, la del paraguero, el hombre era. Allí carros de tomates, y ella venía y yo seguía cogiendo. Al venir un poco de sol, el tomate ablanda y se estropea (...)

P: ¿Qué medidas utilizaba usted para medir las fincas?

R: Por ferrados⁴⁰ y por cuncas. La cunca son cincuenta y dos metros cuadrados, y el ferrado tiene doce cuncas.

P: Eran las medidas que se utilizaban antes para medir las fincas.

R: Teníamos allí en Cacabelos por la mujer, teníamos una finca allí, que era un brañal, todo lleno de abedules, lo tenían los de la casa, y como tenían muchas fincas, tenían los animales pero todo abandonado. Y un día le dije al difunto del abuelo: “Ésta, si me toca a mi, ésta la voy a poner a andar”. Y así fue. Sorteó (...) y nos fue dando el número de cada parcela y me tocó a mí. Porque él reservaba aquella y dos más cerca de la casa (...)

P: ¿Y qué plantó allí?

R: Después metí una pala de esas pequeñas (...) y arrasó con todo, zarzas, abedules, venga pala (...) y en el mes de julio estaba el agua por ahí a medio metro ya había agua. Y sembraban el maíz en el mes de mayo y se estropeaba, venga a llover, y la tierra se encharcaba, blanqueaba el maíz y nunca cogieron nada. Abrí una zanja, limpié todo, bien cortadito, limpio y la tierra toda para el medio. La tierra aumentó y se le sacó la humedad toda para fuera, corría el agua en el mes de agosto. (...) La gente quedaba admirada porque aquello era un cambio radical. Era una maravilla. Ahora pasó la autovía por debajo y ahora la tiene una sobrina mía. Digo que yo tengo trabajado mucho. En el campo un especialista total. Si vamos a las medicinas de las plantas, ahí ya no, pero en plantarlas y cuidarlas y saber lo que se hace con ellas...

P: ¿Cómo hacía para plantar las viñas?

R: Las viñas. Las viñas es la cosa más sencilla que hay. Ahora con los terrenos y se plantan (...) las líneas todas en cada cruz las cepas donde le corresponde. Pero en aquellos tiempos se plantaban, nada, donde había un claro pues una cepa allí, todo sin orden, sin ordenar, desordenadamente. Pero hoy van en línea. Pero la viña cuando se planta (...), aún aquí uno que está en la bodega que se llama el Luciano, es el que está en la bodega, el químico, Rodiño. Pues plantó unas cepas ahí en una pequeña tierra que tiene ahí abajo, muy preparado todo. Plantó, claro, una sola. Si en lugar de plantar una sola plantara dos en cada sitio, (...), tiene por ahí cerca de siete u ocho que no valen para nada, esas ya hay que arrancarlas, esa cepa que no agarra fuerza, esa hay que arrancarla.

Entonces hay que plantar, si es de vid, tres vides, bien plantadas, muy acodadas⁴¹.

Llevan una curva con un par de nudos ahí abajo, entonces quieren roto pero que vayan un poquito acodadas. Haces una zanja a las tres vides. Están los postes plantados y están en la parte que le corresponde. Y ahí atácala atacadilla, le recortas y le dejas un hoyo a ras de la tierra, nada más, uno hoyo o dos. Se tapa con tierra. Porque es una tierra que está al lado del campo de fútbol, la planté yo. Fue plantada en los últimos de abril o en mayo. Y, claro, era tiempo que no era tiempo de plantarla. Y las tenía abarbadadas las vides en tierra. Estaban verdes y tal. Se plantaron. La planté todas, las tapé con un poco de tierra. De ahí a un poco salen todos los brotes para arriba. La que arranca con más fuerza esa es la que hay que dejar. Las otras fuera. Si no arrancan con fuerza por algún motivo es. Como una persona. Un padre puede tener mucha salud, él y su mujer, y salirle un hijo enfermo.

P: ¿Cómo lo hacía? ¿A azada?

⁴⁰ Ferrado equivale alrededor de 624 m².

⁴¹ Doblar la raíz de la cepa para que enraíce.

R: Sí, bueno, después ya había excavadoras, a motor.

P: Pero antiguamente ¿cómo lo hacían?

R: Se abonaban en noviembre o octubre, después caía la hoja y todo eso. Después, cuando venía un tiempo un poco seco, se le pasaba una vuelta cavadora. Y después la viña cuando viene buen tiempo, está alimentada, brota de maravilla.

P: ¿Qué tipo de abono se utilizaba antes? ¿Abono de cuadra?

R: Abono normalmente de gallinero, pero también tenemos ido a la Armenteira⁴² a buscar abono de las cuabras. Y, después, se le echaba un poco de mineral para ayudar. Hubo un año que llovió muchísimo en abril, mayo, junio (...) y yo, cada siete días, le estaba dando una mano de sulfato: una vez le daba por debajo y otra por arriba, a bañar por arriba. Y venían unas personas a mirar unas parras que tenemos aquí, que está a ciento cincuenta metros (...), y quedaban tontos viento los racimos de uvas que ahí había. Hay que andar encima. Porque el mildiu está, como venga a llover, y esté la tierra húmeda y venga sol, ahí es donde ataca el mildiu.

P: ¿Y qué tipo de sulfato le daba antes?

R: Yo le daba el sulfato de cal y el sulfato de Cross⁴³. El sulfato se derretía en un barril de agua y después había que echarle la cal, la cal que estuviera fría, para que no se cortara.

P: Pero ¿es al que llamaban sulfato de piedra?

R: No. era Cross, sulfato de Cross, era un sulfato azul, como piedra. Y se ponía en una bolsa, dentro del barril y se derretía, y, después, cuando la cal estaba fría se iba echando cal, se iba revolviendo, quedaba un sulfato que daba gusto verlo en las viñas.

P: ¿Cada cuanto tiempo sulfataba?

R: En aquel entonces cada quince días, pero después hubo que darlo más a menudo, según como viniera el tiempo.

P: Y ¿qué enfermedades había antes?

R: El mildiu, el polvillo⁴⁴, que atacaba al racimo, que había que andar con mucho cuidado porque si pasaba más de dos días ya se extendía por todo. Era un fenómeno. Veías una uva aquí, otra allí y otra allá, y como tardases un par de días ya estaba atacada. Ya después costaba trabajo limpiarla. Y se le daba azufre (...) muy bueno, y con el fuelle de mano. Había que darlo por las tardes o a las mañanas que estuviera la viña seca. Que no estuviera mojado porque sino se pega y después quema. De chaval me mandaron dar azufre a una viña (...) y estaba la vid con rocío de la mañana, húmeda, y yo, claro, venga azufre, venga azufre. Vino el sol y se chamuscó todo.

P: ¿Y para regar las viñas, cómo hacía?

R: Tengo regado poco, pero en todo caso, en esta época (finales de Julio) hasta el diez de agosto, más o menos. Meterle una mano de agua, si la necesita la viña, y después tapar la poza, bien tapada, y quieto. Porque, las viñas, si le echas el agua, si le haces una poza todo alrededor de la planta, esa cepa, si no marcha el agua al fondo, esa viene con todo arriba, y la cepa tambalea. En una ocasión teníamos aquí unas cepas de albariño, la primera que planté, y resulta que la mujer ponía lechuga, y venga a regar la lechuga, y las cepas cada vez estaban más pequeñas. Y voy yo, me pongo a mirar, y que tenía: una chota de pulmón arriba como un bobinado de un motor. Y con una navaja, limpié todo, con una profundidad de más de una cuarta, dejar las raíces principales, corta, limpia todo, el agua que se colara hasta el fondo (...) y así salieron las cepas.

P: ¿Cuándo se podaba?

R: Podar..., hay quien poda al poco tiempo de vendimiar, pero, generalmente, a principios de enero o a último o mediados de diciembre. Después hay quien poda temprano⁴⁵. Cuando hay bien tiempo pues coge vino todo el mundo, pero cuando es difícil, como este año. Porque hay diferencias. Dentro del mismo año malo hay quien va a tener buenas parras de uvas y hay quien va a tener casi nada. Porque “La viña tiene que ver al hombre todo el año”, y es una verdad. Yo voy a mirar lo que pasa, aquella cepa tal...siempre a vigilar.

P: ¿Con que hacía la poda?

⁴² Monte de la Armenteira, perteneciente al Ayuntamiento de Meis, cercano a Cambados, donde hay un monasterio, originalmente de la Orden de Cluny, datado en el siglo XII.

⁴³ Marca comercial de un tipo de sulfato de cobre.

⁴⁴ Botritis.

⁴⁵ Finales de primavera

R: Con unas tijeras de muelle y todo a mano. Hay muchas formas de podar pero quien sepa podar hay pocos. “O que vai podar sen serrucho e sen legón é un fozón // El que va a podar sin serrucho y sin azada es un manazas”. Con la sierra de mano hay que parar a quitarle un brazo que está deformado para ir reformándola, siempre, y la azada, claro, hay que limpiarle, porque había mucha grama en las viñas.

P: Esas eran las hierbas malas que había en las viñas ¿Había más?

R: Grama, gramón y una hierba que le llaman “tripeira”. Después vino la “xurxa” que esa fue la porquería más grande que vino, el trébol bravo, otra porquería, las ortigas, ahora. Este Luciano tiene castaños y los dejó crecer para matar las ortigas.

P: ¿En que época del año se sacaban las hierbas malas o se sacaban en cualquier época del año?

R: La hierba mala no hace falta quitarla con la azada ni nada, lo que hace falta es abonar bien la viña. Abona bien la viña, coge fuerza la viña y la hierba ya muere. La hierba mala es como en las personas: viene con el hambre, con la necesidad, con la suciedad y todo eso. Hay una viña que vendieron aquí (...) con fentos hasta arriba y estaba seca aquella cepa casi toda. Le empezó a echar estiércol, y empieza a venir la viña... desaparecieron los fentos, desapareció todo. Porque hay una hierba que le llaman ¿“oruxa”xurxa?, una hierba doméstica, que extiende por todo, y tapa y asfixia a la otra. A la viña no hace falta quitarle ni la grama ni nada. Abonarla y cuidar la cepa, y la hierba ya la mata la viña, con la sombra.

P: ¿Otra labor que se podía hacer era la de fresar la viña?

R: Una vez al año. Pero yo utilizaba la azada, bien afilada con la lima, azada bien preparada, un par de horas.

P: Ahora se utiliza todo mecánico: la fresa con el tractor.

R: La fresa es cuando se abonan, para mezclar, para triturar todo. Ahora hay la desbrozadota (...)

P: ¿Se plantaba algún frutal, entra las viñas o en el mismo terreno que las viñas?

R: Los frutales, no, hay que darle productos a la viña, entonces la fruta se contamina. Cada cosa tiene que estar en su sitio. Hay quien tiene por ahí algo en el medio. Nosotros teníamos un naranjo que estaba en medio de las parras, unos ciruelos ahí, y claro, con el sulfato, y las ciruelas casi nadie las quería comer.

P: Por ejemplo, en la época de la vendimia. La vendimia se hacía a mano como se hace ahora, ¿no?

R: En la vendimia había que llamar a personal. Cuando venía la época de vendimiar, estaba la cosa a punto, gente ahí. Tengo traído a diez personas. En esta finca de aquí cogí nueve mil quilos, en esas parras de ahí. Son cinco ferrados⁴⁶. Nueve mil quilos un año. En el año ochenta y siete. Fue el año en que fui campeón de la bodega, en la Martín Códax. Fui el que más uvas cogí y mejores, claro. Después entró Castelo⁴⁷ y otros como él, que tenían muchas fincas, empezaron a ver la cosa y ya quedé atrás, porque no tenía tanta finca.

P: ¿Y esa gente qué eran: familiares, vecinos o le pagaba a la gente?

R: Yo iba a pagar.

P: Está hablando de los años ochenta, pero antiguamente, en los años cincuenta y sesenta eran familiares o eran vecinos.

R: Cuando era cantidad llamabas a un familiar o tal. En aquellos tiempos la gente no estaba en las fábricas como hoy. Todos tienen un empleo. Antes sobraba gente. A donde quiera que iba encontrabas personas. Hoy vas por las casa y no encuentras a nadie.

P: Y el transporte desde la finca hasta la bodega se hacía en carro ¿no?

R: Yo, cuando tenía cantidad venía el camión de los de Peña⁴⁸(...).

P: Antes había temporales, heladas, granizo... ¿Eso le afectaba a la viña o había algún remedio?

R: A la viña, claro, el temporal cuando está brotando, tienen los brotes de quince centímetros más o menos, hubo un año allí, en Santa Mariña⁴⁹, una “surada⁵⁰” que hubo

⁴⁶ 3120 m².

⁴⁷ Benito Castelo Baúlo, tercer informante.

⁴⁸ Conservas Peña.

⁴⁹ Parroquia de Santa Mariña de Cambados.

⁵⁰ Viento del Sur, que normalmente trae temporal.

barrió casi todo, pero después empezó a brotar, tenía bastantes uvas. Pero yo no me daba cuenta del “verme⁵¹”, ese que le ataca a las uvas, y dijo yo, “Bueno, como están raras no le atacará el bicho ese” Las dejé. Y a la hora de vendimiar, todo picado. Se estropeó todo.

P: Porque no había remedio contra el mal tiempo.

R: Había remedio, claro que había, pero como estaban las uvas raras no le atacarán y vaya si le atacó. La estropeó toda. Estas escogiendo la uva, y además no tiene presentación. Está como si anduvieran los gatos a arañar los racimos.

P: Con los sarmientos, con los restos de la poda, ¿qué se hacía?

R: Con el brote que nace fuera de la labor, ese hay que limpiarlo cuando es pequeñito si no se hace una porquería. Sabiendo podar, eso nada. Pero, claro, estos que podan así a la carrera siempre brota la viña. Y después, el mismo brote nuevo también echa unos brotes nuevos. Esos son los que hay que limpiar para que la uva sea gorda y buena. Y en esos brotes van a echar un racimo que no sirve para nada. Le quitas el alcohol al racimo principal y eso no vale para nada.

P: Pero con los restos de la poda ¿Qué se hacía?, ¿se quemaba?

R: Sí, todo eso se quemaba, para el fuego. Antes aún se quemaban algunas en las casas para asar las sardinas, las viñas y los carozos del maíz. Eso se quema en la misma finca.

P: En la plantación en barbada...

R: ¿La plantación en barbada? Sí, es más rápida. Pero la vid de hacerlo es más duradera, es más permanente, porque nace ahí ella, y en barbada es un trasplante, pero como lleva raíz más pronto se pega bien. Las hay que no pegan y si no pegan esas deben arrancarse. Pero donde falla esa, si le das dos, alguna de ellas habría de salir.

P: ¿En las fincas se hacía algún tipo de construcción para guardar aperos?

R: Había fincas que sí. Alguna finca un poco grande se hacía una chabolita para dejar las herramientas y cosas de poco valor (...) Siempre hay un respeto porque al haber una caseta en un sitio dicen: “Estará o no estará el amo”. En aquel tiempo, que iban a robar las uvas y andaba todo por ahí.

P: ¿Y cómo se hacía para evitar que robaran las uvas?

R: En “silveirada⁵²”, con zarzas. En los muros. Nosotros teníamos un muro, y todos los años a por zarzas y todo tapado con zarzas y atadas al alambre de la parra. Y venían los que venían a la fábrica Silvoso, los que iban al molino y saltaban el muro, entonces había que “silveiralar”. Íbamos con el carro a donde están las “telleiras⁵³”, allí había un matorral de silvas y cargábamos el carro a placer. Porque andaban muy buscadas las zarzas.

P: ¿Qué medidas utilizaban para medir el vino?

R: Bocois⁵⁴ y tinallas⁵⁵ que eran más abiertas arriba y estrechas abajo. Pero esas no daban buen resultado porque el vino lo que quiere es estar encerrado para que el vapor y el alcohol trabajen, y la tinaja no. Es abierta arriba. Había unos toneles muy buenos de madera de Hamburgo pero los vendí (...). Venían de Barcelona, de ahí de Francia.⁵⁶

P: ¿Qué medidas tenían?

R: Cincuenta arrobas⁵⁷, que cada arroba son catorce litros y medio. Toneles muy buenos. Yo tenía una cantidad de ellos. Dos de ellos los llevó un yerno que tenía unas cepas de tinto (...) y aquel era un terreno seco, oye, un vino allí como sangre de gallina. Echabas el vino en la taza y estaba un rosario subiendo y bajando, encarnado. En una ocasión le vendí un tonel de él al difunto de Chicho, que trataba en eso. Llevaba para el Grove⁵⁸, Riveira⁵⁹. Y le dije: “Anda que cuando llegues al Grove te van a saludar” y me dijo él: “Anda hombre. Con éste tengo que hacer tres”. Y después, ¿quién lleva la

⁵¹ Gusano blanco, posiblemente.

⁵² La zarza en gallego se dice silva. “Silveirada” son las zarzas puestas encima de los muros para evitar que se salten.

⁵³ Fabricas de teja.

⁵⁴ Barriles o toneles.

⁵⁵ Tinajas.

⁵⁶ Creemos que lo que nos quiere decir es que venían de la zona de Burdeos u otra zona en Francia, o que la madera era de roble francés.

⁵⁷ Setecientos veinticinco litros.

⁵⁸ Ayuntamiento que conforma la península del Grove en la orilla sur a la entrada de la Ría de Arousa, donde también se encuentra Cambados.

⁵⁹ Ayuntamiento en la orilla norte de la Ría de Arousa.

culpa? El cosechero. Le echan la culpa al cosechero. Ese es el cosechero que tal. Pero era una especialidad aquel vino.

P: ¿En que consiste el desnietado de la viña?

R: ¿El brote? Eso en cuanto empieza a brotar se debe limpiar todos. De grande no porque enferma la planta. Pero cuando son pequeños vas limpiando.

P: ¿Se dejaban entrar animales en las viñas?

R: Las ovejas no, ni cabras, no están permitidas. Los animales en medio de las viñas no, vacas o tal rompen ¿no?, hacen daño. Pero hoy no hay vacas, no se pueden llevar porque está todo contaminado. Si llevas la vaca pues ya muere la vaca.

P: ¿Qué tipo de tierra es buena para las viñas?

R: (...)

P: La señalización de las viñas ¿cómo se hacía?

R: Con marcos, claro. Compras una finca y tiene que haber un marco que divida.

P: Se colocaban en los extremos de las fincas ¿no?

R: Sí.

P: ¿Qué tipo de propiedades de la tierra existían?

R: Trabajabas en ella a medias o en arriendo, pagando un tanto, según la finca. Si es a medias, cuanto más trabajos más lleva el amo. El trato es así.

P: ¿En qué meses se suele plantar la viña?

R: Eso, después de que le cae la hoja a las viñas puedes plantar las viñas tranquilamente. La viña de barbada se puede plantar incluso en mayo o en junio, siempre que la planta está en condición. Se puede plantar en cualquier tiempo. Como se riegue. Si la plantas a últimos de mayo o junio hay que tener cuidado con la humedad, sulfatarla bien. Ese brote nuevo quiere más sulfato que las otras. Hay que darle sulfato seguido hasta que pare de crecer porque si no la planta ya coge una enfermedad.

P: El dispositivo para colocar la vid que aquí se utilizaba ¿cuál era? En espalderas o emparrado ¿no?

R: Hice unas parras inclinadas, levantándolas un poquito, porque eran muy prácticas para sulfatar, azufrar y todo eso. Ibas por la parte de delante y le dabas sulfato como querías. E ibas por atrás y como estaba más baja las bañabas estupendamente. Y producía muy bien. Ahora no. Las modificaron por el tractor levantándola. Pero, ya digo, son muy prácticas para sulfatar.

P: Pues ya está. D. Juan, muchísimas gracias

FUENTE: Oral
LOCALIDAD: Cambados. Pontevedra.
NOMBRE DEL INFORMANTE: Benito Castelo Baúlo
TEMA: Viticultura. Etnografía. Galicia.
NÚMERO DE ENCUESTA: 3
TEXTO: ENTREVISTA

P: Nos encontramos en la casa de D. Benito Castelo Baúlo, persona de ochenta y tres años, vecino de la parroquia de S. Adrián de Vilariño, en el municipio de Cambados, y vamos a hacerle una entrevista relacionada con el mundo del vino y de la viticultura. D. Benito, para empezar, ¿podría decirnos nombres de fincas o de terrenos donde se pueda cultivar viña? ¿Se podría cultivar viña en una vega, en una ribera?

R: No...depende. A veces hay una ribera que parece que es mala y sirve. Eso depende del terreno. Puede ser en el invierno un sitio muy húmedo y, sin embargo, en el verano seca. Eso depende de donde sea el sitio.

P: Por ejemplo, en sitios donde hubiera una robleda, o un alcornocal, ¿es buen terreno?

R: Sí, sí. Yo tengo un terreno que eran pinos. Era un alto. Arranqué los pinos y saqué, que sé yo los tractores de piedra que saqué yo ahí.

P: Y ¿cuánto tiempo hace de eso?

R: Hace veinticinco años. Y ahora tiene cepas y está dando vino muy bueno.

P: Los lugares donde tiene cepas aquí en Cambados ¿qué nombre tienen?

R: Son muchas..."Cortiñas", en Corvillón "Pedrouzo", "Naricóns", "Seiriña", "Viña Vella", "Formigueira", "Chavelliña", "Viñoteiro"...

P: ¿La más cercana aquí cuál es?

R: "Cortiñas"⁶⁰, aquí arriba.

P: ¿A parte de viñas tiene cultivo de huerta, de labradío?

R: Ahora hay poco. Se pone lechuga y todo eso...

P: ¿Tomates?

R: No.

P: ¿Maíz?

R: No, no. Maíz no porque no hay a quien darle. La tierra que estaba a maíz ahora está libre, está vacía. No sirven para nada.

P: Hace treinta, cuarenta, cincuenta años, ¿Cuáles eran los tipos de propiedad de la tierra? Era un propietario sólo, la tierra se compartía, se arrendaba...

R: Se hacía de todo. Se arrendaba, claro. Yo tenía tierras para trabajar yo sólo.

P: ¿Propietario?

R: Sí. Hace cincuenta años se plantaban tomates, lechuga, de todo...zanahoria, pepinos...Pero, claro, eso ahora cambió muchísimo. Es que no cubre andar a trabajar la tierra. Aquí se pone lechuga, porque en este tiempo se da, más para ahí no vale la pena. Yo, en el año cincuenta y cuatro, cincuenta y cinco, por ahí, yo sacaba un milagro de dinero en tomates. Con el dinero que sacaba yo en tomates le ganaba a cualquiera. Pero eso pasó a la historia, cambió todo. Hoy el que trabaja en el campo con esa envergadura no es capaz de hacer nada. Hoy está tirado. El otro día los tomates quedaron en la plaza a treinta y pico céntimos. Eso no es nada. Hoy aquí lo que da un poco es el vino. Si no cambia, se seguirá haciendo algo.

P: El tipo de señalización para delimitar los lindes de las fincas ¿cuál era?

R: Marcos o muros. Depende de la finca. Yo tengo ahí esa finca de Cortiñas que hay solamente marcos. En otro lado hay muros, está cerrado. Pero, después, marcos, claro.

P: ¿Dónde se colocaban?

R: En los extremos de las fincas.

P: En otras zonas de España hay épocas del año en las que los viñedos se abrían al ganado: ovejas... ¿aquí en esta zona había épocas del año en las que se dejaba abrir a cierto tipo de ganado o no?

R: Aquí no hubo nada de eso, en esta zona, que yo recuerde, no hubo nada de eso. En otros sitios sí. Por las Castillas y por ahí sacan el trigo y después el rebaño de las ovejas y ocasionalmente para que les abonaran la tierra. Pero aquí eso no existió.

⁶⁰ Terreno cercado de muros en el que crecen árboles destinadas a leña. Cortiñas es el nombre que recibe el lugar. La finca en la referencia catastral aparece como Pombos, que, a su vez, significa palomas torcaces.

P: ¿Y gallinas por la viña?

R: Tienen andado. Antes de haber el gallinero, porque tuve que cerrarlas, que si no andaban sueltas por ahí, por las viñas. Casualmente no dejaban venir la hierba para arriba (ríe).

P: ¿Qué tipo de medidas se utilizan para medir las fincas?

R: Había ferrados, cuncas. Eso aún existe. El ferrado y la cunca aún existen. Ahora se hace por metro cuadrado. Ahora no oyes hablar: "hay una cunca de tierra allí". No. "Hay quinientos metros".

P: Pero los que más se utilizaban era la cunca y el ferrado ¿no?

R: Sí. La cunca y el ferrado. Casualmente, para medir centeno, para medir habas y todo eso se usaba el ferrado. Para el maíz.

P: ¿Qué tipo de terreno abunda aquí para la viña? Sobre todo, negra y ácida ¿no?

R: Sí. Que no sean muy apretados, apelmazados. Esos no son gran cosa para el vino. Necesitan mucha cal porque esas tierras son tierras que no digieren bien la comida, el abono. Entonces necesitan más cantidad de cal. Yo tengo ahí una tierra que ahora está a viña y antes tenía labradío. Le ponía verdura. Y la verdura coge en la raíz podredumbre. Y yo, en aquel entonces, esto ya hace que fue, fui a la Agronomía a Pontevedra y le pregunté allí aún señor que le llamaban Sr. Sierra, perito agrónomo, y le dije: "Yo tengo ahí una finca que no sé que he de hacer con ella. Tengo que dejarla porque no me sirve para otra cosa. Le pongo verdura y se pudre toda". Se echó a reír y me dijo: "Eso es falta de cal. ¿Esa tierra le echas abono y al año siguiente le vuelves a dar vuelta y aparece el abono por encima?". Le dije "sí". "Ah, pues nada. Eso es por falta de cal. La tierra no digiere bien la comida". Es como un cuerpo de una persona. Hay personas que necesitan algo para que la comida se digiera y a la tierra le pasa igual. La tierra no es capaz de comer la comida y entonces cualquier cosa que le pongas no vale. Y le eché cal y aquello fue un cambio tremendo.

P: Las fincas que están dedicadas solamente a plantación de viña se pueden dedicar a otro tipo de plantación, como judías,...

R: Sí, sí, guisantes, habas, patatas: Aquí, el año pasado tuvo patatas, debajo de la parra y arrancadas en el mes de mayo.

P: ¿En las fincas que usted tiene qué edades tienen las cepas?

R: Las hay de cincuenta años. Pero las hay de treinta, de treinta y seis, veinticinco.

P: ¿A partir de que año empieza a producir la cepa?

R: Al segundo año ya da. Yo tengo cepas puestas de hace dos años y ahora tienen una cantidad de vino impresionante albariño, claro. Cepas de más de cincuenta años ya las hay aquí (Señala los emparrados que tenemos detrás nuestra, en la finca de su casa). Hay cepas que tienen, yo creo que las injerté cuando... sí, sí, tienen más de cincuenta y algo de años porque hace sesenta años yo ya hacía albariño.

P: ¿Son injertadas?

R: Sí. Lo que pasa es que ahora estos patrones nuevos que vienen ahora, al pasar de treinta años ya casi no dan rendimiento ninguno.

P: ¿De dónde proceden los patrones esos?

R: Vienen de la parte de Barcelona, pero no sé de donde los sacarían. Es un patrón nuevo que antes, los que había aquí duraban más tiempo. Yo tenía una viña que arranqué el año pasado o hace dos años, que tenía por ahí unos ochenta años y estaban las raíces perfectamente. Las saqué porque estaba mal puesta, esta puesta de hace ochenta años y quería meter el tractor por en medio y no podía. Y entonces la levanté y puse otra nueva. Son las que tiene dos años ahora. Ya están produciendo.

P: ¿Cómo se hacía antiguamente para plantar viñas?

R: A azada. Se labraban las tierras con el ganado, supongo que sería así. Y después hacían unos hoyos y se plantaban.

P: ¿Se utilizaba arado?

R: Para plantar. Si estaba una tierra de labradío y querías poner viña, se labraba primero, o supongo que harían así que yo no me acuerdo. Las que puse yo las puse labrada (con arado). Esa de ahí de "Viñoteiro", la primera que puse le eché centeno. La labré, hice los hoyos.

P: ¿Arado de madera?

R: No, no. Arado de hierro.

P: ¿Con qué se abonaba la tierra?

R: Abono de ganado. En aquel tiempo había vacas, bueyes. Abono de cuadra. Ésta que puse hace dos años corté tojo, lo extendí por la tierra, lo trituré con el tractor, la labré y quedó muy bien. A la tierra parece que le prestó que no se sabe si fue puesta de hace dos años o hace cinco años.

P: Y para plantar viñas de una determinado tipo de uva, de variedades, ¿se buscaba que estuviese situado en un determinado lugar?

R: Sí. Antes se buscaban los sitios mejores. Hoy casi se van poniendo en tierras que antiguamente no se ponían. Debe ser por el tiempo. Yo tengo ahí una viña que antiguamente no se podía poner vino. La puse y está dando un vino estupendo pero debe ser por este cambio que hay del clima. Porque estas tierras secas que hay (...) cuando llega el tiempo en que tienen que coger graduación, debe de ser por la falta de agua que hay que regarlas, sino no cogen la graduación. Y está dando más graduación en terrenos, por ejemplo, como este. Ni es seco ni es húmedo. Los hay más secos, maduran pero no tiene tiempo de coger el azúcar y no es capaz, la cepa no es capaz de que coja graduación.

P: ¿Hay algún remedio para evitar las heladas, el granizo...? Imposible, ¿no?

R: Eso nada. Eso es cosa natural y no. Eso es la naturaleza y no se puede evitar.

P: Hay determinados sitios, en que para madurar, evitar las heladas y tal, tapan y cubren los racimos con bolsas...

R: Yo creo que las cubre más bien para... son uvas que vienen después para comer...de mesa, y entonces para que no las piquen las abejas y demás, les meten una bolsa. Aquí también hay quien lo hace. Me dijo el otro día un señor que tiene uvas de esas y les metió una bolsa y dijo: "Estaban perfectamente".

P: Pero a las de albariño nada.

R: Hombre no. Porque si vas a meter eso al albariño... Las de mesa echa un labor tres o cuatro racimos y estas echan diez o doce o veinte. Entonces no vas a estar con una bolsa a cada racimo.

P: ¿Qué tipo de plantas pueden aparecer debajo de la parra? Estamos hablando de malas hierbas.

R: Eso mucho. Le estoy dando herbicida en sitios y ya aparecen hierbas que casi no las mata el herbicida. No sé de donde viene tanta semilla. Nace de todo.

P: ¿Qué le da, producto herbicida o con la máquina corta?

R: Aquí como la trabajé metí el tractor, para triturar, pero hay, esa del medio, donde va que no se cava. Ha de haber más de diez o doce años. Le echo herbicida nada más.

P: ¿Se hacía algún tipo de construcción en la finca para guardar aperos?

R: Eso se puede hacer. En un sitio que tengas libre, para meter una máquina o guardar cualquier cosa.

P: ¿Usted tiene alguna?

R: No pero las hay.

P: ¿Qué variedades de uva cultiva a parte del albariño, o cultivaba que usted recuerde?

R: Antes cogía mucho de tinto. Después en pocos años lo cambié todo, de tinto a albariño. Pero antes yo cogía espadeiro, caíño, loureiro, tintilla, mencia, negrón. Había muchas variedades. Había agrio, una variedad que se llamaba híbrido...

P: ¿El agrio y el híbrido es lo mismo?

R: Es lo mismo, sí. Es un híbrido porque es un vino, le llamaban híbrido porque echa mucha cantidad de vino. Y los híbridos le llaman a eso. Por ejemplo, al maíz. El maíz híbrido, es maíz que plantas uno al lado del otro y echa la espiga igual. Es un vino que había venido de América o por ahí. Antiguamente había mucho espadeiro, caíño, pero entro la filoxera, allá por principios del s. XX.

P: ¿Y qué se tuvo que hacer?

R: Arrancar cepas y poner injertado espadeiro, caíño injertado. Entonces había mucho de eso. Tuvieron que arrancar y poner negrón. Fue cuando empezaron con el negrón y con esos híbridos. Antes aquí se cogía mucho vino. Aún tenía una cepa de caíño que sabe Dios los años que tendría. La arranqué hace dos años. No se sabe los años que tendría pero estaba la cepa aquí pero que resulta que venía de allá, venía acostada por debajo de la tierra. No se sabe los años que tendría aquella cepa. Era de caíño.

P: Y el espadeiro injertado ¿de dónde era el patrón?

R: Eses bravos no sé de donde venían. No sé si venían de América, no sé de donde venían esos bravos.

Yo injerté mucho, de negrón. Había cepas de negrón que son cepas fuertes. Y yo esas cepas que tengo ahí están injertadas con negrón y tienen más de cincuenta años y están ahí. Y tenía en esa finca que te dije yo que tenían las cepas de ochenta años, era espadeiro, pero había negrón por el medio. Y yo injerté espadeiro: excavé abajo en el bravo, lo injerté y el negrón. Y duraron hasta ahora porque para sulfatar había que estar con la pistola y no daba rendimiento.

P: ¿Qué labores previas hay que hacer para plantar una viña?

R: Lo primero que había que hacer, si estaba a viñedo, había que levantarla, labrarla con abono y esperar un par de años para ponérsela. Pero yo por no esperar, me parecía mal estar esperando tanto tiempo, traje una pala, y la pala minó la tierra: levanté raíces y todo cuanto había debajo y le puse la viña. Increíble que saliesen tan rápido esas uvas. Y ahora, un hijo mío tiene una finca que le dejé en Viñoteiro, también las arrancó este año. Porque lleva treinta y seis años y no daba ni para el sulfato.

Casualmente fue una de las primeras que puse, que había ido a Portugal a mirar una plantación que había ido el de la Extensión Agraria, Julián, y estuvimos hablando que allí ponían la viña con postes de madera. Y les dije: “¿Por qué no ponéis postes de cemento o piedra?” Y me dijo “No, porque esta viña no dura más de treinta años” Y yo me eche a reír. Y dijo “No, no se ría que esto, al pasar de treinta años no dan rendimiento” Efectivamente, pues es verdad.

P: ¿Este es el sistema tradicional, el emparrado con postes de granito o cemento? Porque la espaldera ¿se sigue haciendo?

R: Se sigue haciendo pero hay que traer unas cepas adaptadas para eso. Porque hay cepas que son para una espaldera de esta altura y si la pones en una parra de estas no llega arriba.

P: ¿Cuál es el sistema de conducción, de guías? ¿A base de alambre?

R: Ahora las que estoy haciendo las hago con alambre de acero inoxidable.

P: ¿También se utiliza tubo de acero?

R: Sí. En vez de meterle vigueta se meten tubos.

P: ¿Cuál es la época de la poda en la viña? ¿Es después de la vendimia?

R: Sí, antes de fin de año. Yo podó casi todo en el mes de noviembre. Es mejor que enero... después la cepa brota mal. En ese tiempo está la cepa completamente parada. Entonces la podas y cuando viene a brotar, brota en la punta y te deja tres o cuatro ojos atrás sin brotar. Y, sin embargo la podas en el mes de noviembre o febrero y brota mucho mejor la viña.

P: ¿Cuántas varas suele dejarle usted?

R: Depende de la fuerza que tenga. A unas le puedes dejar cuatro y otras le puedes dejar ocho. Eso depende de la fuerza que tenga la cepa.

P: Usted suele hacer la poda en noviembre, ¿no?

R: A poder ser, la poda la hago hasta mediados de diciembre. De ahí en adelante la dejo quedar.

P: ¿Le llaman poda temprana o poda de otoño?

R: No. A la poda temprana le llaman, por ejemplo, puede ser una poda de brote, por ejemplo ahora. Ahora se pueden cortar brotes. Le llaman la poda temprana que es en este tiempo. Después la hora de podar es en noviembre, por ahí.

P: Y con los restos de la oda, con los sarmientos sobrantes, ¿qué hacía?

R: Hay que quemarlos.

P: ¿Y antiguamente?

R: Antiguamente se guardaban para el horno. Aquí se ataban en manojos y cuando venía el tiempo de cocer el pan pues leña para calentar el horno. Pero hoy no, hoy eso no se usa.

P: Y para la poda, para sujetarlo en la conducción, ¿qué utiliza?, ¿mimbre, macarrón?

R: Yo uso mimbre porque aún las tengo pero los demás usan macarrón. Si no me llegan ato con macarrón.

P: ¿Alguna vez utilizó cañas antiguamente?

R: Sí, sí. Antes se utilizaba mucho. Ya había cañaverales a propósito.

P: Porque nos han contado que iban a Portonovo, a Canelas⁶¹.

⁶¹ Canelas, topónimo gallego que significa cañaveral. Pertenece a la parroquia de Portonovo, municipio de Sanxenxo.

R: Bueno, claro, los que no tenían iban por ahí a por ellas. Pero nosotros teníamos allí sitios que no servían para otra cosa y se ponían cañas. Y salían buenas.

P: Antes hablaba del sulfato, que se le daba con la pistola. ¿Qué tipo de sulfato se utilizaba en aquella época?

R: Sulfato de piedra. Había que añadirle cal para (...) reaccionase. Había un papel que le llamaban..., para no echarle mucha cal. Porque si le echabas mucha cal se rebajaba mucho el sulfato. Y había un papel, no me acuerdo como le llaman al papel, que lo metías en el sulfato y al ver que se ponía colorado parabas de echarle cal. Para saber el punto de cal que había que echar si no se rebajaba mucho. Si le echabas demasiada cal después no trabajaba tan bien. Para que no quemara. Porque ese se podía dar solo y casualmente yo aún se lo doy. Eso cuando está sin brotar la viña, en el invierno. Eso quema, si no le echa la cal, quema. Pero al echarle cal hasta ponerlo neutralizado después excusas echarle más cal porque se estropea.

P: ¿Cuál es la manera de aplicar el sulfato?

R: Con máquina (sulfatadora) de espalda. Yo tengo dado un poco (irónicamente). Si ahora dicen que el vino da trabajo había que ponerlos como antes. El trabajo que daba...

P: ¿Las enfermedades que tenía la vid antes son las mismas que puede tener ahora?

R: Antes no tenía enfermedades la viña. Ahora hay muchas cosas que antes no las había.

P: ¿Qué tipo de enfermedades hay ahora?

R: La araña roja..., botritis ya hubo siempre. Lo que pasa que los vinos tintos a lo mejor no le hacían caso. Había ya el bicho que agujereaba porque cuando era niño y llevaba las uvas en la cesta y a lo mejor los bichos venían de hilos colgados de la cepa por una tablilla.

P: ¿El bicho a qué le afectaba?

R: A la uva. Pero no se le hacía caso pues no había con que tratarla. No había insecticidas. Los insecticidas llegaron hace pocos años.

P: Ahora hay oidio, mildiu,...

R: Eso es la enfermedad que le ataca. Hay el oidio que es un polvillo que ataca a la uva. Después hay el mildiu y hay la botritis. También hay la excoriosis. Entonces la excoriosis no se conocía. Pienso que porque se daba "sulfato de cobre", que le sentaba mejor a la viña. Hoy no puedes utilizarlo porque tienes que hacerlo cada semana.

P: ¿Qué tipos de medidas de capacidad se utilizaban antes?

R: Había "pipa", había "arroba", se medía por "moios", que eran 12 "arrobas".

P: ¿Y la "pipa"?

R: La "pipa" eran 30 "arrobas". Y el "moio" eran 12 o 6, en realidad no lo recuerdo.

P: Pero eran medidas que se utilizaban antes y que ahora prácticamente...

R: No hoy hay el litro nada más. Entonces había una "arroba", yo recuerdo medir la "arroba", estaba marcada, tenía un agujero, se echaba dentro, y al llegar al agujero se vaciaba en el tonel.

P: ¿Qué precauciones tomaban para evitar los robos justo antes de las vendimias?

R: Se cubrían los muros con zarzas para evitar que la gente saltara a comer las uvas. También recuerdo que rociaban las uvas con aceite de linaza con sulfato de cobre. Esas uvas amargaban y nadie las comía. Amargaban y te daban una disentería.

P: ¿Y no afectaba al vino?

R: No, no afectaba al vino. Debe de ser porque era una especie de grasa, al vino no se le notaba. Además el vino al fermentar elimina todo. Va eliminando eso, va sedimentando en la borra y no se le nota. También se le podía notar las uvas que van con ese sulfato de "piedra" con cal y sin embargo al vino no se le notaba. Aquí había un señor que recogía mucho vino y ahora se usa el método de sulfitos⁶². Pero él entonces (este señor entendía de eso) echaba unas piedras de sulfato de "piedra" al vino, dentro. Debía ser para que se pusiese el vino más fino, para que no se estropease. Porque ahora al vino se le echa metabisulfito pero antes no se le echaba. Entonces lo echabas en una taza, lo movías y se volvía negro. Y para evitar eso echaba piedras de sulfato de "piedra". Echaba una cantidad pequeña.

P: ¿Para ciertas labores de la viña, usted tiene en cuenta las fases de la luna?

⁶² Metabisulfito potásico o anhídrido sulfuroso.

R: Antiguamente si, como al embotellar. Antes la gente no quería embotellar porque estaba la luna “de fuerza”. Si ahora las bodegas tuviesen que esperar a la luna menguante para embotellar, ¿cómo harían? El vino si está bien preparado no hace falta que espere a la luna menguante. Y en las cepas igual. Dicen que la luna influye algo en las semillas. Que cuando recoges las semillas para sembrar al año siguiente, que debes cogérlas en luna menguante. No sé, yo eso no lo sé porque nunca lo hice.

P: ¿Hace 40 o 50 años que se utilizaba para el transporte durante la vendimia?

R: Toneles, metías el tonel en el carro y a vendimiar. Y para la bodega, llegabas con tinajas a descargar. Había unas cestas de verga de sauce, creo que era. Cestas de mimbre, que aún hay. Hace poco tiempo aún había por la zona de Ourense de esas cestas. Por la zona del Ribeiro.

P: D. Benito, yo creo que vamos a dar por terminada la entrevista. Le agradecemos su atención que nos prestó...

R: Nada, que yo no pierdo de trabajar, (ríe).

Provincia: Salamanca

Encuesta Aldeadavila de la Ribera (Salamanca). 679 mts de altitud, en el río 200 mts
14 de junio de 2008.

Informante: **Jesús Martín Andrés**

Apodo Campos

Calle Corredera 12

Nacido el 6 de diciembre de 1928. 80 años

Fotos en Planos Ribera y en Arribes¹

Encuestador: Luis Vicente Elías

1. Había Tierra, que era la superficie dedicada a los cereales. Viña, Cortinas, fincas de sembrar cereal que estaban entre las cepas.
Majuelares son las viñas de gran superficie, y que están cerradas de pared. También se le llamaba Corral a un espacio cerrado con pared de piedras de dedicación agrícola
Las laderas sobre el río se llaman Arribes y son fincas de particulares que bajaban hasta el río. En esta zona las viñas estaban en Masueco, Corporario, Pereña y Villarino.
Hacia el río había una finca llamada la Bodega y cera otra de Santa Marina donde hubo una ermita dedicada a esta Santa. Había una peña, y llegó perseguida por los moros y dijo: Abrete peña sagrada que viene Santa Marina muy cansada y luego se cerró y se salvó la santa.
2. Todas las viñas estaban en secano. Los cultivos estaban revueltos, pero se dejaban las mejores tierras para la viña.
La zona de abajo hacia el río tenía Paredones, que hacían terrazas y hoy están de olivos pero en el pasado eran de viña
Las viñas eran de propiedad o a medias. Se han arrancado y vendido muchas cepas por vender los derechos de plantación. Se ha perdido mucho viñedo, más de un 70% perdido.
4. Todas las tierras estaban amojonadas con piedras que levantaban hasta un metro de altura. En los dos lados del mojon pero enterrados se ponían dos Fieles.
6. Las viñas se miden por unidades de plantas. Tantas cepas. El cuando se caso le dieron entre sus padres y sus suegros 7.500 cepas, que él cultivó y obtuvo sus beneficios pero no eran de él. Luego a la muerte de sus padres esas tierras se repartieron entre todos los herederos.
La relación entre superficie y producción era muy variable ya que las jóvenes daban más y ciertas zonas más que otras. En la actualidad se va a hacer la Concentración parcelaria.
En cereal se mide por fanegas.
8. Se daban viñas a medias y también a tercios ya que el que trabajaba se quedaba con 2/3 y se le daba al amo 1/3 en uva o en vino, según se hubiera ajustado.
10. Las ovejas entraban desde después de vendimias hasta que se aplicaba la aceituna, y luego se cerraba. En otras ocasiones se permitía desde después de vendimias hasta que brotaban los almendros. Los rebaños no estercolaban las viñas, pero si los olivos y los campos de labor. Se le echaba muchas basuras a la viña, ya que su familia tenía rebaño. Había más de 7.000 ovejas, más las cabras en el pueblo.
Hubo mucha polémica de si se dejaba entrar a los rebaños en las viñas o no. Si uno no quería que entrara se ponía un trapo o un plástico para indicarle al pastor.
La viña se estercolaba a Zanja, que era hacer una zanja de 45 cmts de ancho por 60 cmts de profundidad y todo a lo largo de la Calle. En su interior se metían Tornos así llamados los manojos de escobas que se cortaban al lado de la viña y sobre ellas el estiércol y luego se labraba. Al conjunto de estiércol extendido se le llamaba Torredera
Si una propietario no quería que entraran en su tierra, las Tapaba poniendo Hitos de Escoba, pero ahora se pone un plástico para señalar.
11. En el viñedo no había chozas, pero si en los campos de cereal. En muchos lugares de la jurisdicción había, también con corrales para ganado. Había Casetos en las tierras

12. Las variedades de uva siguen siendo las mismas de cuando era joven, pero las nuevas plantaciones son de tempranillo en tinto y de malvasía blanca.
Variedades Blancas: Malvasía. Uva Blanca, Turruntés, Verdejo y acebo (la última foto de la cámara pequeña es de acebo. Albillo.
Variedades tintas: Rufete, Mandón, Malvasía negra, que es lo que hoy se llama Juan García, pero ellos nunca habían oído ese nombre hasta que se hizo la Cooperativa nueva. Bruñal, Tinta Madrid, Tinturon, Garnacha, había dos clases, la Roja, que había poca y no era buena y otro tipo de garnacha, Tinto del tío Jeromo.
Las variedades estaban mezcladas, tanto blancas como tintas. En muchas viñas había mayor proporción de variedades blancas.
En los viñedos es habitual que haya frutales. Si se perdía una cepa no se sacaba una nueva de Manso sino que se ponía un frutal como almendro, cerezo, melocotón, olivo o peral.
Los olivos se plantaban de estaca, se hacía una hoya y se le levantaba un poco la Casca de la rama para que le saliera la raíz más pronto.
14. No ha visto descepar en su juventud.
Sabe que lo hacían cavando y tirando con cadenas con la caballería pero sin emplear ningún aparato.
Ahora si con tractor.
15. No ha conocido desfondar. Solamente ahora y lo labraban y luego hacían las hoyas.
16. No ha conocido plantar viña, hasta hace pocos años. Pero ha oído que se ponía una cuerda para hacer los Liñuelos, que son los renques. Se hacían hoyas en cuadro de 40 x 40 cmts y lo mismo de hondo. Se hacía con el Zacho, que es el pico, y se limpiaba con el Azadón o la Espigocha. Siempre han visto plantación en línea.
No hay ninguna planta de antes de la filoxera. Todas se destruyeron pero fue hace más de 200 años. Se injertaba en el campo. Solo injertaban de una forma y en marzo.
No se plantaba de Manso, es decir de variedad local, ya que le atacaba la filoxera.
17. El majuelo era la planta americana que se medía unos cuarenta cmts.
Cuando se planta se deja unos 10 cmts por encima de la tierra y se tapa. Se descubre para injertar en el mes de marzo, antes de mover la savia. La parte superior se llama Caño y es donde se abre con la navaja en el centro de la rama. Se tiene preparadas de la poda de año, la Puga, con tres yemas y se mete en la raja y se ata con Guita y se vuelve a cubrir con tierra suelta haciendo un montón que se llama Mollón.
El Majuelo era de planta americana, que no fuera Riparia que aquí daba mal resultado. Hay que hacer el injerto en una época, cuando la puga da la casca, ya que en el injerto la casca, parte externa es la que debe estar en contacto con el barbado, y esa es la que junta las dos piezas. Si se pasa esa época y no da la casca el injerto no se realiza.
18. En la tronco de la cepa, se Excarva quitando las raíces y los bravos, que surgen de la parte americana y se Acolombraba, que es hacer un pequeño montón alrededor del tronco. Justo después de podar, se daba la primera mano con la caballería y el arado. Recuerda los arados de madera, pero el ha utilizado de hierro. Se empleaba el de hierro con orejas pequeñas para arrimarse muy cerca del tronco.
Después con un azadón de mango más largo que el normal, 80 cmts. Se cavaba alrededor del tronco y se hacían dos montones con la tierra obtenida en el Liñuelo, a esta labor se le llama Quitar Colombrá Quitar Cogombrá y se hacen los dos mollones. Se cavaba a Liñuelo, es decir siguiendo la línea de cepas. Después de dar las tres vuelta se Acogombraba, que era echar la tierra que quedaba en la línea al lado del tronco.
A la labor entre las cepas a lo largo se llama "Cortar" y cuando se hace perpendicular a las líneas se llama "Cortar a Siesgo"
Cuando se había quitado la cogombrá, quedaba el tronco y entonces se Esbarbaba, con la Podona o Podadera.
A lo largo del año se daban 3 ò 4 vueltas con el arado. La última en San Pedro, y ya no se hacían más labores, ya que para esa época se iniciaban las tareas del cereal, como segar, acarrear y trillar.

Lo único si se tenía tiempo se Cavaba a Lindón, con azadón para quitar los Hierbos de verano.

Se dice Vareo cuando brota mal.

19. Ha oído el refrán de que “si quieres volver a tu viña moza pódala con hoja”. Pero aquí se hacía después de San Blas, (3 de febrero). Se dejaban 10 pulgares, con 2 yemas en cada pulgar

Podar a Pendón o vara larga, con seis yemas.

Este tipo de poda es para el blanco y para el Bruñal. Cada cepa tiene una poda diferente. El distingue las variedades en la cepa sin hojas.

Con los sarmientos se hacían gavillas o Manuzos, y lo empleaban para hacer Cisco para el brasero, y también como combustible, mezclado con Rachas que son trozos de madera que se traían de las Arribes.

20. Para aparejar la mula se le ponía la manta, una albarda y un costal del paja con la cincha, y sobre esta se ataban los envases de la vendimia.

Para los trabajos de cereal se empleaba la yunta de dos caballerías. Para la viña se utilizaba solamente una caballería con la Canga de madera que hoy son de metal y detrás la Collera de paja de centeno cubierta de saco y cuero y ahora de goma. El arado con sus varas se enganchaba a la Canga con dos clavijas.

El arado se forma de Timón, Mancera.....

Los herreros que había tres fraguas en esa época hacían los arados y Apuntaban las rejas.

El arado se llevaba Armado y Cargado sobre la caballería cuando mejoraron los caminos se pusieron las ruedas.

Si estaba la tierra muy Enzamarrada había que darle la Vuelta Espesa, es decir con el surco más junto. Labrar al cerro, es darle más anchura.

En la viña se daban 3 surcos que dejaban dos Cerros o 4 surcos que dejan 3 cerros.

En la viña no se empleaba la rastra, en el cereal si. Había Rastra sin picos y Rastro con picos de hierro.

Un buen trabajador podía dar Vuelta de cuatro surcos a una viña de 1000 cepas.

Cuando se quita la colombra, un buen obrero quitaba 1200 cepas en una jornada

22. Labores manuales no se hacían, hoy si se Estalla, pero antes no pero reconoce que quitar Hijos es muy útil, ya que aclara y facilita la aireación de la cepa

También se utilizó un arado de Vertedera en alguna ocasión, solo para dar una vuelta.

23. Había antes menos enfermedades que ahora. Siempre había Mildeo que se trataba con Piedra Lipe. Y la Maleza, que es el oidio y que se combatía metiendo el azufre en una media o calcetín y con eso se extendía sobre la cepa. También se emplearon unas latas de hoja de lata con agujeros y en estos como mechas de algodón que distribuían muy bien el azufre.

También se empleaba el fuelle.

También había pulgón.

Había lugares donde se perdían las cepas sin saber la razón. Se llamaban los Ojos de tierra. Si se secaba la cepa, también el almendro, pero los olivos no.

24. Para proteger del nublado y del pedrisco se tocaban las campanas. Más tarde se tiraban cohetes desde unas chozas que estaban situadas en el viñedo. La tormenta siempre venía de poniente y de sur.

Vete nube del lugar

Que nos haces mucho mal

Para el vino y para el pan

Y pa las peras del peral.

Algunos años se Quemaba la viña por la helada sobre todo en mayo.

25. Había muchos rebaños en el pueblo, y pastaban por todo, aunque las viñas solamente cuando se Soltaban las viñas. Se permitía hasta que se abrían los olivos después de apañar la aceituna, entraban en los olivos.

Las ovejas podían entrar en seco y llovido. Por la noche se quedaba el pastor en alguna choza y se rodeaba el rebaño con Bardos de matas para que no se marcharan los animales.

Pronto se empezó a utilizar un abono mineral que se llamaba Cubierta

26. La vendimia la decidía una Asociación que luego fue como la Hermandad. Desde siempre se echaba un bando para empezar a vendimiar. Desde que se creó la Cooperativa se echaba bando también para variedades. Primero las blancas, todas revueltas, aunque la más temprana era el Albillo. Las tintas se agrupaban por ejemplo se abría para Juan García, Rufete y la tinta del tío Jeromo, que era la que mejor vino hacía. En los particulares no se hacía caso y se cogía todo revuelto. Se vendimiaba con Asnales de mimbre, que llegaba a contener hasta 90 kgs. Una carga era 180 kgs para un buen mulo. Se recogía con cestas de mimbre de unos 20 kilos. Se cortaban los racimos con Corvillos, y ahora con tijeras. En vendimias se decoraban los mulos, se les ponían campanillas o esquilas, y flores. Las moza hacían bromas, y a él le quisieron “dar gallo”, que era sacarle el pene. En vendimias se desayunaba con aguardiente, y a media mañana se “Echaban las 10” con patatas deshechas. Mientras se les daba de comer a las caballerías. La noche de terminar la vendimia se hacía una fiesta entre las personas y familias que habían ayudado al trabajo.

28. No hay un Patrono de los agricultores. El del pueblo es San Bartolomé y el de los animales San Antón. Se hacía la Bendición de las Viñas, y la del Pan, esta era el lunes de Pascua y las viñas por mayo. El lugar se llama Donde se bendicen las viñas. Se hacía una procesión y se llevaban los Pendones.. De esto se encargaban los Carnavaleros, que era grupos de jóvenes que durante el año se reunían a hacer fiesta pedir chorizo, dinero y huevos. El Domingo de Pascua se juntaban chicos y chicas y merendaban juntos.

OTRA INFORMACION.

En el mes de septiembre, se subastaba el oficio de Medidor, había 3 en el pueblo, su función era la de medir el vino que se iba a vender, y se le pagaba por cántara vendida. Se vendía y se medía por cántaras pero materialmente se hacía un Decálitro, o 20 cuartillos.

La uva se echaba en la Lagareta y allí se pisaba y de allí a la prensa. Lo que quedaba eran las Borrás, y algunos se las echaban al vino a la cuba donde iba a fermentar. Las borras al final del proceso se Apilaban en la lagareta y se Quemaban para hacer el aguardiente.

Hacía Arrope con el mosto cocido. Se ponía en el pan. Y se le echaba al aguardiente para endulzarlo.

Zurrapas los fondos que quedaban en la cubas

Cántaro 16 litros.

Tenía una cuba de 400 cántaros. Era de castaño y la hacía un carpintero del pueblo. Se hacía trasiego en menguante y día claro.

Le echaban sangre al vino para aclararlo.

Vino de Pichorra, un tipo

La lagareta de casa era de piedra, pero luego las hicieron de cemento era para unas 14-15 cántaras

Fecha: 14 de junio de 2008.
Informante: **Jesús Martín González**
Población: Aldeadávila
79 años.
Encuestador: Luis Vicente Elías

Estuvo en Suiza. Ha sido albañil, pero siempre ha tenido cepas. Trabajó también en el Pantano. Realiza trabajos de artesanía en madera.

2. En el pueblo hace 40 años había 2,5 millones de cepas.

En los laderos se hacían paredones.

En las vaguadas no se ponían viñas porque se helaban.

Al conjunto de propiedades de uva se la llamaba "la vinatería"

Hubo ermitas dedicadas a San Pelayo, La encinal, Santa Marina, que cerca había un convento.. Allí se protegió la santa cuando la perseguían los demonios.

4 Algunas viñas estaban rodeadas de mojones de piedra. Para ponerlos iban los dos propietarios y algún testigo, y se ponían "fieles" o piedras laterales que no se veían. Primero se hacía un agujero con el "Zacho", que es el pico. En las eras también había mojones. Eran superficies de 110 mts cuadrados llamados quiñones, entre ellas había una "cañada" o camino de acceso, para llevar las mieses.

6. Una persona con buena posición tenía entre 8.000 y 10.000 plantas. El tenía alrededor de 4 hectáreas en 22 fincas.

8. Había muchas viñas a medias, y se pagaba en uva, no en vino

12- Las variedades eran de Blanco. Malvasía, Verdejo y Torrontés

Las de Tinto Rufete era la más san, pero con racimos muy pequeño, que da mucho grado y poco color. Malvasía Negra, que es la Juan García tiene poco grado y viene de Portugal. Mandón para vino joven. La tinta Madrid le ataca mucho la maleza.

14. La viña estaba muy reglamentada por una Asociación que luego pasó a ser la Hermandad de Agricultores. Eran los que reglamentaban toda la actividad de la viña. Y no autorizaban a arrancar. Se hacía trabajos comunitarios, para arreglar los caminos. Se llamaba "ir a vuelta".

16. La filoxera entró por plantar con Vide Mansa, luego se puso majuelo americano para que no atacara.

Se ponía una cuerda y se "espetaba" que era poner un palo para marcar donde tiene que ir la hoya. Se plantaba a hoya de 40 x 40 x 50. Las hoyas se hacían cuando comenzaba el invierno, y se dejaban 3 meses abiertas. Se ponía la "estaquilla de bravío" que ya tenía raíz, pero en recto. En el vivero si se ponían dobladas con tierra y estiércol para que sacaran la raíz.

17. En el injerto se ha de poner "la pivita" cáscara con cáscara. Así pegaban bien cuando lloraba la planta porque hacía un barro que le ayudaba a pegar.

"Las pugas" se cortaban y se enterraban o metían en agua. Lo mejor era cogerlas cuando se estaba podando y entonces injertar. Si dan la casca, que se suelta la parte exterior ya no pegan. Se hacía "la cogombra" bien mullida y se tapa. La tierra se "esgaza" o cae por los lados cuando sale la hoja.

A la cepa se le daba poca altura y se dejaban 3 brazos cortos con dos yemas cada uno, y a partir de aquí se forma la cepa.

19. Se podaba con podadera, se agarraba el sarmiento con una mano y con la otra se golpeaba. Luego vinieron las tijeras.

Se podaba a "Tirana" de 3 0 4 yemas, por ejemplo la malvasía blanca, y a pendón con 3 o 4 varas el Verdejo, el Bruñal y el Bastardillo

20. Se labra a “la Cruz”, de forma perpendicular a la primera vuelta. Lo normal es dejar 3 cerros y “Quitar la cogombra”. Esto hace “excavando” o dando “zachadas”. A mano se quita la Cocombre para que la cepa tenga más humedad

23. Enfermedades había Mildeo, maleza y barreno

25. Se hacía una “hoya” profunda para meter el estiércol, unos 20 centímetros de ancho.

No se estercolaban las viñas. Los olivos si.

26. Se “echaba vendimia” cuando lo decidía la asociación. Normalmente a partir del 12 de octubre aunque la blanca era antes.. Se ayudaba una familia con otra, no solían venir vendimiadores. Había mucho compañerismo, se “iba de rebuja” como comunitariamente entre familias amigas.

Después de la vendimia se hacía “rebujo” que era la racima., y muchos lo empleaban para hacer aguardiente.

Se cogía uvas para hacer pasas de Malvasía y de Bastardillo. Se ataban con unas mimbres varios racimos y se llamaban “colgaderos”

La vendimia se hacía en “esnales de mimbre” de 60-65 kgs. Y cestas de mimbre. Por debajo les ponían una lona para no escurrir. Se ataban dos esnales a la caballería entre dos personas, con una cuerda sobre la albarda. Aquí no se empleaban “cestos de costilla” que los traían de la alberca.

Se llevaba el vino a la lagareta, donde estaba un hombre pisando y salía “el pilo” y lo que quedaba eran “las borras”. Pocas personas hacían tinto par lo cual después de pisarlo lo echaban todo sólido y líquido a una cuba.

OTRAS INFORMACIONES

Traían muchas cubas de Portugal. De castaño y venían a montarlas carpinteros portugueses.

La medida habitual era de 100 cántaros

Había prensas de jaula, también les llamaban de campana

Se hacía aguardiente con las borras. Se dejaban a “curtir” en una lagareta un tiempo y luego se “quemaban”.

Había una alcoholera en el pueblo.

En el pueblo había varios barrios: Corral de Tomás, La Atalaya, Las Peñas, el Berzal, La Corredera, Barrio de Abajo, El Pilar Redondo, El Royo, La Sierra. Había entonces más de 500 vecinos.

Sangrar la cuba, vaciar para limpiar o trasegar. Esbagar deshacer los racimos con los pies y hoy con una máquina.

Provincia: Salamanca
NOMBRE: **Manuel Jiménez Calle**.
EDAD: 83 años
LUGAR: SAN ESTEBAN DE LA SIERRA. SALAMANCA
FECHA: 4 de julio de 2008
Encuestador: Luis Vicente Elías

2. El viñedo está en casi todos los parajes del pueblo. Había solanas muy buenas, en el lugar de El Cancho, muy buenas uvas. Estaban revueltas entre el bosque, con robles y castaños.

6. La medida de la viña era **la cuarta**, que equivalen a 400 parras. Están separadas las cepas, unos 6 pies. Se cavaban media cuarta al día. Estaban ralas = separadas

9 Tierra de **chinarro**, con piedra. **Arenosa** con mucha arena y **fuerte** para cereal.

12. Las variedades eran y son rufete, uva tinta, garnacha. En blancas jerez, verdejo y malvasía.

En el viñedo había olivos, cerezos y algún melocotón (poco)

13. La edad del viñedo es de después de la enfermedad, ya que se arrancó todo, ya que se secó. A consecuencia de esto se fue mucha gente a Argentina.

16. Para planta lo primero era **arrayar** con una cuerda y se marcaba a 6-7 pies y se hacían **las hoyas** donde se metía la planta de la viña. Se guardaban plantas **bravías** y de estas se sacaban **estaquillas** que se ponían en la huerta y echaban raíces. En la hoya de hasta 50 cms de profundidad se metía la hoya y se tapaba con un **muelo**. A los tres años se injertaba.

Si se producían fallos se sacaba un sarmiento y se hincaba, haciendo **un andaniño**

19, La poda se hacía con **corvillo** y luego con tijera de dos manos, pero mucho más tarde. *Si a la viña quieres volver moza pódala con hoja*

Después de vendimia se hacía el **repodao** que era cortar los sarmientos largos, y dejar un poco más de una cuarta para podar en San José. Luego dejaban 2 yemas en cada **talón**. También le llaman **esmillinar** a la primera poda o limpiar la parra.

20. Después de podar, se **escarvaban** y después se hacían los **muelos**, generalmente dos en los dos lados de la cepa, y en mayo se extendía la tierra y se dejaban llano, ya que alrededor de la cepa se hacía un hoyo. Se cavaba **escaranchado**, con las piernas abiertas. Luego se empezaron a usar las caballerías donde se podían meter, y se hacían surcos, la hierba se quitaba entre **lineos**.

Con dos caballerías se hacía el lineo para plantar, pero luego, no se utilizaban dos.

Se empleaba el azadón de herrero que pesaba más de tres kilogramos. Para la zona pedregosa se empleaba el **azadón de pico**.

También se labraba con caballerías, lo que estaba en lineo, si estaba **a roción** se tenía que cavar.

Para trabajar con caballería se ponía **la collera** hecha de relleno de paja, y lona y cuero para refuerzo, y **el collarín** de madera. A este se le une **la horca** que tira del arado. Este era **romano o de hierro**. Más tarde se empleo la **vertedera** fija que se iba por un lineo y se volvía por el otro.

Con la caballería se pasaban tres **vuelatas** y normalmente de 4 surcos, la última era **allanar**

22. No se **espampanaba**, que es quitar lo verde, ni se hacía ningún despunte.

23. Enfermedades solo se conocían **la ceniza** y **el mildew**. Para la ceniza se machacaba la piedra de azufre y el polvo se metía en una bolsa de **fardela**, como de saco y con eso se echaba.

El sulfato con mochilas que eran de chapa

26. La vendimia se hacía con cestos de unos 20 kilos, y se iban echando a **los banastos de costillas de castaño**. Estos envases rectangulares se cargaban en las caballerías, ya que no se han empleado carros nunca. Dos banastos en cada caballería. Una carga de uva podía llegar a 170 kilos.

Sobre la caballería se ponía la manta, **la jalma** que era de paja, y **los lomos** que van sobre el lomo del animal y son largos.

El transporte de la uva solo es con la manta y una forma de atar para contrapesar los dos lados.

La uva se cortaba con **corvillo chico**.

En vendimia se comía en la viña, legumbres, patatas, carne de cabra.
No se hacía ninguna fiesta.
Se guardaban racimos para el invierno, de jerez y de verdejo, se llamaban **arrugás** y también **colgajos** o **bolitos**.
Con el mosto cocido se hacía **arroke** y se le echaba calabaza
27. Un año hubo un granizo en San Isidro y destruyó la totalidad del viñedo del pueblo.

Otros temas

Se sembraban **garrobas**, que era un tipo de leguminosa para las vacas sobre todo
También le llama **algarrobas**
Se hacía licor de guindas, hay mucha tradición de hacer aguardiente, también de hierbas o de azafrán y de madroños.
Hay muchas pilas o lagares en el campo. En la Dehesa en la Jara (vimos dos) con D. Miguel Marcos, "Cañas"
También pilas, en la carretera, pero en término de San Miguel de Valero
En Pajar Quemado. En el Camino del Rachón.
En Rando hay restos arqueológicos y pilas
En el Tornadizo, hay pilas. Y en Casillas de Monleón.
Prao Concejo, Pila. En el Vicentón.
En la Zarza Losa
En Lituero
Los Lagarejos, Los Chopos, La Huertita
La más grande fotografiada es la de Lagarejos en Muñiquero
En la cooperativa se han cogido hasta 3 millones de kilos y hoy no llegan a medio millón de kilos. Son 105 socios

NOMBRE: Juan Antonio Martín Huerta
EDAD: 79 años.
LUGAR: SAN ESTEBAN DE LA SIERRA. SALAMANCA
FECHA: 4 de julio de 2008
Encuestador: Luis Vicente Elías

4. A las viñas se les hacían paredones para que la tierra no cayera hacia abajo. Las viñas tenían **mojones** con dos **testigos** a los lados.

Con las piedras de las viñas se hacían montones, llamados **majanos**

6. La medida de superficie era la cuarta, de 400 cepas, algunas hasta 500 cuando estaban puestas a 5 pies de ancho. Dice que se podía cavar en un día, pero era mucho, aunque entonces se trabajaba mucho más. *El vino cava la viña*

Se desayunaba **sopaenvino** que eran sopas de pan con azúcar y vino y trabajaban de sol a sol.

Se comenzaba a cavar en marzo hasta mayo.

12. Las variedades Rufete y tinto. Garnacha y garnacha tintorera.

Tempranillo blanco, verdejo, viura, moscatel, jerez. En blanco había una Uva de Ceclavín que la trajo un farmacéutico de la provincia de Badajoz.

Había un albillo de febrero, parecido al tempranillo blanco

16. Se plantaba con caballería, o con dos. Se ponía Rupestris Lot, y Riparia Gloria, también Aramón que dio peor resultado.

No se plantaba con **manso**, sino todo con **bravío**, que es el americano. A los tres años se destapaba y se injertaba muy abajo, incluso por debajo de la tierra para que no echara raíces.

17. Se injertaba al costado en marzo cáscara con cáscara, y se llamaba a **mesa a yema** no y en los frutales sí. Se ataba con **torvisco el injerto**, en los frutales se ponía barro para facilitar la unión.

19. La poda después de vendimiar se **quitaba el mellín**, era una poda que dejaba 4 yemas, se decía **repodar**. Otro término era **esmillinar**.

Los manicios, son las gavillas de sarmientos

Cuando se podaba se quitaban **las uñas de los talones**, y se dejaban solo dos yemas. Se podaba con corvillo, y luego con tijeras de dos manos

16. Se plantaba **revuelto**, luego hacía **líneos** o **gabias**, que son las cepas alineadas, pero eso fue en el cultivo con caballerías.

19. La poda

20. Se cavaba y la primera operación era **empellicar** que es quitar la hierba. Luego se **escavaba**, se **cavaba a muelo** y se **tapaba**, que eran tres operaciones distintas. La última también se llamaba **allanar el muelo**.

Se hacía con azadón plano, que les llamaban **gavilanes**, también **de punta**, **de pico** y **de media boca**. Que terminaban en curva

Se hacían **hoyas** a lo largo de las **gabias**, de unos 50 cms de profundidad. Y se echaba primero basura y luego ramas de escobas, sarmientos o robles. Se dejaban

Abiertas más de un mes y luego se tapaban se hacían en **una gabia** sí y en otra no, y también servía para cortar las raíces. Se hacían montones a los dos lados que luego se deshacían y tapaban la hoya.

No se estercolaban las viñas, pero sí las huertas y los terrenos de cereal.

Alguno nada más terminar hacía una labor con las caballerías, que le llamaban **otoñada**.

Con las mulas se empleaban **collera**, **collarin**, y **horca de hojaranzo**, que se preparaba, con una rama de este árbol, que se abría por la mitad y se le daba la forma calentándolo. Detrás se unía el arado.

Con dos machos se podía labrar alguna viña pero era muy raro, solo para **arrayar**. Se empleaba un arado fijo similar al del trabajo del cereal, pero no era habitual. Si que con una sola caballería se hacía a línea y a cortar cuando se hacía perpendicular al línea.

En las caballerías se ponían **lomos con ensalma**

21. Para cavar se hacía de arriba para abajo para no echar la tierra abajo. Los extremos de las fincas se llaman **veras**, **vera de arriba**, **de abajo** o **de los dos lados**. La vera de abajo se cava hacia arriba y la de arriba para abajo.

Los **senijos** o **breos** son plantas malas que se cavaban.

22. Labores manuales **Espanpanar**, o **quitar mellinas**. También **quitar bravios** en la parte inferior del tronco
23. Contra el granizo se echaban cohetes. No había seguro, siempre se estaba a *riesgo y ventura* .Se utilizaba el azufre mezclado con tierra contra el oidium. Se echaba con un **fuelle**.
26. Se vendimiaba en cestos de costilla, que podían recibir 25 kilos. Con tres cestos se llenaba el **banasto**. Que hacía unos 70 kilos, y una carga era 140 kilos que hacían 6 **cántaros**. Había fincas tan alejadas que no podían hacer más que cuatro viajes al día con la uva, y cada día iban añadiendo la que traían por eso fermentaba en 21 días. Otras fincas se podían hacer 14 viajes al día y llenabas el lago.
27. Había Guardas comunales para todo el término. Si encontraban robando a algún muchacho, racimos lo llevaban al ayuntamiento y lo ponían en el balcón del Ayuntamiento. Había casetas, pero no específicas en el viñedo. Aunque en una zona alta se quedaban a dormir en verano para hacer las tareas.
28. No había una fiesta de los labradores hasta hace poco, que se puso a San Isidro. Y se bendecían los campos saliendo y alrededor de la iglesia con una procesión. En el campo no había cruces aunque algunos hacían cruces blancas pintadas con cal en los **paredones**, y era como **divisa** o señal.

Otros

La bodega cooperativa el primer año que se metió uva fue en 1960
En las casas había lagares, y lagaretas de fermentación, donde estaba el vino hasta 21 días. En el campo pilas. que tienen **bocín y pilón**
Las prensas eran de **zarzo**, es decir de banasta
El vino que se hacía en prensa se revolvía con el otro.
Había 4 fábricas de aguardiente, que les llamaban **potes**
Al mosto le dicen **melo**.
No hacía arropo de mosto pero si de higo al que le echaban trozos de calabaza
Corretajero era el que vendía el vino a corretaje.
Los pellejos sin pez para la bodega y con pez para el comercio.
Peruetano, peral silvestre
Maguillo, manzano silvestre
Trepolleras, las ramas que salen del castaño, del tocón (rameras)
Lanchón. Plancha de granito

NOMBRE: Maximiliano Rosingana
EDAD: 79 años.
LUGAR: SAN ESTEBAN DE LA SIERRA. SALAMANCA
FECHA: 4 de julio de 2008
Encuestador: Luis Vicente Elías

Estaba en la entrevista Emilio, bodeguero de la cooperativa, su hija Bea, y Joaquín Berrocal.

1. El nombre de **Las marraas** corresponde a zonas de poca vegetación. También Monte del Salto, que era comunal o las Aceras próximas al pueblo
2. En el territorio encontraron una olla de oro, y el obrero se la entregó al amo, en el término de El Cancho.

Hay varios relatos de tesoros vinculados con un antiguo monasterio en Santibañez: *Si los nacidos supieran lo que hay del Cabo la Viña a la Ermita de San Juan , ni de día ni de noche dejarían de cavar.*

Se habla de una calzada romana que viene de la sierra de Bejar y va hacia Portugal por Miranda. Pasa por las viñas de Santibañez

Hay zonas de terreno bravío, el término Majuelo, parece en Prao Majuelo, pero no se dice de las viñas. Solamente se habla de viña o de **parra**.

6. La medida de la viña es la **cuarta**, que equivale a 400 cepas, pero si están a **rociòn** pueden llegar hasta 600 cepas. En alguna zona le llamaban **peonada**, pero no aquí

8. Había viñas a medias, el arrendatario hacía todas las labores, pero la vendimia la hacían junto con el propietario, y luego la uva a medias.

9. Hay tierra **arenosa**, otra **barriza**, y la **tierra de vega**, que es la de huerta la más fuerte. En los paredones, a la parte superior e inferior se le llama **cava**. En la parte baja se ponían unas pizarras, para sujetar la tierra y que no cayera a la inferior.

11. Había viñas cerradas de pared, que se llaman **cortinas**.

Había **casetas** en el viñedos, que no estaban **candás**, y se permitía entrar

12. Las variedades eran la Rufetes, garnacha, tintorera. Y Blancas, Verdejo, malvasía, tempranilla blanca

17. El injerto se hacía sobre la cepa bravía, la mejor era la Rupestris Lot. Se injertaba en campo en marzo, piel con piel. El injerto se hacía el tercer año. No se ataba el injerto, se dejaba al aire, pero el secreto era taparlo bien. *Injerta el que tapa.*

No se empleaba ningún cuidado para atar el injerto, en frutal se pone barro.

18. Para los trabajos manuales venían obreros de Linares, Los Santos y El Tornadizo.

20. La viña se cavaba. Lo primero era **escarvar** quitando la hierba, luego **cavar montón** haciendo un hoyo alrededor de la cepa, y en San Pedro **se tapaba**.

Cuando se hacía con caballería, se empezaba en febrero y con la vertedera se echaba la tierra hacia la parra, en mayo se sacaba la tierra y se llevaba hacia el centro, y la tercera vuelta se hacía con un arado con orejeras muy anchas, que se llamaba **aviòn**, y que servía para dejarla llana y levantar polvo. Si había oidio se cogía polvo y se le echaba a la parra.

22. Se limpiaban las cortezas, y se quitaba el bravío, y alguno despampanaba. Las hojas y las partes verdes se llevaban a casa y se daban a los cerdos.

25. No se estercolaba con el ganado. Se abonaban. No se podía entrar sin permiso del dueño. En el pueblo había piaras de cabras y de ovejas, y se aprovechaba el abono. También había rebaño comunal, llamado vecera. Estos ganaderos recorrían la zona en una forma de trasterminancia.

Había **Duda**, como un rebaño compuesto por animales de todo el pueblo

Otras informaciones:

El primer vino, que era para consumir en casa era **el pitarra**.

Fermentaba en el lagar entera la uva y el sombrero se rebajaba con los pisones, que eran de rama de algún árbol.

Si el vino se avinagraba le echaban bicarbonato.

El precio del vino 11 duros el decálitro en 1960

Las caballerías llevaban 120 litros en dos pellejos. Los pellejos los hacían en Guijuelo.

Si se rompían se les ponían **botanas**.

En el menguante de enero se hacía el trasiego, y después se quedaba como un espejo, y eso era que ya estaba hecho el vino. **Desmostar** es sacar el primer vino
Al vino le costaba fermentar hasta 30 días, ya que cada día se iba añadiendo la uva. Se hacía en lagaretas de hasta 400 cántaras. A la lagareta se le echaba yeso cada noche a la uva que venía. Si llovía se paraba la fermentación al echar la uva mojada y fría. La lagareta se **javelgaba** con cal para desinfectar.
Para que no haga espuma el vino se le ponía jabón a los envases, embudos, etc.
El **hojaranzo** era un árbol con el que se hacían instrumentos, también se llama almez, y las hojas las comen los animales, así como el fruto.

NOMBRE: José Carlos Martín Sánchez
EDAD: 79 años.
LUGAR: SANTIBAÑEZ, SALAMANCA
FECHA: 4 de julio de 2008
Bodegas Rochal
www.bodegasrochal.com
TEL: 923435260, 635976670
Encuestador: Luis Vicente Elías

También José que esta en Barcelona
En Santibañez varios lagares.
En el Camino de Pomperales foto
Y En la Solana del Valle 2. Foto

Las viñas estaban a **roci6n**
Se cavaban con **leg6n**
Las zonas de ladera se llaman **costano**
Salir de cierce, echar la flor
En Miranda llamaban **peonada** a una medida de 150 cepas
Hacer un gato, mudr6n
Despu6s de hacer los montones, **acompanar**, se **esfarataba**.
Se hacían **las hoyas**, y se hacía dos montones en una si y en otra no. Si se echaba la tierra sin cavar se decía **hacer manta** ya que se dejaba yeco. En las hoyas a lo largo de **la gabia** se echaba el esti6rcol con ramas,

Provincia: Soria

Población: ATAUTA

Informantes: **Ricardo Pérez**

Upicinio Peñalba de 90 años, vive en la carretera

6 de julio de 2008.

También pregunté en Alcubilla del Marqués y fui a ver viñas. Había una excavada con una zanja.

Encuestador: Luis Vicente Elías

6. Se miden las viñas por el número de cepas

16. Se ponían **rastros** para reemplazar una cepa o falta, también llamados **apuercos**. Como antes estaban a manta, se trataba de ponerlas en **linio** arrancando una, o se le obligaba en invierno haciendo una zanja al lado de la cepa, y con una piedra se domaba, para que saliera el nuevo brote alineado con la cepa anterior, se le llamaba **hondarla**.

20. Cavaban las viñas, primero **excavar** y luego **reporcar**. Alguna vez se empleaba un **yubo** con dos caballerías. Era más ancho que el de labrar el cereal, y las costillas de un lado se podían mover para dar más anchura.

Se cavaba con **azadón de pico**, o **gavilán** en las zonas de guijos o piedras. En el resto con azadón normal pero de herrero. Cavaban en diagonal, al aragüey, y luego se aporcaba. Era un azadón con el astil corto y la forma inclinada por lo que había que cavar muy agachado, pesaban más de 4 kilogramos.

Con caballerías se le daba la primera vuelta en abril y la segunda en junio.

19. Se podaba con **podona**

22. Como labor manual alguno hacia lo equivalente a espergura, que se llamaba **estallarla**. También se quitaban **los rebajeros** pero no se despuntaba ya que quitaba grado

26. Se vendimiaba en **cuévanos** de mimbre, con **cunachos** que eran de castaño. Si se llevaba la uva al lagar, se echaba esta en un **pote** que servía de medida para luego recibir la cantidad de vino correspondiente.

Provincia: Valladolid
Informante: LUIS EUSEBIO NIÑO NIÑO
EDAD: 75 años
FECHA DE NACIMIENTO: 14-08-2008
FECHA DE LA ENTREVISTA: 31-07-2008
MUNICIPIO: Olivares de Duero
PROFESIÓN: Agricultor
Encuestador: Margarita Contreras Villaseñor

SITUACIÓN ACTUAL: Está jubilado. Siempre ha tenido viñedo. Ayuda a su hijo con las labores de la labranza. Actualmente, tienen viñedo y hacen vino.

1. - Nombres

2. - Toponimia

TOPONIMIA DE LOS TERMINOS MUNICIPALES

El Tinto	
El Val	
Valdefuentes	
Fuente el Perro	
La Vega	

3. - Descripción de la toponimia

4. - Vinculación con el paisaje del viñedo

Eran pequeñas tierras y salteadas entre otros cultivos. La mayor sería de 1 hectárea. Nosotros la teníamos de 1 hectárea y Los Herederos de 2, pero eran las más grandes, de ahí para abajo.

Se llamaban sólo cepas. Ahora las llaman en vaso. Las había revueltas y en línea, nosotros las teníamos en línea.

5. - Ficha de Paisaje Singular

6. - Localización sobre el mapa

7. - Comprobación estadística y cartográfica

8. - Descripción de las otras zonas agrícolas

9. - Tipos de Propiedad

Pocas eran arrendadas. La mayoría eran propias. Había de todo, Los Herederos, D. Enrique y nosotros teníamos bastante propiedad, el resto tenía tierras pequeñas.

10. - Señalización de la propiedad del viñedo

Siempre había "lindes" con sus "hitos". Los hitos eran un montón de tierra, un montón de piedras o una piedra.

11. - Épocas abiertas

Después de vendimiar había quien dejaba que entraran las ovejas al majuelo. No nos gustaba, pero se metían los pastores. Había quien denunciaba. Las ovejas hacen daño a las viñas, las muerden, tiran de los tallos y los rompen.

12. - Caminos

El pago Fuente el Perro tenía un camino que unía viñedos, pero se usaba para todo.

13. - Medidas de superficie

La "cuarta" eran 11,5 áreas. La "obrada" eran 46 áreas con 25 centiáreas. Ya no se habla de estas medidas, ahora se habla en hectáreas o áreas.

14. - Sistema métrico decimal

15. - Formas de propiedad específica

16. - Tipo de tierras

El viñedo se ponía en tierras flojas, arenosas y cascajosas. Había en todas la partes, también en tierras fuertes. Donde mejor se daba era en el Tinto o El Val, Valdefuentes, Fuente el Perro y La Vega.

17.- Tipo de plantación

A todo se le llamaba cepas o majuelos. Parras no había, quizás una en alguna casa.

18.- Regadío

Siempre se regaba con pozos y motores de luz la mayoría, había alguno de gasolina a la vez.

El canal se hizo sobre el año 40 y muchos. Yo era muy joven, tendría 15 años. En el 48, fui por el primer tractor que tuvimos a Barcelona, fue el primero o de los primeros de Olivares.

Las norias las tenían los que tenían huerta.

19.- Relaciones viña y ganadería

20.- Meteorología y viñedo

El viñedo cada uno lo ponía donde quería, sobre todo en los pagos que ya había.

Algunos refranes se decían por el tiempo: “Truenos en marzo aprieta la cuba con el mazo”.

21.- Plantas silvestres en viñedo

22.- Construcciones en viñedo

23.- Variedades

El tinto aragonés, el albillo, el dulzal blanco, la mayoría era “Del tío Tomás”, garnacho y moscatel. La “Del Tío Tomás” era muy verde y daban mucha uva pero muy mala, la llamaban “la cagarrona”, imagínate porqué. En todos los majuelos había algo de moscatel. Estaba todo envuelto en el mismo majuelo.

Producían más que ahora. 4 ó 5 kg. se solían sacar de una cepa. Había cepas que daban una canasta, 20 Kg. El dulzal daba mucho.

24.- Formas de localización y plantación/viñedo

25.- Otros frutales

No se ponían; en algunos había algún almendro o ciruelo, haciendo un paseo o a la linde.

26.- Edad del viñedo

27.- Filoxera

Hizo mucho daño y el coco verde, que era otra plaga, también, era como una oruga. Antes de la filoxera había más viñedo y después también, hasta que se hizo el canal porque las tierras que pasaron a regadío se querían sembrar de remolacha que era lo que daba dinero.

28.- Descepe

A mano, las escarbaban con el azadón y se contaban con el hachón.

29.- Desfonde

30.- Arados

Arados viñadores, cupidos (arado de vertedera pequeño), arado de varas, arado de vertedera. Eran de tracción animal.

La mayoría cavaba las cepas a mano, el que tenía ganado con ganado, con un “macho burreño” o una “mula yeguata”.

31.- Sistemas Plantación

Algunos lo teníamos en línea, la mayoría a manta. El hoyo se hacía a azadón.

32.- Autoplantación

Se hacía “murones” o “hundidas”. Los murones se hacía con un palo sólo de una cepa que se metía bajo tierra y se sacaba donde se había secado otra cepa. Las hundidas se hacían enterrando toda la cabeza de la cepa y salían los dos palos por igual.

33.- Labores sucesivas

En enero se “alumbraba”, se hacía abriendo la tierra de alrededor del tronco de la cepa para que entrara el hielo y el aire.

En primavera se “acollaba”, se hacía cavando para tapar lo que se había abierto al alumbrar, para que no diera el sol.

34.- Barbado, Injerto, Estaca

Se hacía una raja con una navaja en el tronco de la cepa y se metía la “puba”. Se ataba con las hojas de los juncos que hay en la ribera, yo he ido a por ellas. Se hacía a unas 3 yemas.

35.- Portainjertos

Se plantaba a “caballón” y algo de “bravío americano”, luego se injertaba.

36.- Otros frutos entre cepas

37.- Injerto

38.- Reglamentación

Algunos declarábamos las cepas en el Ayuntamiento y la vendimia de vino, pero eso lo hacíamos pocos.

39.- Labores anuales

La poda se hacía de diciembre a marzo

En enero se “alumbraba”

Acollar en primavera

40.- Santoral

41.- El trabajo

Se empleaba si se necesitaba ayuda, lo que quieras emplear. Si era media hectárea, después de arada, les llevaba a 2 ó 4 obreros 2 ó 3 días cavarla.

Los que teníamos obreros les mandábamos a la viña cuando les teníamos parados en casa, porque lo que producía dinero no era el viñedo.

42.- Los empleados de la viña

43.- La poda

Antes llovía más y brotaban más. Se hacía una sola poda, no había poda en verde. Se hacía de diciembre a marzo. La mejor poda era el menguante de marzo.

Se hacía con podadera o con tijera.

Solía hacerse a 2 o 3 yemas.

44.- Los sarmientos

Se hacía “manojos”. Iban las mujeres a “sarmentar” que era hacer manojos, se pagaba 2 pesetas por manajo. Trenzaban los palos.

Se vendían a real o a 10 céntimos cada manajo. Los usaban para cocer en el horno.

45.- Tipos de formación de cepas

46.- Laboreo de la tierra

47.- Laboreo con caballerías

48.- Aparejos y formas de trabajo

49.- Tractor

Cuando yo le compré, cuando te he dicho antes, ya le había en La Quemada.

50.- Escabonado

51.- Ciclo vegetativo

52.- Labores manuales

53.- Enfermedades antiguas

54.- Enfermedades nuevas

55.- Plagas

56.- Hongos

57.- Hierbas malas

La grama.

58.- El abonado

Se echaba basura, un año sí y otro no. Se hacía un hoyo de unos 20 cm. al pie de la cepa y se echaba la basura del ganado que fuera con canastas.

59.- La vendimia

Se vendimiaba en octubre, del 4 en adelante. El “guarda” decía qué había que vendimiar. Luego se acordaba entre todos.

Se cortaba la uva, iban mujeres a hacerlo, se echaba en “cestos de mimbre” que cogían unos 100 kg. o “comportas de madera”, de éstas había pocas. Se llevaba al lagar (era de varios, había 2) o la “cocedera” (eran individuales, había 4). Allí se pisaba y luego se prensaba. El vino que salía se repartía según la uva que hubieses llevado.

60.- Labores posteriores

61.- Formas de protección contra inclemencias

62.- La vigilancia

Había un “guarda jurado” y “viñaderos”, uno por cada pago, sería 2 ó 3.

63.- Las devociones

OTRAS INFORMACIONES

PAISAJE:

Ahora está todo más cuidado. Hay más medios y se ve más bonito. Esta zona es bonita.

INFORMANTE: **PEDRO NIÑO GARCÍA**
LUGAR DE NACIMIENTO: Olivares
FECHA DE NACIMIENTO: 1930
EDAD: 78 años
C/ Palacio, 19
FECHA: 9 julio 2008
Encuestador: Margarita Contreras Villaseñor

Cultivo:

Se plantaba a manta. Con un azadón de mango largo, de .80 mts. Se ponía en línea. Las plantas viejas se arrancaban y se ponían nuevas.

En el invierno se **alumbraban** las cepas. Se dejaban en “copa” abierta y se tapaban después de la poda.

Poda:

Se podaba en el primer menguante de marzo, porque la sabia estaba más baja. El brote tiende a subir hacia arriba y al cortarlas las ramas, el brote ya no subía y le daba fuerza. Se podaba con tijera de dos manos y podadera para hacer los rebajes en la cepa. Se quitaba todo lo que quedara bajo. Solo dejaban las varas y el pulgar, un pulgar en cada brazo y un “tetón” (brote) para que no se alargara la cepa. Entre más largas las varas, más viejas se hacían.

Se descortezaba a mano para quitar los bichos, un se usaban guantes de hierro, estos los ha conocido pero no en el campo.

En el año 1946 cuando se hace el Canal, desaparecen los viñedos.

Se arrancaban con el anchón, cavando y luego se araba. De vertedera para viñar las viñas, un viñador de 3 rejas, una vertedera pequeña en invierno y en verano se quitaban

viñador = cultivador

para pasar entre las líneas

concentración

varietales:

tinto: trempanillo

Blanca: albilla, garnacho

Se ponía de todas las variedades mezcladas, clavando el palo. En invierno se hacían dos hoyos en la zanja se ponían dos palos largos, de 11/2 mts.

1º basura

2º una capa de tierra soleada de 15 cms y el palo largo, se doblaba con el rodillo, la cepa silvestre, luego

3º los palos se buscaban de cepas que produjeran mucho y buena calidad

albilla se buscaba para comer en casa. Se dejaban secar colgadas para hacer pasas. Si el racimo no era prieto se conservaba mejor porque entraba el aire.

Injerto por el año 40 y tantos. Luego se dio dinero para arrancar y ahora para plantar. Igual con la remolacha

Después de la guerra, en el 45 se habla con la Confederación, los labradores se unen, hacen las acequias y se hace el Canal. Se arranca la viña. Por eso tuvieron regadío antes. Las azucareras pusieron dinero para que se hiciera el Canal.

Cavaban: a corte se iba cavando con el azadón.

Abono: basura. En invierno se hacía un hoyo pequeño y se echaba la basura y se tapaba.

En todas las casas se tenían basuras, se sacaban a un estercolero y se dejaba fermentar. Se movía con garra (horca). En invierno se movía y daba mucho calor.

Mulas, machos,. Los leoneses trajeron bueyes en el 46 que vinieron 11 familias.

Serrato Castellanos escribe un libro sobre el s. XVI que había 390 habitantes y un puente para 2 carros que no había en ningún otro lugar de Castilla, era un pueblo muy importante.

Arado invierno: vertederilla pequeño

Arado verano: cultivadora

Alicar con 3 rejas, con una bestia, de brazo recto, timón y todo el cuerpo del arado. Se tapaba se des-tapaba, para hacer el canaló. 1,50 las líneas en calle y entre cepas 1 mt. Sin tutores.

Se quitaban tallos y se comían tiernos (pámpanos) con pan. Se cogían los tallos y se comían con pan.

Bellotas de encinas con pan.

Lijongueras salían de al lado de la viña, (son las escobas) y cuando estaban tiernas se comían en ensalada

Las de abril para mi

Las de mayo para el amo

Y las de junio para el burro

21.- plantas silvestres: cardos se vinaban, amarillas, gemolas, histas, calenta fandangos, rasca viejas.

Todo lo que no fuera cepa le quitaba fuerza a la cepa y se vinaba.

Las **tierras** arenosas. Tierras suaves, poco auralizas y frescas.

En laderas.

Había a la orilla del río, en Villanueva, etc. era poca ladera, se podían labrar perfectamente con mulas, eran flojas, arenosas.

Las viñas más viejas de hace 25 años. No quedan viejas. Si es que queda alguno, por la Fuente del Perro, puede haber alguna.

Todo lo nuevo se planta en espaldera.

22.- a la salida del verano se nombraban 2 ó 3 viñaderos, hacían un refugio con palos y ramaje para vigilar, la Cámara Agraria los nombraba, se llamaba “la cabaña del viñadero”. Cuidaba varias fincas de un término: Villanueva sobretodo de rateros, que iban por racimos. Cada propietario hacía un arreglo en base a la superficie que tenían que cuidar y sobre eso pagaban. Cuidaban melonares o los cultivos que hubiera. El viñadero lo cuidaba.

Lo que cuidaba la viña era el miedo ¿quién cuida la viña? El miedo

No iban armados ni nada, solo llevaban una cachaba.

Ganado entraban las ovejas después de vendimiarse, generalmente no entraban a la viña. Al estar a manta, todo estaba desparramado y hacían mucho daño a las cepas.

Lagares había 4 ó 5 eran lagaretas particulares, tenían prensa de banasta con palanca.

Los lagares eran de varios, donde se pisaba y luego con arreglo de l que te entregaban.

Con prensa de viga: una pila grande con tablones y la viga colgada a una piedra grande, eran de tornillo. Había 4 ó 5 lagares y no queda ninguno.

Hay una bodega saliendo para Quintanilla que tiene una lagareta

Ribón en Quintanilla

Límites linderos marcados con piedras, un hito, un mojón. Nunca había cercas o vallas, porque se respetaban y no había problemas.

En el Val si estaba

Hay barrio de bodegas, había más de 30 todas excavadas en la tierra. Tenían sus zisas.

Cubas de 600 y 400 cántaras

1 cántara = 16 litros

Tinos de hormigón de 200 ó 300 cántaras

Carrales= barricas de 15 ó 16 cántaras.

Del entrevistado : Toda la vida en el campo, en la empresa familia, abuelo labrador, siempre en el campo. Su hijo lleva las tierra, ahora planta remolacha, maíz, cereal, cebada, alubias

El 12 de marzo que cumplió 65 años le entregó todo al hijo. Ahora labrar lo secano de Retuerta, espinaca etc. La viña se la dio a los de Matarromera que son primos para que la llevaran, a Carlos Moro, es la bodega azul y la llevan ellos.

El tuvo viña. Hay que tener cubas antes que uvas, si no tienes donde meter la uva, no vale.

En el verano se abrían las bodegas para vender el vino. no se podía la rama ni nada. El pregonero daba el pregón: fulano ha abierto la bodega. Había garrafones que no hacían los 16 litros porque se iban bajando y le sacaban un poco.

Cuartilla = $\frac{1}{4}$ de cántara = 4 litros

$\frac{1}{2}$ cántara = $\frac{1}{2}$ cántara = 8 litros

estaba tan rico el vino en la bodega. Se hacía más que nada tinto. Clarete era la lágrima. El mosto primero se echaba y fermentaba en la cuba. Había luceras.

Santos

Antiguamente se rezaba a la Virgen de la Estrella, se le cantaba la Salve para que ayudara a la vendimia. Es la virgen que está en la Ermita

Al final de la vendimia, o vendimiando se hacían los lagarejos a las mozas que decían : pero no me manches el pelo.

Se comía mucha uva todo el año, era el postre, uva y melones. Se tiraban sobre el grano en la panera, el tendral que era un melón muy dulce, era blanco por dentro, se cogía en septiembre y hasta febrero se conservaba. Las uvas se guardaban colgadas en el desván y se subían para comer, se lavaban y a comer.

Propiedad el propietario era el que lo cultivaba. Durante la vendimia se cogía gente de por aquí, todos salían a vendimiar. Se vendimiaba en cestos o canastos de mimbre. En Esgueva estaban los cesteros o en Peñafiel. Había comportas en las que se descargaban los cestos y se llevaban en el carro. Se echaba una manta encima para que no se cayera, había pocas comportas. Los cestos se cogían se echaban a la romana y se descargaban. Los cestos eran de 80 kilos y de 1 metro.

Pellica = pellejos, eran más pequeños 2 cántaras y media se usaban para llevar el vino a la prensa. Se cargaba al burro con dos pellicas una a cada lado y esos se echaban a las cubas

La cabra según anda hay que llevarla

Para que no bamboleara el vino

Se decía "tirar" era subir el vino a la bodega. Siempre se cuidaba que las cubas estuvieran muy limpias, se limpiaban luego se desinfectaban con una pajueta de azufre

Los viernes renchil

Se limpiaba la cuba y se rellenaban siempre los viernes. Se almorzaba con un poco bacalao y se echaba renchil. Un poco de vino y se iba a renchil, solo los varones, era una costumbre de los viernes que era muy buena.

Pagos: El podador cobraba por cepas. Otros iban a jornal.

En la Concentración Parcelaria muchos renunciaron a la viñas y prefirieron que les concentraran para cereal.

Regadío 1946 - Olivares

En Valbuena llega el agua muchos años después.

1953 tractor de 20 caballos pero no para la viña.

El "entrecaso" entre las cepas, se limpiaban con el viñador.

1 obrada = 46 areas

se les daba 3 cuartillos de vino para guarda y vela

Provincia: Valladolid
Informante: **MATÍAS GÓMEZ GÓMEZ**
EDAD: 75 años
FECHA DE NACIMIENTO: 24-02-1933
FECHA DE LA ENTREVISTA: 2 de agosto de 2008
MUNICIPIO: Quintanilla de Onésimo.
PROFESIÓN: Agricultor.
Encuestador: Ana Severina Martín Martín

SITUACIÓN ACTUAL: Jubilado. Se mantiene en relación con los agricultores que desarrollan su actividad profesional en la actualidad, pero no realiza ninguna tarea vinculada a la agricultura.

1.- Nombres

Todo se llamaba “majuelo” o “viñedo”. Todos los vecinos tenían majuelos, ahora son de dos. Las uvas eran mejor que las de ahora, ahora no saben a nada.

2.- Toponimia

TOPONIMIA DE LOS TERMINOS MUNICIPALES

Pinos Claros	
El Basilón	
El Carrizal	
La Dehesa Nueva	
El Pinar de Arriba	

En casi todo el pueblo había “majuelos”: en Pinos Claros (como ahora), en Basilón, en El Carrizal y en la Dehesa Nueva. Había muchos majuelos. Había más que ahora. Fijate que habría 7 lagares.

El Pinar de Arriba se dejó porque muchos años se helaba.

.

3.- Descripción de la toponimia

4.- Vinculación con el paisaje del viñedo

5.- Ficha de Paisaje Singular

6.- Localización sobre el mapa

7.- Comprobación estadística y cartográfica

8.- Descripción de las otras zonas agrícolas

Había Cereal (trigo, cebada, centeno, avena), maíz poco porque había poco regadío.

9.- Tipos de Propiedad

Había de todo. Bastantes pequeños propietarios, ahora quedan 3 pequeños propietarios. Había muchos labradores, pero pequeños. Eran “labradores de burro”, porque sólo tenían un burro; se tenían que juntar dos para “acoyuntar” que era poner un burro en cada lado del yugo de arar. Había, también, algo arrendado.

10.- Señalización de la propiedad del viñedo

Con una “linde” que era una piedra puesta al final de las cepas de uno, llegaban cavando y hacía un surco. A veces había buenas guerras.

11.- Épocas abiertas

Cuando se vendimiaba entraban las ovejas. Había quien no quería que entrasen y no entraban. Tenía que autorizar el dueño. Menos en la Isilla, que podían entrar sin pedir permiso porque eran “entradizos” o “descansaderos” para el ganado y las pusieron de viñas sin poder hacerlo; por eso, no denunciaban a los pastores.

12.- Caminos

Los caminos eran libres.

13.- Medidas de superficie

Había majuelos pequeños y otros grandes. Los grandes podían ser de 1 hectárea, como en Pinos Claros que era una finca grande, y los de la gente eran de una “cuarta” que son 25 áreas. Había tierras de 50 cepas. Aquí se ha hablado siempre por hectáreas, también se utilizaba la “obrada” (45 áreas).

14.- Sistema métrico decimal

15.- Formas de propiedad específica

16.- Tipo de tierras

Había tierra “dulzal” y tierra “fuerte”.

La dulzal era la mejor para la viña; era arenosa y suave, por eso, criaba mejor vino. La mejor era la que estaba en las laderas al “solano”, porque salían las uvas más dulces. La tierra fuerte daba mucha uva, pero más ácida y tardaba más en madurar. Cogen tanto vicio que casi no maduran.

17.- Tipo de plantación

Las cepas se plantaban en función de tipo de tierra, en las tierras más malas. Las tierras buenas o el regadío era para el cereal. Antes había que tirar el vino porque no se vencía. Se vendía bastante, pero no se podía consumir todo antes de que llegase la siguiente cosecha. Había 7 lagares en el pueblo que han estado hasta hace dos años. Los majuelos estaban en línea y a manta, en unos, en una hectárea ponían 1.000 cepas y en otros la mitad, cada uno ponía las cepas que le parecía, hacían los hoyos a azadón y ponía las que quería. En las laderas estaba todo a manta. En Pinos Claros estaba en línea. Para arar con el ganado se ponía en línea. Entre las líneas había, cuando muco, 1 m. ó 1,5 m.

Las cepas tenía 3 ó 4 brazos y unos 50 cm. la cepa, el tallo podía subir más. No gustaba que las cepas fueran altas.

En hoyo se helaban y en ladera no. Se helaban más cuando tenían hierba alta que cuando no la tenían.

18.- Regadío

No me acuerdo en que año se puso el regadío. Retuerta y Pinos Claros estaban de regadío, el resto era secano. Había algún pozo, pero muy pocos. Mi abuelo fue de los primeros en regar, puso uno noria. En Quintanilla había, como mínimo, 10 norias, porque no había dinero para motores. Se movían con el ganado (mulas, caballos, bueyes) o tú mismo para beber agua. Al pueblo los motores y tractores llegaron mucho más tarde, exactamente no sé cuándo.

19.- Relaciones viña y ganadería

Se respetaba, sabían dónde podían entrar y dónde no, y, si no cumplían, les denunciaban.

20.- Meteorología y viñedo

21.- Plantas silvestres en viñedo

22.- Construcciones en viñedo

Había “calderas”, eran zanjás hondas a media ladera para que se detuviera el agua para que “andaluviara” (arrastrara el agua a la tierra) y cogiera “sangre” (más humedad) la tierra. La tierra que sacaban del hoyo al hacer la caldera, se echa a la parte de abajo de la ladera.

Algunos hacían tapias de piedra.

Muchos hacía “chozos”, sobre todo en las laderas, para cuando llovía tener “agregó” (resguardo). Se hacía un hueco en el suelo y por encima, como un tejado, ponían ramas y tierra para no mojarse. Alrededor ponían piedras. El tamaño dependía de lo grande que fuese cada uno.

23.- Variedades

Había moscateles, “cagarronas” (las que más producían, pero eran muy malas, no tenían dulzor), “del Tío Tomás” (también eran dulces). Había mucha diferencia de unas

a otras. El que era egoísta ponía cagarronas, que producían más kilos, las echaba al lagar y así le daban más litros de vino, pero fastidiaba a todos. También, había verdejo.

24.- Formas de localización y plantación/viñedo

25.- Otros frutales

Muchos ponían almendros alrededor del viñedo, entre las cepas no había frutales. También, había algún membrillo por fuera.

26.- Edad del viñedo

27.- Filoxera

Oí que hizo bastante daño, pero yo no lo conocí.

28.- Descepe

Algunos no se han terminado de quitar porque todavía hay cepas en los pinares. No los quitaron de repente, fue poco a poco. Los majuelos se fueron perdiendo porque daban poco rendimiento y necesitaban mucho trabajo.

Se quitaban con azadón. Se hacía un hoyo alrededor de la cepa y se quitaba con el hacha.

Uno muy chiquinín de varas que se encajaban las varas a la caballería, se decía el “arado de las viñas”, como llevaba varas se metía la reja por debajo de la cepa. Sólo se utilizaba para las viñas. Marta tiene uno. Tenía dos varas, la reja y la cama que era donde estaba empalmada la reja y una vertedera pequeña que iba volviendo la tierra. Tiraban de él mulas, burros, caballos o bueyes. La mayoría eran mulas, en Pinos Claros había bueyes.

29.- Desfonde

30.- Arados

31.- Sistemas Plantación

Se hacía una “hoya” de 80 cm. ó 1 m. y unos 30 ó 40 cm. de diámetro y se metía el palo. Los metía muy hondos.

32.- Autoplantación

Cuando se perdía una cepa, había dos formas de sustituirla:

- “Murón”. Palo que le doblaban por encima de la cepa y le metían hondo para volver a salir en el “destino” que era la falta que había quedado. No lo hice nunca porque mi padre decía que se sangraba a la cepa vieja porque criaba a la otra. A los 3 años se cortaba. Algunas no las cortaban nunca.

- “enterrada de cabeza” o “hundida”. Se tumbaba la cepa, se metía debajo de tierra y se dejaba 1 palo donde estaba la cepa y otro en el hueco de la que se había perdido. En dos años llegaba el palo a la falta. Con una cepa se hacía dos.

33.- Labores sucesivas

Entrado el invierno, se “excavaba” alrededor de la cepa, haciendo un hoyo, para limpiarla, que cogiera agua y sanearla.

En mayo se “cubría” que era tapar el hoyo que se había hecho al escavar. Se hacía “acujos” que era poner tierra alrededor del tronco cuando se cubría.

También se “vinaba”; los majuelos que estaban a manta se hacía a mano y los que estaban en línea con un arado o “cultivador” que era un arado pequeño con una sola reja tirado por ganado.

Se azufraba con una media. Venían “azufradores” de fuera. Se hacía dos veces como mínimo, al principio y final del verano.

34.- Barbado, Injerto, Estaca

Se plantaba “bravío” (daba uvas pero no valían para comer porque eran muy pequeñas). En terrenos que no se adaptaban al palo natural, la bravía agarraba bien. Luego se injertaba.

35.- Portainjertos

36.- Otros frutos entre cepas

37.- Injerto

Se injertaba con un “escuplo” (era para “abrir” la cepa, para hacer la raja), era un hierro de unos 3 o 4 cm., se abría el tronco y se metía la “puba” en la raja. Se ponía un palo de otra cepa que te gustara. Se podía injertar a la altura que quisieras. Se solía hacer al rape de la tierra, porque cuanto más bajo se hiciera, desde ahí hacía efecto el injerto. El palo que se ponía tenía que tener, por lo menos 3 yemas. Se le hacía con una navaja una cuña finita. Con la fuerza del palo de la cepa al que se le había hecho la raja se cerraba y se ataba con cuerda y se tapaba con tierra para que no se secara. La puba se metía hasta la 1ª yema.

Se hacía en la época en la que llorase la cepa que empezase a venir sabia, en marzo o abril.

A mí me enseñó mi padre.

38.- Reglamentación

Estaba declarado en contribución.

39.- Labores anuales

40.- Santoral

No he oído nada de eso.

41.- El trabajo

Cada uno labraba la suya como le parecía.

42.- Los empleados de la viña

43.- La poda

Hay que hacerlo después de vendimiar, con la hoja seca que ha tenido la uva, si la hoja es nueva, la cepa llora.

Se decía “Si quieres ver la cepa moza, pódala con hoja”.

El que palo que dejas tiene que salir del palo viejo, si no ese año no tiene uva. Se podaba a 2 yemas el pulgar y a 3 la vara.

Se hacía con unas tijeras y una podadera, yo tengo unas, voy a por ellas⁶³.

44.- Los sarmientos

Se hacía “manojos”. Las mujeres tejían los sarmientos, los montones de palos como una “coleta” del pelo, hasta terminar en punta. Ahora cuesta mucho dinero y no se puede hacer.

Se usaban para cocer en los hornos el pan o cocer el agua para limpiar los “carrales” y para asar la carne.

Cada manojo tenía unos 100 palos.

45.- Tipos de formación de cepas

Todo era un palo y otro y otro. Alguno tenía 1 parra a la orilla, pero pocas.

46.- Laboreo de la tierra

47.- Laboreo con caballerías

48.- Aparejos y formas de trabajo

49.- Tractor

50.- Escabonado

51.- Ciclo vegetativo

52.- Labores manuales

53.- Enfermedades antiguas

54.- Enfermedades nuevas

55.- Plagas

56.- Hongos

57.- Hierbas malas

58.- El abonado

El que era trabajador echaba basura. No se echaba casi nunca. Se hacía un hoyo al lado del tronco y se echaba, pero era mucho gasto.

En las hundidas se aprovechaba para echar basura.

⁶³ Ver foto que se adjunta.

59.- La vendimia

Se hacía con un carro, tirado por ganado, y cestos de mimbre. Algunos lo hacían hasta con carretillos porque tenían poco.

El “cesto de vendimiar” cogía hasta 90 kg., menos de 70 kg. Ninguno. Se perdía vino porque iban “mosteando”.

Luego se inventaron las cestas de tabla. Las tenían los que tenían bastante viñedo. Los que tenían poco a “canastilla” que cogía 8 ó 10 kg.

Se llevaba a los lagares, había alguna “cocedera”, unas 3 en todo el pueblo, eran como lagaretas particulares.

A los lagares lo llevaba el que quería, te pesaban las cestas y te daban el vino que te pertenecía en proporción.

Se prensaba con un “castillo” de madera, de tablones de madera.

Con “tranchetes” (como hocinos pequeños) se cortaba la uva, yo he tenido uno hasta hace poco tiempo.

La vendimia era familiar, alguno cogía cuadrilla, pero no muchos.

Las mujeres cogían la uva y los hombres sacaban los cestos.

Había “cobanillos” de mimbre que cogía 10 ó 15 kg, eran como canastas. Había de varios tamaños. Tenían 2 asas. Eran estrechos y un poco altos.

60.- Labores posteriores

61.- Formas de protección contra inclemencias

62.- La vigilancia

Cada pago tenía su “viñadero”, había 4 ó 5 y, también, estaba el “guarda”. No tenía cabañas. Eran los que más uva se llevaban.

No sé cuanto se podría producir.

63.- Las devociones

OTRAS INFORMACIONES

Creo que la concentración parcelaria se hizo en 1984 ó 1985.

PAISAJE:

Está más bonito ahora. Está mejor cuidado y más organizado. Mires donde mires, está muy bonito.

INFORMANTE: ANTONIO PASCUAL POLO
EDAD: 72 años
FECHA DE NACIMIENTO: 03 de agosto de 1936
FECHA DE LA ENTREVISTA: 02-08-2008
MUNICIPIO: Quintanilla de Onésimo
PROFESIÓN: Responsable de semillas Grupo PRODES
Encuestador: Ana Severina Martín Martín

SITUACIÓN ACTUAL: Está jubilado, trabajó en investigación de semillas en Abadía de Retuerta durante 45 años, cuando Vega Sicilia y Abadía de Retuerta pertenecían al Grupo PRODES. Nació en Salamanca y se vino aquí a trabajar.

1.- Nombres

Sólo se llamaba “majuelo”, ni siguiera viñedo, este término es de ahora.

2.- Toponimia

3.- Descripción de la toponimia

4.- Vinculación con el paisaje del viñedo

Retuerta puso el viñedo que hay ahora en el año 1991.

Cuando se hizo del desvío de la carretera de Quintanilla de Onésimo, se traía la grava de una tierra de Retuerta y yo vi que cada planta tenía un cuadro de 1m. x 1m. de tierra buena que se había echado cuando se plantaron. Se había hecho un hoyo, se había echado tierra buena y se habían plantado las cepas en esa tierra.

Salvo en grandes explotaciones, las cepas se ponían en las peores tierras, de grava, laderas y zonas que no servían para otra cosa.

5.- Ficha de Paisaje Singular

6.- Localización sobre el mapa

7.- Comprobación estadística y cartográfica

8.- Descripción de las otras zonas agrícolas

9.- Tipos de Propiedad

Vega Sicilia y Abadía de Retuerta eran del Grupo PRODES. Vega Sicilia tendría unas 130-140 hectáreas y Retuerta 50 ó 60. Según la declaraciones de cultivo, Retuerta ahora tiene 204 hectáreas. En Retuerta, se pusieron las viñas porque las tenía Vega Sicilia y eran del mismo grupo, pero nombre siempre lo llevó Vega Sicilia. Gracias a que se pusieron en ese momento Retuerta luego pudo tener derechos de viñedo.

En Quintanilla, había muy pequeños propietarios. El cultivo era para el consumo propio. Cultivaban con dos machos. Tenía de 70 a 110 cepas. Habría en total 80 ó 90 hectáreas de viñedo en manos de 40 agricultores.

10.- Señalización de la propiedad del viñedo

Había hitos de piedras grandes, clavados en el suelo o piedras en los extremos y el centro del majuelo.

Decían que “cuando un hombre daba una palabra valía más que la escritura de un notario”.

11.- Épocas abiertas

12.- Caminos

13.- Medidas de superficie

Se veía la tierra y se preguntaban “¿cuántas cepas me cabe?”, por ejemplo, 3 m x 1m.

14.- Sistema métrico decimal

15.- Formas de propiedad específica

16.- Tipo de tierras

La buenas no se ponían de cepas, salvo en Vega Sicilia o Retuerta que se dedicaban a la explotación.

Se ponían de cepas las tierras que eran malas, que no servían para otra cosa, porque los agricultores no se dedicaban a la explotación del viñedo, el vino era para casa, así que las tierras buenas eran para los cultivos que dejaban dinero.

17.- Tipo de plantación

18.- Regadío

Hace muchos años que hay regadío, más de 100. Retuerta tenía un salto de agua y Vega Sicilia la pesquera.

Antes el viñedo no se regaba, por los costes que tenía.

Existían canales.

Se regaba a pie, cada señor 0,5 hectáreas.

Había pocos pozos, salvo en huertas.

19.- Relaciones viña y ganadería

20.- Meteorología y viñedo

Se ponían como encajaba. Hoy se ponen de Norte a Sur. Antes a lo largo o como fuera.

No había medios para saberlo.

21.- Plantas silvestres en viñedo

No hay ni una planta que sea buena. Si la tierra es muy húmeda, hay que dejar hierba para que absorba la humedad, porque una excesiva humedad no es buena para la cepa.

22.- Construcciones en viñedo

23.- Variedades

Recuerdo dos, cada una tiene unas características:

- La garnacha, tiene racimos más pequeños, más color y es mejor para el vino tinto.

- La tinta del país, era más rústica que hoy, menos delicada

Una hectárea de viñedo producía 3.000 kg de uva, ahora da mucho más. Cuanto más produce una cepa, más delicada se vuelve.

Decían “tengo la bodega vacía, cuanto más dé mejor”.

Los vinos eran ácidos porque, de tantos racimos que tenían, no llegaban a madurar.

Una cepa daba 2 ó 3 kg, las buenas daban 6 ó 7 kg. Yo llegué a ver una que dio 14,5 kg.

Quintanilla producía 40.000 cántaros de vino en 1803, según he leído.

24.- Formas de localización y plantación/viñedo

Se ponían mezcladas, un poco de cada.

25.- Otros frutales

Sobre todo, había ciruelos y manzanos. Se ponían a las orillas para tener sombra.

26.- Edad del viñedo

27.- Filoxera

Disminuyó mucho, pero no hay nada escrito. No había productos para tratarlo.

Arrancaban la cepa y se quemaba.

28.- Descepe

Se hacía con maquinara. Se pasaba la vertedera por un lado y por otro, se enganchaban al tractor y se arrancaban.

29.- Desfonde

30.- Arados

Esta el “romano” (era de madera, con reja de hierro y dos orejeras a los lados, se utilizaba para hacer surco) y el de “vertedera” (tenía una vertedera fija).

31.- Sistemas Plantación

La cepa se plantaba a 3m. x 1m. y en vaso, tenían 2 ó 3 brazos. Se hacía un hoyo de 1m. x 1m., a pico y pala. Se ponían en línea.

Aquí en Quintanilla, había parcelas con 40 áreas que tenían 60 cepas.

Si una cepa tiene 80 años, puede tener 1 m. de altura y, si tiene 40 años, 70 cm. crece el tronco y no las ramas.

32.- Autoplantación

33.- Labores sucesivas

34.- Barbado, Injerto, Estaca

Se hace un corte en la cepa, se mete la púa y se ata con plástico. Tiene que coincidir la cáscara de la que metes con la que vas a injertar. Se hacía con navaja.

Dependiendo del grosor de la cepa, se hacía más abajo o más arriba, incluso se llegaba a hacer en el brazo.

Se hacía a 2 yemas, como mínimo.

35.- Portainjertos

36.- Otros frutos entre cepas

37.- Injerto

38.- Reglamentación

No, cada uno vendimiaba cuando quería. Las incidencias se reportaban a la autoridad

39.- Labores anuales

40.- Santoral

41.- El trabajo

42.- Los empleados de la viña

43.- La poda

Decía que “la poda la inventó un burro” porque nadie sabía podar, un burro comió de una cepa y la cepa produjo más uva y de mejor calidad.

La poda depende del dueño.

Si un año dejabas mucha carga, al año siguiente pasa factura, las yemas son más débiles y la vida de la cepa peligra.

No era tan técnico como ahora. Los brazos se podaban a 2 yemas y “la de alargar” que estaba debajo por si había algún problema con el brazo, esa sólo brotaba si había algún problema con el brazo.

Sólo se hacía una poda en noviembre o diciembre, en las cepas se hacía “trabajos de invierno”. La primavera se dedicaba a otros cultivos.

44.- Los sarmientos

Eran para quemar. Les recogían y les sacaban fuera del majuelo. Se usaban como leña para las glorias.

45.- Tipos de formación de cepas

46.- Laboreo de la tierra

Los cultivos tradicionales se labraban con tractores.

El cultivo tradicional se hacía con tractores las calles. Las calles estaban a 3 m. y las plantas a 1m. Se labraba 2 veces, en primavera (finalidad).

47.- Laboreo con caballerías

Caballos percherones y mulas.

48.- Aparejos y formas de trabajo

49.- Tractor

Aquí llegó más o menos en el 1945.

50.- Escabonado

51.- Ciclo vegetativo

52.- Labores manuales

53.- Enfermedades antiguas

Las enfermedades y plagas no se analizaban. Se echaba azufre para todo, dos veces al año, en verano.

En el viñedo se hacían pocos tratamientos porque había pocas enfermedades porque eran tierras pequeñas y de no mucha producción, se trataba 2 ó 3 veces con azufre, de

mayo a julio para dominar el oidio y otras enfermedades, pero sobre todo el oidio. Cuando una planta produce más se hace más exigente y tiene más enfermedades.

54.- Enfermedades nuevas

55.- Plagas

56.- Hongos

57.- Hierbas malas

Solía haber cinielgos y grama, la grama como en todos los sitios.

58.- El abonado

No se abonaba. Algunos si tenían poco viñedo o si los obreros estaban parados, cuando se derramaba, antes de tapar, echaban basura en el hoyo.

59.- La vendimia

Se hacía a mediados de octubre. Cada uno vendimiaba cuando quería.

Se cortaban los racimos con una navaja. La uva se sacaba en “covanillos de mimbre” (cabía 8 o 10 Kg.) y se llevaba al carro. Con el carro se llevaba al lagar o la lagareta. El lagar era de muchos y la lagareta particular.

En el lagar se pisaba, se dejaba fermentar con el rampojo y el hollejo, y después se sacaba vino y el hollejo lo destinaban a hacer el aguardiente, aunque estuviese prohibido. Se decía que las barricas viejas eran buenas porque tenían la “madre”.

60.- Labores posteriores

Una “labor” con el arado romano y la grada de picos. La labor era mover la tierra para matar las hierbas y oxigenar la raíz.

En invierno se “derramaba”, se quitaba la tierra que había cerca del tronco haciendo un hoyo para que cogiera humedad, y en primavera se “tapaba”, se echaba tierra en ese hoyo para que guardase la humedad en verano.

61.- Formas de protección contra inclemencias

62.- La vigilancia

Cada Hermandad (actuales Juntas Agropecuarias Locales) ponía un guarda y cada uno vigilaba su majuelo.

63.- Las devociones

OTRAS INFORMACIONES

En Abadía de Retuerta y en Vega Sicilia, había cepas de unos 200 años. Retuerta fue de unos monjes y tenían viñedo como alimento. Se cree que las cepas más antiguas que había, cuando yo empecé a trabajar, no sería de los monjes. Los monjes marcharon en el siglo XVIII, cuando la Desamortización.

Los monjes tenían parcelas arrendadas y cobraban en especie (cántaros de vino, gallinas...).

PAISAJE

Ahora hay más medios, se analizan más los factores y la imagen del paisaje es una imagen más sana y más organizada estéticamente. Hoy en día las estaciones no se marcan tanto, no hay tantas diferencias. Es diferente ni más bonito ni más feo que antes. A mí me parece que es bonito.

Toda esta zona es preciosa. Desde cualquier zona alta se ven unas vistas preciosas por el colorido de los diferentes cultivos. A mí la vista que más me gusta es la que se ve desde un pico orientado a Sardón que hay en el Monte de Retuerta; se ve, por un lado, hasta Tudela y, por el otro, hasta más allá de Vega Sicilia, casi hasta Peñafiel.

FECHA: 8 julio 2008
NOMBRE: Emilio García
Edad: 65 años
NACIDO en Quintanilla de Onésimo
Encuestador: Margarita Contreras Villaseñor

1.- Nombres

2.- Toponimia

TOPONIMIA DE LOS TERMINOS MUNICIPALES

Pico Cuadrado	
Pico la tía Roma	
Matabueyes	
Pinos Claros	
La Fuente Loca	
Carrantigua	
Rinconada	
Zunbrin	
Carraquintana	
Mazalcastaño	
Carrahontoria	
Valdaya	
el Arenal	
Taurete	
Fuente Salud	

3.- Descripción de la toponimia

4.- Vinculación con el paisaje del viñedo

5.- Ficha de Paisaje Singular

6.- Localización sobre el mapa

7.- Comprobación estadística y cartográfica

8.- Descripción de las otras zonas agrícolas

9.- Tipos de Propiedad

El viñedo era complemento de otras actividades. En el 80% de los casos el propietario era el que trabajaba la viña.

10.- Señalización de la propiedad del viñedo

No se ponían marcas, cada uno sabía lo que era de su propiedad o lo que no

11.- Épocas abiertas

El ganado entraba terminando de vendimiatar.

12.- Caminos

13.- Medidas de superficie

Se medían por número de cepas, tantas cepas.
Fanegas y jornales se decía del cereal.

14.- Sistema métrico decimal

2 arrobas de uva hacen un cántaro. Se sacaban 7 kg de uva por cepa.

15.- Formas de propiedad específica

16.- Tipo de tierras

En Vega Sicilia, el suelo no es bueno, es arenoso, pero al cavar 30 centímetros sale una tierra roja, muy buena. Los tipos de tierra: blanquero, espejuelo.

17.- Tipo de plantación

La mayor en vaso, las más viejas distribuidas a manta y después ya se fueron alineando

18.- Regadío

Nunca se ponía viña en regadío.

19.- Relaciones viña y ganadería

El ganado entraba terminando de vendimiar.

20.- Meteorología y viñedo

21.- Plantas silvestres en viñedo

22.- Construcciones en viñedo

23.- Variedades

Blancas: albillo, verdejo, garnacha ó cagarrona que era la misma

Negras: tinta del país

24.- Formas de localización y plantación/viñedo

25.- Otros frutales

Tampoco se plantaban frutales

26.- Edad del viñedo

7 kilos de uva x cepa

27.- Filoxera

28.- Descepe

29.- Desfonde

Desfonde: estocar, arrancar el viñedo. Se hacía con la caballería o cavando.

30.- Arados

Arado de San Martín, era con dos varas donde se metía el ganado. Tenía una reja y con vertedera. De un macho.

Cultivador: de rejas anchas en un cuerpo, pegados al cultivador, con rejas anchas.

Abría la viña, se hacía una olla fuera de la viña.

Vinadera: una cuchilla como de 40 cms de ancho

Azadón: para cavar la viña

Arado con collarón y costillas, alcaletes lo que salían para las costillas

Se tiraba del collarín

31.- Sistemas Plantación

Se plantaba en línea "al lineo"

Se sembraba "a marca", luego se araban, las de tresbolillo que estaban a manta. Se dejaba un marco de 60 - 70 cms.

32.- Autoplantación

Se hacía cuando había una falta, se llamaba Ramal o Murgón

33.- Labores sucesivas

Al rededor de la cepa se hacía "la olla" en febrero después de podar, se cavaba para hacer la olla; a esta operación se le llamaba "Alumbrar". En mayo, junio se tapaban, en algunas se echaba basura, a esta segunda operación se le llamaba "Acollar".

Expurgar: cavar para que no salga la hierba. Se realizaba a finales de la primavera

Se podaba en invierno, hasta las primeras heladas

34.- Barbado, Injerto, Estaca

Injertaban en primavera, en barbado

35.- Portainjertos

36.- Otros frutos entre cepas

37.- Injerto

38.- Reglamentación

39.- Labores anuales

40.- Santoral

Rogativa: en abril se hacía una rogativa, se iba por un cotarro con la cruz de San Cristóbal, cruzando los caminos. Tienen una ermita, la Ermita del Cristo. El patrón es San Millán.

41.- El trabajo

42.- Los empleados de la viña

43.- La poda

Se quitaba el hijastro. Se destallaba de la planta, no de los sarmientos. De estos se quitaban los chupones

44.- Los sarmientos

45.- Tipos de formación de cepas

Se sembraba “a marca”, luego se araban, las de tresbolillo que estaban a manta. Se dejaba un marco de 60 - 70 cms.

46.- Laboreo de la tierra

Primero cavar, luego cerrar. Si se hacía en azada se “vinaban” o sea limpiar la hierba de la viña

No se despuntaba, cuando salían las ramas ya largas, no se despuntaban, ya no se tocaba.

Purgar: la tierra

Espurgar cavar para que no salga la hierba.

47.- Laboreo con caballerías

Para el cultivo con caballerías se empleaba collarón, costillas, francaletes y tiros

Se empleaba el cultivador y también la grada

Sobre el carro se ponían armajes que era una estructura de madera con cuerdas para poner más mies encima.

Vinar, quitar la hierba con el cultivador.

Se ha labrado con dos burros

48.- Tractor

49.- Escabonado

50.- Ciclo vegetativo

51.- Labores manuales

Se quitaban las cortezas de la cepa con guante de hierro, a ésta labor se llamaba “descortezar”

52.- Enfermedades antiguas

Venía un azufrador de fuera que azufraba las viñas. Se hacía con fuelle, bolsa o calcetín. Se usaba azufre de piedra

Se echaba sulfato de piedra con mochila de cobre. No se trataban más.

53.- Enfermedades nuevas

54.- Plagas

55.- Hongos

Se hacía polvo con ramas barriendo contra el oidium

56.- Hierbas malas

57.- El abonado

Se echaba basura, cuando se podía

58.- La vendimia

En septiembre, después de San Mateo.

Había una reunión de agricultores y se ponían de acuerdo para empezar a vendimiar. Se hacía con cestos de mimbre que llevaban los burros a cada lado. Algunos eran de madera, pero pocos. Canastas o cobanillos de mimbre y de castaño. Todo el mundo vendimiaba, mujeres, niños, jóvenes. Se empezaba a las 9 de la mañana y regresaban a comer a sus casas normalmente. Se hacía con tranchete (igual al corquete). No se usaba la tijera. Después de la vendimia, no se racimaba. .

No hacían ninguna fiesta o celebración de fin de vendimia, lo que si se hacían eran los “lagarejos” pintarse con el mosto, en la cara, el cuerpo. Los mozos hacían lagarejos a las mozas, era como un juego..

No se hacía ninguna tradición o fiesta en torno a la vendimia.

59.- Labores posteriores

60.- Formas de protección contra inclemencias

En cuanto al clima, vientos pocos, no pasan del río. El pedrisco no pega. Hasta en los seguros que se pagan, se excluye esto y se paga menos. Las tormentas se separan en el Pico de Ibáñez y no llegan.

61.- La vigilancia

Había los Viñaderos que eran guardas opcionales y un guarda jurado

62.- Las devociones

En el Cotarro de San Cristóbal, se bendecían los campos.

Rogativa: en abril se hacía una rogativa, se iba por un cotarro con la cruz de San Cristóbal, por los caminos

OTRAS INFORMACIONES

Historia de Vega Sicilia:

Había dos barcas para pasar de Vega Sicilia. Las casas de los obreros las hicieron como término de Quintanilla para que los hijos pudieran ir a la escuela de Quintanilla. Antes había escuelas en Vega Sicilia.

Todavía queda uno de los anteriores dueños, de los Herrero: Ignacio Herrero Habat, de 90 años que vive en Valladolid, por Recoletos. Ese cobró la beneficencia y vendió el Carrascal.

Finca del Queso 26 propietarios

Elaboración

Se echaba toda la uva en la pila. Se hacía por la ventana. Se dejaba en la pila y se pisaba allí. Se dejaba a que fermentara. Se daba el taponazo y se daban tantas cargas como hubieras dado. Lo transportaban en pellicas: pellejos para transportar el vino

El vino se hacía de **taponazo** o clarete, y de prensa o tinto

Las lagaretas eran particulares, no se pisaba normalmente. Se la pila donde fermentaba 4 ó 5 días y se pasaba a la prensa y luego se ponía en las cubas que eran muy grandes.

Se ponía una rama de pino a la puerta de la bodega donde se vendía vino

A las bodegas se les llamaba “sisa”

Sisa=bodega

Pellicas = pellejos para transportar el vino

SOBRE PAISAJE

Ha cambiado el paisaje, hay casas por viñedo

La Variante nos quitó toda la visión, ya no se ve bien el campo.

Se han acabado las viñas de antes, todo es nueva plantación.
Lo que más ha afectado:
La construcción, hay que ser realista, así tiene que ser.
No percibe cables ni aerogeneradores.
La concentración no ha roto el paisaje
El paisaje no ha cambiado tanto. La yesera si que afectó

Provincia: Valladolid
MUNICIPIO: Pesquera de Duero
INFORMANTE: JOSÉ ABAD ACEBES
EDAD: 61 años
FECHA DE NACIMIENTO: 11-03-1947
FECHA DE LA ENTREVISTA: 07-08-2008
PROFESIÓN: Trabajador de Iveco Pegaso
Encuestador: Ana Severina Martín Martín

SITUACIÓN ACTUAL: Está jubilado. Vivió en Pesquera hasta los 14 años, donde vuelve en periodos vacacionales. Su abuelo hacía vino y “tenía buen vino”. Su afición es el estudio de documentos existentes en archivos y bibliotecas sobre la zona y, especialmente, aquellos relacionados con el viñedo.

1.- Nombres

2.- Toponimia

TOPONIMIA DE LOS TERMINOS MUNICIPALES

La Dehesilla

3.- Descripción de la toponimia

4.- Vinculación con el paisaje del viñedo

Hace años, Pequera era todo de viñedo. En la Dehesilla, había mucho. Todo lo que pilla resguardado del norte, desde el monte para abajo era viñedo, lo que es valle. En Pesquera, hace muchos años, ya se vivía del viñedo.

Hasta que se hizo la concentración parcelaria, en Pesquera, las tierras eran muy pequeñas. La concentración respetó los viñedos.

Cuando hicieron el canal, hacia 1950 (cuando hicieron San Bernardo) o 1952, era todo viñedo. Luego, se quitó porque con la remolacha se ganaba más.

5.- Ficha de Paisaje Singular

6.- Localización sobre el mapa

7.- Comprobación estadística y cartográfica

8.- Descripción de las otras zonas agrícolas

Básicamente, cereal en el monte y alguna huerta. Decían que el monte era muy frío, que la tierra era mala y con mucha piedra por eso no se ponía viñedo allí.

Si levantase la cabeza la gente mayor diría que ahora están locos. Ahora, con la maquinaria que hay, se ha quitado la piedra del monte y se ha puesto mucho viñedo allí.

9.- Tipos de Propiedad

En 1930, Pequera tenía unos 1400 habitantes. La mayoría de los viticultores eran pequeños propietarios, también había mucho obrero que tuvo que emigrar.

Los viñedos eran familiares

10.- Señalización de la propiedad del viñedo

Los “mojones” eran de tierra y los “hitos” eran piedras en las esquinas de la tierra.

11.- Épocas abiertas

Después de vendimias, permitían a las ovejas entrar para comer la hoja y la hierba.

12.- Caminos

Todas las tierras tenían salida a caminos o derecho de paso, pero era para lo que hiciese falta.

13.- Medidas de superficie

3 “fanegas” eran 1 hectárea de cereal (variaba la medida en Burgos, Palencia y Valladolid), también había “media fanega” y “celemín” que era otra división de la fanega.

El viñedo se medía por número de cepas.

14.- Sistema métrico decimal

15.- Formas de propiedad específica

16.- Tipo de tierras

El viñedo se ponía en tierra suave, suelta, como grava. Eran pequeñas tierras de 1 a 5 hectáreas, algunas de media hectárea y otras de 4 líneas.

Era todo “majuelos”.

17.- Tipo de plantación

Estaba todo en vaso, por el suelo, no estaba tan seleccionado como ahora. Se ponía en “líneo”, se decía líneo no línea, líneo de cepas, el diccionario lo contempla. Se ponía en líneo para que entrase el ganado. Estaban a 2 m² por cepa.

18.- Regadío

El canal le hicieron cuando San Bernardo, en 1952.

Antes había pozos, es difícil saber cuántos había porque antes les había en corrales y en huertas que no se declaraban. Eran pozos con norias, hasta que vino el motor de gasolina; primero llegó “El Campeón” y luego “El Pivo”.

19.- Relaciones viña y ganadería

Los labradores fuertes tenían rebaño de ovejas, por lo que las ovejas que entraban eran suyas y no había problemas. Habría unos 10 ó 20 “atajos”.

20.- Meteorología y viñedo

Las cepas se ponían en el valle porque no se helara, así decían antes, y, sobre todo para protegerlas de los aires del Norte.

Decían que era mejor la margen derecha del Duero que la izquierda que es más sombría. Las heladas, cuando sale el sol, abrasan las yemas, porque las gotillas de agua hace de espejo.

21.- Plantas silvestres en viñedo

22.- Construcciones en viñedo

“Casillas” del campo. Eran casillas de adobe porque, cuando iban al campo, no venían como ahora, se quedaban allí.

23.- Variedades

Había tempranillo, albillo blanco para comer, tinto aragonés, valenciana, sauvigno y cabernet. Estaban mezcladas. Su producción variaba en función del cultivo y las tierras.

24.- Formas de localización y plantación/viñedo

25.- Otros frutales

No muchos, algún nogal, almendros, cerezos, lo que más almendros, algún cerezo, membrillos, ciruelos... Se ponían mezclados entre las viñas, porque en la orilla había que guardar distancia para que no pasase la raíz. Los frutales eran para sombra y para fruta para casa.

26.- Edad del viñedo

Las cepas más viejas tenían más tamaño el tronco, eran más anchas, no más altas, porque no las dejaban.

27.- Filoxera

28.- Descepe

Mi abuelo decía “Pesquera ha vivido bien con el vino y volverá el vino”. Se arrancó porque producía más la remolacha. No sé cómo lo hacía.

A mano, no había tractores. Con el azadón.

29.- Desfonde

30.- Arados

El arado romano, tirado por burros, machos, mulas o caballos, siempre 2 animales.

El arado de vara con reja.
Había “gavilanes²” que eran para hacer surcos a mano.
Había otro arado de tres rejas para aricar y binar.
También había yugos, colleras y collerones.

31.- Sistemas Plantación

2 m² por cepa. Se hacía un hoyo, a mano, con el azadón. Se utilizaban cuerdas para que quedase recto.

32.- Autoplantación

33.- Labores sucesivas

Podar, recogida, ahoyar (hacer un hoyo alrededor del tronco para que coja humedad).
Se azufraba tres veces, desde después de mayo hasta antes de vendimiarse.

34.- Barbado, Injerto, Estaca

Se hacía una púa. En la cepa se hacía un corte. Se metía el palo de la púa en el corte y se ataba con pita para que lo le diera el aire. Se hacía cuando la cepa empieza a llorar.

35.- Portainjertos

36.- Otros frutos entre cepas

37.- Injerto

38.- Reglamentación

39.- Labores anuales

40.- Santoral

41.- El trabajo

42.- Los empleados de la viña

43.- La poda

Cuando podan la cepa, dejaban la “chopa” con 2 ó 3 brazos. Se podaba a mano, a 3 yemas.

Se hacía con tijeras de podar, como las que hay ahora, pero con el mango de madera.

También, se hacía con “podones” si había que cortar las chopas.

Se hacía en enero o febrero.

44.- Los sarmientos

Se recogían 1 a 1 para la estufa, la gloria y las bodegas. Se hacían “manojos”,
trenzaban los palos.

Los hacían las mujeres y alguna vez los hombres. Las mujeres iban a vendimiarse y alguna hasta a podar.

45.- Tipos de formación de cepas

46.- Laboreo de la tierra

47.- Laboreo con caballerías

Alguno tenía “4 yuntas” (1 yunta era una pareja de machos. Excepto en la Dehesa¹
pocos grandes latifundistas.

48.- Aparejos y formas de trabajo

49.- Tractor

Antes de 1954. Los primeros unos pequeñines y alguno de los rusos con el asiento de
hierro. Llegaron antes de hacerse el canal.

50.- Escabonado

51.- Ciclo vegetativo

52.- Labores manuales

53.- Enfermedades antiguas

54.- Enfermedades nuevas

55.- Plagas

56.- Hongos

57.- Hierbas malas

58.- El abonado

Se metía basura. El que podía la metía todos los años, el resto cuando podían.

59.- La vendimia

Se recogía la uva a mano, con un “garillo” como una espada de madera pequeña. Los hombres sacaban los “cobanillos” al hombro hasta los “cestos de mimbre”, en los que cabrían unos 60 ó 70 kg. o más, había de varias medidas. También había “comportas de tabla”, eran tabla sobre tabla con aros y se llevaba al carro. De ahí al lagar o a la “cocedera”. El lagar era de varios y tenía una piedra y un usillo. La cocedera tenía una prensa de mano y era particular o de 2 ó 3, llamaba así porque se dejaba allí el vino para que “cociese” o fermentase.

Se dejaba 8 ó 10 días en la pila. Luego se soltaba, abrían la pila y empezaban a prensar. Lo que salía ello sólo era más clarete. Lo que salía al prensar con el “rampojo” o racimo era más tinto. Era entre el Tinto de Toro y el Clarete de Cigales, se llamaba “ojo de gallo”. El mosto era cuando aún no había cocido y el vino después de cocer.

El vino se transportaba en “pellicas” desde los lagares a las bodegas.

Sobre el Pilar se vendimiaba, salía el alguacil a avisar. Duraba 8 ó 10 días.

En las vendimias se hacían “lagarejos”, que era frotar un racimo por la cara a las chicas.

60.- Labores posteriores

61.- Formas de protección contra inclemencias

62.- La vigilancia

Había 1 ó 2 “guardas” de campo. En tiempo de vendimias se ponían 3 o 4 “viñaderos”.

A mí me ha tocado correr delante de ellos.

63.- Las devociones

OTRAS INFORMACIONES

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

María Jesús Gómez: Un Monasterio cisterciense a las orillas del Duero. Diputación provincial.

La desamortización de Mendizábal o de Morat.

Consultarlos en el catálogo de la Biblioteca de San Nicolás.

PAISAJE:

Ahora me encanta, por el color verde que tiene con el viñado.

Las épocas más bonitas son en primavera y en otoño.

El paisaje ha cambiando, antes había mucho cereal. Ahora han vuelto a poner muchas cepas, pero se ve menos monte.

Me encantaba antes y ahora, aunque añoro lo de antes.

Los puntos de Pesquera que más me gustan son antes de subir al monte desde la parte de arriba de las cepas. La vista desde Las Pinzas. Vista de los pinares desde las bodegas.

De fuera de Pesquera me gusta el Valle del Cuco, el Valle del Botijas y el Valle Duero desde Aranda hasta esta zona.

Provincia: Valladolid
INFORMANTE: RUFINO PARRA RODRÍGUEZ
EDAD: 73 años
FECHA DE NACIMIENTO: 20-08-1934
FECHA DE LA ENTREVISTA: 27-07-2008
MUNICIPIO: Sardón de Duero
PROFESIÓN: Agricultor
Encuestador: Ana Severina Martín Martín

SITUACIÓN ACTUAL: Está jubilado, pero se mantiene en contacto con el mundo de la agricultura, ya que su hijo es agricultor y tiene una bodega en Olivares de Duero.

1.- Nombres

2.- Toponimia

TOPONIMIA DE LOS TERMINOS MUNICIPALES

Los arenales	
El Berral	
La Nava de Marcos	
El Camino Hondo	
La Granja	
Abadía	

3.- Descripción de la toponimia

Hace 60 ó 70 años, la mitad del pueblo eran viñas. Ahora, en Sardón, excluyendo Abadía y La Granja, hay 1 hectárea. Antes La Granja tenía mucho viñado, no sé exactamente cuanto, pero mucho; luego lo dejó y hace unos años lo ha vuelto a poner. En todo el pueblo había viñado. Eran pequeñas parcelas, de media hectárea o 1 hectárea habría muy pocas. Muy pocas familias de Sardón no tenían viña. Había en Los arenales, El Berral, La Nava de Marcos y El Camino Hondo.

4.- Vinculación con el paisaje del viñado

Estaba salpicado de viñedos, entre otros cultivos.

5.- Ficha de Paisaje Singular

6.- Localización sobre el mapa

7.- Comprobación estadística y cartográfica

8.- Descripción de las otras zonas agrícolas

Había patatas, remolacha, maíz (en la Abadía) y alfalfa (en La Granja). Sardón fue uno de los sitios en los que primero se empezó a sembrar remolacha, había lavadero, las lavaban aquí y se llevaban lavadas a la fábrica.

9.- Tipos de Propiedad

La mayoría eran pequeños propietarios y luego estaban las dos fincas (Abadía y La Granja), no había arrendamiento. Sardón ha dado muy buena uva siempre.

10.- Señalización de la propiedad del viñado

Sí, claro. Se ponían piedras pequeñitas o hitos.

11.- Épocas abiertas

Cuando se vendimiaba entraban las ovejas a pastar. Los pastores no nos pagaban nada, pero nos daban un lechazo.

12.- Caminos

Los caminos normales del pueblo.

13.- Medidas de superficie

La "obrada", que eran 46 áreas. No hay una relación entre cepas y obradas, según le gustase a cada uno.

Yo ponía unas 50 cepas x 25 líneas = 1.250 por obrada, luego sería 2.500 cepas por hectárea.

La producción era muy desigual. Las cepas buenas llegaban a dar 20 kg. otras daban 1 kg.

La jornada de trabajo era de unas 8 horas. En verano más, unas 12 horas. Era por la influencia de las fincas, porque los obreros hacían esa jornada. En los pueblos de alrededor se trabajaba de sol a sol.

14.- Sistema métrico decimal

Ahora no se utiliza la obrada.

15.- Formas de propiedad específica

16.- Tipo de tierras

Hay un pago fuerte en el que hay viñas, la Granja. Se daban en tierras arenosas y con grava, el los pagos que decíamos antes.

17.- Tipo de plantación

Parrales no ha habido, alguno en las puertas de las casas o en el patio. A las viñas se las llamaba “majuelo” a todas.

18.- Regadío

Hace muchos años que se riega. Se empezó a regar con norias y pozos. Sobre el año 35 ó 36 se compraron los motores de gasolina de 2 ó 3 caballos. Las fincas empezaron a regar mucho antes. En La Granja había un salto de luz que cuando se dejó de usar se utilizó para regar.

Puede que se empezase a regar hace unos 100 años o más.

19.- Relaciones viña y ganadería

20.- Meteorología y viñedo

No se tomaban medidas, no era como ahora, donde te parecía que era bueno el terreno se plantaban las viñas.

21.- Plantas silvestres en viñedo

22.- Construcciones en viñedo

En Camino Hondo había “bancales”, pero de tierra, no de piedra. En la Abadía hicieron muchísimos.

23.- Variedades

Había tinta del país, albillo (la blanca era buenísima para comer, daba muy poco) y verdejo (era muy malo para vino) y alguna garnacha (daban mucho, pero se vendimiaban muy mal porque echaba racimos pequeños y muchos y la costaba madura). Los majuelos tenían un poco de cada.

24.- Formas de localización y plantación/viñedo

25.- Otros frutales

26.- Edad del viñedo

27.- Filoxera

28.- Descepe

29.- Desfonde

30.- Arados

31.- Sistemas Plantación

Se plantaba a “tresbolillo” que es hacer hoyos de 40 cm x 60-70 cm de hondo. Se ponía un palo nuevo con un poco de viejo de la cepa de al lado. El palo tenía que salir 20 cm. de la tierra. Cuando se moría alguna cepa, se enterraba un palo de la cepa de al lado para hacer una nueva. Las cepas duraban más de 100 años, no como ahora.

Los hoyos se hacía con un azadón y con una pala.

32.- Autoplantación

Cuando se moría una cepa, se pasaba un tallo de la de al lado por debajo de la tierra y se sacaba donde se había muerto la otra cepa y se fundaba otra cepa. Normalmente, no se cortaba. Se les llamaba “chupones”.

33.- Labores sucesivas

Se “abría” y se “cerraba” la tierra. Se podaba con la podadera y la tijera. Injertos no se han hecho.

34.- Barbado, Injerto, Estaca

35.- Portainjertos

36.- Otros frutos entre cepas

37.- Injerto

38.- Reglamentación

No había reglamento. Lo que sí ha habido ha sido “guarda”, desde agosto hasta final de la vendimia. Ha habido veces que había 2.

39.- Labores anuales

En otoño, retirar la tierra, (“abrir”).

En primavera, arrimar la tierra (“cerrar”) y binar.

En verano, azufrar y sulfatar. Se echaba una mano de azufre nada más brotar, con los tallos de 8 ó 10 cm., otra mano al “cernir” (cuando tiraba la flor), y otra al madurar.

40.- Santoral

. No había relación con el santoral. En San Roque había cofradía y buscaban un racimo maduro para ponérsele al Santo.

41.- El trabajo

42.- Los empleados de la viña

43.- La poda

Alguno hacía poda al poco de vendimiarse, pero pocos. Hacía la “poda definitiva” en invierno. Cada uno como quería, si querían dejar menos carga a 3 ó 4 yemas, si querían dejar más a 6 ó 7.

44.- Los sarmientos

Se hacía “manojos”. Se trenzaba los palos, como una coleta, más anchos por donde se empezaba y más finos al final. Se usaban para hacer braseros, para calentar las glorias, para las chimeneas y para asar carne.

45.- Tipos de formación de cepas

46.- Laboreo de la tierra

Se labraban las viñas a mano. Después de vendimiarse, se cavaban las cepas y se echaba la tierra hacia fuera de la cepa, se llamaba “abrir”; en primavera, se echaba la tierra hacia la cepa para recoger la humedad, se llamaba “cerrar”. Primero se cavaba a mano alrededor de la cepa y luego, con el arado las calles y entrecalles, había veces que también las calles y entrecalles había que hacerlas a mano porque no cabía el arado.

47.- Laboreo con caballerías

El arado que se usaba era el de vertedera, tirado por un macho, caballo, mulo o burro. Cada uno lo que tuviese. Era sencillo, tenía una rueda, cuerpo del arado y vertedera.

48.- Aparejos y formas de trabajo

49.- Tractor

Los primeros llegaron a las fincas, hace muchos años. Los primeros tenían ruedas de hierro, había uno en Abadía y otro en La Granja, hace, lo menos, 80 ó 90 años.

50.- Escabonado

51.- Ciclo vegetativo

Brota a primeros de mayo, dura hasta que se vendimia en octubre.

“Por la cruz la viña reluz” (que brota).

“Truenos en marzo aprieta la cuaba con el mazo” (buen año de uva).

52.- Labores manuales

53.- Enfermedades antiguas

Mildio. Se trataba con azufre de flor y sulfato de cobre.

54.- Enfermedades nuevas

55.- Plagas

El gusano, que aparecía junto a la filoxera.

56.- Hongos

57.- Hierbas malas

58.- El abonado

No se solía abonar, eso costaba dinero y trabajo.

59.- La vendimia

Se hacía a mano. Cada uno cuando quería. Se juntaba la familia e iban todos. Se hacía en octubre.

Primero se cortaban los racimos, en “canastas”, se llevaban a los “cestos de mimbre” que pesaban unos 60 ó 70 kg., se subían al carro y se llevaban al lagar.

En el lagar se pisaba la uva. Con un “rastrillo” o “garia” se daba los racimos para “esgranar”. Después se prensaba con tablones que eran empujados por el peso que se ponían a la punta de la bija, algún lagar tenía “usillo” que era como una tuerca.

Por 21 kg. de uva, te daban una “cátara” de mosto de 16 l. que se llevaba a casa y se echaba en “pipas” o “carrales”, es lo mismo, y se dejaba para que se hiciese el vino.

60.- Labores posteriores

Después de vendimiar, se cavaban las cepas y se echaba la tierra hacia fuera de la cepa, se llamaba “abrir”

61.- Formas de protección contra inclemencias

62.- La vigilancia

Lo que sí ha habido ha sido “guarda”, desde agosto hasta final de la vendimia. Ha habido veces que había 2.

63.- Las devociones

OTRAS INFORMACIONES

Ahora casi nos se puede labrar porque las tierras son muy pequeñas, porque no se ha llegado a hacer la concentración. Yo lo estuve promoviendo, pero, por cosas de los pueblos, no salió y eso que ahora sólo hay 5 labradores. Fíjese que además negociamos que, cuando se hiciese la concentración, nos pusieran el regadío, pero como no se hizo la concentración no tenemos regadío y cada uno riega como puede, con iniciativas particulares.

PAISAJE

Ahora está mucho más bonito. Llama la atención de bonito. Se cuida mucho y eso se ve. Según vienes de Valladolid hasta Peñafiel, está precioso, verde y bien cuidado.

INFORMANTE: EDUARDO GARCÉS DE LA ROSA
EDAD: 65 años
FECHA DE NACIMIENTO: 04-01-1943
FECHA DE LA ENTREVISTA: 26-07-2008
MUNICIPIO: Sardón de Duero
PROFESIÓN: Trabajador de la finca La Granja.
Encuestador: Ana Severina Martín Martín

SITUACIÓN ACTUAL: Trabajo en la finca La Granja, perteneciente al término de Sardón de Duero.

1.- Nombres

2.- Toponimia

TOPONIMIA DE LOS TERMINOS MUNICIPALES

La Granja	
Abadía de Retuerta	
Las Cercas	
Las Aribillas	
Las Roturas	
El Pago de las Tempranillas	

En la Granja había viñedo y en Sardón lo tenían pequeños propietarios. La gente de los alrededores nos decían “hacéis muy buen vino, pero os lo bebéis vosotros”. Las viñas se ponían en tierras pedregosas. Luego, juntaban todos la uva en un lagar. Para hacer buen vino hacen falta tres cosas: higiene, higiene y más higiene. En Sardón había majuelos en Las Cercas, en Las Aribillas, en Las Roturas, en el Pago de las Tempranillas. No se tiraba nada de uva. Podaban las viñas 1 sola vez, no había poda en verde.

3.- Descripción de la toponimia

4.- Vinculación con el paisaje del viñedo

Todas las viñas estaban en vaso. Si no fuese por lo que tiene plantado Retuerta, había más viñedo antes que ahora.

5.- Ficha de Paisaje Singular

6.- Localización sobre el mapa

7.- Comprobación estadística y cartográfica

8.- Descripción de las otras zonas agrícolas

Había cereal, patata, remolacha, forraje, maíz (se dejó de sembrar porque había que cogerlo a mano) y alfalfa para el ganado.

9.- Tipos de Propiedad

En Sardón había pequeños propietarios. Abadía y La Granja eran grandes fincas. La población de Sardón se dividía en tres partes: una Sardón, otra La Granja y otra Retuerta.

10.- Señalización de la propiedad del viñedo

Se marcaba con hitos, piedras o mojones.

11.- Épocas abiertas

Después de la vendimia entraban las ovejas a comer las hojas. No había que dejarlas que se parasen, porque si no roían la cepa.

12.- Caminos

Los caminos se utilizaban para todo. Cada uno ponía el viñedo donde tenía la parcela.

13.- Medidas de superficie

En La Granja, sólo se medía hectáreas. En Sardón, se utilizaban las “obradas”, era menos que una hectárea, no sé cuánto.

14.- Sistema métrico decimal

15.- Formas de propiedad específica

16.- Tipo de tierras

Las tierras buenas no se ponía de viñedo, el viñedo se ponía en pedregales.

17.- Tipo de plantación

Se podaba en vaso. Se cogían 4 ó 5 pulgares con dos yemas.

18.- Regadío

19.- Relaciones viña y ganadería

20.- Meteorología y viñedo

No se hacía nada. Si helaba, se heló.

21.- Plantas silvestres en viñedo

22.- Construcciones en viñedo

En La Granja, no se han hecho terrazas. Se intentó hacer curvas de nivel, pero no fue muy logrado.

23.- Variedades

Recuerdo el tinto del país, el tempranillo, la blanca para comer y algo de garnacho. También, algo de moscatel para comer.

24.- Formas de localización y plantación/viñedo

25.- Otros frutales

En Sardón, tenían algún guindo, cerezo, ciruelo, almendro... Se ponían a la orilla, para aprovechar el terreno. Eran para el consumo de la casa.

26.- Edad del viñedo

27.- Filoxera

28.- Descepe

Se empezaron a arrancar por el año 50, se continuó en los 60 y en el 70 no quedó nada. Por eso, Sardón no es Denominación de Origen, de haberlo sabido...

29.- Desfonde

30.- Arados

Fijo de vertedera, pequeños. También, había cultivadores.

31.- Sistemas Plantación

Las viñas se plantaban alineadas, en un marco de 3 x 2,5. Se hacía hoyos de 35 cm de ancho x 70 de largo x 70 de profundidad y se ponía palo franco. Hacían “hundidas”, se llevaban palos de una calle a otra por debajo de la tierra para sustituir las cepas que se secaba. Si la cepa era buena se cruzaban varias calles. Había que tener cuidado porque al arar con ganado se podía llevar las raíces y los palos de las hundidas. Al plantar el palo no se ponía vertical, se ponía tumbado y luego se subía.

32.- Autoplantación

33.- Labores sucesivas

34.- Barbado, Injerto, Estaca

El injerto se hacía a púa, atado con rafia.

35.- Portainjertos

Se trajo palo americano para el injerto, porque no le atacaba la filoxera

36.- Otros frutos entre cepas

37.- Injerto

38.- Reglamentación

39.- Labores anuales

40.- Santoral

Toda la vida estaba ligada al santoral. Las tareas tenía relación con las celebraciones.

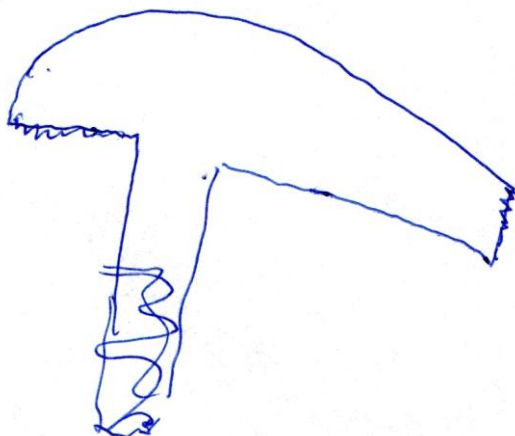
41.- El trabajo

42.- Los empleados de la viña

En La Granja había capataz y peones. A cada uno se le ponía a lo que valía. Para podar tenían que ser los que valían.

43.- La poda

Sólo podaderas y tijeras. En La Granja, hay todavía. La podadera era así:



Podaban las viñas 1 sola vez, no había poda en verde. Se podaba con la “yema casquera” (la que está pegada entre lo nuevo y lo viejo) más 1. Si la cepa tenía fuerza no había patrón y le podador podía determinar si dejaba la yema casquera más 2.

44.- Los sarmientos

Se trenzaban los sarmientos en “manojos”, como una coleta. Eran para quemar. Los hacía mujeres u hombres, tenían que tener las manos fuertes. Decían que era un oficio que “el diablo no había querido para él”.

45.- Tipos de formación de cepas

Emparrado no lo he conocido. Era más propio de las zonas húmedas.

46.- Laboreo de la tierra

Para “alumbrar” se aparta la tierra de tronco para recoger aguas en el invierno. Se hace un hoyo alrededor del tronco.

Para “tapar” se hace un montículo en primavera.

47.- Laboreo con caballerías

Se utilizaban mulos, machos y mulas con un arado pequeño. El ganado no tenía que ser pesado.

48.- Aparejos y formas de trabajo

49.- Tractor

En La Granja, antes del tractor, había un chasis que se movía entre dos obreros. Tenía unas andas, un aspa y una polea. Luego llegó el tractor. También hubo bueyes, pero no para el viñedo, porque iban en parejas y entre las viñas no había tanto sitio. El primer tractor que llegó a La Granja fue en 1920, era con ruedas de hierro, para arar. En 1940, llegó el de motor.

50.- Escabonado

51.- Ciclo vegetativo

52.- Labores manuales

53.- Enfermedades antiguas

Mildio, Oidio y filoxera. Se sulfataba 2 ó 3 veces

54.- Enfermedades nuevas

55.- Plagas

Polilla.

56.- Hongos

Botritis.

57.- Hierbas malas

La grama, en terrenos frescos.

58.- El abonado

No se solían abonar.

59.- La vendimia

Decidían los que regentaban la finca. Se hacía las 2 primeras semanas de octubre.

60.- Labores posteriores

61.- Formas de protección contra inclemencias

62.- La vigilancia

En Sardón el guarda se llamaba “viñadero”. Había uno el año que había. Las fincas tenían un guarda permanente.

“Por la cabaña se conoce al viñadero”

63.- Las devociones

OTRAS INFORMACIONES

PAISAJE

A cualquier persona mayor que preguntes te dirá que le parece más bonito el paisaje de antes que el de ahora. A mí me gustaba más La Granja que había antes, porque había caminos con perales, almendros, membrillos... era muy bonito.

Ahora la vista más bonita que hay en Sardón es la que se ve desde el Pico Melero, se ve Trapinedo, Quintanilla... Es muy bonita.

Otras imágenes de fuera de la zona que recuerdo por lo bonitas que eran son el Teide y El Mirador de Asturias.

Provincia: Valladolid
NOMBRE: José Martín Morin
LUGAR: VALBUENA
FECHA: 8 de julio 2008
EDAD: 70 años.
NACIDO: Galindustria, Salamanca en 1938
PROFESIÓN: Agricultor jubilado de VEGA SICILIA
Encuestador: Margarita Contreras Villaseñor

2. TOPONIMIA DE LOS TERMINOS MUNICIPALES

Bodegón	
Camino de Cógeses	
Camino de Villa Creces	
Carracuella	
Climatorio o Cuestacolorada	
El Palomar	
El Paranillo	
El Roble	
El Salegal	
Estanque Viejo	
La Carrasca	
La Marguera	
La Raya	
Marvera	
Ontañón	
Pino Gordo	
Tira La Tejera	
Valdemarina	
Valdepereje	

1955.- Trabaja en Prodex en Palencia en la Abadía de Beneliebres
1958.- llega a Vega Sicilia. Empieza trabajando en el campo donde tienen cultivos de remolacha, maíz, etc.
Posteriormente se encarga del viñedo y lo lleva durante 14 años.
Un podador muy bueno, Francisco Alonso se queda encargado del viñedo y José pasa de nuevo al campo.
2003.- Se jubila anticipadamente ya que tiene un accidente en Punta Cana y queda incapacitado.

Parcelas del 1 al 6: remolacha, cereal, maíz
58 al 68 alternando, como 10 años. Se pone en almorriones cada hectárea y media con frutales
68 viñedo dura 12 años y se arranca.

Actualmente:

1 a 3 colza
4 al 6 viñedo
6-8-9 alcornoque, lo que baja a la barca. Por primera vez se planta alcornoque, 60 has . Lo plantan hace 14 ó 15 años, se arrancan chopos y maíz.
En los años 58 y 59 había maíz cuando Prodex era el propietario. Se hacían dos o tres viajes diarios con la barca y pasaban más de 50 mujeres a trabajar.

- 3.- Descripción de la toponimia
- 4.- Vinculación con el paisaje del viñedo
- 5.- Ficha de Paisaje Singular
- 6.- Localización sobre el mapa

7.- Comprobación estadística y cartográfica

8.- Descripción de las otras zonas agrícolas

9.- Tipos de Propiedad

11.- Épocas abiertas

EN VEGA SICILIA

En 58 y 59 se tenían como 1,00 ovejas, hace 18 años se quitaron por problemas con los pastores.

13.- Medidas de superficie

14.- Sistema métrico decimal

15.- Formas de propiedad específica

16.- Tipo de tierras

17.- Tipo de plantación

18.- Regadío

19.- Relaciones viña y ganadería

20.- Meteorología y viñedo

21.- Plantas silvestres en viñedo

22.- Construcciones en viñedo

23.- Variedades

24.- Formas de localización y plantación/viñedo

25.- Otros frutales

EN VEGA SICILIA:

Hace 40 años había mucho piñón, cada hectárea y media. Había almendros, manzanos, guindales, cerezos, perales, perillos de antialveso, todos los almorrónes se plantaban, cada 6 metros 1 árbol. Un maño lo llevaba y se vendía en Tudela. Se hacía una contrata, desde que se sembraba hasta que se vendía en Peñafiel o donde fuera. En los almorrónes por donde iba el agua, las acequias, se sembraban frutales, patatas, remolacha, piñonada. Se araba con las bestias.

26.- Edad del viñedo

27.- Filoxera

28.- Descepe

EN VEGA SICILIA Se arranca la viña y se planta colza que es muy bueno por los nematodos, se limpia la tierra un año y se planta la viña.

29.- Desfonde

30.- Arados

31.- Sistemas Plantación

32.- Autoplantación

33.- Labores sucesivas

34.- Barbado, Injerto, Estaca

35.- Portainjertos

36.- Otros frutos entre cepas

37.- Injerto

38.- Reglamentación

39.- Labores anuales

40.- Santoral

41.- El trabajo

42.- Los empleados de la viña

43.- La poda

44.- Los sarmientos

45.- Tipos de formación de cepas

46.- Laboreo de la tierra

47.- Laboreo con caballerías

48.- Tractor

49.- Escabonado

50.- Ciclo vegetativo

51.- Labores manuales

52.- Enfermedades antiguas

53.- Enfermedades nuevas

54. - Plagas

55. - Hongos

56. - Hierbas malas

57. - El abonado

En Vega Sicilia: La viña siempre se ha abonado con basura, primero de oveja de animales propios. El ganado no ha entrado nunca a la viña. La basura se echaba en una estercolera bien acribada, bien fermentada y cocida por varios años.

58. - La vendimia

59. - Labores posteriores

60. - Formas de protección contra inclemencias

Protección simbólica Romería de la Virgen del Enar. Se hacía en septiembre, se iba a la Ermita del Enar a cumplir promesas, pisaban garbanzos, se llagaban entrando de rodillas sobre garbanzos.

61. - La vigilancia

62. - Las devociones

Abono

La viña siempre se ha abonado con basura, primero de oveja de animales propios. El ganado no ha entrado nunca a la viña. La basura se echaba en una estercolera bien acribada, bien fermentada y cocida por varios años.

Del 58 al 74 vivían en Vega Sicilia treinta y tantas familia de trabajadores. Había dos escuelas que se quitan en los 80's.

Propietarios:

Familia Herrero

Prodex

Miguel Newman, el venezolano es propietario durante 18 años.

Jesús Anadón es gerente en el tiempo de los Herrero y del venezolano.

Desde 1982 compran la finca los Alvarez, D. Pablo

La acequia iba del camino de Villa Creces, pasaba por el Chalet al camino desde hace 45 años.

De la barca a Carracuela, sube al monte al Camino de Cógeses. Era camino vecinal de Valbuena.

Desde el kilómetro 40 estaba el pinar, en término de Quintanilla. El caserío en Valbuena. Estaban las casas de los obreros también en Valbuena, se construyeron hace 30 años. Las más viejas ahora son bodega, ya no vive nadie en la finca.

En 1958 se elaboraban unas 3,00 botellas. En 2007 800,000 (¿) botellas.

Viñedos

Ontañón: Los más antiguos en el Ontañón cerca de La Raya. Son viñas centenarias, como 3 ó 4 Hs, en ladera, pasando la vía.

Valdemarina: donde las torretas. Se arrancaron hace 30 años.

Tira de Carracuela: había cereal y lleva 20 años de viña, antes no había viña. Son 25 Hs.

Climatorio o Cuestacolorada hubo cepas viejas y se arrancaron, luego se vuelve a plantar.

El Palomar: antes había remolacha y hace 50 años se pone viña.

La Marguera: frente al caserío por ladera, se ha plantado viña

La Carrasca de hace 50 años. Antes había cebada. Pegando a La Raya.

Todo el cuadrado de abajo de la carretera, enfrente a la bodega por los arcos. 14 has de viña de hace unos 40 años.

La Raya desde el K.40 viñado, pegado a la carretera. Viña de 20 ó 25 años.

El Pararillo: pegado a las casas nuevas, 6 Hs de hace 30 años.

El Salegal: parcela 25, de hace 29 años, habrá unas 18 ó 20 has.

Total de Hs actuales 230 ó 240 has

La viña siempre en ladera, ha ido bajando, las de ladera en secano lo mejor., no hay ninguno que le de el sombrío.

Había 30 ó 40 obreros y 2 pastores. Los pastores vivían en el caserío viejo. Los rebaños, los apriscos, en el silo

Calidad de la tierra

Con cascajo, tiene calor de arriba y abajo, en el paramillo. Abajo a lo de San Román es más arena, bueno para cereales y maíz. Se tenían 2 machos y 6 hembras para fecundar. Cuando hay lluvia se hacía tomate para semilla, remolacha.

Prodez quita todo el viñedo y el venezolano pone patata, remolacha, pinos, maíz y alfalfa.

Cuando lo compran los Alvarez quitan chopos y todo se pone viña , luego se arranca y ahora se pone alcornoque por La Raya de la ladera del río. Actualmente se quiere vallar todo el camino de Vega Sicilia, pero hay un conflicto porque lo reclaman como si fuera de Quintanilla. Había un hito y un seuco que dan prueba que pertenece ese terreno a vega Sicilia, eran los límites, así se marcaban antes y José dice que el es testigo de que pertenece a Vega Sicilia.

Ya no hay frutales en la finca. Solo en el camino de los almendros que le llaman, hay cuatro almendros.

23.- en blancas: albillo, había 2 parcelitas y un poco de garnacho, casi no se vendimiaba. Era muy poca blanca, toda negra.

En negras: tinto aragonés, cabernet sauvignon, merlot, garnacho tinta y roja. Nunca se ha elaborado vino blanco, solo tinto.

El vino de prensa se daba a los obreros, en los años 50s y 60s, se les daba 1 cántara.

10.- Señalización de la propiedad del viñedo

se ponían mojones para marcar los límites. De 20 años acá había puerta. Estaba el apeadero del tren que era camino vecinal. No se necesitaba limitar. Cada quien sabía lo que era suyo o de otro.

11.- Para los animales estaba prohibido entrara a las viñas. El pastor las soltaba sin permiso para que comieran las hojas, pero si lo pillaban le echaban al perro. No se permitía que entraran porque rompían los palos de las cepas.

13.- Obradas = 4,000 mts

2 obradas y X areas= 1 Hs

Peonadas antes 7 peonadas = 1 Hs

Calles 1.50 cuando se araba con ganado

Ahora 3 x 1.50

Al 3 x 3 pocas

Labores

En invierno había que abrirlas en redondel para que cayera el agua “derramar la cepa” de la lluvia.

Luego pasaba el arado el arado en febrero con las mulas y se tapaban con a tierra y llevaba unas garadas cortando las hierbas, “arado de viñedo” con una mula y haciendo las calles

Tenia un balancin pequeño para que no pegara en los brazos de la cepa.

“arados romanos” de madera y hierro para dos bueyes, yugo para arar con un basón en el medio y un yugo de acarrera con un asiento con un sobeo para sujetarle con unos pitorros que lleva la viga. Solo se usaba para el cereal.

“Arado borracho” no recuerda so le llamaban así, pero hacía la forma de la cepa para poder arrimarse a la cepa, era un poco curvo. Con un caballo o una mula.

17.- Plantación: se plantaba 1 mt x 1 mt (años 58 al 60) se hacía un oyo en la cepa y se incaba. Con la barra se hacía una cruceta y se ponía la cepa.

Injertos

Uno de Navarra traía los injertos
Palo bravío (Rister 110 ó 120) resistente a la cal.

Se plantaba un año y al año siguiente se ponía la pua de cepa. Se injertaba en el campo.

Se pasaba la rastra para abajo y se sacaba. En Ontañón se ha hecho así para cubrir una falta.

Plantación

En el majuelo se marcaba uno a la raya y se maracaban las calles a 3 mts con el tractor, luego se echaban las cuerdas.

En Ontañón se han quitado, un lineo sí y otro no para dejarlo a 3 mts.

En espaldera se han puesto hace 25 años, ya con D. Pablo. Hay poco en espaldera habrá 50 Hs actualmente

Productividad

Kilo y medio x cepa (antes)

3 kilos x cepa (ahora)

20.- Metereología

Mejor orientación: a la salida del sol. Apedrea al Pico el Cruadro, pero casi no ha llegado la piedra. En 1867 ó 68 hubo un pedrisco en Carracuela, las liebres se encontraron entre los surcos, estaba lleno de pájaros muertos.

La parte la montaña, el pinar protege. Por eso le llaman el Pulmón de Castilla.

Las peores tormentas nunca más de 8%

De los vientos, el del Norte es el más malo, puede helar.

Vega Sicilia se puso las torretas para proteger de las heladas

Los chorros de aire que entra por las heladas se helan unas cepas y otras no, por las vaguadas que hace, las vueltas, etc.

Protección simbólica:

Santa Cecilia, 22 octubre su fiesta.

San Isidro

Vendimia

El último día se les invitaba a tomar un pisco que pagaban los patrones, o pastas o lo que fuera.

Se hacían los lagarejos, se llenaban de uva, era la forma de celebrar el fin de la vendimia, no había otra cosa y se divertían.

58.- Se empezaba la vendimia cuando el enólogo decía que es el momento. Al rededor del Pilar, con independencia, antes o después.

Se ponían 3,000 kgs para hacer el pie de cuba.

Vendimiadores: se traían hasta dos camiones de 400 personas de Valladolid.

Había 1 encargado x cada 8 personas diciendo que se va cogiendo. Siempre se hacía selección de uva.

Se ponía un cesto de vendimiar, siempre cestos de mimbre de 65 y 70 Kgs. Se subían a un torno a la bodega atados.

21 tinos, 18,000 lts c/u

se prensaba en prensa de mano de palanca de hierro, redondas. Entre 4 personas le daban a la palanca y caía la uva a los cocederos, en los tinos. Había unos de 28,000 lts.

Formas contratación

Se contrataba por jornada, por horas trabajadas. Ellos traían comida. Se les daba un “chato de vino” en el labradero donde descansaba. Tenían un chato de barro con pitorro, como una calabaza pequeña, con una rotonda y el pitorro. Vendimiaban con tranchete, ahora con tijera. En canasta de castaño. Vendimiaban hombre, mujeres y mayores de 16 años.

47.- caballerías

tractor Llondi con ruedas paralelas
DEU pequeñito en los 60s
Anoman Barreirus en el 70
Fenex actualmente

50.- Poda en invierno, dic-enero. Se trataba de evitar que llorara podando en hielo, pues con el lloro la planta se debilita.

Va una mujer untando las médulas con un producto

En marzo se labrar, cuidando de no golpear los brotes, cuando pequeños saltan las yemas

Poda en verde en mayo

Desniete en majuelos pequeños

En Vega Sicilia se despunta una o dos veces en junio.

Descortezar con guante de alambre cuando hay menos quehacer

Plagas

Cigarrero, yesca, araña roja y blanca, gusano blanco y mariposa

Mildiu- sulfato de cobre, azufre- Baysidan

Oidium- azufre

Arinosis- azufre

Clorosis- hierro

55.- cicatrizante en las médulas. Después de la poda se ponía un colorante

56.- hierbas malas

ciniebro

chistas

grama

gebanas

se quitan a asuela de mango largo, se arrancaba

antes con vinadera.

57 herramientas abonado

carros de basura con un molinete se araba y se tiraba

ahora: orejón en forma de cuña que va echando la basura por las calles, una si y otra no, porque la reja va cortando las raíces y se van dejando otras.

3,000 en esta calle al próximo año otras. Cada 7 años abonar

Abonado

al derramar se echaba la basura en cubanillo de basura, cada 4 ó 5 años.

Un carro de basura se llevaba con las mulas.

Se cargaba a garia del estercolero. Los días que nevaba de aprovechaban para volver a garia la basura se agradecía porque la basura al estar cociendo daba calor.

El estercolado se tenía en el silo.

Carencias: si no tiene viveza el palo, los “párapados” (pámapanos) menos fuerte. Si está lacia. Al as 3 de la tarde se daba un paseo por las viñas varios días para ver si las cepas estaban lacias, mustias, caídas y poder ver si estaba falto de algo.

Se hacía varios días para poder evaluarlo.

44.- sarmientos. Se hacían manojos trenzados a mano y se llevaban al panadero. Solo los llamaba: “manojos de palo de viña”

en Vega Sicilia se cogen pero no se quemaban porque los sarmientos tienen larvas y se quedarían en la tierra. Podrían ser un peligro.

Cepas: se aprovechaban en las glorias de los obreros. Se les dejaban para los obreros para que las llevaran a sus casas para calentarlas.

45.- tutores de madera de 1 mt. Se hacían de madera tratada de Portugal. Se dejan 4, 6 u 8 años quitaban mucha luz donde no brotaban. Si no se ponían el aire te destroza las cepas.

FECHA: 9 Julio 2008
NOMBRE: Luisa Moro Martín, ex alcaldesa
NACIDA en VALBUENA en 1924
EDAD: 84 años
Encuestador: Margarita Contreras Villaseñor

1.- Nombres

2.- Toponimia

Hubo Fincas grandes:

La del Queso

Jaramiel de Arriba

Jaramiel de Abajo

San Bernardo

Fueron obreros de campo, los más pobres, más necesitados, con más hijos. El Instituto Nacional de Colonización les dio tierra, casa, animales, de todo. Se estableció un canon que se les fue comprando. Todo era regadío.

3.- Descripción de la toponimia

4.- Vinculación con el paisaje del viñedo

5.- Ficha de Paisaje Singular

6.- Localización sobre el mapa

7.- Comprobación estadística y cartográfica

8.- Descripción de las otras zonas agrícolas

9.- Tipos de Propiedad

10.- Señalización de la propiedad del viñedo

11.- Épocas abiertas

12.- Caminos

13.- Medidas de superficie

14.- Sistema métrico decimal

15.- Formas de propiedad específica

Propietarios de Vega Sicilia:

Los Herrero

Prodez

El venezolano

Anadóan

Alvarez

Cuando el cambio de un mandato y que hicieron la Capilla de Valbuena se cedió Quintanilla. Se podía pasar en la barca por la división de los caminos llamada "la Raya", por ese camino se podía pasar. Esto fue en 1960. la baraca ear de Vega Sicilia, se pasaban caballerías, carros y hasta más de 40 obreros que se llevaban para la vendimia La Finca del Queso: era primero de los frailes. Había casa, colmares, miel.

Solo en el páramo hay terrenos comunales. Cada vecino que quiere un terreno lo solicita al Ayuntamiento a al final de septiembre, después de cosechar el cereal se repartían y a alguien de la lista le tocaba.

16.- Tipo de tierras

De tierra mala, arenosa.

17.- Tipo de plantación

De la ermita de las afueras de Valbuena hasta la Cañada de la finca de San. Bernardo (Valbuena) todo eso era majuelo en secano, todo piezas de 4 has., 220 cepas. El término: el Vadho

18.- Regadío

Todo era regadío en San Bernardo

La Concentración se realizó en 2 etapas: primero la concentración en regadío y luego en secano. Primero lo e abajo y luego el páramo y las cuestas.

El Canal en 1947 se empieza a echar agua por el canal y se termina la obra , en el 49 se empieza a regar y se eximen del pago 10 años.

- 19.- Relaciones viña y ganadería
 - 20.- Meteorología y viñedo
 - 21.- Plantas silvestres en viñedo
 - 22.- Construcciones en viñedo
 - 23.- Variedades
 - 24.- Formas de localización y plantación/viñedo
 - 25.- Otros frutales
 - 26.- Edad del viñedo
 - 27.- Filoxera
 - 28.- Descepe
- Se arranca en el 54.

- 29.- Desfonde
 - 30.- Arados
 - 31.- Sistemas Plantación
 - 32.- Autoplantación
 - 33.- Labores sucesivas
 - 34.- Barbado, Injerto, Estaca
 - 35.- Portainjertos
 - 36.- Otros frutos entre cepas
 - 37.- Injerto
 - 38.- Reglamentación
 - 39.- Labores anuales
- Se sembraba a “cadañal”: un año barbecho, otro sembrado.

- 40.- Santoral
 - 41.- El trabajo
 - 42.- Los empleados de la viña
 - 43.- La poda
 - 44.- Los sarmientos
 - 45.- Tipos de formación de cepas
 - 46.- Laboreo de la tierra
- Herramientas
Garia u horca de purrir: para picar la basura. También para subir la paja.

- 47.- Laboreo con caballerías
 - 48.- Tractor
 - 49.- Escabonado
 - 50.- Ciclo vegetativo
 - 51.- Labores manuales
 - 52.- Enfermedades antiguas
 - 53.- Enfermedades nuevas
 - 54.- Plagas
 - 55.- Hongos
 - 56.- Hierbas malas
 - 57.- El abonado
 - 58.- La vendimia
- Para vendimiar se usaba el tranchete o navaja.

- 59.- Labores posteriores
- 60.- Formas de protección contra inclemencias
- 61.- La vigilancia
- 62.- Las devociones

OTRAS INFORMACIONES

Fue alcaldesa desde el 22 de febrero de 1975 hasta 1991
La primer mujer alcaldesa.

Era socio comprador de Vega Sicilia, pero luego se lo cedió a su sobrino ya que eso le generaba muchos compromisos con gente que le pedía que le comprara.

Porqué un trozo de Vega Sicilia entra en el término Municipal de Quintanilla?

Instituto de Colonización

Porqué fincas grandes como san Bernardo?

Porqué fincas grandes como san Bernardo?

El ayuntamiento les daba leña de “cabezo”, una finca con árboles para la leña vecinal que se cortaba y repartía entre los vecinos.

Las casas se calentaban con glorias, con paja y leña.

Se sembraba a “cadañal”: un año barbecho, otro sembrado.

INFORMANTE: FRANCISCO MARTÍN YÁLEZ
EDAD: 90 años
FECHA DE NACIMIENTO: 24-06-1918
FECHA DE LA ENTREVISTA: 02-08-2008
MUNICIPIO: San Bernardo - Valbuena de Duero
PROFESIÓN: Agricultor
Encuestador: Ana Severina Martín Martín

SITUACIÓN ACTUAL: Está jubilado, sigue conectado con la agricultura porque sus sobrinos-nietos son agricultores y tienen viñedo y bodega en San Bernardo.

1.- Nombres

2.- Toponimia

TOPONIMIA DE LOS TERMINOS MUNICIPALES

Santamarina	
Los Quemados	
Valdecarros	
La Aguilera	
Valdehierro	
Valdelacasa	
Valdepereje	
Fuentecochina	
Las Suertes	
Valdebaniego	
El Caballo	

En Santamarina, en Los Quemados, en Valdecarros, en La Aguilera, en Valdehierro, en Valdelacasa, en Valdepereje, en Fuentecochina, en Las Suertes, en Valdebaniego, en Valdenorio, en El Caballo ...

En un pago había 3 viñedos en otro 6, depende como encajase.

3.- Descripción de la toponimia

4.- Vinculación con el paisaje del viñedo

En un pago había 3 o 4 majuelos, en otro había 1 solo. Unos viñedos llevaban 30 años y otros 2. Los más viejos estaban en La Aguilera.

5.- Ficha de Paisaje Singular

6.- Localización sobre el mapa

7.- Comprobación estadística y cartográfica

8.- Descripción de las otras zonas agrícolas

9.- Tipos de Propiedad

Éramos todos pequeños propietarios, para el viñedo no había arrendamiento no se compartía. Cada uno tenía su majuelo, aunque fuese pequeño.

10.- Señalización de la propiedad del viñedo

"A 3 pies". Del reguero hasta la cepa, 3 pies.

11.- Épocas abiertas

Después de vendimiar, a la hoja. 1 ó 2 días, no más.

12.- Caminos

13.- Medidas de superficie

La "obra", eran 80 áreas.

Unos majuelos tenían 500 cepas, los mayores no llegaban a 2.000 cepas y el más pequeño sería de 200.

Las tierras se medían en “cepas” no en otras medidas, no sé cuantas hectáreas tendría cada viñedo, no cuantas hectáreas de viñedo habría en total.

14.- Sistema métrico decimal

15.- Formas de propiedad específica

16.- Tipo de tierras

Había:

- Tierra fuerte, no tiene arena, ni cascajo.

- Cascajo, tiene grava.

- Salgüerizo, es de color blanco, es lo peor para la cepa. Se notan corros en majuelos la cepa está mucho peor.

Unas tierras eran más fuetes, otras eran de grava, otras de arena. El mismo viñedo tenía “betas” (diferentes clases de terreno).

17.- Tipo de plantación

Sólo había “majuelos”, con diferente “palo” (variedades).

18.- Regadío

Siempre ha habido regadío en Valbuena.

Antes del canal, había pozos corrientes. Se sacaba el agua con noria. Había 3 norias, una en El Carrascal, otra en La Aguilera y otra en el Baho. Se movían con burros o burras.

Los motores les he conocido siempre. Antes eran de 2 caballos. Eran de gasolina.

Pusieron una línea de luz desde el pueblo hasta el transformador del Sr. Eugenio pasando por las bodegas y había dos motores eléctricos.

19.- Relaciones viña y ganadería

Algún pastor se descuidaba y les denunciaban por meterse a las cepas. La hoja se dejaba comer más por amistad, luego te daban un lechazo.

20.- Meteorología y viñedo

21.- Plantas silvestres en viñedo

22.- Construcciones en viñedo

23.- Variedades

Aragón, se llamaba porque compraba injertado de Aragón. Había albillo, garnacho, tinto de Aragón y tinto del país.

La tinta de Aragón era más ácida. El bueno era el albillo. Los guardaes tenían dulzor y duraban más.

Se comían todas. La albilla o la del país era para navidad. Se colgaban en el desván, duraban hasta febrero.

24.- Formas de localización y plantación/viñedo

Se mezclaba en un mismo majuelo, tenías unas cepas de uno y otras de otro. Por eso, no sabías bien cuál producía más porque, en la vendimia, se echaba todo junto.

25.- Otros frutales

En las orillas o las lindes había almendros, para coger el fruto.

26.- Edad del viñedo

Las viejas eran más fuertes, no más altas porque se podaban. Tenían hasta 6 brazos.

27.- Filoxera

He oído que se perdieron los majuelos, se echó algún producto para desinfectar y combatir.

28.- Descepe

Se arrancaron cuando llegó el regadío. Se pensaba que producía más sembrando remolacha. Se quedaron dos viñedos: uno en La Aguilera y otro en Santa Marina, eran de D. Patricio.

Cada uno lo hacía como podía.

A mano, con el azadón. Se hacía el hoyo para buscar la raíz y sacarla. Se sacaba y se tiraba de ellas para que se secase y se quemaban en la lumbre.
Para quitarlas con el tractor, se enganchaba en arado y se tiraba de la cepa.

29.- Desfonde

30.- Arados

Había uno vertedera pequeñita para 1 caballería. También había una grada pequeña para pasar el líneo.

La mayoría cultivaban con azadón porque había mucha ladera y no podía entrar el arado.

El arado pequeño con balancín y de 1 caballería (machos y mulas).

El arado era para entre cepa y cepa, que se llamaba “calle”.

El azadón, también, se llamaba “legona”.

31.- Sistemas Plantación

De cepa a cepa 7 pies. Se hacía un hoyo con el azadón de uno 60 cm. de hondo y de 60 cm. de diámetro.

Algunos abrían una zanja con el ganado (con machos o mulas) y se ponía la cepa, a unos 60 cm. de hondo.

Había quien la ponía “americano” y había que injertar luego “del país”. No se injertaba mucho, se cortaba un palo de otra cepa, se metía en agua para que echase raíz y luego se plantaba, se llamaba “en vivero”.

Se plantaba en línea.

Se plantaba a la entrada de la primavera.

32.- Autoplantación

Había “mugrones”: había una cepa hecha y otra falsa. Se dejaba un palo de la cepa hecha y estaba un año o dos dando de la propia cepa. Al tercer año se hacía la zanja y se metía el palo por debajo de la tierra y al podar se la poda.

No se podía arar “a 2 caras” (a lo largo y a lo ancho) porque te la llevabas. Aquí como los viñedos eran pequeños no se araba mucho a dos caras.

33.- Labores sucesivas

34.- Barbado, Injerto, Estaca

Cortabas la cepa, abrías en el medio y metías la “puba”. Luego con “rafia” se la apretaba bien para que estuviera bien sujeta porque si no fallaba.

Tenían que estar bien junta la cepa con la puba porque si no se secaba.

La rafia era como una cuerda, no sé de qué material.

De las mismas cepas tuyas que fueran buenas cogías el palo para hacer las pubas.

Cada uno lo hacía a la altura que le parecía.

35.- Portainjertos

36.- Otros frutos entre cepas

37.- Injerto

38.- Reglamentación

39.- Labores anuales

40.- Santoral

41.- El trabajo

42.- Los empleados de la viña

Cada uno labraba su viña.

43.- La poda

Se usaban unas tijeras grandes, más grandes que las de ahora. Tenían 2 brazos. La podadera era para quitar algún brazo de la cepa.

En el 45 se heló y hubo que quitar muchos brazos, se hacía con el serrucho. Se decía que, cuando se cortaba con el serrucho, echaba peor la cepa. Solo se utilizaba cuando estaba medio seca la cepa.

Sólo se hacía una poda, desde octubre hasta diciembre.

Había podadores que se dedicaban a ello. Aquí estaba Heliodoro Martín, Sixtos y Eloy.

Algunos agricultores podaban ellos mismos.

Se podada ha 3 yemas.

44.- Los sarmientos

Se hacían manojos, los tejían las mujeres. Eran para la lumbre, para los hornos del pan. Para el público había 2 hornos, pero, en casa, había alguno más para hacer rosquillas, de 4 a 6 casas tendrían horno.

Los manojos se usaban para el servicio de casa, no se vendía. Tampoco sobraba.

45.- Tipos de formación de cepas

Parras había en el pueblo, contra la pared, en la calle.

46.- Laboreo de la tierra

47.- Laboreo con caballerías

Machos y mulas, no solía haber otros.

48.- Aparejos y formas de trabajo

Arado, balancín y tiras de cadena, y el macho con su collarón.

Hubo un arado para caballería, era de dos palos y se ponía al ganado con un collarón.

49.- Tractor

Sobre el 50 llegó el tractor

50.- Escabonado

51.- Ciclo vegetativo

52.- Labores manuales

53.- Enfermedades antiguas

Video⁶⁴ y mildio.

54.- Enfermedades nuevas

55.- Plagas

56.- Hongos

57.- Hierbas malas

Todas eran malas, la grama era muy costosa de matar porque la segabas por arriba y el tronco quedaba abajo, se extendía mucho por el suelo. La escoba era menos dañina.

También había “acinielgos”. La “correiuela” no dejaba pasar el agua. El resto estorbaban mucho.

58.- El abonado

Orilla de la cepa, entre cepa y cepa, se hacía un hoyo con azadón y se echaba basura y se tapaba. Era de cualquier ganado. Se echaba cada varios años porque costaba dinero y trabajo.

59.- La vendimia

Podía haber 13 días de diferencia, del 1 al 10 de octubre. Había una Junta que lo acordaba, no intervenía el Ayuntamiento. La Junta estaba compuesta por todos los viticultores.

Se hacía a mano con una “canasta” de unos 11 kg. Las mujeres cortaban la uva y la echaban a las canastas. Los hombres la llevaban a los “cestos de mimbre” (eran de unos 90 a 110 kg.) que estaban en el suelo y luego se echaban al carro.

A muchos majuelos no se llevaban los cestos porque los majuelos eran pequeños y se hacía con las canastas.

Luego se llevaba a los lagares (eran de muchos) o la lagaretas (eran particulares).

En el lagar se prensaba con la piedra. Dabas vueltas y prensaba. En las lagaretas había prensas pequeñas o con pies. Todos los días se ahueca y se picaba con hachas. Se echaba con “garias” y se volvía a echar. Se prensaba con tablones con la biga que era empujada por la piedra.

⁶⁴ Se refiere al oídio.

Llevabas la uva y te daban el vino que te correspondía. Se medía por cargas, una carga eran 10 “arrobas”, la arroba eran 11,5 kg. Te daban 5 “cántaros” (de 16 litros por cántaro) por cada carga.

El vino era para casa. Alguno lo vendía. De Campaspero venían a comprarlo con “pellejos”.

60.- Labores posteriores

Los azufradores eran andaluces. Se echaba azufre dos veces, en junio y en septiembre.

Se hacían 3 ó 4 labores al año:

- En octubre se “derramaba”, se hacía un hoyo alrededor de la cepa para que cogiera el agua en invierno.

- En mayo se “cubría”, se agregaba la tierra a la cepa para dejarlo llano para que guardase la humedad.

- En agosto se “binaba”, para hacer polvo, que decían que era bueno, y se quitaba si había alguna hierba.

61.- Formas de protección contra inclemencias

62.- La vigilancia

La Junta acordaba poner los “viñaderos”. En Valbuena había 3. Además estaba el guarda.

Los viñaderos hacía una cabaña con leña de la ribera y, cuando acababa la vendimia, se llevaban la leña a casa.

El “guarda jurado” pasaba las denuncias.

63.- Las devociones

OTRAS INFORMACIONES

Las mujeres cogían los palos, iban a Vega Sicilia. También, cogía racimos en la vendimia y hacía manojos. Los hombres podaban.

PAISAJE

El trabajo que tienen ahora es mucho mayor, antes con tres temporadas apañabas el majuelo y no se pisaba más. Ahora los viñedos son más grandes y más cuidados, así que son mucho más bonitos.

INFORMANTE: FILOMENA RUIZ ÁVILAS
EDAD: 81 años
FECHA DE NACIMIENTO: 13-11-1926
FECHA DE LA ENTREVISTA: 26-07-2008
MUNICIPIO: Valbuena de Duero
PROFESIÓN: Agricultora
Encuestador: Ana Severina Martín Martín

SITUACIÓN ACTUAL: Estuvo trabajando en Vega Sicilia 15 años. Posteriormente, se fue a Valladolid, donde trabajo como limpiadora, pero ha seguido viniendo a Valbuena de Duero en periodos vacacionales.

1.- Nombres

2.- Toponimia

TOPONIMIA DE LOS TERMINOS MUNICIPALES

La Plana	
Fuentecochina	
Valdeluruelo	
El Vao ⁶⁵	
Vega Sicilia	

3.- Descripción de la toponimia

Cuando yo era pequeña, había muchas viñas. Las había por todos los sitios: por La Plana, por Fuentecochina, por Reja, por Valdeluruelo, en el Vao⁶⁶... en Vega Sicilia, muchas.

4.- Vinculación con el paisaje del viñedo

5.- Ficha de Paisaje Singular

6.- Localización sobre el mapa

7.- Comprobación estadística y cartográfica

8.- Descripción de las otras zonas agrícolas

Se sembraba cereal (trigo, cebada, avena y centeno), también había legumbres (muelas que ahora se llaman almortas, garbanzo), las legumbres se ponía en el barbecho, cuando sabías que alguien no iba a sembrar una tierra, le decía déjamela para garbanzos o para muelas. La remolacha llegó más tarde. En San Bernardo, los melones se daban bien, hacíamos pozos para regarlos.

9.- Tipos de Propiedad

Las parcelas de viña eran muy pequeñas, un mismo propietario podía tener varios majuelos. No ves que le tocaban de su padre o de su suegro.

10.- Señalización de la propiedad del viñedo

Se separaban por una "linde", cada uno sabía lo que era suyo.

11.- Épocas abiertas

El ganado no solía entrar en las viñas, sólo las ovejas, después de vendimias. Estaban más en los barbechos.

12.- Caminos

13.- Medidas de superficie

Me acuerdo de la "obrada", pero no sé cuánto era. Hacían un hoyo, medía y hacían otro. Medía de cepa a cepa. No se andaba con medidas tan exactas como ahora.

14.- Sistema métrico decimal

⁶⁵ El Vado.

⁶⁶ El Vado.

15.- Formas de propiedad específica

16.- Tipo de tierras

Había tierras de todo tipo, buenas y malas. Para las viñas las mejores eran las arenosas.

17.- Tipo de plantación

La mayoría era “majuelo”, las parras estaban a las puertas de las casas. Mi padre tenía una.

18.- Regadío

19.- Relaciones viña y ganadería

Las viñas se cavaban, entraban poco los animales.

20.- Meteorología y viñedo

21.- Plantas silvestres en viñedo

22.- Construcciones en viñedo

23.- Variedades

Me acuerdo del verdejo, el tinto del país (eran las mejores), el blanco, moscateles había muy pocas sobre todo para tender y comerlas durante todo el invierno.

24.- Formas de localización y plantación/viñedo

Las cepas se plantaban según estaba la tierra, igual en ladera que en llano, pero en las laderas se hacían zanjas más grandes.

25.- Otros frutales

En las huertas había ciruelos y guindales, a las orillas o dentro, daba igual.

26.- Edad del viñedo

27.- Filoxera

28.- Descepe

29.- Desfonde

30.- Arados

Había arados de madera con reja de hierro y se ponía un yugo al ganado para que lo llevaran.

31.- Sistemas Plantación

32.- Autoplantación

Cuando se secaba una cepa, se metía por debajo de la tierra un tallo de otra, hasta donde se había secado la cepa y se sacaba por el hueco que había quedado. Los tallos que iban debajo de la tierra se llamaban “mugrones”.

33.- Labores sucesivas

34.- Barbado, Injerto, Estaca

35.- Portainjertos

36.- Otros frutos entre cepas

No se ponían otras plantas, sólo frutales.

37.- Injerto

Yo iba a injertar a Vega Sicilia con el señor Heliodoro. Primero se plantaban las cepas, a los 5 ó 6 años empezaban a dar uva. Las plantaban locas y luego se injertaban. Se hacía un corte en el tronco y, de la misma cepa o de una cepa que fuese buena, se cogían 2 ó 3 palos que tuviesen nudo, se hacía la “puba” con una navaja, se metía la púa en el corte que se había hecho en el palo y se ata con rafia.

38.- Reglamentación

39.- Labores anuales

40.- Santoral

Las primeras uvas negras eran para San Roque. Costaba encontrarlas porque antes la uva maduraba más tarde, pero tenían que ser negras, no valía las blancas.

41.- El trabajo

42.- Los empleados de la viña

En Vega Sicilia los Señores, cuando venía, vivían en el hotel, había un administrador (el señor Isidro), los encargados tenía labranza, también estaba el cuadrero que cuidaba el ganado que tenían para toda la finca, el bodeguero y luego los obreros y las obreras. Pagaban igual que si estabas en el campo, ya no me acuerdo cuanto.

43.- La poda

La poda se hacía después de la vendimia. Se utilizaban unas tijeras grandes y una podadera, nada más.

44.- Los sarmientos

Se cogía los palos para hacer “manojos”. Se trenzaban, igual que cuando se hacían coletas en el pelo. Los manojos se tenían para la “lumbre” y para los hornos del pan, en Valbuena había 3.

45.- Tipos de formación de cepas

46.- Laboreo de la tierra

47.- Laboreo con caballerías

48.- Aparejos y formas de trabajo

49.- Tractor

50.- Escabonado

Yo me acuerdo que se derramaba que era abrir la tierra que había alrededor de la cepa para que cogiera agua; luego, después, de la poda se tapaba. Se hacía todo con el azadón. En las viñas no entraba el ganado y, cuando yo me fui, no había tractores.

51.- Ciclo vegetativo

52.- Labores manuales

53.- Enfermedades antiguas

No se echaba nada. Mi padre las azufraba por verano, pero no se podía gastar mucho en ellas.

54.- Enfermedades nuevas

55.- Plagas

56.- Hongos

57.- Hierbas malas

58.- El abonado

59.- La vendimia

Vendimiar, coger uva, lo hacía las mujeres. Sacar los “cobanillos” lo hacían los hombres, luego llevaban los cobanillos a los cestos grandes y los cestos grandes se llevaban con el carro al lagar o la “lagareta”.

Cuando llegaban al lagar, primero se echaba en la pila grande, se pisaba y salía el primer mosto. Las mozas íbamos a tomar mosto y nos decían que con el mosto salían diviesos que son como forúnculos.

Luego se prensaba con la biga y los tableros de madera, se iban dando vueltas e iban bajando los tableros y salía el vino a la pila más pequeña.

Desde allí se metía en los pellejos y se llevaba a los “carrales” que había en las bodegas de cada uno. Según la uva que habías metido, así de cántaros de vino te daban. No me acuerdo de la proporción.

Decía que lo que quedaba de la uva, los “rampojos” se vendía para aguardiente.

En vendimias, los mozos hacía lagarejos a las mozas, que era frotar un racimo de uva tinta por la cara. Alguna moza intentaba hacérselos a ellos, pero era difícil.

En Valbuena, la vendimia la hacía la familia y los amigos; en Vega Sicilia, se contrataban obreros.

En Vega Sicilia, también había lagar y se hacía el vino con el mismo sistema, pero luego se embotellaba. Yo estuve lavando botellas para embotellar.

60.- Labores posteriores

61.- Formas de protección contra inclemencias

62.- La vigilancia

La Vega tenía guarda para toda la finca. En Valbuena les decía los “viñaderos”, cuando te pillaban cogiendo uvas de un majuelo que no era tuyo te ponía 10 ptas. de multa, a mí me pillaron de niña cogiendo uvas del majuelo del señor Eugenio y mi madre tuvo que pagar la multa.

63.- Las devociones

OTRAS INFORMACIONES

PAISAJE:

El paisaje está mucho mas bonito ahora, está más cuidado, pero le falta la alegría de la gente. Ahora no hay nadie por la calle. Yo vengo porque me gusta mucho pero echo de menos que haya más gente.

Yo no salgo mucho por ahí. El paisaje de Valbuena me gusta mucho, me gusta pasear y ver la ribera, las bodegas, el monte... pero sería más bonito si hubiese más gente.

Ahora, a veces, parece que está muerto.

INFORMANTE: LUIS MARTÍN RIBOTE
EDAD: 71 años
FECHA DE NACIMIENTO: 21-06-1933
FECHA DE LA ENTREVISTA: 23-07-2008
MUNICIPIO: Valbuena de Duero
PROFESIÓN: Agricultor
Encuestador: Ana Severina Martín Martín

SITUACIÓN ACTUAL: Ha vivido siempre en Valbuena. Fue agricultor y ahora está jubilado. Dedicar su tiempo libre al cultivo de una pequeña huerta. Le gusta mucho hablar de agricultura y recordar experiencias pasadas.

1.- Nombres

2.- Toponimia

TOPONIMIA DE LOS TERMINOS MUNICIPALES

La Aguilera	
Valdebaniego	
Valdecarros	
Valdepereje	
Valdehierro	
El Caballo	
Los Comenares	

Antes de la concentración parcelaria, entre la carretera y el Duero (en la Aguilera), en Valdebaniego, en Valdecarros, en Valdepereje, en Valdehierro, en El Caballo, en Los Comenares...

3.- Descripción de la toponimia

Decía los viejos que Valdecarros se llamaba así por los carros que bajaban con uva.

4.- Vinculación con el paisaje del viñedo

Valdebaniego y Valdepereje, tenía muchas viñas; también, La Aguilera. Todas las viñas eran en vaso.

5.- Ficha de Paisaje Singular

6.- Localización sobre el mapa

7.- Comprobación estadística y cartográfica

8.- Descripción de las otras zonas agrícolas

No se cultivaban árboles. Había alguna tierra de guindales, en secano. Los cerezos se ponían en regadío, en las mejores huertas (en la Plana o Salguero), haciendo un paseo hasta el pozo.

Lo que se sembraba mucho era el melón de secano, en el Valle de la Fuente de Santiago.

En el Páramo había cereal y legumbre (yeros y garbanzos).

También había viñas en las laderas, antes no estaban replantadas, y en el monte del cabezo.

9.- Tipos de Propiedad

La mayoría eran arrendatarios, porque San Bernardo, los Jaramieles y la Granja se arrendaban. Los propietarios eran pequeños propietarios, porque con el tiempo se iban dividiendo las haciendas en varios herederos, había propietarios que tenían 1,5 líneas de viñas o 3 líneas de viñas. Y grandes propietarios... había muy pocos.

10.- Señalización de la propiedad del viñedo

Se hacía regueros, en el viñedo era la línea de la cepa. Se hacían con el azadón.

11.- Épocas abiertas

Después de vendimiarse, se decía al pastor que fuera. No te pagaba nada, pero te daba un lechazo.

12.- Caminos

Los caminos eran para todo. Había muchos majuelos que no salían a caminos.

13.- Medidas de superficie

Una viña buena daba 5 kg. Nosotros teníamos 1.200 cepas y nos daban 125 cántaros, pero porque las cuidábamos mucho.

En una jornada (de sol a sol) se podían cavar 150 cepas, derramar se podía más.

Primero había que “derramar” (abrir el hoyo para que coja agua), después se hacía la “caba llana” y después había que “acujar” (tapar en invierno para que no se evaporase el agua).

14.- Sistema métrico decimal

Las cargas eran lo que llevaba el burro en dos cestas, unas 6 arrobas. Las “cargas” eran la referencia de los derechos en el lagar, porque los lagares eran de mucha gente.

El “vuelo” era el descuento.

Las “arrobas” son 11,5 kg.

15.- Formas de propiedad específica

Los majuelos estaban muy divididos porque pasaban de padres a hijos como herencia.

16.- Tipo de tierras

Blanquero: Calizo, no era bueno para viñas.

Arenoso con canto o guijarro: Mejor para viñas.

Grijoso con canto.

Dulcedal: Tierra suave, floja, la viña resulta bien.

Caliza: Mala para el viñedo.

17.- Tipo de plantación

Majuelo o viña, así se llama todo, no hay diferencia.

Las viñas eran en vaso. Se hacían hoyos sueltos de 70 cm x 70 cm x 70 cm con el azadón y se colocaban en línea, pero no se utilizaba nada para que las líneas fueran rectas, a ojo. Luego con la mula o el macho y el arado se araba la entrecalle, que era lo que quedaba entre cepa y cepa en la línea.

18.- Regadío

El canal se haría en el 56 ó el 59, hasta entonces se regaba con norias (había bastantes antes) y pozos con motores del luz hasta el año 45 o así y de gasoil después. Pozos no había muchos.

Cuando se amplió el regadío, se quitó mucho porque las tierras de regadío eran buenas para otros cultivos.

19.- Relaciones viña y ganadería

El regadío estaba excluido de pasto, antes de hacer el canal. Desde que se hizo el canal se excluyó de pasto del canal en adelante. Las ovejas iban después de vendimias a comer la hoja. La basura se llevaba a las tierras buenas, no al viñedo.

20.- Meteorología y viñedo

Las viñas se ponían al solano. Se helaban más los cotarros que los hoyos, por el aire, más que por la temperatura.

21.- Plantas silvestres en viñedo

Cuando salía el cardo negrilla, pronto se moría la viña, porque el cardo negrilla salía en las tierras buenas y la viña no agarra bien en las tierras buenas.

22.- Construcciones en viñedo

23.- Variedades

La uva se utilizaba sólo para vino y para comer, también se tendía en los desvanes y se comía pasa. Ahora hay más producción y se hacen más cosas con ella. Las variedades eran el tinto fino de Ribera del Duero ó tinto del país, el cabernet o garnacho (éste maduraba mal), el albillo (era blanco), el valenciano blanco o tinto, y el rojal que era blanco.

24.- Formas de localización y plantación/viñedo

Antes había mucho viñedo. Mucho más que ahora. Se plantaba en las tierras malas que no valían para otra cosa.

25.- Otros frutales

No se ponía otros frutales por eran perjudiciales. Había algún ciruelo o almendro, pero eran perjudiciales.

26.- Edad del viñedo

27.- Filoxera

28.- Descepe

El azadón, sólo había el azadón.

29.- Desfonde

El azadón, cavando, más o menos, 1 m.

30.- Arados

El arado de vertedera movido por tracción animal. No podía tener rueda. Estaba compuesto por la punta, la reja, la manilla, el eje centra, el gancho y el balancín.

31.- Sistemas Plantación

La plantación se hacía en bravo y caballón. El más majuelo más antiguo del pueblo es el de Nesín de Reja, yo no le he visto plantar, así que tendrá más de 100 años. Tu tío Jaime tiene otro, pero ese si que le conocí plantar yo así es más nuevo.

Como te decía antes, se hacían hoyos sueltos de 70 cm x 70 cm x 70 cm con el azadón y se colocaban en línea, pero no se utilizaba nada para que las líneas fueran rectas, a ojo.

Se plantaba a ojo, en invierno. Yo vi un majuelo que, por encargo, ponían las viñas con cuerda para que las líneas fueran más rectas.

32.- Autoplantación

Cuando se secaba una viña, si ponías otra agarraba, pero no daba uva, así que se metía un palo de la viña de al lado y al tercer año se cortaba, así si que agarraba.

33.- Labores sucesivas

Se binaba para hacer polvo y se azufraba.

34.- Barbado, Injerto, Estaca

Se hacía una “puba” con dos yemas. Se hacía un corte en el centro del tronco, al nivel de tierra o más abajo. La “cáscara” de la primera yema del puba por abajo tenía que coincidir con la del tronco. Se ataba con rafia, que era como una cuerda de hierba que luego se descompone al errarse. Se hacía en abril. Se hacía con navajas normales.

35.- Portainjertos

La mayoría Americano, ahora lo llaman, bravo; se plantaba y luego se injertaba. También, habían algo de “caballón” (se cortaba un palo nuevo con un poco de la viña vieja y agarraba seguro, pero duraba menos), pero menos.

36.- Otros frutos entre cepas

37.- Injerto

38.- Reglamentación

39.- Labores anuales

En junio o agosto se echaba el azufre o sulfato de cobre.

40.- Santoral

San Roque era el santo que se relacionaba con el viñedo, todavía ahora se le cuelga un racimo para sacarle en procesión el 16 de agosto.

41.- El trabajo

Se trabajaba de sol a sol. A mi me pagaron 94,60 ptas. por 6 días en Vega Sicilia, pero me pagaron como chico, no como hombre.

42.- Los empleados de la viña

Sólo había peones.

43.- La poda

Se hacía con la podadera, la tijera y el serrucho. Se podaban las viñas en vaso. Se hacía a 1 yema el pulgar y a 2 ó 3 la vara.

44.- Los sarmientos

Los sarmientos se llamaban “manojos”, cuando se tejían. Se utilizaban para la gloria o para la cocina del fogón.

45.- Tipos de formación de cepas

En la tierra las viñas que había eran en vaso. En la huerta o el corral había parras, no se sujetaban con nada.

46.- Laboreo de la tierra

Se labraba de forma manual, con el azadón y luego se araba con el aradillo de mulas. Era peligroso hacerlo cuando brotaban las yemas porque se podían saltar si se rozaban.

47.- Laboreo con caballerías

Se utilizaban machos, mulas, burros y caballos, con collarón y tiros.

48.- Aparejos y formas de trabajo

49.- Tractor

Yo creo en el año 1951.

50.- Escabonado

51.- Ciclo vegetativo

Llorar, brotar, echa la hoja y el racimo, bueno el racimo sale antes que la hoja pero no se ve.

52.- Labores manuales

En junio se “espuntaba”, que era cortar a mano los tallos verdes largos para que no se partiesen.

53.- Enfermedades antiguas

La única el mildio, antes no había tantas cosas como ahora. Se trataba con azufre, como todo, sólo había azufre.

54.- Enfermedades nuevas

55.- Plagas

La mariposa también se trataba con azufre o polvo.

56.- Hongos

Los hongos se llamaban así, en general, no se hacían distinciones. También se trataban con azufre.

57.- Hierbas malas

Se limpiaban con la azadilla. El más peligroso era el cardo negrilla.

58.- El abonado

Se abona con basura o no se abonaba, porque la basura era para las tierras buenas.

Se hacía un hoyo a 10 ó 15 cm. del tronco de la cepa, de hondo tendría 15 ó 20 cm. y con una canasta se echaba la basura. Se hacía a la entrada de invierno. Se echaba cuando se podía, los que más lo echaban, cada 3 años.

59.- La vendimia

El ayuntamiento era quien autorizaba. Hasta que no autorizaba no se podía empezar. Cuando el Ayuntamiento autorizaba, hasta se daban vacaciones en las escuelas para que toda la gente fuese a vendimiar.

Para hacer la vendimia se utilizaban se cortaba la uva, los jóvenes lo sacaban en “canastos” (unos 25 kg.) a los “cestos de mimbre” (8 ó 9 arrobas) o “comportas de madera” (8 ó 9 arrobas) y se echaban al carro. En el carro se llevaba al lagar, se pisaba y se sacaba el primer mosto. Luego se prensaba con maderas y la biga. Se prensaba hasta que no salía más.

El mosto se repartía en función de los kilos de uva que hubieses llevado.

60.- Labores posteriores

Poda o semipoda.

61.- Formas de protección contra inclemencias

62.- La vigilancia

Había un guarda de campo y 3 “viñaderos”, uno en la Aguilera que vigilaba hasta Valdepereje, otro en Santa Marina que vigilaba hasta Valdebaniego y otro en Valdehierro que vigilaba hasta Valdecarros y Valdelacasa.

63.- Las devociones

OTRAS INFORMACIONES

PAISAJE:

Está mucho más bonito ahora, porque está más alineado, antes estaba todo revuelto. El colorido era más bonito antes porque era más natural, pero ahora el paisaje es mucho más bonito por lo cuidado que está.

NOMBRE: José María Martín Medrano
EDAD: 86 años
FECHA DE NACIMIENTO: 08-03-1922
FECHA DE LA ENTREVISTA: 29-07-2008
MUNICIPIO: Valbuena de Duero
PROFESIÓN: Agricultor
Encuestador: Ana Severina Martín Martín

SITUACIÓN ACTUAL: Está jubilado, mantiene la inquietud por la agricultura.

1.- Nombres

2.- Toponimia

TOPONIMIA DE LOS TERMINOS MUNICIPALES

Valdebaniego	
Valdelacasa	
El Caballo	
Los Colmenares	
Valdepereje	
Valdehierro	
Los Rosales	
La Aguilera	
“El Vao” ⁶⁷	

Había mucho, en Valdebaniego, Valdelacasa, El Caballo, Los Colmenares, Valdepereje, Valdehierro, Los Rosales, en La Aguilera, en “El Vao”⁶⁸... Lo había por todos los lados.

3.- Descripción de la toponimia

4.- Vinculación con el paisaje del viñedo

Lo había por todo el pueblo, menos por El Páramo, La Granja y el Valle.

5.- Ficha de Paisaje Singular

6.- Localización sobre el mapa

7.- Comprobación estadística y cartográfica

8.- Descripción de las otras zonas agrícolas

Hace muchos años, había poca remolacha. Lo que había era trigo, cebada, avena, yeros, almortas, centeno y patatas.

9.- Tipos de Propiedad

Todo el mundo tenía algo, daba igual pobres que ricos.

Todos teníamos majuelos, unos más y otros menos, pero éramos pequeños propietarios. No se arredaba.

10.- Señalización de la propiedad del viñedo

Cada uno sabía dónde llegaba lo suyo y se respetaba, antes “la palabra” tenía valor. En el resto de cultivo sí había hitos.

11.- Épocas abiertas

Después de vendimiar entraban las ovejas a comer la hoja. Algunos no quería y no entraban. Había labradores que también tenían ovejas y entraban sus ovejas. No se pagaba nada, te daba un lechazo.

12.- Caminos

13.- Medidas de superficie

⁶⁷ El Vado.

⁶⁸ El Vado.

Las “obradas” eran poco menos de media hectárea, unos 4.600 metros. Mi abuelo tenía 20 majuelos y, en total, tendría unas 7.000 cepas. Mi padre tenía 12 majuelos. Se podía hacer 100 cepas o más en una jornada, pero había que trabajar.

14.- Sistema métrico decimal

15.- Formas de propiedad específica

16.- Tipo de tierras

Lo había en arena y en tierra fuerte.

17.- Tipo de plantación

Eran majuelos pequeños.

Una viña de 1.000 cepas era una viña grande.

No sé que superficie podía haber, ni cuantas viñas, porque había muchos majuelos pequeños

18.- Regadío

Las cepas no se regaban. Para el resto de cultivos había pozos con motor de gasolina. De luz sólo he conocido 1.

19.- Relaciones viña y ganadería

20.- Meteorología y viñedo

21.- Plantas silvestres en viñedo

Otras plantas sólo podía perjudicar a la cepa. En algún majuelo se ponía un nogal o almendro, pero a la orilla para no perjudicar.

22.- Construcciones en viñedo

23.- Variedades

Me acuerdo del tinto aragonés, la garnacha, la valenciana y el albillo.

24.- Formas de localización y plantación/viñedo

Eran tierras pequeñas. Había majuelos de 100 cepas. Las viñas eran bajitas. Incluso puestas a manta

25.- Otros frutales

Había gindales, membrillos, ciruelos y perales para el consumo de la casa.

26.- Edad del viñedo

27.- Filoxera

He oído que se moría la cepa y que tuvieron que plantar cepas “locas” o “americanas” y, luego, había que injertarlas porque se morían. Así, si que resultaban bien.

28.- Descepe

Enganchabas a una cepa una cadena y con un tractor tirabas, así se arrancaban. Se arrancaron cuando la concentración, para que te dieran el terreno todo junto.

29.- Desfonde

30.- Arados

El arado que se utilizaba era el de vertedera. Era un arado pequeño que tenía reja, cama, vertedera, balancín y manillar. Era de tracción animal.

31.- Sistemas Plantación

Había quien hacía zanja (si lo hacía con ganado porque tardaban menos) u hoyo que se hacía a mano. Metías la planta y lo tapabas. Antes había menos anchura porque se hacía a mano, unos 40 cm. y más o menos 1 m. de hondo. De una cepa a otra habría 1,5 m.

32.- Autoplantación

33.- Labores sucesivas

34.- Barbado, Injerto, Estaca

Se habría una raja en el palo de la cepa y se metía una “puba” de 2 ó 3 yemas, se ataba con rafia y se quedaba enterrado en la tierra para que no se secase.

35.- Portainjertos

36.- Otros frutos entre cepas

37.- Injerto

38.- Reglamentación

39.- Labores anuales

40.- Santoral

El día de San Roque, el 16 de agosto, siempre había que ponerle un racimo de uva negra, era tradición. Ahora, todavía, se sigue haciendo.

41.- El trabajo

42.- Los empleados de la viña

43.- La poda

Se hacía a 3 yemas. Se hacía con la tijera, cada uno como le habían enseñado en su casa, yo ya no me acuerdo. Decía que “podar podan hasta los burros”.

44.- Los sarmientos

Se hacía “manojos”, se trenzaban los palos, como una coleta. Se utilizaban para la lumbre, para calentar, para la gloria y para la cocina.

45.- Tipos de formación de cepas

46.- Laboreo de la tierra

47.- Laboreo con caballerías

El arado de vertederas se tiraba por machos o mulas, cada uno se apañaba con el ganado que tenía.

48.- Aparejos y formas de trabajo

49.- Tractor

50.- Escabonado

se cavaba con “legona” (azadón).

51.- Ciclo vegetativo

52.- Labores manuales

Primero se “destapaba” o se “derramaba”, en invierno: se hacía un hoyo alrededor del tronco para que la cepa cogiera más agua y se aireara más el tronco. Ayudaba a podar mejor porque se descubrían los palos, si alguno estaba tapado.

Luego se “acollaba”, en primavera, que era echar tierra para que mantuviera la humedad y no diera mucho el sol.

Se hacía con la legona.

También, se cavaba, se binaba, se azufraba dos o tres veces en verano, se vendimiaba y se podaba.

53.- Enfermedades antiguas

54.- Enfermedades nuevas

55.- Plagas

56.- Hongos

57.- Hierbas malas

58.- El abonado

Se echaba basura de ovejas y mulas. Se hacía un hoyo cerca de la cepa y cada varios años se echaba la basura, no todos los años porque costaba dinero y trabajo.

59.- La vendimia

Era un acuerdo entre labradores para hacerlo todos al tiempo. Antes había lagares, tenían que estar abiertos, por eso se tenían que poner de acuerdo los labradores.

En cada lagar mandaba el que tenían más “cargas”. 1 carga eran 8 “cántaros” de vino y un cántaro eran 16 l. También había “medio cántaro”, que eran 8 l. y la “cuartilla”, que eran 4 l.

La uva la solía coger las mujeres y algún hombre. En “canastas de mimbre”, se sacaba a los “cestos de mimbre” o “comportas de madera” que estaban en el carro, eran lo mismo pero unos de mimbre y las otras de madera. Luego se llevaba al lagar. Las lagaretas solían ser de uno y el lagar de varios.

La vendimia se hacía en familia o entre amigos, era una fiesta.

El vino era para casa y para dar algo a los segadores cuando venían a segar el cereal en verano.

60.- Labores posteriores

61.- Formas de protección contra inclemencias

62.- La vigilancia

Los “viñaderos” se ponía desde que maduraba la uva hasta que se vendimiaba, mes y medio o dos meses. Cuidaban los majuelos por si iban a robar. Había 3 y “guarda jurado” que estaba todo el año para todo el pueblo.

Hacía cabañas con cuatro palos y ramas. Las hacía ellos mismos. Su obligación era estar en la cabaña y salir para vigilar el viñedo.

63.- Las devociones

OTRAS INFORMACIONES

PAISAJE

Es mucho más bonito ahora, las viñas están mejor puestas, más organizadas. Antes se ponían de cualquier forma. Ahora están derechitas y da gusto ver el campo hay mucho verde. Es muy bonito.

INFORMANTE: DOMICIO REDONDO GARCÍA
EDAD: 88 años
FECHA DE NACIMIENTO: 23-10-1920
FECHA DE LA ENTREVISTA: 05-08-2008
MUNICIPIO: Valbuena de Duero
PROFESIÓN: Herrero
Encuestador: Ana Severina Martín Martín

SITUACIÓN ACTUAL: Como vecino de la localidad, ha participado, en su juventud, en actividades que tenían lugar en Valbuena relacionadas con el cultivo de la cepa y la elaboración del vino.

Pero maja, ¿qué te voy a contar yo sobre eso? Es mejor que preguntes a los que eran labradores. A mí me decían “Domicio, hazme un arado” y yo se lo hacía, pero no sé ni para qué le utilizaban ni como hacía las cosas.

- 1.- Nombres
- 2.- Toponimia
- 3.- Descripción de la toponimia
- 4.- Vinculación con el paisaje del viñedo

- 5.- Ficha de Paisaje Singular
 - 6.- Localización sobre el mapa
 - 7.- Comprobación estadística y cartográfica
 - 8.- Descripción de las otras zonas agrícolas
- Había cereal: trigo (lo que más), cebada, centeno y avena.

- 9.- Tipos de Propiedad
- Los majuelos estaban cada uno donde tenía su propiedad
- 10.- Señalización de la propiedad del viñedo
 - 11.- Épocas abiertas
 - 12.- Caminos
 - 13.- Medidas de superficie
 - 14.- Sistema métrico decimal
 - 15.- Formas de propiedad específica
 - 16.- Tipo de tierras

Se ponían en terreno flojo, arenoso, lo que no daba trigo, porque el terreno bueno se utilizaba para el trigo, porque daba más dinero, si no el amo se empeñaba.

- 17.- Tipo de plantación
- La viña se llamaba “majuelo”.

- 18.- Regadío
 - 19.- Relaciones viña y ganadería
 - 20.- Meteorología y viñedo
- Se decía que “el viñedo quiere sol”.

- 21.- Plantas silvestres en viñedo
 - 22.- Construcciones en viñedo
 - 23.- Variedades
 - 24.- Formas de localización y plantación/viñedo
 - 25.- Otros frutales
- Recuerdo guindos, cerezos y ciruelos. Se ponían alrededor del majuelo para dar fruto.

- 26.- Edad del viñedo
- 27.- Filoxera
- 28.- Descepe
- 29.- Desfonde
- 30.- Arados

Las viñas se cultivaban con “cultivadores” o “binadores. Tenían 3 rejas, la del centro y una a cada lado, tiraba una caballería de ello.

Para podar utilizaban tijeras de podar y una “podadera” que era como una placa con dos cortes, un más ancho y otro más estrecho.

Como no existía la mecanización había más medios.

Para echar el azufre se utilizaba una media.

La “binadera” se utilizaba para la remolacha.

31.- Sistemas Plantación

Los majuelos, entonces, eran pequeños. Los más grandes tenían ½ hectárea. Las viñas estaban rectas, en línea. Ahora son más altos, antes todos eran bajos, más o menos 70 cm. No había viñedo emparrado. Las parras estaban en casa

32.- Autoplantación

33.- Labores sucesivas

34.- Barbado, Injerto, Estaca

35.- Portainjertos

36.- Otros frutos entre cepas

37.- Injerto

38.- Reglamentación

39.- Labores anuales

40.- Santoral

41.- El trabajo

42.- Los empleados de la viña

43.- La poda

44.- Los sarmientos

Los sarmientos eran para la lumbre. Se tejían y se hacían manojos. Se traían para casa.

Mucha gente tenía horno y cocía pan en casa. El que no tenía horno los utilizaba para calentarse. No se desperdiciaban.

45.- Tipos de formación de cepas

46.- Laboreo de la tierra

47.- Laboreo con caballerías

Muchos con un borrico, un “borriquillo”.

48.- Aparejos y formas de trabajo

49.- Tractor

El tractor llegó antes, la mecanización a la agricultura vino más tarde.

Yo empecé de mecánico a los 14 años (1933), nada más salirme de la escuela. Yo era de Quinilla. Ese año trajeron un tractor a La Quemada, le íbamos a arreglar. En Valbuena llegaron los tractores en 1948 o 1950. El primero fue el de los de Honorato y otro trajeron los Morales. Yo vine a Valbuena e 1945. Al año siguiente dejé de ser mecánico para ser herrero.

50.- Escabonado

51.- Ciclo vegetativo

52.- Labores manuales

53.- Enfermedades antiguas

54.- Enfermedades nuevas

55.- Plagas

56.- Hongos

57.- Hierbas malas

58.- El abonado

59.- La vendimia

En las vendimias se hacía “lagarejos”, eran bromas que se hacía, cogíamos 1 racimo, siempre de uva tinta, y se le estrujábamos a las chicas por la cara, para que las cayeran las chorreras por todo el cuello y las machara. Los lagarejos sólo se hacían en vendimias. Siempre los hacía los chicos a las chicas.

Los agricultores se ponían de acuerdo. Se ponían de acuerdo los de cada lagar. Unos empezaban antes y otros después. Eran decisiones particulares. Con permiso de los propietarios, echaban la uva en el lagar algunos que no eran propietarios.

Yo he ido ha vendimiar. Las mujeres cortaban las uvas y las echaban en las canastas. Los hombres, también, cortaban uvas y desocupaban las canastas en los “cestos”. Los cestos estaban vacíos en el carro y con la “canasta” o “cobanillo” se llevaba la uva a los cestos. Las canastas o cobanillos, se usaban sólo para vendimiar, cogerían 8 kg. y los cestos unos 80 kg. Las canastas y los cestos eran de mimbre y los hacía el cesterero. Había cesteros en cada pueblo o en un pueblo sí y en dos no.

Para cortar la uva, se utilizaba una navaja o cuchillo y no una tijera porque era más cómodo.

Con los carros se llevaba al lagar o a la “lagareta”. Cuando llegaba al lagar, se echaba la uva en la pila grande y, cuando estaba llena que ya rebosaba, por un agujerito que iba a la pila pequeña, salía un vino claro. Luego se prensaba la uva con la biga, tablones y con un madero, empujados por las vueltas de la piedra; no se prensaba con prensa. La pila grande estaba tapada con un tapón y, cuando había mucho líquido, se quitaba el tapón y salía el vino tinto. Se repartía proporcionalmente lo que correspondiera, tanto vino claro como tinto.

La lagareta, también, tenía el mismo sistema, pero en lugar de piedra tenía un tablero colgado en el que echaban 15 ó 20 piedras.

El lagar era de varios socios, se llevaba la uva y luego les daban el vino en proporción, hay 2 pegando al canal y otros 2 más arriba. Las lagaretas eran particulares, Ángel Raqueta tenía una, había más.

En los lagares había “pesadores” que eran los que pesaban la uva y lo apuntaban para luego dar el vino que correspondía.

Los “lagareros” eran obreros que ponían en el lagar para pisar la uva. Cuando iban con la uva los labradores, la tiraban por la ventana y los lagareros la repartían en la pila. Estaban descalzos y no salían en todo el día de trabajo de allí, así que orinaban allí. Se empezaba a llevar uva al lagar a eso de las 11 de la mañana, porque, aunque se fuese a vendimiar pronto, hasta que los cestos no estaban llenos, no se llevaban al lagar.

Cuando salía el vino, en los lagares había “pellicas”, que eran pellejos u odres grandes de piel de oveja para transportar el vino a la cuba de cada bodega de cada labrador y luego se llevaba la pellica otra vez al lagar, las llevaba el lagarero. Cabía algo menos de 2 “cántaros” (el cántaro tenía 16 l.). Se llamaba “odre pequeña” a la bota de vino en la que cabe 1 litro. El vino que daban a cada labrador dependía de la cantidad total que saliera, entonces no había matemáticas.

El vino era cada uno para su casa. El que cogía mucho lo vendía. La mayoría era para el consumo propio y para los “segadores” que cogían en verano para segar el cereal, que se llamaba “hacer el verano”. A los segadores se les daba de comer y de beber. Bebían a “garrafón”, les caía el vino por el cuerpo y se duchaban en vino.

Los garrafones les había de “cántara” (16 l.), de “media “cántara” (8 l.) y de “cuartilla” (4l.). Eran de cristal con funda de mimbre. Antes aquí había muchas mimbrenas.

La uva, se empleaba para vino, pero también para comer. Duraba hasta después de navidades. Se colgaban en el desván. Aguantaban casi hasta febrero. La Justi⁶⁹ un año vio que entraban golondrinas en aquí y era porque se nos había olvidado coger un racimo de uvas que colgamos y se le estaban comiendo porque estaba bueno, y las golondrinas vienen en febrero o marzo.

La vendimia, aproximadamente, empezaba el 5 de octubre y duraba 3 días. Iba toda la familia. La vendimia era una fiesta. El que no tenían iba ayudar a un amigo o a un vecino, se traía un cobanillo para su casa. La alegría que había entonces...

60.- Labores posteriores

61.- Formas de protección contra inclemencias

62.- La vigilancia

Ponían guardas que se llamaban “viñaderos”. Se movían para despistar. Tenían un “chozo”, no era de piedra como el de los pastores, eran de ramas, era para 4 días. Sólo estaba para guardar la uva. Había un guarda para todo el campo, en general.

Alguno “guardaba” (cogía) la uva, no la cuidaba. La guardaba para que no se la llevaran otros porque les quedaban a ellos sin nada.

⁶⁹ Su mujer.

63.- Las devociones

OTRAS INFORMACIONES

TRABAJO EN LA FRAGUA: Calentábamos el hierro en la lumbre que se llamaba fragua. Cuando estaba al rojo (algunas veces amarillo), lo sacábamos con las tenazas y, a martillazos, con un ayudante que daba con el macho (maza de hierro) lo dábamos forma. Luego vino el martillo pilón que era eléctrico. El maestro tenía un martillo. Hacíamos muchas herramientas: hachas, hachones, podones, binaderas, rejas, picos... Cuando llegaron los Altos Hornos, nos llevaron a pique y nosotros, a su vez, llevamos a pique a los de la madera porque empezamos a hacer puertas, rejas, ventanas...

PAISAJE:

Antes el viñedo era una cosa de alegría, ahora es una empresa. No tiene la alegría de antes. Será mejor, dará mejor uva, pero no tiene la alegría para la familia. Por eso, me gustaba más antes, era una fiesta.

INFORMANTE: CARLOS MORO GONZÁLEZ
 EDAD: 55 años
 FECHA DE NACIMIENTO: 17-04-1953
 FECHA DE LA ENTREVISTA: 13-08-2008
 MUNICIPIO: Olivares de Duero - Valbuena
 PROFESIÓN: Director del Grupo Matarromera
 Encuestador: Ana Severina Martín Martín

SITUACIÓN ACTUAL: Procede de familia de viticultores y de una saga familiar vinculada con el mundo del vino con otros exponentes tal prestigiosos como Emilio Moro. Su bisabuelo ya cultivaba viñedos, su padre también lo hizo y él ha continuado la actividad. Cuentan con bodegas en varias denominaciones y no se limita a la producción de vino, sino que elabora otros derivados como cosméticos.

1.- Nombres

Nosotros siempre hablábamos del viñedo o de los “majuelos”, principalmente. La plantación en aquel momento era, todo el, en vaso bastante alto. Se dejaba crecer a las cepas bastante, no he hacía demasiado clareo, como se hace hoy día. También es cierto que se utilizaban terrenos de secano, el regadío no era para las cepas.

2.- Toponimia

TOPONIMIA DE LOS TERMINOS MUNICIPALES

En Olivares:	En Valbuena
Pago de Zurita	Villanueva y la Espadaña (antiguo poblado entre Olivares y Valbuena)
La Solana	Pago de San Román
Valdefuentes	La Cabaña (debía de haber una cabaña de Guardaviña)
	La Aguilera
	Valdebanigo

En el Pago de Zurita, cuando yo nací ya había viñedos y viñedos bastante antiguos. Y luego, por otro lado, en la zona del somonte en la solanas. Hay referenciados que en el solano se hacía un vino estupendo. Por eso, el mejor vino de Matarromera lleva el nombre de Pago de las Solanas.

De acuerdo con los textos, Villanueva y la Espadaña pertenecían al Monasterio y eran cultivadas en aparcería con los monjes. Los mejores vinos que hacía el Monasterio se cultivaban aquí. Estas parcelas, precisamente, ahora son de Matarromera.

3.- Descripción de la toponimia

4.- Vinculación con el paisaje del viñedo

A mí lo que más me llamaba la atención era que en un campo bastante seco, como era aquella, contrastara un mar de verde. En aquella época contrastaba más porque había mucho menos regadío, con lo cual destacaba más.

Además, como no se hacía poda en verde, aparecía como un manto cubriendo todo el terreno y llamaba más la atención. Hoy parece mucho más rectilíneo. En aquel momento era como un manto verde.

5.- Ficha de Paisaje Singular

6.- Localización sobre el mapa

7.- Comprobación estadística y cartográfica

8.- Descripción de las otras zonas agrícolas

Todo tipo de cereales (cebada, avena y trigo), leguminosas (garbanzos, alubias, yeros, muelas o almortas, guisantes forrajeros), alfalfa, remolacha, patata y maíz. Tenían que ubicase, preferentemente, en la zona de regadío.

9.- Tipos de Propiedad

Aquí en la zona, había, en general, 3 ó 4 mayores propietarios que hoy serían pequeños propietarios porque no superaban las 20 ó 30 hectáreas, no es inviable. Los pequeños propietarios tenían unas 3 hectáreas.

Siempre ha habido fincas más grandes como Montealto.

Al tener bastantes hijos, las propiedades se dividían. A mi abuelo le llegan unas 15 hectáreas.

A medida que la gente se iba marchando a la ciudad, lo iba dejando en renta.

También había aparcería. Nosotros teníamos aparcería con algún colono. El aparcerero ponía el trabajo y otros la tierra y se dividían los beneficios.

Los monjes o los jesuitas dejaban las viñas a los agricultores y estos les pagaban “el rento” que es una palabra tradicional preciosa que nosotros hemos incorporado a nuestra marca. Los agricultores pagaban en metálico o en especie, cuando era un agricultor pequeño o una parcela pequeña, en especie.

Había un minifundismo atroz. La concentración se hizo sobre el 49, pero ahora hay que volver a concentrar. Muchas de las tierras, al estar de viñedo se respetaban. Eran tierras de 0,30 hectáreas, 1/3 de hectárea. Ahora el tamaño medio será de una hectárea. Yo desearía parcelas de 500 hectáreas. No hemos progresado demasiado, seguimos con tierras muy pequeñas.

10.- Señalización de la propiedad del viñedo

El muchos casos no había, en otros había algún tipo de vallado o algún tipo de seto de diferenciación.

11.- Épocas abiertas

Si, ahora ya no existe. Después de la vendimia, para que la oveja no pudiera hacer ningún daño a la parra, en octubre. Se hacía porque era mucho más importante el ganado, el conseguir leche y carne. Por eso, se facilitaba.

Entraba para comer, como suministro para él. Se comían la hierba.

Podía haber sus fricciones. Pero, en general, no.

12.- Caminos

Eran para todos los cultivos, porque los cultivos estaban muy mezclados.

13.- Medidas de superficie

La “obrada” era como media hectárea. Y la “emina” que era una medida tradicional que tomaban en el Monasterio de Valbuena, era el módulo de vino que tomaban, referenciada a medida romana, 250 cl., cuartilla.

14.- Sistema métrico decimal

15.- Formas de propiedad específica

16.- Tipo de tierras

Había arenosas, calizas, mollares.

17.- Tipo de plantación

Yo no recuerdo que hubiese una diferenciación en el nombre por este aspecto.

18.- Regadío

Antes de la aparición del canal, había norias no recuerdo cuantas, se extinguieron en torno a los 50. Con la aparición del canal se regaba a manta o a pie.

Yo recuerdo que había motores de petróleo, los de electricidad eran menos corrientes porque era preciso tener la línea de electricidad y era más costoso.

19.- Relaciones viña y ganadería

20.- Meteorología y viñedo

Como es una planta que tiene un gran sistema radicular se ponían en tierras que tenían en las que tenían menos opciones otras plantas. La planta del viñedo era más susceptible de que pudiera prosperar en terrenos en los que, al menos en la capa superior, uno 50 cm., pudiese ser más pobre. Los agricultores sabían que podían plantar viña y, si lograban que agarrase, las raíces más profundas llegaban a la capa de arcilla o caliza.

Se plantaba en terrenos cercanos a los ríos o de alubiales arenosos o en zonas más altas más protegidas de las heladas (zona de somonte o ladera). En las solanas (pagos orientados al sol) la cepa tiene una gran capacidad de absorber la luz solar, la insolación y daba unas uvas fantásticas.

La zona de Vega Sicilia es más pobre por la orientación sombría de sus laderas, es mejor zona este lado del río. El agricultor sabe que la tierra de pinares no es buena tierra para viñedo. Los monjes que tenían también esta otra zona, los vinos los cogían de aquí.

Era muy importante buscar el lugar donde hubiera menor riesgo de heladas. Es más o menos donde se hace ahora, creo que yo lo he recuperado. Cuando yo lo empecé a hacer extrañaba. Los viejos o sabios me decían que eran zonas tradicionales. Nuestro grupo es lo que sigue haciendo.

21.- Plantas silvestres en viñedo

Decían que estando cerca de zonas de lavanda o tomillos toman el aroma. Yo no estoy seguro de que la viña sea tan lista.

22.- Construcciones en viñedo

No mucho, había pequeños bancales, cuando había cierto desnivel del terreno. En la zona intermedia, entre el valle y el páramo.

23.- Variedades

Tinto fina o tinto aragonés y el albillo, básicamente. También había la jaén o la palomino. Nosotros en Olivares, concretamente en el Pago de Zurita, teníamos otras variedades que vinieron a plantarlas en los años 40 gente de la zona de albariño. Esas que te he dicho son las que mejor se adaptaron, las mejores tempranillo y la tinto aragonés.

Había mucha diferencia, sobre todo, considerando de dónde vinieran los clones. Yo recuerdo que mi padre traía gente para plantar de viveros de Galicia.

No estoy seguro de cual era mejor o pero. Había más diversificación en las plantaciones de lo que hay ahora.

Una cepa tenía una producción muy baja, 3 ó 4 racimos por cepa. Entre 1000 y 3000 kg la hectárea.

24.- Formas de localización y plantación/viñedo

25.- Otros frutales

Almendros, cerezos, nogales, manzanos y algún avellano. Se ponían en las lindes, para marcar, separar o complementar la linde y obtener el fruto

26.- Edad del viñedo

Solía ser habitual que cuanto más vieja la cepa más grande, más poderosa y la contextura era más grande, con gran porte.

Sigue pasado esto actualmente.

La cepa grande podía alcanzar 1,80 m. a los 50 o así, las más jóvenes y pequeñas 1,20 m. ó 1,30 m.

27.- Filoxera

A esta zona le afectó bastante. En otras zonas como en Toro o Cigales aún existente viñedos prefiloxéricos, pero en esta zona no creo que haya.

28.- Descepe

La viña desapareció mucho, además de por la filoxera, por el efecto de otros cultivos. La viña pasó unos momentos muy malos en los años 40 ó 50, en los que no era un cultivo competitivo, estaba en régimen de supervivencia.

Aquí yo he visto con gran desazón traer barricas de Cariñena.

Yo como ingeniero y como experto le he recomendado a mi padre quitar viñedo para poner remolacha, porque el viñedo no era interesante.

A mi entender se procedió al arranque después de la Guerra y con la llegada del Servicio Nacional de Trigo, luego el SEMPA. Fue muy positivo porque permitió asentar cereales que eran más rentables, pero expulsó otros cultivos, vino había en España y

sobraba en España en la Mancha en Requena y era muy barato. Aquí eran más rentables los cereales, la patata y la remolacha.

Creo que se arrancaban con tractor, pero también con mulas, con un estrinque y una cadena. Una a una.

29.- Desfonde

Aquí no había posibilidad de desfonde, en las tierras que había y con los tractores y aperos. Se araba lo que se podía.

30.- Arados

Había arados romanos, yo les he visto por el año 60 ó sesenta y tantos. Luego había, también, arados metálicos con una reja metálica únicamente, y luego los arados de vertedera que empezaron a aparecer por el año 40, aproximadamente, que volteaban la tierra. El romano no volteaba la tierra.

31.- Sistemas Plantación

Se hacía era un hoyo a mano de 0,5 m. de hondo una a una y se metía la planta. De diámetro, no me puedo acordar, tendría 40 ó 50 cm.

Había otro sistema que era hacer una zanja e irlas tapando. Se ponían un sarmiento inclinados doblando la raíz hacia un lado.

Los hoyos se hacían con pico y azadón.

32.- Autoplantación

A veces, yo he utilizado el sistema de un sarmiento más largo, enterrarlo, enraizarlo y luego cortarlo. No te puedo decir a cuánto tiempo se cortaba porque te diría algo que no es exacto y mi condición de ingeniero no me lo permitiría.

33.- Labores sucesivas

Empezando por la poda en seco, y luego se pasaban unas rastas o pinchos que hay muy bonitas, no recuerdo como se llama, la grada, es la grada. Luego se “alumbraba” a mano y después se hacía lo contrario de alumbrar que no recuerdo como se llamaba. Yo no recuerdo que se hiciese poda en verde.

Se azufraba con el sentido el agricultor, dependiendo de cómo iba el año. Se hacía un par de veces en mayo, junio o julio.

34.- Barbado, Injerto, Estaca

Se injertaba y era muy habitual pero el cómo no lo he visto, no lo recuerdo.

35.- Portainjertos

36.- Otros frutos entre cepas

37.- Injerto

38.- Reglamentación

No, no lo recuerdo. A parte de la normativa legal. La Ley de la Viña es del año 70.

Había normativas anteriores, de los años 20. Aquí, en esta zona, como no tenía mucha salida al mercado, no se controlaba mucho.

Si quería regabas, hacías los trabajos que te parecía.

39.- Labores anuales

40.- Santoral

41.- El trabajo

Yo recuerdo haberme levando, en las primeras épocas, a las 3 de mañana con mi padre para ir a segar o hacer lo que sea y volver con la luz del día. Había que ir con los carros y tardabas mucho en llegar. Las jornadas eran amplísimas.

42.- Los empleados de la viña

43.- La poda

Se hacía con unas varas largas, más de lo que se hace ahora, no recuerdo a cuanto más de lo que se hace ahora. Ahora se hace a 2 ó 3 yemas, antes era a más. Antes no se buscaba la calidad, como ahora, antes se buscaba producir; por eso, se el dejaba más

carga a la viña. Aquí no había marcas excepto Vega Sicilia y Protos a partir de los años 20.

Se elaboraba en las bodegas para el consumo propio. Nosotros siempre hemos elaborado vino, sobre todo en Olivares y decían que el vino que elaborábamos tenía buena fama. No tenía marca.

44.- Los sarmientos

Se hacía “manojos” que se llevaban a las “tenadas”. ¿No has oído esa palabra? Claro, eres de la zona. Eran fundamentales en invierno como energía para las glorias, para las cocinas, para todo.

45.- Tipos de formación de cepas

46.- Laboreo de la tierra

47.- Laboreo con caballerías

El que tenía ganado hacía todo lo que podía, el que tenía el ganado, había quien tenía sólo un burro o pequeño animal. Se araba, como transporte, se pasaba la grada.

Nosotros teníamos mulas o machos, un pequeño agricultor solía tener un burro o una pareja de burros. Una explotación grande tenía una cuadra de ganado que se medía en pares de mulas, teníamos 6 u 8 pares de mulas. Teníamos algún caballo, que, también, se utilizaba para monta.

Los aparejos que había eran los collerones, las cinchas, los arreos, los tiros, los correones, los cabezales.

48.- Tractor

Los primeros tractores que llegaron fueron algunos de mi familia. Eran de ruedas de hierro y luego de cadenas. Estamos hablando de los años cuarenta y tantos, a partir de ahí es una fuerza mayor para poder trabajar.

49.- Escabonado

50.- Ciclo vegetativo

Muy parecido a ahora, no cambia. En los últimos años se está adelantando el ciclo. Quizá en aquel momento, un poquito más frío, antes era más largo.

51.- Labores manuales

52.- Enfermedades antiguas

Las mismas que ahora, el oidio y el mildio, los dos azotes principales y luego los ataques de ácaros o polillas, no recuerdo otros. Enfermedades actuales como la yesca no las recuerdo entonces. Sí era habitual el oidio y el mildio que se trataban con sulfato cúprico.

53.- Enfermedades nuevas

Viene siendo lo mismo, parecido. La yesca está afectando más. La clorosis, pero básicamente, parecido a ahora.

54.- Plagas

La filoxera, ahora no es resistente. No recuerdo más.

55.- Hongos

La botritis.

56.- Hierbas malas

Todas igual que ahora, no ha cambiado.

57.- El abonado

Muchas veces no se abonaba. El abono era un producto caro como para andar echándose a las viñas, salvo quien tenía pequeñas parcelas y tenía ganado. La basura quedaba reservada para los cultivos de regadío, era lo prioritario.

58.- La vendimia

Antes se empezaba sobre el Pilar. En nuestro museo tenemos los útiles, luego puedes sacar una fotografía de ellos. Básicamente, se utilizaba el “garillo”, los “cobachos” o

“conachos” y luego se echaba a los “cestos de mimbre” o las “espuertas de madera”, que se echaban a los carros uno a uno y los carros los llevaban a los lagares, donde se “cocía”. Se pisaba la uva y se preparaba el orujo. Había mucho clarete. Después del lagar se llevaba a las bodegas, donde se dejaba en las “pipas” o “cubas”, no se llamaban barricas, las barricas es más moderno. Allí a los “tinós” de cemento o a los toneles de 300 l. ó 500 l. En algunos casos el lagar y la bodega estaban juntos. En las lagaretas, al estar junto, se prensaba y de ahí iba a la bodega. En Valbuena hay dos lagares preciosos. Le he dicho al Alcalde que los rehabilite directamente y los ponga al turismo. Si es necesario, porque son de muchos propietarios, que los expropie.

59.- Labores posteriores

60.- Formas de protección contra inclemencias

61.- La vigilancia

Había guardas que vigilaban, en general, el campo y “guardaviñas”. Nosotros teníamos un guardaviñas que tenía un “chozo” hecho con los chopos de la ribera, parecía una cabaña india. Vivía y dormía allí. Guardaba la viña de los de 2 patas (personas) y los de 4 patas (animales), porque antes había mucha necesidad. Muchos labradores lo cuidaban ellos.

62.- Las devociones

Aquí se acudía a las Vírgenes de la zona.

OTRAS INFORMACIONES

Mi familia han sido agricultores, viticultores y bodegueros desde tiempos ancestrales. Nosotros hemos tenido bodega y seguimos teniendo en Olivares, en Valoria y en Piña de Esgueva. Mi abuelo materno también era agricultor, viticultor y bodeguero. Plantea su proyecto como un proyecto de continuidad desde los vaceos hasta la actualidad. Se trata de proyecto artesano industrial con un concepto de empresa y marca, sentando las bases de un desarrollo sostenido, que va a ser irreversible, considerando el desarrollo y salto de la zona.

PAISAJE:

Las explotaciones y las superficies son más grandes. Antes era en vaso y ahora en espaldera, ahora parece más un jardín, entonces parecía más medioambiental, más estético, más silvestre.

Ahora está más lleno que antes, antes no había más viñedo.

Yo creo que cada “mayo trae sus flores”, yo creo que lo que nosotros estamos haciendo merece todo el respeto, porque lo estamos haciendo con todo el cuidado y respeto al medioambiente y la tierra.

Quizá evolucionemos al en futuro hacia suelos plantados que complementen el viñedo en espaldera.

El valle es una preciosidad, es una preciosidad. Mira ¡qué vistas tenemos desde aquí! En verano miras y ves verde. Antes era muy bonito, ahora es igual o incluso más bonito.

Hay un punto, no sólo a mí, sino a enorme número de personas que han pasado por Bodegas Matarromera le ha encantado, la vista desde Matarromera, viendo el cauce del Duero, Valbuena, bodegas al otro lado del río, la pesquera de San Román y la ermita. Pero las vistas desde Emina, también, son impresionantes: el Monasterio, el valle..., es fantástica.

Luego el Mirador del Anillo de Valbuena, es una vista preciosa. Luego hay otra vista que me gusta mucho, entre Olivares y Valbuena, las Terradillas. En el Pago de Solanas se ve el Monasterio de Retuerta y todos nuestros viñedos. La vista desde el Monasterio de Valbuena es muy bonito. Vale la pena verlos y recomendar para que vengan a visitarlos.

INFORMANTE: FRUCTUOSO FRUTOS NIETO

EDAD: 71 años

FECHA DE NACIMIENTO: 12-07-1937

FECHA DE LA ENTREVISTA: 30-07-2008

MUNICIPIO: Valbuena de Duero

PROFESIÓN: Agricultor

Encuestador: Ana Severina Martín Martín

SITUACIÓN ACTUAL: Está jubilado, sigue conectado con la agricultura porque su hijo es agricultor y tiene viñedo en el término municipal del Valbuena de Duero. Es el propietario de un majuelo que puede ser el más antiguo de la localidad, ubicado en el pago de Reja.

1.- Nombres

2.- Toponimia

TOPONIMIA DE LOS TERMINOS MUNICIPALES

Valdebaniego	
El Caballo	
Santa Marina	
La Aguilera	

Donde más había era en Valdebaniego (era todo viñas), también había en El Caballo, Santa Marina y la Aguilera. Se buscaban las tierras peores, debajo del canal sólo había en La Aguilera y en Santa Marina que eran tierras malas. En las tierras buenas dan mucha uva pero hay que quitarla porque es mala y tiene mucha enfermedad.

3.- Descripción de la toponimia

4.- Vinculación con el paisaje del viñedo

Era todo en vaso, eran tierras pequeñísimas, de 10, 15 ó, incluso, 5 áreas. Tenían 4 ó cinco "líneos", algunos 2. El número de cepas por líneo dependía de la largura y de lo juntas que quisieras ponerlas.

5.- Ficha de Paisaje Singular

6.- Localización sobre el mapa

7.- Comprobación estadística y cartográfica

8.- Descripción de las otras zonas agrícolas

Lo que más había era trigo (el 80 %), cebada muy poca, garbanzos, muelas, centeno y avena. La cebada era para el ganado. Se alternaban los cultivos en las tierras para que produjera más.

9.- Tipos de Propiedad

Arrendadas había muy pocas, por no decirte que ninguna, porque había muchos labradores en Valbuena. Antes de la concentración, que fue por el año 54, las tierras eran muy, muy pequeñas. Tierras de una hectárea había muy pocas. El viñedo estaba en las tierras más pequeñas y peores. Las tierras grandes y buenas eran para los cultivos que producían más ingresos.

10.- Señalización de la propiedad del viñedo

Había algunos hitos de piedra. En muchos sitios no había nada porque se arrancaban.

11.- Épocas abiertas

El ganado no entraba a los majuelos porque la poda la inventó un burro que se metió a un majuelo y se comió unos palos. Los palos que se comió dieron uvas más grandes que el resto. No dejábamos entrar al ganado por si se comían las viñas.

Las ovejas no hacían daño, entraban para comerse la hoja después de vendimiarse, pero el resto del ganado no entraba por si se comían los palos.

Había muchos agricultores que tenían “atajo” de ovejas y eran sus ovejas las que entraban en su majuelo. Si dejabas entrar al pastor, no te pagaba nada pero te daba un lechazo.

12.- Caminos

Se iba a las viñas y a otros cultivos.

13.- Medidas de superficie

La “obrada” eran 4.358 m. 2 obradas eran un poco menos de una hectárea.

Las “fanegas” se utilizaban para el cereal: una fanega de trigo eran 42,25 kg., una fanega de cebada eran 33 kg. y una fanega de avena eran 25 kg.

14.- Sistema métrico decimal

No había relación, cada uno ponía en la tierra las cepas que quería. Las tierras se medía por número de cepas, más que por hectáreas y obradas; por ejemplo, se decía “esta tierra tiene 60 cepas”.

15.- Formas de propiedad específica

16.- Tipo de tierras

La tierra buena para la viña es tierra suelta, de cascajo o guijarro y que esté al sol. La uva madura antes porque la arena guarda mucho el calor. Como el majuelo mío de Reja. El racimo que se le pone a San Roque es siempre de allí. Se buscaban las tierras peores, debajo del canal sólo había en La Aguilera y en Santa Marina que eran tierras malas. En las tierras buenas dan mucha uva pero hay que quitarla porque es mala y tiene mucha enfermedad.

17.- Tipo de plantación

Sólo había en vaso. Las parras se ponían en casa pero había muy pocas. El Señor Mariano tenía una.

18.- Regadío

Antes del canal, se regaba con pozo, pero había muy pocos 8 ó 10. Luego, por el año 50, se empezó a regar con el canal. También, había norias, el Señor Severiano tenía 1, yo recuerdo 3 norias. No había motores. Los motores llegaron cuando yo tenía 10 años. Yo regaba con motores de luz, en el año 40 había media docena. Luego llegaron los de gasolina, el gasoil no existía aquí.

19.- Relaciones viña y ganadería

Había buena relación. Los agricultores tenían ovejas y se comían la hoja de sus tierras. Los que no tenían ovejas dejaban ir al pastor. Algunos no querían que entraran las ovejas.

20.- Meteorología y viñedo

Las tierras se ponían por el lado más largo, eran más fácil para cultivar.

21.- Plantas silvestres en viñedo

Lo que más había eran cardos, amapolas había pocas, gébanas. Las malas hierbas son todas perjudiciales. ¿Sabes lo que abundaba mucho? Las mielgas porque se araban mal y tenía las raíces muy duras.

22.- Construcciones en viñedo

Se hacía cabañas para los “viñaderos”. Se hacía con ramas para que no les viera y pillar a la gente que se llevaba las uvas. Había veces que eran ellos los que se llevaban las uvas. Había 3 ó 4 viñaderos.

23.- Variedades

La que más destacaba era la garnacha, es buena pero es un poco ácida. Había, también Del País, albillo y valenciana. La valenciana daba uvas muy gordas pero eran malas. Una cepa buena podía dar 1 “canasta”, 20 kg. Había muchas que daba eso. Una cepa media daba 5 kg.

24.- Formas de localización y plantación/viñedo

En cada tierra había un poco de cada variedad.

25.- Otros frutales

Almendros y cerezos. ¡Qué atraso! Iban los pájaros a los árboles y luego se comían la uva. Se ponían donde pillaba.

26.- Edad del viñedo

27.- Filoxera

Aquello fue cuando se injertó con americano y se acabó con la enfermedad. No he oído que aquí hiciera tanto daño.

28.- Descepe

Se arrancaron cuando la concentración, por el año 54. Yo arranqué todas menos la de Reja, la arranqué un líneo sí y otro no para poder ararla con el tractor, la gente decía “este Nesín está loco”.

Se arrancaban con el tractor, con una cadena, engancho y tirando de ellas. Otra gente las quitó a “legona” o con un macho. No cuesta nada, como el terreno es flojo salen bien.

29.- Desfonde

30.- Arados

Arábamos con machos, con “arado de vertedera”. Se araba 2 veces al año, la primera mano se daba antes de navidad, hacia fuera de la cepa y se cavaba la calle. Se araba a los 3 meses o así, en abril, hacia dentro para que guardase la humedad en verano.

Había varios tipos de arados:

- Arado de Vertedera. Era de hierro. Tenía cama, manilla, cuero de vertedera y vertedera.

- Arado común. De madera. Ese es más bonito. Tenía dental, cama, timón, rabizo, manilla o esteba, orejeras y reja.

- Trisurco. Había 3 en el pueblo. Tenía 3 vertederas muy pequeñas. Era un gran arado. Los llevaban los machos o mulas, caballos y burros.

Las tierras se cavaban a azadón las pequeñas y las grandes, en las que cabía el ganado, con ganado.

31.- Sistemas Plantación

Se hacía un hoyo a azadón, de 40 cm. de hondo y se ponía el palo. Se plantaban “locas” y luego se injertaban americano. Se ponían a 2 m. la entre calle y 1 m. entre cepa y cepa.

32.- Autoplantación

33.- Labores sucesivas

34.- Barbado, Injerto, Estaca

Dicen que cuando injertas da menos uva. Se cortaba el palo, se hacía una raja. Se hacía una “puba” y se ataba con “rafia”. La rafia era del mismo palo de la viña, era la corteza. Se tapa con tierra porque si no se seca.

Puedes injertar a la altura que quieras, pero cuanto más abajo mejor, porque desde ahí hace el efecto. Había algunos que injertaban una rama de tinto y otra de blanco y la misma cepa daba uvas tintas y blancas.

El injerto se hacía con navaja.

35.- Portainjertos

Los plantones eran americano.

36.- Otros frutos entre cepas

37.- Injerto

38.- Reglamentación

Cada uno a su aire.

39.- Labores anuales

40.- Santoral

Jesús le dijo a San Pedro que eligiera entre las cepas y la higuera para que uno de los dos diera dos frutos al año y San Pedro, como le gustaba la vid, le dio vergüenza y dijo que la higuera. Por eso, la higuera da higos y brevas.

41.- El trabajo

42.- Los empleados de la viña

43.- La poda

Se empieza en noviembre, hasta febrero. La poda en verde era los tallos que cogía la gente para comer. Decía la gente que en Valbuena se podaba bien.

Se podaba con serrucho, tijeras de podar normales y podadera.

Se dejaban 2 palos, 1 a 3 yemas y otro a 5. Así que las cepas no daban nada de producción.

Recuerdo varios refranes:

“Poda tardío y siembra temprano y cogerás uva y grano”.

“Poda helando y no puedes llorando”.

“Si quieres que tu cepa sea moza, pódala con hoja”.

44.- Los sarmientos

Se hacía “manojos”, se trenzaban como coletas. Eran más gordos donde se empezaba y en pico al final. Los hacía las mujeres. Eran para la gloria o la cocina. No se quedaba un palo en las tierras.

45.- Tipos de formación de cepas

46.- Laboreo de la tierra

47.- Laboreo con caballerías

48.- Aparejos y formas de trabajo

49.- Tractor

En el 1950 ó 1951 le trajo Honorato y yo a los 5 ó 6 meses.

50.- Escabonado

51.- Ciclo vegetativo

Había un refrán que decía: “Por la Cruz (2 de mayo) la viña reluz”. (Brotá).

52.- Labores manuales

53.- Enfermedades antiguas

Oidio y Mildio. Se trataba con azufre. Venían azufradores y azufraban todo con azufre amarillo. No eran de por aquí, hacían el recorrido por la zona. Igual eran de la Rioja.

54.- Enfermedades nuevas

55.- Plagas

56.- Hongos

57.- Hierbas malas

58.- El abonado

Yo, un año eché basura. Se hacía un hoyo de unos 25 cm. de hondo, a la 15 cm. del tronco y se echaba basura. Si que se conocía. Se echaba una vez cada 4 ó 5 años. Se echaba con una canasta. No era muy rentable porque tardabas tiempo en echarlo y costaba dinero, encima había años que tenías que tirar el vino que te sobraba después de verano porque se picaba o porque había que vaciar los “carrales” para echar el mosto nuevo.

59.- La vendimia

Antes o después de la fiesta de octubre. Tres días antes o el día siguiente a la fiesta, porque la vendimia dura tres días y no se quería que coincidiera con la fiesta. Se ponían de acuerdo todos para abrir los lagares.

Las mujeres vendimiaban y los hombres sacaban las canastas o “cobanillos” hasta los cestos y los subían al carro. Las canastas y los cestos eran de mimbre. Se decía “El que valga para vendimiar y el que no para sacar cestos” o “Unos valen para vendimiar y otros para sacar cestos”. La canasta llena pesaba unos 20 kg. y el cesto unos 100 o 110 kg. (9 ó 10 arrobas, cada arroba 11,15 kg.).

60.- Labores posteriores

Se podaba antes de navidad, para que no estorbaran a la hora de arar.

61.- Formas de protección contra inclemencias

62.- La vigilancia

Había guarda de campo y los viñaderos que te contaba antes.

63.- Las devociones

OTRAS INFORMACIONES

En el lagar o la lagareta se pesaba con la “romana” y se echaba en la pila grande. Luego se pisaba la uva con los pies. Los que la pisaban se llamaban “tiradores”, porque “tiraban” vino con los pellejos (lo llevaban del lagar a los “carrales” que había en las bodegas).

Después de pisarse la uva, salía el mosto. Cuando se quitaba el tapón de la pila grande (se llamaba “soltar”), el mosto caía a la pila más pequeña, eso se llamaba “lo voluntario” y era clarete. Se medía con los pellejos y se llevaba a los carrales de las bodegas.

Después, se hacía un montón con lo que quedaba y se prensaba con unos tablones, bajando la biga por el usillo lo apretaban y salía el vino tinto.

El vino bueno era lo del medio, los primero era muy claro y lo último muy áspero.

PAISAJE

Hoy está mucho más bonito que hace años, sin comparación. Antes, las laderas eran tierra, no crecía nada en ellas, ni en las cunetas, ni en los caminos..., ahora está todo verde, da gloria verlo.

Por no haber, antes no había casi ni monte, en el momento que crecía una rama, la gente iba a por ella para leña.

Lo veas desde donde lo veas ahora está todo precioso, hay verde por todos los sitios, hasta ahora que es verano. Si épocas que parece Galicia.

Ahora está todo precioso, no veas cosa más bonita.