

**GARCÍA ZALOÑA, Pablo**

Lagares y bodegas. -- [Madrid] : el autor, D.L. 2025  
316 p. : il., fot. col. y n., plan., secc. ; 24 cm.

Apéndices

Bibliografía: p. 306-307

D.L. M. 11152-2025

ISBN 978-84-09-72682-0

1. Aragón 2. Castilla y León 3. Castilla-La Mancha 4. Cataluña 5. Comunidad Valenciana 6. La Rioja 7. Madrid (Comunidad Autónoma) 8. Arquitectura popular 9. Arquitectura rural 10. Arquitectura subterránea 11. Arquitectura tradicional 12. Bodegas 13. Etnografía 14. Instalaciones rurales 15. Lagares 16. Tipología de la construcción  
4.14 Instalaciones rurales

COAM 6271

COAM DV 6271 Dupl.

# LAGARES Y BODEGAS



---

Pablo García Zaloña

2025

# LAGARES y BODEGAS

PGZ

2025

Dedicatoria al COAM por su apoyo  
y colaboración en la promoción del patrimonio  
arquitectónico rural, germen de todo el  
desarrollo posterior y actual.

Pablo García

BAQUERIZ & BONEGAR



# LAGARES y BODEGAS

**Pablo García Zaloña**

Ingeniero Industrial  
La Aguilera. Burgos – España  
Autor - Editor



2025

IV

$$2 \times P + R = I + A$$

Se incorporan dibujos, ilustraciones y fotos

**Contacto:**

610 34 17 89  
lagaresybodegas@gmail.com

**Seguimiento:**

<http://lagaresybodegas.blogspot.com>

© Copyright. Cuarta versión 2025  
© Copyright. Tercera versión 2013  
© Copyright. Segunda versión 2010  
© Copyright. Primera versión 2009

Prohibida su reproducción sin autorización expresa y por escrito del autor.

**Imprenta: TRUYOL, SA**

**ISBN: 978-84-09-72682-0**  
**Depósito Legal: M-11152-2025**

**PORTADA: Lagares ubicados en Castrojimeno y Moradillo de Roa. Bodegas  
ubicadas en Villatuelda y Gumiel de Mercado.**

**ESCUDO: Del autor**

**EX LIBRIS con fotografías del autor a la edad de: 25, 50 y 60 años**

## PRESENTACIÓN

Este libro describe las construcciones típicas de los Lagares tradicionales y de las Bodegas subterráneas, principalmente, que se utilizaban antiguamente, podrían llamarse genéricamente históricos/as, para la obtención del vino. Se aporta más de 450 ilustraciones representativas en forma de gráficos y fotos; testimonios recogidos en unos 160 pueblos de los más de 250 visitados. Recopila gran cantidad de palabras, ya en el olvido, y cuenta un sinfín de curiosidades y anécdotas. Algunos le consideran una guía a seguir.

Comprende principalmente las zonas de:

Benavente-Los Valles	La Rioja
Calatayud	Los Arribes del Duero
Campo de Borja	Madrid
Cariñena	Ribera del Arlanza
Cataluña	Ribera del Duero
Cebreros	Rueda
Cigales	Somontano
El Bierzo	Tierra de León
Islas Canarias	Tierra del Vino de Zamora
La Alcarria	Toro
La Mancha	Valdepeñas

Este estudio de los lagares y bodegas hace hincapié en los siguientes puntos: historia, etnografía del entorno, tipología de los parajes, descripción y funcionalidad, construcción y cálculos justificativos, labores realizadas, utensilios usados, presente y perspectivas de futuro, todo inmerso dentro de una arquitectura popular y de ingeniería de un gran valor cultural, los cuales se estudian en profundidad tal como los conocí en mi juventud. En esta cuarta edición introduzco documentos históricos (unas 50 citas) a lo largo del libro para ratificar que lo que cuento de mi época de juventud coincide prácticamente con lo que ocurría desde la Edad Media hasta nuestros días.

Es un homenaje a nuestros antepasados por el esfuerzo realizado; gracias a ellos nos han llegado estas impresionantes construcciones para nuestro deleite y disfrute. Debemos ser capaces de conservarlas.

Hago mención a la forma de elaborar el preciado caldo para aquellos aficionados que deseen hacerse su propio vino.

Sugiero a los lectores que observen los dibujos y las fotos para familiarizarse con los conceptos utilizados, antes de comenzar a leer el libro.

## EL AUTOR

Nací en 1954 en La Aguilera, un pueblo de la provincia de Burgos, ubicado en una comarca con una rica tradición en el cultivo de la vid. Desde mi infancia las uvas, las viñas, los lagares y las bodegas formaron parte fundamental de mi vida. Acompañé a mi padre aprendiendo el cultivo de las viñas, la elaboración del vino y posteriormente, su venta. Durante este periodo de más de 10 años me permitió conectar profundamente con la tierra y la cultura vinícola de mi hogar.

Usábamos los métodos que se indican más adelante en este libro, pisando la uva en la pila, manejando la viga y formando el pie con el orujo. Una vez concluida la fermentación en la pila, se procedía a su trasiego a las bodegas para su transformación en vino.

He sido testigo de la gran evolución en el manejo y el cuidado de las viñas, así como el paso de las bodegas subterráneas a las cooperativas (década de los años 50) y, posteriormente, a la construcción de grandes bodegas con una arquitectura vanguardista dotadas de tecnología punta.

Debo mencionar que el año 1968, fue el último año en que utilizamos la desgranadora manual, la viga para prensar el orujo y la bomba de gasolina. En ese año se realizó el lagareo en dos lagares, donde se hicieron dos pies de uva en cada uno de ellos, de forma programada y simultánea. Al año siguiente, se trajo la acometida de electricidad, lo que nos permitió comprar y usar una prensa horizontal y una bomba eléctrica. En los años posteriores comencé mis estudios.

He cultivado recientemente una viña durante 12 años y en los ratos libres me he dedicado a restaurar un lagar y una bodega que pertenecieron a mis bisabuelos. Esta experiencia ha despertado en mí un profundo interés por las construcciones tan singulares que existen en la zona. Como ingeniero, que soy, comencé a recopilar información de los lagares y bodegas como un

pasatiempo y a la vez me he documentado de una forma de vida que ha desaparecido.

El amor propio me obligo a tomar la decisión de llevar a cabo este trabajo de recopilación, con el objeto de dejar constancia de una pequeña parte de la vida cotidiana de la época de nuestros padres, relacionada con el mundo del vino, y cumplir un anhelo deseado durante mucho tiempo.

Con esta finalidad he publicado este libro describiendo las propias vivencias acaecidas en aquella época y añadiendo las transmitidas por los ancianos de las distintas comarcas visitadas.

Quiero incidir que he realizado todo el proceso del libro, con mis propios medios, desde la escritura y edición, hasta los dibujos, gráficos y fotos, pasando por la maquetación, portada, etc. con solo algunas colaboraciones puntuales.

## DEDICATORIA

Dedico este libro a todos nuestros antepasados, quienes con su esfuerzo y dedicación han dejado una huella imborrable en nuestra historia. Gracias a ellos, hoy disfrutamos de estas construcciones que nos llenan de orgullo. Siempre se han considerado a los viñadores grandes trabajadores. También quiero dedicarlo a mi esposa e hija, Piedad y Raquel, que han sabido aguantar con paciencia el tiempo que les he robado inmerso en la creación de este libro.

En esta nueva ampliación quiero incluir a mis dos nietos encantadores, Iker y Adrián, que hacen más entretenida mi jubilación. Estoy seguro, que cuando sean mayores, sabrán valorar este legado y recordaran a su abuelo con cariño.

No puede dejar de mencionar la afición de mi padre, Fulgencio, por las tareas que realizaba en los lagares y en las bodegas, ayudado por personas muy especiales. Mencionaré a Antonio Wiznerd quien se tomaba sus vacaciones, para poder trabajar en el lagar. Y a la inseparable pareja, Julio y Amancia, que siempre estaban dispuestos a echar el hombro. Se hace extensión a toda la gente que han trabajado en estos menesteres.

No quiero pasar por alto las labores que realizaban las amas de casa, especialmente mi madre, Agustina, preparando las comidas para todo el

personal. Recuerdo con cariño esos cocidos que nos hacían ganar unos kilos de más en la época de la vendimia. Siempre nos contaba la anécdota de una pareja de serranos que en una semana de vendimia engordaron 7 kilos.

Agradezco la ayuda recibida de las numerosas personas, gracias a las cuales, este libro tiene la amplitud requerida, mencionaré a: Antonio Peribáñez, Elena Cabañes, Carlos Martín, Rubén Cabañes y demás colaboradores e informantes que han hecho posible este proyecto. También agradezco a quienes me han facilitado el acceso a las bodegas en las visitas realizadas a los pueblos, que con sus charlas han enriquecido mis conocimientos.

Agradeceré la colaboración de aquellas personas aficionadas al tema que me indiquen o faciliten nuevos aspectos de los lagares o bodegas no tratados en esta edición, para incorporarlos en mi blog personal “lagares y bodegas ...” o distribuirlos por mail para su general conocimiento. Muchas gracias a todos.

## COMENTARIOS DE LECTORES A VERSIONES ANTERIORES

*“Me ha parecido un ameno libro que relata de manera ágil la funcionalidad de los lagares y bodegas, describiendo la forma de trabajar y de resolver los problemas usuales de esa profesión que tenían las gentes del vino”*

Antonio Fernández. Ingeniero Aeronáutico

*“... le tomé en mis manos, me senté en el sofá y lo leí de un tirón, después de una jornada dura de trabajo...”*

Alejandro Tamayo. Trabajador y Agricultor

*“... después de vivir entre bodegas no pensaba que se pudieran recopilar tantos datos...”*

Ángel Sanz. Ing. Tec. Industrial

*“... sorprendido del trabajo realizado. ¡Chapo!”*

Benedicto Aguilera. Dr. Ingeniero. Jubilado

*“... es una gran fuente de información de datos y con mucho vocabulario a desaparecer, con posibilidades de ampliar...”*

Carlos García. Economista

*“... es un fiel reflejo de lo que hacíamos en mis tiempos...”*

Juan Cabañes. Agricultor

*“... un libro curioso, novedoso y rápido de leer...”*

Elena Cabañes. Profesora

*“... profundiza en ciertos aspectos que no había reparado en ellos aun conviviendo en este entorno...”*

Julio Rincón. Maestro jubilado

*"... me han impresionado las fotografías..."*

Mila Amorós. Secretaria

*"... directo, ameno y agradabilísimo. Leído de una tirada..."*

Francisco Rodríguez y Miguel Mir. Empresarios

*"Me ha gustado mucho el libro. Me parece sinceramente una joyita que aún a historia, antropología, ingeniería, folclore, etc..."*

Juan Luis Arranz. Oncólogo

*"... y todas las fotos las ha hecho tu..."* "Respuesta del autor: "más del 90 %"

Camilo Corví. Arquitecto

*"lo que perdurará del libro es la gran cantidad de vocabulario que desconocía; a mi padre le ha maravillado, especialmente cuando lee la parte de su tierra..."*

Alberto García Ramos. Ingeniero Industrial

*"... te iba a llamar para pedirte unos ejemplares...me ha encantado y sorprendido del trabajo, es maravilloso..."*

Jefe de Sección de Coordinación de Bibliotecas

Instituto Leonés de Cultura

*"Hola Pablo, el libro es muy bonito y didáctico, tiene unas fotos preciosas. Se nota lo que le has dedicado."*

Beatriz Guzmán Tordesillas. Mojados. Valladolid

*"Siempre tengo cerca las dos ediciones de los libros que escribiste."*

Alfredo Sanz Sanza. Arquitecto. Fuentespina. Burgos

*"Lo he leído con muchísimo interés y tengo que reconocer el gran trabajo que hay detrás del libro. Me ha parecido un esfuerzo tremendo de recopilación de material y datos de lo más variopintos, y sin duda muchísimos kilómetros recorridos. Mi más sincera enhorabuena por el resultado. A mí el libro me ha encantado, he aprendido mucho de él."*

Jesús Mariano Pascual. Restaura un lagar en Fuentelcésped. Burgos

*"Sr. Zaloña: me he topado casualmente con su libro "lagares y bodegas tradicionales" en una biblioteca me ha parecido muy ameno e interesante, por lo cual le felicito."*

Rubén (dicho por WhatsApp)

# ÍNDICE

## 1-HISTORIA

9

Historia. Fechas. Ordenanzas. Publicaciones. Arte y cultura. Papel de la mujer. Colofón.

## 2-LA VENDIMIA

29

La vendimia.

## 3-LOS LAGARES

43

Tipología. Descripción. Pisado de la uva. Prensado del orujo. El reparto. Lagar en el interior de la bodega. Mantenimiento. Cálculos de la viga. Los utensilios.

## 4-LAS BODEGAS

87

Tipología. Funcionalidad. Aspecto social. Descripción. Construcción. Los recipientes. Microorganismos. Mantenimiento. Condiciones climáticas. Los utensilios.

## 5-COMUNIDADES CON IDENTIDAD

175

Aragón. Castilla y León. Cataluña. Islas Canarias. La Alcarria. La Mancha. La Rioja. Madrid. Utiel-Requena. Bodegas en el extranjero.

## 6-ENTORNO DEL VINO

249

Virtuosidades. Elaboración tradicional del vino. La venta tradicional. Venta del vino en las villas. Uso de pellejos y barricas.

## 7-ENOTURISMO

271

Fiestas. Visita a bodegas. Casas rurales. Restaurantes. Museos. En ruta: pueblos típicos.

## 8-PRESENTE Y FUTURO

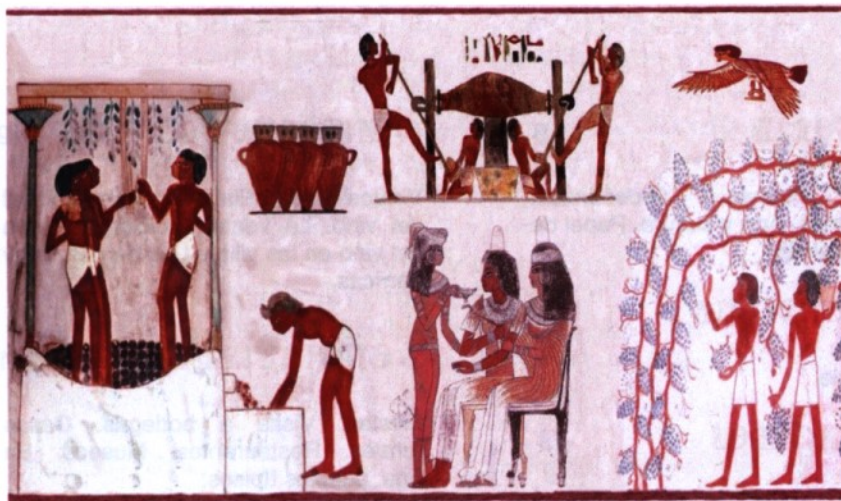
287

Presente y futuro. ¿A qué se llama arquitectura popular?. Nuevas técnicas. Merenderos y sedes sociales. Notas finales.

## 9-APÉNDICES

299

Número estimado de lagares y bodegas. Relación de pueblos visitados. Localización de documentos interesantes. Índice de skets. Informantes. Bibliografía. Consultas en la web. Notas finales.



Composición de pinturas egipcias de la: Tumba de Najt. Valle de los Nobles. 15 siglos a.c. Prensa egipcia de torsión. Reproducción de la tumba del sacerdote d'Amon Puy-em-Ra. Hacia 1460 a.c.



Lagares rupestres. S.V. Sonsierra. La Rioja. 2015



1535. CENSO DE CARLOS V.



Este libro, que tienes entre tus manos, describe las construcciones típicas de los lagares tradicionales y bodegas subterráneas que nuestros antepasados utilizaban para la elaboración y conservación del vino.

Para documentar este rico patrimonio, he tenido que visitar más de 160 pueblos de toda la geografía española.



Lo cual me ha permitido abordar: su historia, etnografía, tipología, construcción, cálculos, uso y futuro inmediato de los mismos.

He incorporado más de 450 ilustraciones que dan fe de los lagares y bodegas, destacando los detalles más significativos, que son analizados en profundidad.

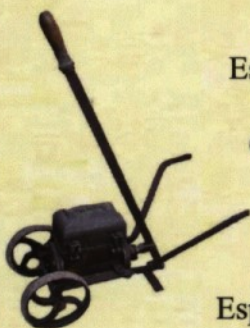
Algunos le consideran una guía a seguir.



Este trabajo es un homenaje a nuestros antepasados para dejar constancia del esfuerzo realizado.

Gracias a lo cual podemos disfrutar hoy de estas maravillas, de un gran valor patrimonial, de ingeniería y de arquitectura popular.

Espero que el libro sea del gusto de todos los lectores.



ISBN: 978-84-09-72682-0



$2 \times P + R = I + A$

PVP: 23 € IVA incl.

lagaresybodegas@gmail.com