

VSM

the best of Spain

Revista de Historia, Ciencia y Arte

Año VII, nº 14 -- SAT AGROVEGA -- Diciembre 2017



**Vega de Santa María en la Guerra
de la Independencia
La elaboración del vino
El arte en las paredes**

Tu alojamiento rural donde el confort y el mejor descanso van unidos,
www.duquesadelaconquista.com y www.abadiadelmarques.com



VSM, the best of Spain. Revista de Historia, Ciencia y Arte

Edita: SAT AGROVEGA

Director: Francisco Javier Jiménez Canales

DL: AV91-2011

ISSN: 2174-7474

ISSN-e: 2444-765X

contacto@vegadesantamaria.com

www.vegadesantamaria.com

Consejo de redacción: Junta Directiva de SAT AGROVEGA

Maquetación: Mónica Lamela Colmenar

Precio del ejemplar: 4 euros

Periodicidad: 2 números al año

Si necesita fotocopiar o reproducir algún fragmento de esta edición, diríjase a CEDRO



Sumario

Editorial	4
Vega de Santa María en la Guerra de la Independencia	6
La elaboración del vino	12
El arte en las paredes	18



Querido lector:

Estás ante la revista que publicamos al acabar el 2017.

Los temas que hemos elegido no son casualidad y dan cuenta de cómo nuestros antepasados se organizaban y trataban de vivir de esta tierra nuestra en la que buscaron los recursos que tenían a su mano para que les diera de comer y les permitiera vivir mejor.

Afrontamos la elaboración del vino, tema este, del que cualquiera de nuestros mayores de Vega de Santa María, sabe más que el que suscribe. El vino ha sido desde tiempo inmemorial, fruto de la tierra y también industria que ha permitido convertir el viñedo en tan apreciado líquido criado y fermentado en las bodegas, que cada casa tenía en su subsuelo y de las que aún hoy, muchas se conservan.

La industria del vino se quedó ahí, en el cultivo de la vid, el paso por las bodegas y la degustación del rico caldo, incapaces los productores de unirse en cooperativa, ni mucho menos sacar una marca, que hoy sería denominación de origen y daría empleo a algunas gentes y buenos recursos económicos a quien hubiera tenido la feliz idea. En el número pasado hablamos de lo que pudo ser con la resina, igual pasa en este número de la revista con el buen vino que se criaba en Vega de Santa María, otra industria que nunca vio la luz al no ser comercializada en condiciones. Vamos entonces a recordar cómo se trabajaba en esta tierra la elaboración del vino y hacer memoria de aquellos años en los que la vendimia era una fiesta.

Un recorrido por la historia, de la que ha sido testigo nuestra centenaria iglesia, nos lleva a hablar de la invasión del francés, de la Guerra de la Independencia y el paso de las tropas por nuestro pueblo. No tenemos muchos datos fehacientes que esa parte de la historia, más allá de algunas pinceladas que ubican tropas en esta zona y la tradición oral que se corrobora con los restos del fuego y humo en el interior de la iglesia de Allá, donde aún quedan vestigios de los hechos aquí acaecidos. También damos respuesta al por qué del nombre de nuestra plaza mayor y cómo no, esta vez sí, de los hechos históricos corroborados por los documentos consultados de cómo se celebró en Velayos la implantación de la Constitución de 1812, con la participación de todos los pueblos de la zona firmando un manifiesto que saludaba el carácter liberal y la unión de la nación española, donde se acordaba que no pertenecía a ninguna familia, ni ninguna persona, sino al conjunto del pueblo español, que nombraba a sus representantes en las Cortes.

Y como el arte en Vega de Santa María, tiene y debe tener un papel protagonista por ser fruto de la expresión de la belleza y el buen gusto, así como de la imaginación y de la inteligencia de sus habitantes, afrontamos la creación del Museo de Escultura al Aire Libre VSM, que se coloca a la altura de los más importantes museos ya consolidados, tanto en nuestra provincia, como en toda España.

4

El museo de escultura VSM, ha dado a nuestro pueblo el empuje necesario para que pueda levantar la voz en el arte al aire libre y es uno de los recursos

culturales mejor aprovechados para elevar a Vega de Santa María al nivel que se ha ganado por el prestigio que recibe por la calidad de sus obras y por la originalidad y la fácil comunicación que transmiten las esculturas al espectador.

Tienes por tanto, querido lector, entre tus manos una revista que habla de un municipio de Ávila, que es pequeño en su extensión, chiquitito por el número de sus residentes pero grande por su historia, enorme por su arte y majestuoso por la combinación de todos los factores que aquí cocinamos con los mejores ingredientes que nos da esta tierra.

Pasa, querido lector, a bucear entre sus páginas y empieza a descubrir lo que fuimos y lo que somos, a conocer de dónde venimos y las posibilidades que se nos ofrecen en el futuro que nos espera.

¡Qué bien hicieron nuestros antepasados en guardar estos tesoros para nuestro disfrute! Y es nuestra obligación y el mandato de ellos también que guardemos este tesoro para nuestros hijos, nuestros nietos y cuantos descendientes nos sigan, haciéndoles sabedores a ellos que el arte de Vega de Santa María perdurará en el tiempo, la historia no se perderá y nuestras costumbres serán preservadas en la medida de lo posible, o al menos, las dejaremos escritas o grabadas en imágenes para que no se pierdan con el paso del tiempo.

Francisco Javier Jiménez Canales

Vega de Santa María, 31 de diciembre de 2017



Vega de Santa María en la Guerra de la Independencia

¡Viva la Constitución!

- **Francisco Javier Jiménez Canales**

La Guerra de la Independencia

Cuando se produjo la entrada consentida de las tropas napoleónicas en nuestro país con la excusa de que iban camino de Portugal, muchos de dieron cuenta de que se trataba de una ocupación. Consciente finalmente de este hecho, Godoy tramó la huida de la familia real hacia Andalucía y la Corte se desplazó a Aranjuez.

Allí sus planes se van a ver frustrados. El 19 de marzo de 1808 estalló un motín popular organizado por la facción de la Corte partidaria del Príncipe de Asturias. El Motín de Aranjuez, precipitó la caída de Godoy y, lo que fue más importante aún, obligó a Carlos IV a abdicar en su hijo con el título de Fernando VII.

El enfrentamiento entre Fernando y Carlos IV tenía un único árbitro posible. Con las tropas del general Murat en Madrid, Napoleón llamó a padre e hijo a Bayona en Francia y les forzó a abdicar en su hermano José Bonaparte. Fueron las Abdicaciones de Bayona por las que los Borbones cedieron sus derechos a Napoleón

Ante la evidencia de la invasión francesa, el descontento popular acabó por estallar: el 2 de mayo de 1808 se inicia una insurrección en Madrid, abortada por la re-

presión de las tropas napoleónicas. Los días siguientes los levantamientos antifranceses se extienden por todo el país. Se inicia la Guerra de la Independencia (1808-1814).

La Constitución de 1812

Fue aprobada el 19 de marzo de 1812 y popularmente conocida como "La Pepa", este texto legal, es conocido como la primera constitución liberal de España.

Se la debemos a los diputados liberales D. Agustín Argüelles, D. Diego Muñoz Torrero y

El levantamiento del 2 de mayo visto por Goya





Promulgación de la Constitución de 1812, de Salvador de Madariaga

Pérez de Castro como las personas más destacadas en su elaboración.

La Constitución en resumen dice:

- Soberanía nacional. El poder reside en la nación, idea opuesta a la soberanía monárquica.

- División de Poderes.

- Poder legislativo: Cortes Unicamerales
- Poder judicial: tribunales
- Poder ejecutivo: Rey, pero con importantes limitaciones:

- Sus órdenes deben ir validadas por la firma del Ministro correspondiente.

- No puede disolver las Cortes

- Veto suspensivo transitorio durante dos años, tras ello la decisión de las Cortes se convierte en ley.

- Nombra a los ministros, pero estos deben ser refrendados por las Cortes ("doble confianza")

- Nuevo derecho de representación. La na-

ción ejerce su soberanía mediante sus representantes en Cortes.

- Complicado procedimiento electoral por sufragio universal masculino indirecto en cuarto grado. Derecho de voto: todos los hombres mayores de 25 años, que elegían a unos compromisarios que a su vez elegían a los diputados.

- Igualdad de los ciudadanos ante la ley. Esto supuso el fin de los privilegios estamentales.

- Se omite toda referencia a los territorios con fueros, lo que equivalía a su no reconocimiento. No obstante, los regímenes forales de las provincias vascas y de Navarra no se derogaron explícitamente.

- Reconocimiento de derechos individuales: a la educación, libertad de imprenta, inviolabilidad del domicilio, a la libertad y a la propiedad.

- El catolicismo es la única confesión religiosa permitida, dada la necesidad de contar con la colaboración del clero en la lucha contra los franceses.

Ávila en la constitución de 1812

La participación abulense en la redacción de la constitución de 1812, pasa por que fueron siete abulenses residentes en Cádiz los que eligieron a Don Francisco de la Serna y Salcedo, que era oficial retirado de marina, nacido en Arévalo, como diputado por la provincia de Ávila en las Cortes de Cádiz. Allí aparece su firma.

La batalla de Arapiles. Cae el francés.

Debían de ser escasas las noticias de la Guerra contra el francés en Vega de Santa María, cuando el 22 de julio de 1812 se libró en los campos del municipio salmantino de Arapiles, la batalla que acabó con las pretensiones napoleónicas de hacerse con la Península Ibérica. Esta batalla dio la victoria al ejército que se enfrentó a la poderosa potencia francesa que tutelaba el emperador Napoleón y que estaba formado por ingleses, portugueses y españoles. El relato de las bajas de cada contendiente da una idea de la participación en ella. Los franceses estaba comandados por el mariscal Marmont y perdieron 12.500 soldados, frente a los comandados por general Arthur Wellesley, primer duque de Wellington que contabilizó unas 5.220 bajas que se computaron sumando muertos, heridos y desaparecidos con unos tres mil británicos, dos mil portugueses y treinta y seis españoles víctimas de la batalla.

Las tropas que acudían a la batalla de Arapiles, acamparon en Blascosancho, según las crónicas. Debió ser entonces cuando estuvieron en la Vega, esto queda para ser estudiado, pues también pudo ser que una patrulla de franceses campara por nuestro pueblo y saquearan paneras y silos, llevándose objetos de valor de la iglesia de Allá. Lo que sabemos cierto es que la iglesia sirvió de cobijo a soldados bien de un signo o de otro, que hicieron noche en la iglesia de Allá, pusieron lumbre en el interior del templo, debajo del coro y todavía hoy se pueden ver los restos de aquel paso de los soldados por nuestro pueblo.

Podemos poner fecha a esta estancia e inclinarnos por pensar que fueron las tropas de oposición a los franceses las que estuvieron en la Vega, justo cuando ocurrieron los hechos que relatamos según dicen los documentos históricos y que transcribimos:

8

"El Rey salió de Madrid el 20 de julio a la cabeza de un cuerpo

de 14.000 hombres, compuesto de excelentes tropas con una buena artillería. Lo acompañé, y fuimos a dormir el 22 al Escorial. Nosotros hemos tenido poco tiempo para examinar este famoso convento cuya descripción, por otra parte, se encuentra por todas partes. El 23 cruzamos la montaña de Guadarrama, y el 24 acampamos cerca del pueblo de Blasco-Sancho (a cuatro leguas de Peñaranda), uno de los puntos indicados al duque de Ragusa para efectuar nuestra unión con él. Nos asombramos, sin embargo, de no entrevistarnos con algún emisario enviado por él; pero como habíamos recogido en marcha la noticia de un combate que se decía haber tenido lugar, con ventaja de los franceses, a poca distancia del Duero, nosotros habíamos calculado naturalmente que el mariscal, de acuerdo con las instrucciones que había recibido, había pasado hacia la orilla izquierda de Duero; y contando con una próxima reunión, avanzábamos llenos de esperanza y confianza. Las órdenes ya se daban para marchar hacia delante, y se supo efectivamente que hacía el 18 de julio en Castrejon, un combate de la vanguardia, venció al cuerpo del general Cotton. Llegamos

La Iglesia de Allá en Vega de Santa María, sirvió de cobijo a las tropas que acudían a la batalla de Arapiles





Reproducción a escala de la Batalla de Arapiles

a Blasco-Sancho, cuando, hacia la noche, un campesino aportó la noticia que el ejército de Portugal, después de haber luchado con los ingleses cerca de Salamanca, se dirigía este día, 24 de julio, hacia Arévalo. Se envió inmediatamente un mensajero hacia esta población y se suspendió la salida al amanecer. El mensajero volvió a Blasco-Sancho el 25, a las ocho de la mañana, y no trajo más que incertidumbre. Vino con dos cartas, una del duque de Ragusa, otra del general Clausel, datadas en Arévalo el 24 de julio; y he aquí los detalles que contenía la primera: "El ejército de Portugal había pasado, el 18 de julio, el Duero por Tordesillas. La posición de los ingleses estaba sobre la orilla izquierda de este río, y la abandonaron con bastante precipitación. En los días 18,19 y 20, los dos ejércitos habían avanzado casi en paralelo, pero el ejército inglés se detuvo delante de Salamanca. El mariscal Marmont decidió pasar el Tormes y vino a pronunciarse sobre la orilla izquierda de este río, detrás de Salamanca. Los ingleses que, por este movimiento intrépido, veían su comunicación con Portugal enteramente cortada, no teniendo ya que elegir, se determinaron a pasar el Tormes sobre el puente de Salamanca, y a intentar la suerte de una acción que se ha convertido en necesaria para ellos. El combate tuvo lugar cerca de un pueblo nombrado Los Arapiles, el 22 de julio. El inicio había sido favorable a las armas francesas; pero el enemigo, que tiene una fuerza bastante considerable, a cuatro leguas de Peñaranda, sobre la carretera de Olmedo a Valladolid, hace un nuevo esfuerzo sobre nuestra ala izquierda, ésta había doblado

y se perdió la batalla.

El mariscal Marmont ha resultado seriamente herido de un estallido de obús, nuestra pérdida se evalúa en 5.000 hombres. Después de la herida del mariscal, el general Clausel había tomado el mando del ejército. Tras este infeliz asunto, el ejército francés había vuelto a pasar precipitadamente el Tormes y se había retirado a Arévalo, para ganar por Olmedo la carretera de Valladolid.

La carta del general Clausel era la que afligía, más aún que la del duque de Ragusa. Era inútil tomar la ofensiva, incluso con la ayuda que el Rey traía, y que seguiría su retirada sin detenerse, para no perder la ventaja que tenía sobre los enemigos y ganar Valladolid antes que ellos. Por otro lado, ni el mariscal ni el general parecían tener conocimiento, antes de la batalla, del movimiento del Rey, y probablemente ni uno ni otro habrían pensado comunicarnos estos acontecimientos, si no hubiéramos enviado un mensajero a Arévalo. Se puede juzgar según esto qué peligro habíamos corrido ¡Si la casualidad no lo había puesto en la vía, habríamos ido el 25 por la mañana para Peñaranda dónde nosotros habríamos encontrado al ejército enemigo en vez de al ejército de Portugal! No había un momento que perder para alejarnos nosotros de una tan peligrosa vecindad. Dejamos al mediodía pues Blasco-Sancho, para ir a Lavajos, y ponernos en condiciones de volver a pasar

más prontamente posible el puerto de Guadarrama"

Los pocos muertos españoles de la batalla de Arapiles, nos da cuenta de que los abulenses estábamos a otra cosa, a segar la mies, a cuidar nuestros campos y ganados y seguro que las tareas agrícolas se impusieron a la lucha conjunta que protagonizó el pueblo de Madrid, por ejemplo. El historiador abulense Claudio Sánchez Albornoz, nos habla del poco protagonismo abulense: "ni una sola heroicidad, ni un solo acto que haga de los abulenses de aquella época dignos descendientes del Ávila medieval".

La Guerra de la Independencia en Ávila

Ávila se declaró monárquica al inicio y contraria al invasor francés. Se decide a luchar y defender a Fernando VII y se forma el Regimiento de Voluntarios de Ávila, que partiría hacia Ciudad Rodrigo para participar en la defensa de la ciudad que fue asediada. En las fiestas de Ávila, desfila la bandera de aquellas gestas.

Pero la ciudad de Ávila fue tomada, sin apenas resistencia, por el Mariscal Lefevre en enero de 1809 y durante tres días fue expoliada y saqueada. Luego, el mariscal Joseph Leopold Hugo tomaría el mando de la ciudad y se proclamaría comandante de la provincia. Tal vez en esas fechas llegara a nuestro pueblo alguna patrulla en busca de víveres y objetos valiosos de la iglesia.

La oposición a las tropas se daría en Ávila en los pueblos del Sur, con la formación del batallón de los voluntarios del Tietar. Se denominaron Voluntarios de la Cruzada del Tiétar, y estaban formados por unos 600 hombres encabezados por el párroco de Higuera de las Dueñas, D. Miguel de Quero.

El ejército francés abandonó la ciudad por iniciativa propia el 12 de Julio de 1812 y el día 18, pasado el

peligro, se celebró un acto en el Mercado Chico donde se leyó la Constitución que unos meses antes habían aprobado las Cortes de Cádiz.

La Guerra de la Independencia en Vega de Santa María

En todos los pueblos se realizaron actos parecidos y sabemos que es el Velayos donde los representantes del pueblo de Vega de Santa María, con su alcalde a la cabeza, acuden a jurar fidelidad a la Constitución y en conmemoración, días después, ponen nombre a nuestra plaza mayor, como Plaza de la Constitución, que aún hoy figura.

Ese acto en Velayos, en el que participaron todos los pueblos del sexmo de Santo Tomé se elaboró un documento que se manda al Gobierno de la nación, Allí se hicieron proclamas de ¡Viva la Nación española! ¡Viva la Constitución! y ¡Viva Fernando el séptimo! Celebran después en el mismo pueblo de Velayos, con un refresco y salvas de fusilería, el trascendente acto comunitario de fidelidad.

La plaza mayor de la Vega lleva desde entonces el nombre de Plaza de la Constitución, lo que da idea de cómo fue de importante para nuestros antepasados, vecinos de Vega de Santa María en aquel entonces, la liberación del invasor francés. Hoy, olvidados sus orígenes, cuesta recordar que en 1812, también Vega de Santa María quiso vivir libre, liberal y lejos de yugos y caciquismos que aún hoy, dan coletazos.

Bandera del Regimiento de Voluntarios de Ávila





"Cuando vengas, no te querrás marchar"



La elaboración del vino

Así se hacía el vino en Vega de Santa María

- VSM

Parras de vid de garnacha, viejas de más de cincuenta años, pintando de puntos verdes las laderas de Vega de Santa María, esperando octubre, frutos de otoño dulces al paladar y esperando ser estrujados, pisados, prensados para darnos su sangre y ofrecer otra cosecha tan buena como la del cereal para hacer el pan, tan viva como el zumo de las uvas para hacer el vino.

Tierra de pan y vino donde el clima y el suelo son fundamentales para conseguir estos vinos de calidad, donde no podemos olvidar el proceso de vinificación gestado en las bodegas enterradas debajo de cada casa. En este proceso, la sabiduría del viticultor y las uvas de las tierras de la Vega, garantizaban cuando menos, un vino correcto.

Las viñas siempre tenían gente en el campo. Obreros que desde la plantación de los hijuelos para renovar parras viejas, abrían huecos para acoger los sarmientos. Se podaba. Venían con un burrillo a azufrar, protegiendo los ojos y garganta del agresivo polvo del sulfato, se excavaba dejando el tallo de la parra al aire, se abonaba con mineral de cal, con amoniaco procedente del orín transportado en cántaros desde las casas donde se

recogía cada mañana, se mullicaba, se cortaban los sarmientos que no tenían racimo para que el aire circulara mejor entre sus hojas. Siempre había gente en el campo, aunque la verdadera fiesta llegaba con las cuadrillas que iban a vendimiar.

La vendimia

Llegaba por lo general, la madurez de las uvas un tanto tarde, de mediados de octubre a principios de noviembre en esta tierra nuestra. La vendimia se realizaba por las fiestas de la Santa, cuando en la capital celebraban los

Los racimos de uva garnacha son de una calidad excelente



festivos en honor a Santa Teresa de Jesús, aquí toda la familia acudía al viñedo a recoger las uvas. En algunas casas los niños dejaban de ir a la escuela esos días de abundante trabajo. Las mujeres se ponían manos a la obra, los niños y viejos, todas las manos eran pocas para vendimiar cuanto antes y que el fruto no estuviera mucho tiempo en las cepas.

La alegría llegaba al campo con las cuadrillas transportadas en carros, entre cantos y algarabía de los vendimiadores que se emparejaban con los cuévanos de mimbrres, más anchos de arriba que de abajo, llenos de unos treinta kilos de uva morada, brillante, apetecible para moscas y avispa que se espantaban de inmediato. En la viña, se trasbocaban en cestos altos para ocupar menos espacio en la superficie de los carros.



La vendimia, una tradición en Vega de Santa María

Se despedía a los guardas de viñas. Cuatro o cinco en todo el término municipal velando el producto, preservando el fruto de ataques del ganado y de desaprensivos que retaban la vigilancia para llevarse a casa algunos racimos. Se daba entrada al ganado para que vaciara de hojas, de malas hierbas, de gramas, las parras. Se acabaron las labores del campo, las podas, el azufrado, el despampane, el escavado, el abonado, el mullicado...

Al lagar

¡Y al lagar! Con mucho cariño, sin traqueo, sin apreturas, que llegaran los racimos sin lagarejos, como si luego no se granujaran todos al ser vertidos en el suelo del lagar para la primera pisa. Se trataba de que no se deterioraran los racimos para que no perdieran el mosto ni hubiera una prematura fermentación. Por eso llegaron las cajas después, aquellas que no permitían más de quince kilos e iban más sueltos los racimos y mejor colocadas ya en los remolques cuando llegó la mecanización y los tractores.

También sirvieron esas cajas para vender el producto fuera, cuando dejó de hacerse vino en Vega de Santa María, cuando dejaron también de fabricarse los cuévanos, cuando se dejó de pensar en el enorme potencial que después demostró tener el vino, con las denominaciones de origen y con los derechos subvencionados de replantación.

Las uvas se volcaban en el suelo del lagar, ese espacio en las paneras, los garajes, o los edificios construidos para ello, que tenían debajo esa habitación excavada en el suelo donde se guardaba las tinajas de barro de 48 canta-

ras de capacidad y la firma de los fabricantes: "Jesús Martínez, Julián Estecha", y muchas garrafas de cristal de esas de 16 litros, donde se iba a recoger el producto fermentado, el vino, ya cocido, listo para hacer feliz al consumidor. La bodega en el subsuelo, tiene una temperatura baja (13-15°C), y sin grandes oscilaciones entre invierno y verano, con una humedad de alrededor del 75%. ¡Perfecto!

Una primera pisa, con pies descalzos dice la tradición, con albarcas antes, con botas de goma después, permitían extraer un primer mosto: ese zumo de uva que las mujeres cocían en un perol a la lumbre para tener el líquido dulzón, mosto puro de uva cuyo destino era proveer a la casa de un refrigerio sin alcohol para las grandes celebraciones, dado que tenía un paladar exquisito.

El mosto pisado, caía directamente por un cañón que vertía desde el suelo de la bodega al subsuelo, donde un canalón lo vertía directamente a la boca de la tinaja hasta que esta se llenaba según la señal marcada.

Quien tenía prensa propia, colocaba dentro los racimos pisados y sacaba el zumo más limpio, más claro, que era conducido igualmente a la tinaja. Se quitaban los moldes de la prensa, se deshacía el amasijo de racimos con la azada y se volvía a componer esa máquina manual con aquellas paredes circulares de maderas enrejilladas y sus correspondientes cinchos que formaban el artilugio compuesto por un eje torneado central donde apretaba en dirección al suelo, un manubrio que exprimía y exprimía haciendo sudar mosto a la columna de racimos. La segunda prensada daba menos

quido. Muchas veces había una tercera. Así hasta el final, hasta la última gota.

También se aprovechaban esos restos de hollejos y ramposos para hacer aguardiente con el alambique. Se enterraban en pozos superficiales excavados en las afueras del pueblo, de no más de un metro de diámetro y otro de profundidad, hasta que llegaba el día de calentar con el alambique y destilar el alcohol. Luego la hacienda prohibió esos artilugios y hubo que decomisarlos o inutilizarlos. Entonces los ramposos se echaban a las ovejas que devoraban rápidamente.

Se añadía luego la madre, que eran esos hollejos sin ramposo de la primera pisa que iban a hacer fermentar el mosto. Cinco calderos menguados por cada tinaja de 48 cantaros, siete si la uva de ese año no tenía el suficiente dulzor, la graduación adecuada, si el año había venido muy lluvioso. El refranero nos da una pista: Agua por San Juan quita vino y no da pan. Con esas predicciones meteorológicas, ahí estaba la mano del viticultor, la experiencia del hombre de campo que conocía sus viñas, sus cepas y sus uvas. Ahí el resultado de obtener unos caldos gloriosos en su sabor. Ahí el secreto de hacer de una uva más o menos dulce, un vino de una graduación idónea.

La fermentación en la bodega

La uva dulce, los azúcares del mosto, la ausencia de oxígeno producen la fermentación alcohólica que es un proceso anaeróbico, es decir, la vida sin aire, que se realiza por la acción de algunas clases de bacterias y microorganismos capaces de transformar el azúcar en alcohol y dióxido de carbono. Esta fermentación alcohólica, se produce por la acción de la glucosa que tienen las uvas, por lo que a más dulzor de los racimos, más graduación alcohólica del vino. Los azúcares contenidos en el mosto se transforman en alcohol por la mediación de las levaduras o micro hongos que se encuentran en los suelos del viñedo, que al quedarse sin aire van metabolizando los azúcares en alcohol y gas carbónico.

Era imprescindible controlar, por un lado, la densidad, con el fin de determinar la cantidad de azúcar que va quedando en el mosto y, por otro la temperatura de la bodega, ya que un



Pisando la uva

exceso de calor, puede dar lugar al cese de la fermentación por muerte de las levaduras. La bodega subterránea de las casas de Vega de Santa María, mantienen esa temperatura constante garantizada. Por ello, el vino que pasaba el final de año en la bodega fermentando y cocinando bajo la vigilancia de su dueño, obligado a visitar la bodega de vez en cuando, bajaba con una vela delante, cuya llama le alertaba de la presencia de oxígeno. La fermentación consume el oxígeno de la bodega, a la que se la habían tapado todas las entradas de aire y la vela advertía al apagarse de la ausencia del oxígeno, esencial para la respiración, lo que impedía que se accediera a la bodega si la llama se apagaba.

Si no era así, si había oxígeno, con una escalera adecuada se accedía a la boca de la tinaja y se maceaba para prolongar la fermentación el líquido de la tinaja con un palo a modo de mango que terminaba en una tabla circular con la que se empujaba hacia abajo la madre flotante.

Correr el vino

Caía la madre al fondo filtrando el vino, con el mosto ya fermentado se esperaba para el trasvase desde las tinajas a las garrafas de cristal, donde un tapón de corcho, lacrado con cera, iba a permitir la ausencia de aire en contacto con el vino y mejorar su conservación.

El refrán pone fecha a la cocción del mosto: Por San Andrés (30 de noviembre) el mosto

vino es.

Tenía que acompañar el tiempo para sacar el vino de las tinajas. Se trataba de que hubiera helado esa noche, el cielo estuviera raso, sin nubes, síntoma de que la presión atmosférica era la adecuada para que no se revolviere ni enturbiara el caldo.

Ya estaba el vino nuevo al uso, listo para consumir. Y los expertos dicen que el vino del año de las viñas de Vega de Santa María, no tenía igual. De pueblos cercanos de Segovia, como Juarros del Voltoya, Gemenuño, venían comerciantes a llevarse los caldos, prueba de la buena aceptación de nuestro producto.

El consumo propio era otro de los destinos más seguros. El tesoro que guardaba la bodega era consumido en la casa por los propietarios y puesto a la venta a algunos vecinos que acababan con la cosecha del año. Al vino y al niño criarlos con cariño. Los resultados con ese cuidado cariñoso estaban garantizados. El vino de la Vega era conocido y apreciado.

La mejor calidad hoy

Los racimos de la uva garnacha, eran también exportados a mercados de Madrid para el consumo directo, si bien sólo fue durante corta época y el destino de convertirse en vino estaba marcado desde su origen, pero esta comercialización da cuenta de las bondades del producto de las viñas de las laderas soleadas de los campos de Vega de Santa María.

Calificaremos a esos caldos como vino joven, nada vulgar, más bien tirando a alta calidad. Propicio para el gusto por lo natural de los últimos tiempos

De modo tradicional, respetando la elaboración de aquellos caldos y consiguiendo los mismos resultados, se sigue elaborando hoy vino en Vega de Santa María, caldos inundados de aromas florales y frutales, que convierten la juventud de los vinos en una maravillosa cualidad. Cada año, los vinos elaborados hoy, dan cuenta de lo que decimos, que en estos vinos jóvenes, vinos del año, es donde mejor se refleja la casta de las cepas y los sabores de uva, cuidada con cariño.

Hoy podemos decir que la cuidada selección de los terrenos más apropiados, donde las viejas cepas dan buen vino, donde la moderni-



A disfrutar del vino de la cosecha

zación de los métodos de cultivo y las viejas técnicas de fermentación, han hecho posible poder degustar hoy este vino de Vega de Santa María, igual que se hacía antaño.

La recomendación es que este vino elaborado hoy, no debe consumirse más allá de los 3 ó 4 años, para alcanzar la máxima calidad. Por ello la juventud de los caldos que se producen hoy, es señal de calidad: este vino está adquiriendo un estilo más fresco y afrutado, liberado de sus sabores artificiales al ser degustado sin colorantes ni conservantes, sólo con los saludables taninos cedidos por la uva.

El vino joven hecho añejo

Desde antiguo y con los vinos elaborados hoy, se aplica



Dos cuadros al óleo de Pedro Jiménez, arriba la vendimia y abajo el vendedor de uvas

también un proceso de crianza que es largo y delicado y durante el tiempo en reposo, se pretende que adquiera una serie de características particulares aportadas, principalmente, por la madera de las barricas y toneles.

Se pretendía, aún siendo aptos para el consumo, ver mejoradas sus cualidades. Se trata de caldos recios, ásperos, agresivos al paladar y con color intenso y vivo, aspectos que poco a poco se irán puliendo y refinando conforme se van completando los períodos de crianza. Se han obtenido vinos más parecidos al coñac, después de cerca de treinta años de reposo. El tiempo de permanencia del vino, va a ser el principal factor que influya de manera decisiva en los resultados finales del envejecimiento del vino. La cuba más empleada era la de madera de roble, con una capacidad de 225 litros, se la rellena para no perder líquido y se dice que "bebe" más que los dueños.

portante cuidar las cubas, con una estructura compacta, sin fisuras y una perfecta limpieza. Se deposita el vino tras quemar el interior de la barrica con azufre para sanearla y eliminar el oxígeno. El vino se introducía lentamente, mediante una caña que llega hasta el fondo para evitar la formación de espuma que desplace el anhídrido sulfuroso formado por la combustión de azufre. Una vez llena se suele cerrar con un tapón de corcho recubierto de arpillera, de forma que queden lo más hermética posibles.

Luego el embotellado, en garrafas perfectamente limpias con corchos lacrados, exentos de olores y porosidades. Y a esperar, la fecha señalada para descorchar: La comunión del hijo, una boda, Nochebuena...

Sabemos lo que decían nuestros mayores: El buen vino añejo, hace al hombre niño y remoja al viejo.



MUSEO DE ESCULTURA AL AIRE LIBRE VSM



VEGA DE SANTA MARIA - ÁVILA

Entrada libre. Abierto todo el año

Mas información: <http://www.vegadesantamaria.com/MuseoVSM.htm>



El arte en las paredes

Letras y leyendas en las casas de Vega de Santa María

- VSM

Unas veces la religión, como fuente de inspiración de las obras civiles y otras veces el año de construcción de las mencionadas obras, son las únicas leyendas que encontramos grabadas en las casas mas antiguas de Vega de Santa María.

Este no es un pueblo de canteros donde la sillería llevara el refrendo de lo que quería comunicar el propietario, por eso son escasas las manifestaciones de piedras grabadas en los edificios.

Tradicionalmente se ha utilizado mas la pintura y no era extraño que se nombrara a los edificios con el destino que se les daba, sobre todo a principios del siglo XX. Baste el ejemplo del ayuntamiento, donde en su fachada principal exterior rezaba la leyenda "Casas Consistoriales" y dentro también se nominaban las dependencias: "Notaría", "Secretaría", "Salon de Actos" y hasta el corral tenía una cartel que rezaba "Patio".

18

al

" Escuela de niños", así se señalaba edificio de

la calle Concepción, donde los chicos recibían la instrucción pública. A partir de 1955, cuando se construyeron las escuelas mixtas, también se colocó un letrero pintado sobre la pared: "Escuelas Nacionales". Así se iban colocando con letras artísticas el nombre de los edificios.

Pero si de pintura hablamos, la mas sublime expresión artística es el dibujo de dos ruedas, una grande y otra chica que semejan un artificio mecánico y figuraban en la fachada de la bodega del señor Román. Las ruedas con radios de colores, parecían estar unidas por una

Dibujo en la fachada de la bodega del señor Román, que hoy ya no se conserva





"Ave María, año de 1828", leyenda grabada en piedra en el dintel de la puerta de la casa de Constancio

polea y entre ellas la cabeza de un hombre con una boina con un bocadillo en el que estaba escrito "Viva el vino". Lamentablemente, con la restauración de ese edificio, la pintura desapareció, pero el testimonio gráfico de aquella obra de arte quedará siempre impreso en nuestros archivos.

Más recientemente se pintó otra leyenda informativa en el edificio de la Cámara Local Agraria que dice "Asociación de Agricultores y Ganaderos". Lejos de ser arte lo reflejamos aquí para que quede constancia de las cartelas que titulan los edificios.

También en la Vega algunas casas, se han apuntado a la moda de pegar en consonancia con el número de la calle la leyenda de "Villa Ángel" o "Ballesteros".

De alguna manera el arte en las letras escritas de los edificios hace referencia a las casas más antiguas y como hemos dicho edificios públicos, dado que la obra civil o casas particulares cuando tenían que inscribir alguna leyenda lo hacían sobre la solemnidad de la piedra en el dintel de la puerta y con alguna referencia religiosa o haciendo mención a los propietarios o herederos.

El más destacado es la leyenda de la casa de Constancio en la calle Santa María, donde aparece "Ave María, año 1828" separadas las palabras Ave y María por una cruz con base, que da cierto estilo artístico a la inscripción. Destaquemos también otra piedra inscrita que aparece en lo alto de la fachada de la casa rural de las Morantas en la calle Concepción, donde queda reflejado el nombre del matrimonio de los propietarios que mandaron promover la construcción, con reflejo de la fecha. Asimismo el número 9 de la calle Santa María cuenta con otra piedra inscrita con los nombres de los nietos del propietario. "Año de 1949" figura en la piedra del caño Grande.

Las inscripciones en piedra más antiguas son las de las peanas del viacrucis, que datan de los siglos XVI y XVII.

Una vez que desaparecieron los escudos del palacio no quedaron más casas blasonadas, salvando la excepción del escudo de la puerta de la iglesia, que no recoge identificación alguna y donde se puso un azulejo con el número del callejero. Han sido recientemente los edificios de las casas rurales Duquesa de la Conquista y Abadía del Marqués los que presentan unos artísticos escudos y un reloj de sol.

Los grabados del sol, la luna y las estrellas de la fachada de la puerta del Sol de la iglesia de Allá, también reflejan ese arte en las paredes que estamos mencionando, igual que las dos estrellas de la casa de Andrés o el sol, la luna y las estrellas que aparecen grabadas encima de las ventanas y puerta de la casa rural Duquesa de la Conquista.

Si de arte en fachada hablamos, haremos mención a la serigrafía de la casa del señor Germán, pero esto necesita un capítulo aparte, pues la belleza que encierra no cabe en estas pocas páginas.



APARTAMENTOS RURALES

ABADÍA DEL MARQUÉS



Travesía Ginebra nº1 - Vega de Santa María (Ávila)

Tfno: 639 218 601

www.abadiadelmarques.com

"Para el mejor descanso"

