

Obra ganadora
del 25é Premi Bernat Capó
de difusió de la cultura popular,
convocado por la Diputació de València y L'ETNO.

Formaban el jurado: Francisco Teruel, diputat de l'Àrea de Cultura
de la Diputació de València; Pilar Payà, Àngela Calero, Amparo Pons,
Joan Lluís Monjo Mascaró y Núria Sendra.

1a edición: julio 2025

© 2025 del texto:

© 2025 Edicions del Bullent (Abisal ediciones)

C. de la Taronja, 16 – 46210 Picanya

Tel. 961 590 883

www.bullent.net

info@bullent.net

Disseño gráfico: Cèsar Amiguet

Asesoramiento lingüístico: Álvaro Valcárcel y Carmen Pardo

ISBN: 978-84-9904-298-5

Depósito legal: V-1632-2025

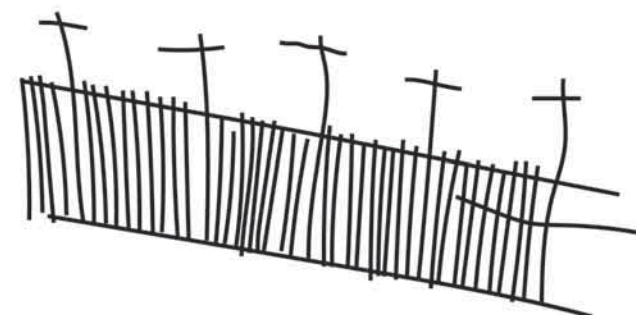
Imprime: Ulzama

La reproducción total o parcial de esta obra por cualquier procedimiento, incluyendo la reprografía y el tratamiento informático, o la distribución de ejemplares mediante alquiler o préstamo sin la autorización escrita del editor, están rigurosamente prohibidas y estarán sujetas a las sanciones establecidas por la ley.

Carlos J. Gómez-Miota Sánchez

EL VINO DE LA CUEVA

**Vinificación y tradición oral
en las bodegas subterráneas de Utiel**



25é Premi Bernat Capó



ÍNDICE

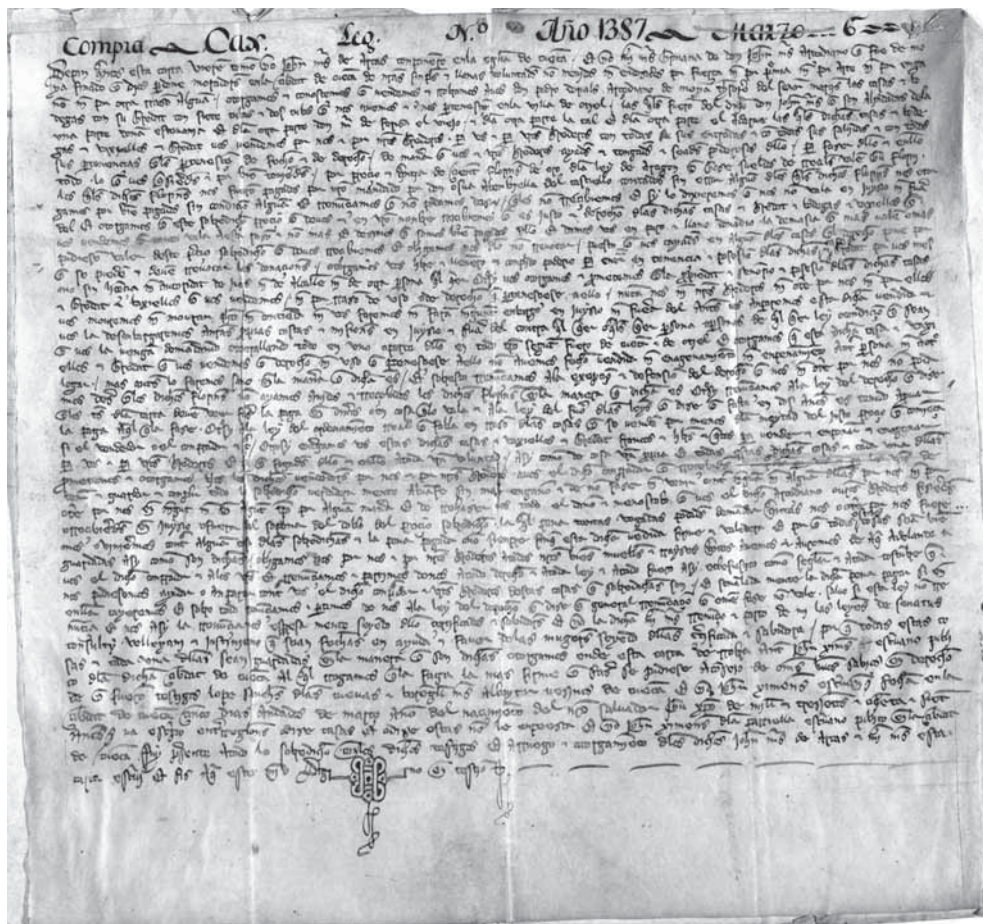
INTRODUCCIÓN HISTÓRICA.....	11
METODOLOGÍA Y OBJETIVOS	14
Un patrimonio por explorar.....	14
Objeto de estudio	15
Documentación y metodología de análisis	17
Registrar la arquitectura enosubterránea	17
Recopilación de la memoria oral.....	17
Documentación histórica y tratados agrícolas.....	19
Estudios comparativos.....	19
Objetivos	20
«DE LA CEPA A LA TINAJA»:EL PROCESO DE VINIFICACIÓN EN LAS CUEVAS-BODEGAS.....	23
La elaboración artesanal y preindustrial del vino en cuevas-bodegas.....	23
Elaboración artesanal.....	24
Elaboración preindustrial.....	24
La vendimia y acarreo de la uva	26
El inicio de la vendimia.....	27
Los vendimiadores.....	29
La recolección de la uva	33
El acarreo de la uva	37
La evolución de los lagares para estrujar la uva.....	40
Jaraíces	40
Cubos.....	44
Trullos	47
La bodega: trullos, cuevas y elementos característicos	51
La bodega en superficie: los «trullos»	52
La bodega subterránea: la cueva	55
Elaboración del vino: «pisar», «entrullar» y «prensar».....	65
El bodeguero y las acciones preparatorias.....	66
Pisado de la uva y entrullar.....	68
La fermentación tumultuosa y maceración.....	73
Prensado del orujo	78
«Bajillos» (cubas y tinajas): los recipientes del vino	82
Cubas de madera.....	82
Tinajas de barro	85

La preferencia entre cubas y tinajas	92
El mantenimiento del recipiente: la pez y las lañas ..	94
Empegado de pez	95
Remendado de lañas	96
«Guardar el vino»: faenas en la cueva-bodega.....	98
La fermentación tumultuosa	
en la elaboración artesanal.....	98
El día de sacatrullos.....	100
Los trasiegos o «trascolados».....	102
La fermentación maloláctica y la clarificación	105
Combatir el avinagramiento, las tapaderas	
y el encabezonamiento:.....	107
Aromatizantes y conservantes	112
Limpieza y salubridad de la bodega.....	114
Lavar la bodega y los bajillos.....	115
El azufrado.....	118
El tufo, un peligro invisible.....	119
Atrapa insectos y cortinas de telarañas.....	122
«Yuntas», el trabajo comunitario	
en la sociedad agraria utielana.....	124
Sociedad agraria utielana y sus clases.....	124
Yuntas o redes de colaboración.....	126
El rastreo histórico de yuntas.....	128
«DE LA TINAJA AL BARRAL»:COMERCIO, TRANSPORTE Y	
CONSUMO DEL VINO.....	133
«Sacar el vino» de la cueva-bodega.....	133
El vaciado de los bajillos.....	133
Contabilizar el vino: «medidores»	
y «cantar arrobas»	137
Los recipientes de extracción: pellejos y pipas	140
Tandas y tabernas, las primeras fórmulas	
para la venta del vino	140
La regulación fiscal de la producción de vino.....	142
Sistemas de regulación comercial.....	143
«Tandas de vino».....	143
Tabernas públicas.....	144

Los sistemas regulatorios en Utiel	
y sus alrededores.....	145
La distribución comercial del vino de Utiel.....	148
El fin de las «tandas de vino» en Utiel (1820).....	151
La liberalización comercial del vino durante	
la Edad Dorada de Utiel	151
La figura del «comisionista»	152
Métodos de venta de la cosecha	
de uva en una economía liberal	154
La venta de tu propio vino, el deseo	
de todo viticultor	155
Los abusos de los comisionistas	156
La venta de otros derivados vinícolas:	
farga, tartrato y alcoholes.	159
El transporte del vino	163
Los pellejos	164
Pipas y el transporte rodado:	
zambombas y cabrias	166
«Zambomba»:.....	167
«Cabria»:.....	169
La llegada del ferrocarril.....	171
Variedades de vid y tipos de vinos.....	172
Bobal, crujidera, planta y marisancho	172
Otras variedades históricas.....	174
Vinos históricos	179
Introducción de nuevas variedades	
y su autorización.....	180
La hegemonía de la bobal.....	184
El consumo del vino.....	189
Almacenamiento y traslado casero del vino.....	191
Los recipientes para tomar vino	192
Tomar vino y sus combinaciones	197
CUEVAS, CUENTOS Y LEYENDAS:EL SUBSUELO EN EL	
IMAGINARIO POPULAR	200
El Tripabálago.....	200
La Zorrica de la Cueva	208

Los novios que nunca salieron.....	210
El túnel de La Mazorra y otras leyendas similares	213
El Rulé de Galuchán.....	216
Rulé de Galunchán (Utiel)	217
Rulé de Galuchán (Camporrobles)	218
Rulé de Galuchón (Sinarcas)	218
CONCLUSIÓN	221
BIBLIOGRAFÍA	225
ARCHIVOS	233
INFORMADORES ORALES	234

*Dedicado a Ovidia Torres, M^a Carmen Sánchez,
Laura Ortiz, Asunción Hernández y Amparo Pons,
las mujeres que hicieron posible este libro.*



Primer documento de 1387 que menciona una bodega subterránea en la villa de Utiel (Archivo de la Catedral de Cuenca).

INTRODUCCIÓN HISTÓRICA

El 5 de mayo de 1387, los hermanos María y Johan Martínez de Arcas vendieron una casa con bodega y heredades en la entonces villa de Otiel al arcediano de Moya, Pedro Dorcales, por 100 florines de oro de ley de Aragón. La transacción se realizó con la intermediación del judío Osua Abenbiella del Castiello, quien actuó como testasferro. Hasta la fecha, este es el primer documento conocido que hace referencia directa a una bodega subterránea en la comarca más occidental del interior valenciano, el Altiplano de Utiel-Requena.

El marco geográfico de este territorio corresponde a una comarca situada entre la costa mediterránea y el interior de la Península Ibérica. Se trata de un altiplano o meseta con una altitud media de 720 metros sobre el nivel del mar, delimitado por las formaciones montañosas de las sierras de Utiel y Martés, así como por la depresión del río Cabriel. A pesar de estas barreras naturales, es también un corredor de paso este-oeste entre Valencia y la Submeseta Sur, así como norte-sur entre Aragón, Andalucía y Murcia. Estamos, por tanto, ante un espacio de frontera que actúa simultáneamente como punto de delimitación y de encuentro entre diversas áreas culturales y políticas, especialmente en los últimos 800 años entre Valencia y Castilla.

Junto con este carácter fronterizo, la cultura de la vid y el vino ha sido el otro gran elemento definitorio de la sociedad del Altiplano de Utiel-Requena. La interacción de este territorio con el cultivo de la vid es muy antigua, con evidencias arqueológicas que se remontan al siglo VII a.C. Desde entonces, la vid ha estado presente de manera continua entre íberos, romanos y musulmanes. A partir de la conquista cristiana del siglo XIII, se estableció un nuevo marco socioeconómico y político en el que la vid y el vino adquirieron un papel esencial para el autoabastecimiento alimenticio. En este contexto aparece la primera referencia documental a una bodega subterránea en 1387, lo que demuestra que estas estructuras ya eran comunes en el Utiel de ese momento. En muchos casos, estas bodegas subterráneas reutilizaban, redistribuían y ampliaban antiguos túneles defensivos, mencionados por Miguel Ballesteros Viana, que conectaban el castillo con los torreones y las puertas de la muralla medieval. Esto refleja el carácter