

SOBRE LAS CUEVAS

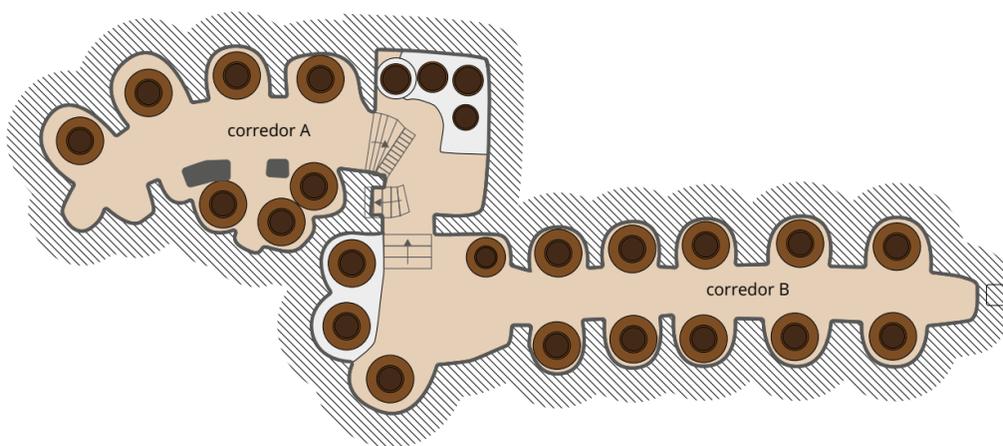
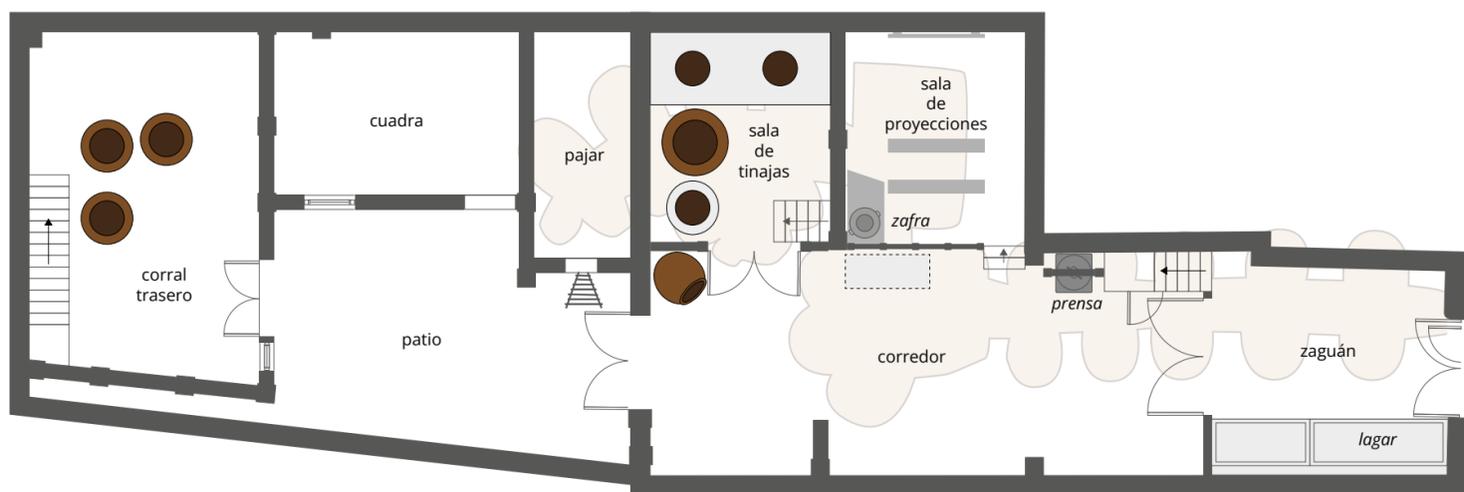
La cueva que estás a punto de visitar cuenta con dos corredores que se ramifican desde un distribuidor central y fueron construidos en diferentes etapas. Por esta razón, verás varias fechas grabadas en la piedra o el cemento, como en el arco de entrada al Corredor A, donde se lee “AÑO 1903”. Aunque su antigüedad sea mayor, se pueden identificar otras fechas de principios del siglo XX en algunos lugares, como en una tinaja, lo que sugiere que en ese momento se llevó a cabo una remodelación significativa que amplió la bodega original.

Estas cuevas se destinaban principalmente al almacenamiento de aceitunas de mesa, aceite y aguardiente, en lugar de la producción de vinos y vinagres. Si la casa disponía de una sala con tinajas de gran tamaño, como en la Casa del Barato, allí tenía lugar la fermentación. Si no era así, las pitarras se elaboraban en la cueva.

Gran parte del subsuelo de San Esteban está excavado con estos túneles, y es interesante notar que una cueva podía prestar servicio a varias viviendas, ya que se extendían bajo varios edificios, cada uno con su acceso propio.

Las cuevas fueron talladas en la roca a mano, con pico y pala, y se pueden ver las marcas en las paredes y los espacios para las tinajas. Esta tarea era ardua, especialmente considerando las herramientas rudimentarias que se utilizaban. Cuanto más profundo se excava, más duro está el sustrato, por lo que no podían descender demasiado para construir una cueva horizontal.

Los espacios subterráneos siempre despiertan un sentido de atracción y misterio. Para aquellos que los usaban en su vida diaria, eran simplemente una parte más de su entorno doméstico. Sin embargo, especialmente para los más jóvenes, bajar a la cueva no siempre hacía tanta ilusión...



SALA DE TINAJAS

Lo primero que impresiona al contemplar una sala con estas características es el impresionante tamaño de las tinajas, lo que nos lleva a cuestionarnos cómo lograban introducirlas en este espacio. En realidad, inicialmente se acomodaban los recipientes y luego se cerraba la sala mediante tabiques.

Este tipo de estancias era común en las viviendas de la localidad. Servían para la doble función de producción y almacenamiento, y al formar parte de la vivienda hacía sencillo supervisar el proceso de elaboración, teniendo todos los recursos a mano. No obstante, debido a la modernización de muchas casas tradicionales, estas salas fueron desmanteladas para destinarlas a nuevos usos domésticos. Esto resultó en la necesidad de romper las tinajas, ya que no cabían por las puertas o se rajaban en el momento de quitar los soportes que las sujetaban.

Las enormes tinajas, algunas de las cuales llegan a medir hasta 2,5 m de altura, poseen un zócalo o base de ladrillo llamado *empotradora* que oculta parte de su estructura. Estas bases no solo permiten el acceso al interior de los recipientes para su mantenimiento, sino que también los estabilizan y evitan que las tinajas se rompan durante la fermentación. Durante este proceso, se deja la abertura de la tinaja abierta mientras el líquido hierve y los *pellejos* suben con el hongo de fermentación. Esta masa debe ser movida o mezclada con el caldo, para lo que se utilizaba el mecedor.

Después de esta etapa, el vino se asienta y, tras 3 o 4 meses, se extrae a través de una canilla (*correr el vino*), que es un pequeño tubo de madera insertado en el orificio inferior de la tinaja. Varias pajitas de cereal se utilizan para filtrar el líquido. Los restos de la tinaja o “casca” se prensan, produciendo un vino de menor calidad conocido como *estrujón*. Por otro lado, la piel de la uva, aún con algo de jugo, el *hollejo*, se aprovechaba para elaborar aguardiente.

Este método de elaboración, en el cual no se presiona la uva y el vino fermenta en contacto con los hollejos dentro de tinajas de barro, se denomina *vino de pitarra*. Es característico de Extremadura, áreas del sur de Castilla y algunas zonas limítrofes de Castilla-La Mancha y Madrid. Es curioso notar que esta área geográfica coincide con el territorio habitado por los prerromanos vettones.

CUEVA 1

Durante décadas, esta cueva se iluminó únicamente con pequeños candiles que se encendían para acceder a la misma. Cuando se trasegaba en su interior, éstos se dejaban en unos huecos creados para tal fin y que puedes ir observando en las paredes, esas pequeñas hornacinas abiertas en puntos estratégicos de la bodega, cubiertas de hollín.

Si se fermentaba el vino en alguna de estas tinajas, durante los 14 días siguientes no se debía acceder a la cueva debido a las emanaciones de dióxido de carbono. Para asegurarse que el aire volvía a ser respirable, a veces se encendía una fogata dentro de la cueva, para forzar al aire a renovarse por los respiraderos creados en puntos estratégicos.

El estado de conservación de las tinajas varía dependiendo de su uso. Aquellas empleadas para la maceración de las aceitunas en sal han sufrido un gran deterioro, particularmente en su exterior debido al efecto corrosivo de la salinidad. Por ello, en algunas ha desaparecido el acabado y, si tuvieron inscripciones, ya no se aprecian.

Las aceitunas de mesa, para el consumo, son de una variedad de oliva diferente a las que se utilizan para la producción de aceite. Se cosechan verdes y se sumergen en salmuera (agua con sal) para reblandecerlas y quitarles el amargor natural (*matarlas*, como dicen aquí). Las aceitunas barranqueñas tienen fama a nivel provincial por su intenso sabor.

Cada nicho excavado en roca, a pico y pala, albergaba una tinaja. En este corredor puedes ver alguno de estos huecos vacíos, lo que permite apreciar el arduo trabajo involucrado en la extracción de la tierra.

En el fondo de la cueva, se distingue el canutero, un sistema de drenaje y desagüe diseñado para canalizar el agua que mana de las paredes y evitar posibles inundaciones en la cueva.



CUEVA 2

El término “tinaja” deriva del latín “tina” y es el recipiente fundamental en las cuevas de El Barranco. Aquellas de menor tamaño se destinan al almacenamiento del vino ya elaborado, mientras que las de mayores dimensiones se emplean tanto en la producción del vino como en la preparación de aceitunas en sal.

La mayoría de las tinajas presentes en esta cueva fueron adquiridas en los alfares de Talavera de la Reina, ciudad cercana con una rica tradición en cerámica. En algunas de las tinajas que se encuentran en esta cueva, se indica su origen, como Talavera, e incluso detalles como el nombre del alfarero, por ejemplo, Julián Martín Muriyo (sic), así como números de serie o fechas de fabricación, como el caso de AÑO 1909. También es posible apreciar escudos pertenecientes a la orden religiosa de los Carmelitas. Esto se debe a que el edificio del convento carmelita en la ciudad de Talavera de la Reina fue transformado en 1848 en una fábrica de tinajas y posteriormente, en 1849, fue adquirido por Juan Niveiro, quien estableció allí la fábrica de cerámica “El Carmen”.

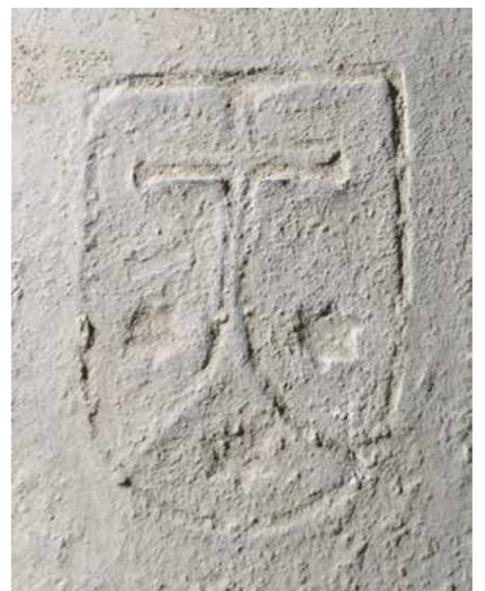
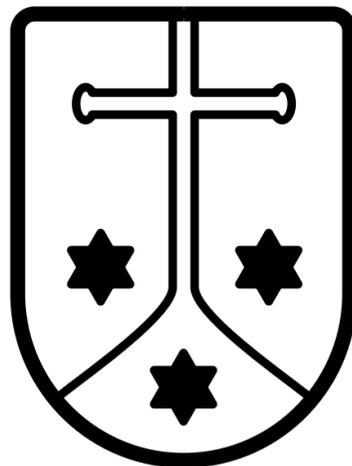


Tinajeros manchegos, vistos por Doré, para L'Espagne, libro de viajes del Baron Davillier (1874)

El escudo carmelita simboliza el Monte Carmelo de Tierra Santa, coronado por una cruz y tres estrellas, que representan a los tres primeros monjes que lo ascendieron.

En cuanto a su decoración, las tinajas en su mayoría presentan detalles mínimos, que se limitan a cordones sobresalientes en la parte superior o en la boca. Estos cordones son creados por el alfarero mediante pellizcos con los dedos o con la asistencia de una espátula.

El único alfar tinajero de este estilo existente en la provincia estaba en El Tiemblo, pero no se ha podido verificar la adquisición de tinajas provenientes de esta otra localidad abulense en San Esteban del Valle.



CUEVA 2

La construcción de una cueva conllevaba un esfuerzo monumental. Aunque podría pensarse que esta tarea era costosa pero sencilla, no siempre el terreno resultaba adecuado, lo que a menudo llevaba al abandono del proyecto. En ciertas ocasiones, la dificultad residía en no poder excavar lo suficientemente profundo bajo las edificaciones ya existentes, lo que limitaba la longitud de la cueva o requería alteraciones en su trazado, causando desvíos significativos en su diseño.

Las filtraciones de agua también han provocado derrumbes en algunas bodegas o las han dejado inservibles. No obstante, en términos generales, la habilidad de los constructores ha permitido que la mayoría de las construcciones perduren hasta nuestros días.

La tipología de las cuevas en nuestra localidad se caracteriza por tener uno o dos corredores, contruidos a partir de arcos de medio punto o apuntados, empleando ladrillo unido con mortero de cal. La base de los paramentos era de mampostería de granito. En general, los túneles discurren bajo los suelos de las estancias a pocos centímetros de estas, tal como sucede en esta cueva.

La mayoría de las cuevas en San Esteban del Valle se construían bajo las viviendas, y únicamente hay ocho cuevas independientes en las afueras del núcleo urbano.

