

Almudena Navarro Zamora
Ana Belén López Tárraga
(Eds. AECT Duero-Douro)

Fermoselle, la Villa del Vino

Una aproximación histórica,
geográfica y cultural
a su mundo vitivinícola



Ediciones Universidad
Salamanca

Fermoselle, la Villa del vino

ALMUDENA NAVARRO ZAMORA
ANA BELÉN LÓPEZ TÁRRAGA
(Eds. AECT Duero-Douro)

Fermoselle, la Villa del vino

Una aproximación histórica,
geográfica y cultural
a su mundo vitivinícola



Ediciones Universidad
Salamanca

ET CAETERA, 84

© de esta edición:
Ediciones Universidad de Salamanca
Los autores

Diseño gráfico de la portada: José Ángel Vegas Sáez
Fotografía de la portada: Sonia Fernández Regidor

1.ª edición: junio, 2025
ISBN: 978-84-1091-075-1 (impreso)
ISBN: 978-84-1091-093-5 (PDF)
Depósito legal: S 200-2025
DOI: <https://doi.org/10.14201/0EC0084>

Ediciones Universidad de Salamanca
Plaza San Benito s/n
E-37002 Salamanca (España)
<http://www.eusal.es>
eusal@usal.es

Hecho en UE-Made in EU

Maquetación:
Intergraf




Impresión y encuadernación:
Nueva Graficesa

*Todos los derechos reservados.
Ni la totalidad ni parte de este libro
puede reproducirse ni transmitirse sin permiso escrito de
Ediciones Universidad de Salamanca*

Ediciones Universidad de Salamanca es miembro de la UNE
Unión de Editoriales Universitarias Españolas
www.une.es



Usted es libre de: Compartir — copiar y redistribuir el material en cualquier medio o formato
Ediciones Universidad de Salamanca no revocará mientras cumpla con los términos:

-  Reconocimiento — Debe reconocer adecuadamente la autoría, proporcionar un enlace a la licencia e indicar si se han realizado cambios. Puede hacerlo de cualquier manera razonable, pero no de una manera que sugiera que tiene el apoyo del licenciador o lo recibe por el uso que hace.
-  NoComercial — No puede utilizar el material para una finalidad comercial.
-  SinObraDerivada — Si remezcla, transforma o crea a partir del material, no puede difundir el material modificado.

Ediciones Universidad de Salamanca es miembro de la UNE
Unión de Editoriales Universitarias Españolas www.une.es

Obra sometida a proceso de evaluación mediante sistema de doble ciego



Catalogación de editor en ONIX accesible en <https://www.dilve.es/> CEP

Índice

AGRADECIMIENTOS	9
<i>Almudena Navarro Zamora y Ana Belén López Tárraga</i>	
PRÓLOGO. «EL GRANITO TENÍA LAS CLAVES. FERMOSELLE, VILLA DEL VINO»	11
Javier Pérez Andrés	
CAPÍTULO 1. TERRITORIO Y PAISAJE DE FERMOSELLE: CONTEXTO GEOGRÁFICO, PATRIMONIO NATURAL Y CULTURAL	15
<i>José Manuel Llorente PintoJuan Ignacio Plaza Gutiérrez</i>	
CAPÍTULO 2. EL PATRIMONIO VITIVINÍCOLA EN ARRIBES DEL DUERO	49
<i>Eugenio Baraja Rodríguez</i>	
CAPÍTULO 3. ARQUITECTURA DEL VINO EN FERMOSELLE, ORÍGENES Y ANÁLISIS CONSTRUCTIVO DE SUS BODEGAS	71
<i>Félix Jové Sandoval</i>	
CAPÍTULO 4. BODEGAS Y LAGARES EN FERMOSELLE. DEL CATASTRO DE ENSENADA (1751) AL CATASTRO DE RIQUEZA URBANA (1923).....	117
<i>Eduardo Velasco Merino</i>	
CAPÍTULO 5. ESTUDIOS Y OBSERVACIONES SOBRE LOS JUDÍOS DE FERMOSELLE Y SUS DESCENDIENTES.....	139
<i>Jesús Jambrina Pérez</i>	
CAPÍTULO 6. LA MEMORIA DEL VINO EN FERMOSELLE	163
<i>Almudena Navarro Zamora</i>	

CAPÍTULO 7. LOS VINOS DE CALIDAD COMO RECURSO PARA LA INNOVACIÓN EN TERRITORIOS PERIFÉRICOS: EL CASO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN «ARRIBES»	187
<i>José Luis Sánchez Hernández</i>	
CAPÍTULO 8. VITIVINICULTURA, PATRIMONIO Y DESARROLLO TERRITORIAL EN ARIBES DEL DUERO.....	215
<i>Marta Potente Castro</i>	
CAPÍTULO 9. UNA MIRADA BIORREGIONAL DE FERMOSELLE: CAMINANDO HACIA LA TRANSICIÓN SOCIOECOLÓGICA	245
<i>Pilar Vega Pindado</i>	
CAPÍTULO 10. EL VINO COMO EJE DE COOPERACIÓN Y DESARROLLO TERRITORIAL: UN RECORRIDO POR EL TRABAJO DE LA AGRUPACIÓN EUROPEA DE COOPERACIÓN TERRITORIAL DUERO-DOURO (2004-2024)	273
<i>Ana Belén López Tárraga</i>	
ARRIBES: LA TIERRA QUE NOS VIO NACER.....	297
<i>José Luis Pascual Criado</i>	
SEMBLANZAS	299

AGRADECIMIENTOS

ESTE LIBRO HA SIDO UN LARGO VIAJE DE CASI DOS AÑOS DE DURACIÓN. Un trabajo colaborativo en el que sin la implicación de todas las personas que han participado no habría sido posible. Por ello, queremos agradecer a Ediciones Universidad de Salamanca, por haber creído en este proyecto desde el primer momento. A todos los autores y autoras que han aportado todos sus conocimientos, han sido pacientes y sobre todo muy amables en todo momento. Con especial mención al profesor José Luis Sánchez Hernández, quien nos ha asesorado en todo momento durante el proceso de elaboración de este libro. A los correctores y correctoras que durante el proceso de revisión por pares ciegos han aportado sus comentarios de forma constructiva y siempre cumpliendo los plazos señalados. Al periodista Javier Pérez Andrés, por haber aceptado la invitación a prologar este libro. A Marta Potente Castro, porque sea por su juventud, por su implicación, por su energía o el conjunto de todas ellas, ha sido una pieza fundamental para poder dar el empujón final a este libro. Por supuesto, especial mención a todo el equipo de la Agrupación Europea de Cooperación Territorial Duero-Douro, pues todas y todos forman parte de este libro, ya que son parte de esta historia que un día comenzó José Luis Pascual Criado por amor, respeto y admiración a este territorio. Un territorio donde han habitado desde tiempos inmemoriales personas como la abuela Aurora, a quien un día cualquiera de invierno durante la recogida de aceitunas, su nieta realizó la fotografía que hemos tomado para ilustrar la portada del libro, como símbolo, recuerdo y admiración de todas aquellas mujeres que trabajaron, trabajan y trabajarán este territorio. A todos y todas os estamos muy agradecidas.

Almudena Navarro Zamora
Ana Belén López Tárrega
Editoras

PRÓLOGO
«EL GRANITO TENÍA LAS CLAVES. FERMOSELLE,
VILLA DEL VINO»

The Granite Held the Keys. Fermoselle, the Wine Town

HACERSE CARGO DEL PRÓLOGO DE UNA PUBLICACIÓN siempre tiene unas connotaciones de privilegio, pues supone la oportunidad de abrir la puerta a unos contenidos avalados por firmas concededoras del espectro geográfico y vitivinícola. Es el caso de este libro que nace de la implicación de órganos vinculados al territorio, como AECT Duero-Douro.

Es evidente que es la primera vez que, en profundidad, se horada en las entrañas del vino y en todas las constantes que acompañan al cultivo de la vid desde hace siglos en Fermoselle. Recuerdo mi primer libro, allá por los años 80, cuando germinaba ya lo que, con las décadas, habría de convertirse en la actual Denominación de Origen Arribes. Una mención que, incomprensiblemente, perdió el «Duero» que la justifica en su nomenclatura. No dejaré de pensar que, tal vez, faltó una acción jurídica más agresiva para evitarlo. Recuerdo que en aquel libro de Fermoselle, de Manuel Rivera, se hacía una radiografía de la villa fronteriza, donde no faltaban alusiones al vino, a las viñas, entre otras producciones de cultivos leñosos. Siempre tuve claro que Fermoselle era algo más que el último reducto del comunero Acuña. Era mucho más que una capital sayaguesa que capitaneó la defensa de los vinos desde los tiempos de aquella denominación como Vino de la Tierra que se llamó Los Arribes-Fermoselle. Pero siempre echaba en falta en los contenidos de la multitud de reportajes en radio, televisión y prensa relacionados con el vino de Fermoselle, profundizar mucho más en el calibre de esta localidad zamorana y sayaguesa que hoy está dentro del corazón de un espacio natural. En muchas ocasiones no me explicaba por qué la tierra «fermosa ella», la patria de los follacos, la referencia del vino de los Arribes del Duero, no tomaba posiciones entre las referencias de la geografía vitivinícola nacional y regional. Sobraban argumentos que,

ya en los años 80, cuando se iniciaba la delimitación del mapa de las comarcas vinícolas en Castilla y León, destacaban el territorio, el clima, apenas unos cepajes (es de justicia decirlo), y las características de unos suelos que, entonces, no daban el verdadero valor al paredón, a las terrazas y al matiz diferencial de la penillanura. Ese terrazgo, como denominó de forma inteligente el enólogo Benigno Garrido, apenas dejaba aflorar una Malvasía, mucho de Palomino, algo de Verdejo y, eso sí, el protagonismo de lo autóctono se lo llevaba la Juan García, que tampoco se apreciaba en exceso. Sin olvidar esas variantes de la Tempranillo que nunca desaparecieron de la viña regional.

Pero el verdadero milagro es que, al mismo tiempo que se iban fraguando un territorio dentro de un ámbito geográfico, unas prácticas culturales, la selección de los cepajes y la vinificación de las castas que habrían de construir el músculo sensorial de los vinos fermosellanos, ahí seguía, en los viejos majuelos y terrazas seculares, la vieja sabia esperando su turno. Hoy, por fortuna, muchas de ellas ya están en la lista verde y han desaparecido de una eminente extinción: Bruñal, Mandón, Bastardillo chico, Mencía, Gajo Arroba y Juan García, entre otras. Hoy, por fortuna, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen, los criterios en viticultura y enología, el incremento de bodegas y los avances tecnológicos permiten asegurar que ya hemos alcanzado la pista de despegue.

Al margen del terreno enológico, las características del espacio geográfico donde se ubica la villa histórica, monumental y fronteriza de Fermoselle proporciona nuevos frentes que se plasman en los distintos capítulos de esta publicación. Esta vez, se va a hacer una buena radiografía del currículo vitícola del término municipal y se va a entrar en el apartado más extraordinario que une el vino fermosellano a las entrañas de su corazón de granito. Por otro lado, se pone de manifiesto el pasado judío de Fermoselle, que también se suma al mundo del vino, como demuestran los interesantes datos que arroja la arquitectura popular de las bodegas subterráneas, excavadas en la dura roca de granito. Hemos logrado bajar los peldaños para encontrar, al lado de los manantiales que brotan en la oscuridad, la huella que dejaron los judíos.

Pero Fermoselle no deja de ser un elemento más de ese museo etnográfico a la intemperie que es Sayago, la patria de Viriato, el arcano de arquitectura de piedra seca, y el lugar donde los cortinos, las cortinas y las paredes muestran la geometría murada más interesante y espectacular de la península ibérica. Por lo tanto, esa visión antropológica que también se aborda en este libro nos va a permitir visibilizar la esencia de los fermosellanos y fermosellanas: quiénes fueron, cuándo aparecieron, de qué vivieron y cómo se las apañaron para arañar a las montañas trozos de tierra en los que cultivar.

Era inevitable, en los tiempos que corren, afrontar el privilegio de formar parte de un paraíso que, en Fermoselle, se cristaliza por ser referencia obligada en las visitas al Parque y en la contemplación de un paisaje que cuenta con todos los avales de la UNESCO. Fermoselle es la villa del vino. Por cierto, una acuñación reciente que hace justicia a esta villa zamorana. Su vínculo con Portugal, su incuestionable ADN rayano, suma enteros en todos los sentidos, pues compartimos a un lado y a otro del Duero-Douro un impresionante caudal de cultura tradicional y agraria. Este libro que ahora abre sus páginas servirá para reafirmar todavía más a Fermoselle, como un referente

en el mundo del vino que deberá reformar una buena parte de sus infraestructuras hosteleras, su logística promocional y redefinir todos los activos que hoy forman parte del emergente fenómeno enoturístico, que ha venido a sumarse a un destino de interés turístico de gran calidad.

Disfrutad de este libro que supone un canto a la tierra, al Duero y al Douro. Aquí estarán las claves científicas documentadas y contrastadas de por qué Fermoselle convierte hoy su agreste orografía en un paraíso del siglo XXI con una copa de vino en la mano. El granito tenía las claves. Fermoselle, villa del vino.

Javier Pérez Andrés
Periodista gastronómico y cronista de Castilla y León

CAPÍTULO 1

TERRITORIO Y PAISAJE DE FERMOSELLE: CONTEXTO GEOGRÁFICO, PATRIMONIO NATURAL Y CULTURAL

Territory and landscape of Fermoselle: geographical context, natural and cultural heritage

*José Manuel Llorente Pinto
Juan Ignacio Plaza Gutiérrez*

RESUMEN: El capítulo introductorio de este libro aborda de manera muy sintética, mediante distintos apartados, diferentes aspectos que permiten tener una idea básica y fundamentada de los caracteres que en buena medida singularizan el territorio de Fermoselle. En primer lugar se localiza el municipio dentro de su contexto geográfico, en la comarca de Los Arribes y en los confines de su provincia junto a la frontera portuguesa. Además se presenta la Villa, el conjunto urbano de esta localidad cuyo origen se remonta a un castro prerromano, conocida también como la «Villa del vino y de las mil bodegas» y que sin duda reúne suficientes muestras de valor histórico y patrimonial. Y el primer apartado concluye con un repaso a la evolución demográfica y a la actualidad de su población, que presenta los rasgos habituales de los núcleos rurales de la mayor parte de España: fuerte envejecimiento y continuada regresión. Las condiciones ecológicas del territorio constituyen el tema del segundo apartado. Se insiste en la singularidad del relieve, caracterizado por una rígida plataforma que ha sido disecada al sur y al oeste por la red fluvial principal. Y todo ello tallado en la mayor parte sobre rocas antiguas metamórficas e ígneas que contribuyen a dotar al paisaje de esa arquitectura tensa y severa. Las condiciones climáticas están muy influidas por el relieve; las temperaturas se atemperan en las arribes, mientras que la superficie de erosión culminante presenta unos valores térmicos semejantes a las del

resto de la penillanura; las precipitaciones, por su parte, son algo más generosas que hacia el centro de la cuenca y claramente menguantes de oeste a este. Estos contrastes topoclimáticos son los que explican en buena medida la diversidad vegetal, que es especialmente elevada si consideramos la modestia del territorio considerado, de manera que nos encontramos desde formaciones termófilas en las laderas bajas con mayor insolación hasta pequeños rodales de robles sobre la penillanura.

El patrimonio natural y rural se aborda en el tercer apartado. El paisaje y el patrimonio natural y rural han encontrado diferentes mecanismos de valorización a través de varias figuras de protección, conservación y gestión; un espacio natural protegido que forma parte de la Red de Espacios Naturales Protegidos de Castilla y León: el Parque Natural Arribes del Duero; también la declaración de parte de este espacio como integrante de la Red Natura 2000, y en último término, una Reserva de la Biosfera: la Reserva de la Biosfera «Meseta Ibérica», de carácter transfronterizo. Por su parte, el paisaje agrario está compuesto por un mosaico complejo en el que destaca no tanto cuantitativamente como de forma cualitativa todo lo relacionado con el viñedo, que en todo caso ocupa hoy mucha menor extensión que en el pasado. Y a este paisaje contribuyen también diferentes elementos que contribuyen a la personalidad del entramado de cultivos y superficies naturales: los campos cercados que rodean el núcleo urbano, las laderas abancaladas o aterrazadas, y todos aquellos elementos constructivos que salpican los campos y que estaban íntimamente relacionados con las labores agropecuarias: chozos, guardaviñas, molinos, fuentes, etc.

Palabras clave: *Arribes; Frontera; Penillanura; Reserva de la Biosfera; Parque Natural.*

SUMMARY: This introductory chapter offers a concise overview of Fermoselle, highlighting its unique characteristics. It explores several key aspects, beginning with the municipality's geographical context within the Arribes region, bordering Portugal. The chapter then introduces Fermoselle itself, a town steeped in history, originating from a pre-Roman fort and known as the «Town of Wine and a Thousand Wineries» showcasing its rich historical and cultural heritage. A brief analysis of the town's demographics concludes this section, noting the typical challenges of rural Spain: an aging population and continued decline.

The second section delves into Fermoselle's distinct ecological features. It emphasizes the dramatic landscape, characterized by a rugged plateau dissected by the river network, primarily carved into ancient metamorphic and igneous rock. The resulting topography significantly influences the climate. Temperatures are milder in the Arribes, while the higher plateau experiences conditions similar to the rest of the penepain. Rainfall, more abundant in the west, decreases eastward. These varied topoclimatic conditions contribute to surprisingly diverse flora for such a small area, ranging from warm-climate vegetation on sun-drenched lower slopes to pockets of oak woodland on the plateau.

Finally, the chapter examines Fermoselle's natural and rural heritage. It discusses the various protective designations awarded to the area, recognizing its ecological and cultural significance. These include the Arribes del Duero Natural Park (part of the Castilla y León Network of Protected Natural Spaces), its inclusion in the Natura 2000 Network, and its designation as part of the cross-border «Meseta Ibérica»

Biosphere Reserve. The chapter also describes the agricultural landscape, a complex mosaic dominated, both qualitatively and historically, by vineyards, although their current extent is diminished. Other characteristic elements, such as the enclosed fields surrounding the town, the terraced slopes, and the numerous traditional structures associated with agriculture and livestock (e.g., huts, vineyard shelters, mills, and fountains), further contribute to the unique character of this rural landscape.

Keywords: *Canyons; Border; Peneplain; Biosphere Reserve; Natural Park.*

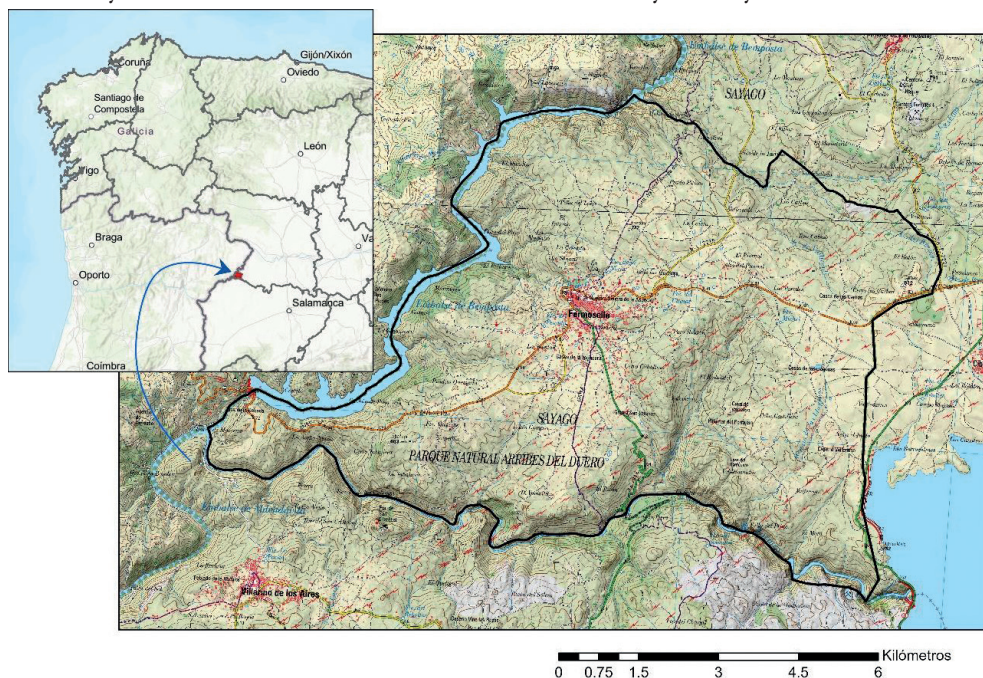
1. FERMOSELLE: CONTEXTO GEOGRÁFICO Y CARACTERIZACIÓN GENERAL

LOS CASI 70 KM² DE SUPERFICIE que alcanza el municipio de Fermoselle (69,3), se extienden por el esquinazo suroeste de la provincia de Zamora, marcando su cierre y límites geográficos en este punto. En este ángulo son la Rivera de Pinilla (por el norte), el río Duero (por el oeste) y el Tormes (por el sur) los que pueden considerarse sus límites naturales. Puede decirse que todos estos bordes son «rayas húmedas». Por el este, sin embargo, mantiene continuidad con la superficie topográfica general de la penillanura granítica de Sayago que se desarrolla por toda la zona, no existiendo un elemento físico nítido que marque límite alguno (a excepción de un pequeño borde del embalse de Almendra), pero coincidiendo con el del Parque Natural «Arribes del Duero» (figura 1).

1.1. Situación y localización de Fermoselle. Su inserción en las comarcas del oeste regional. Una comarca y un territorio de frontera

Esta situación geográfica es excéntrica respecto al resto del espacio provincial, de cuya capital dista 66 km y cuya comunicación se realiza a través de la carretera CL-527 (de la red básica de Castilla y León) que enlaza la ciudad de Zamora con Fermoselle —a través de Bermillo de Sayago— y la frontera portuguesa, continuando luego este eje hacia la localidad de Bemposta, atravesando el embalse homónimo sobre el Duero. Hacia el norte, por la carretera local ZA-L-2215, conecta con el pueblo de Pinilla de Fermoselle (perteneciente al municipio de Villar del Buey). Es limítrofe, hacia el sur, con la provincia de Salamanca (por donde se continúan los Arribes del Duero que comienzan más al norte de Fermoselle, en el límite de la comarca de Sayago —a la que pertenece Fermoselle— y las de Tierra de Alba y Tierra de Aliste), concretamente con los municipios de Villarino de los Aires, Trabanca y Almendra. Con Trabanca está unido Fermoselle a través de la carretera ZA-316 y, por otra parte, el ángulo sureste del municipio bordea el embalse de Almendra. Hacia el oeste es fronterizo con Portugal (freguesía de Urrós, perteneciente al concelho de Mogadouro, en el distrito de Bragança y subregión de Tras-os-Montes/Alto Douro, en el Douro superior) (figura 2). Por el norte y por el este es contiguo con el municipio de Villar del Buey. Son territorios todos ellos que se desarrollan por terrenos antiguos, paleozoicos, dominados mayoritariamente por las penillanuras (y relieves montañosos modestos interpuestos entre ellas) construidas sobre

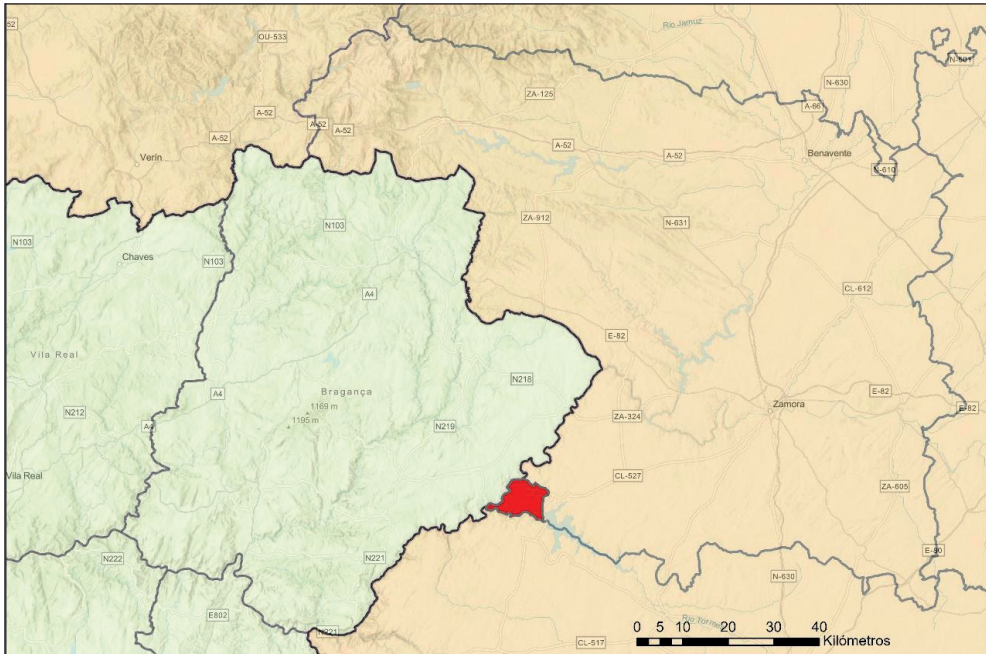
Figura 1. Delimitación del municipio de Fermoselle, en el suroeste de la provincia de Zamora, y su localización en el contexto del oeste castellano y leonés y en el noroeste ibérico



materiales muy antiguos, fuertemente incididas por los ríos, especialmente el Duero, hecho de gran relevancia en la caracterización geográfica del suroeste provincial («arribanzos» y «picoes» son solo dos ejemplos de la rica toponimia de la zona que resalta, precisamente, esta característica física). Precisamente ahondando en este último hecho, Miguel de Unamuno ya evocaba estos paisajes en su poema Dorium-Duero-Douro, publicado en 1938 en «Hora de España»: *Arribes de Fermoselle, por pingorotas berruecos, temblando el Tormes acuesta en tu cauce sus ensueños.*

Fermoselle forma parte, igualmente, del conjunto de comarcas y municipios que se extienden por el borde oeste de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, dentro de las provincias occidentales (León, Zamora y Salamanca), dos de ellas «rayanas» con el país vecino (Zamora y Salamanca). Estas comarcas del oeste, zonas de borde, forman parte de un amplio conjunto de espacios –las comarcas periféricas de la comunidad autónoma– en las que, dentro de las diversas actuaciones territoriales emprendidas por la Junta de Castilla y León, se aplicó un plan o programa específico de intervención a principios de este siglo, el Plan de Áreas Periféricas. Ya anteriormente, en el último cuarto del siglo XX, la mayor parte de ellas fueron declaradas como «Comarcas de Acción Especial». La situación geográfica de estas áreas en el borde regional introduce en ellas un perfil específico, una determinada singularidad: son comarcas y territorios de frontera. Han sido y son zonas no solo de desigual permeabilidad y tránsito entre los dos países, sino que han participado de programas de cooperación y desarrollo territorial

Figura 2. Fermoselle en el espacio transfronterizo entre el distrito de Bragança y la provincia de Zamora

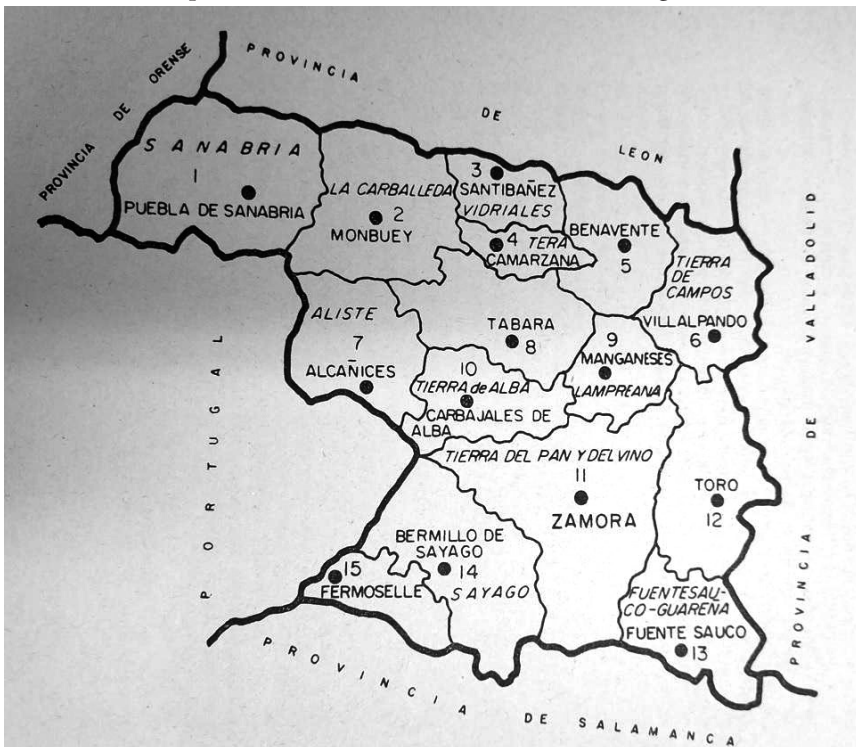


desde los primeros momentos en que las iniciativas y fondos de la Unión Europea se empezaron a aplicar en las regiones de frontera (desde el Interreg I –1990/1993– hasta las Agrupaciones Europeas de Cooperación Territorial, en la actualidad, con el Interreg VI –2021/2027–). Los programas de cooperación y desarrollo transfronterizos comunitarios puestos en marcha entre España y Portugal han sido uno de los principales instrumentos de intervención sobre estos municipios rayanos, entre los que se cuenta Fermoselle. Y de igual modo, también ha sido decisiva la actuación prolongada de los programas de desarrollo rural que, al amparo de las iniciativas Leader y Proder, se han ido sucediendo en idéntico período. Este espacio transfronterizo zamorano-portugués se extiende por las comarcas de Sanabria, Aliste y Sayago (del lado español) y los territorios de Bragança, Vimioso y Miranda (del lado lusitano), abarcando una superficie geográfica de poco más de 7 500 km² (San Francisco y Rubio, 1993, p. 5). Junto con otras villas zamoranas y portuguesas, forma parte, asimismo, de la docena de núcleos fundamentales de organización y articulación de este territorio, presididos por la ciudad de Bragança (el de mayor población y con mayor dotación de servicios de la zona) y en la que con Fermoselle también se encuentran Vinhais, Miranda do Douro, Puebla de Sanabria, Sendim, Galende, Bermillo de Sayago, Vimioso, Samil, Alcañices y Fonfría.

Se encuentra, además, Fermoselle integrado administrativamente en la comarca zamorana de Sayago, que abarca todo el cuadrante suroccidental de la provincia y tiene su centro en la villa de Bermillo de Sayago [1]. Las diferencias de población entre ambos municipios son mínimas (1 142 habitantes tiene Fermoselle según la revisión del

Padrón Municipal a 1 de enero de 2023, frente a los 998 de Bermillo), siendo ellos los únicos de toda la comarca que sobrepasan ese significativo umbral demográfico de los 1 000 habitantes o que casi se ajustan al mismo. Son, por ello, las villas más destacadas. La misma excentricidad geográfica que caracteriza al municipio de Fermoselle dentro de la provincia se repite a escala comarcal. Sin embargo, hace ya unos años, a mediados de la década de los años 60 del siglo XX, el entonces Ministerio de la Gobernación, atendiendo a las distintas necesidades provinciales de obras y servicios, encargó un informe o estudio a los Negociados de Planificación y Programación de los Gobiernos Civiles donde se facilitasen posibles comarcas a delimitar, a estos fines, en las provincias españolas. Para el caso de la de Zamora se propusieron 15 comarcas, siendo la de Fermoselle una de ellas, diferente a su vecina comarca de Sayago y con cabecera en la villa homónima (figura 3). Su extensión era de 339,14 km², abarcaba 10 municipios [2] y en ella vivían 8111 habitantes (el estudio era del año 1962 y se publicó en 1965). Y de sus características decía el mencionado informe-estudio que «...de clima estepario y seco, es más ganadera (ganado vacuno, porcino y lanar) que agrícola, por la escasa calidad de sus terrenos, siendo su principal producción el viñedo» (Ministerio de la Gobernación, 1965, p. 247). Así pues, este espacio parecía ser visto como una comarca singular y que,

Figura 3. Propuesta de creación de la comarca de Fermoselle dentro de las comarcas de la provincia de Zamora en los años 60 del siglo XX



Fuente: Ministerio de la Gobernación, 1965

funcional y físicamente, se mostraba algo diferenciada de Sayago. Ciertamente es que la extensión y producción del viñedo, la propia personalidad de la villa de Fermoselle tan ligada a esta ocupación, junto con la singularidad física que introduce el fuerte encajamiento del Duero son señas de especificidad suficientemente destacadas.

1.2. *La villa de Fermoselle: Conjunto histórico-artístico; configuración y morfología*

El municipio de Fermoselle está integrado únicamente por un núcleo de población, la propia villa de Fermoselle [3], conocida también como «La villa del vino y de las 1 000 bodegas», dada la extensísima red de bodegas subterráneas que recorren el subsuelo del pueblo. De su perfil general da muestra representativa la afirmación que se recoge en el Atlas de Conjuntos Históricos de Castilla y León:

«La villa se eleva, altiva, sobre un farallón rocoso, generando un perfil ondulado, destacado en el horizonte que se vuelve para mirar hacia el lugar conocido como las Dos Aguas, donde el Tormes que acaba de dejar atrás el embalse de la Almendra, se funde con el Duero» (De las Rivas, 2009 p. 607).

Bastante tiempo antes, ya Miguel de Unamuno en su libro *De mi vida*, desgranó con expresividad un retrato sintético de la villa:

«[...]Es Fermoselle un pueblecito cuyas casas parecen sembradas a voleo entre peñascales, a los que se agarran para no caer, en medio de un paisaje de berruecos, tormos y peñascos, en que donde quiera se resquebraja el suelo mostrando sus entrañas rocosas. Y a este paisaje pedernoso de entrañas rocosas a flor de tierra, adúlciqualo una fresca verdura de vegetación que medra allí a sus anchas, merced al calor que incuba en la cuenca» (Unamuno, 1905).

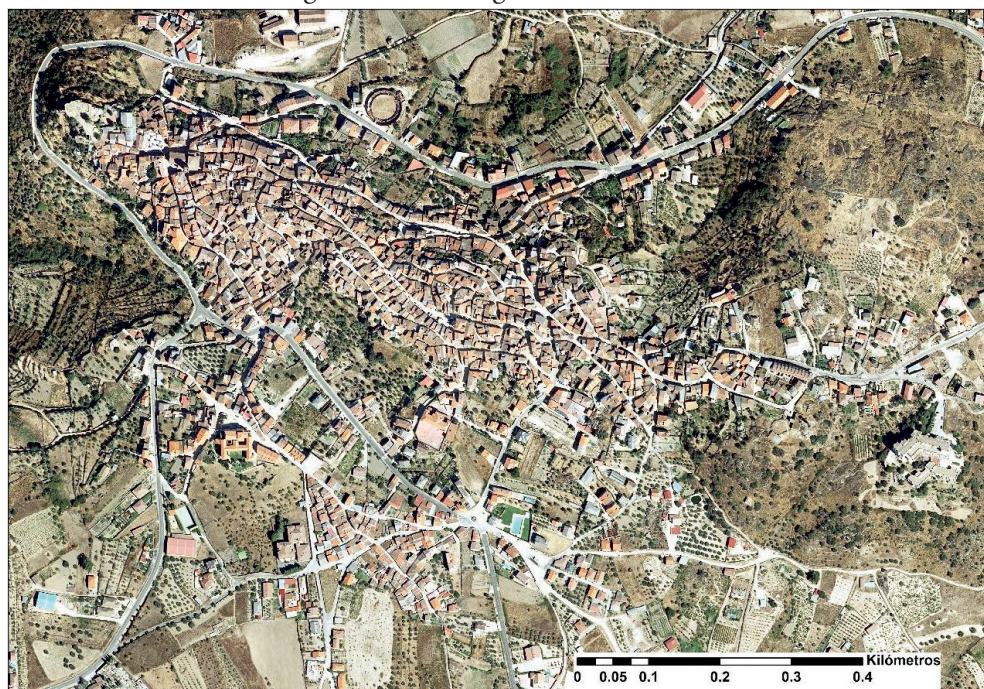
Y se dice también de Unamuno que, tras su primera visita a esta localidad, en carnavales de 1898, relató lo siguiente en el artículo «Los Arribes de Fermoselle», aparecido en «Hojas selectas», de Barcelona, en 1905 (según ha documentado Luciano García Lorenzo):

«Fuimos a Fermoselle desde Zamora, atravesando la mísera tierra de Sayago, llena de calvicies, entre enclenques robles. Según se baja hacia la Ribera, las arboledas menudean más y se hacen más lozanas y de un verde más rico, y dais vista a Fermoselle, encaramada sobre peñascos cual para ver cómo se abrazan Tormes y Duero. Diríase que han sido sus viviendas sembradas a voleo sobre los peñascos, y peñascosas a su vez» (Hernández, 2007).

Las tres citas dan sobrada referencia de la caracterización de la villa fermosellana. Son tres muestras suficientemente representativas del valor histórico y patrimonial que alcanza el conjunto urbano de esta localidad cuyo origen se remonta a un castro prerromano. En periodos posteriores se sucedieron otras culturas y pobladores (romanos, musulmanes, etc.). Su situación de enclave estratégico (en un alto y en la confluencia de dos ríos, próximo a la frontera), le otorga un emplazamiento decisivo que explica su importancia,

igualmente, en el proceso de repoblación de la llamada «Extremadura (Extremo Douro, al otro lado del Duero) leonesa», en el siglo XII. Fruto del mismo fue el amurallamiento de la villa, de la que actualmente si acaso restan tan solo pocos tramos. De idéntico periodo fue su castillo (el de doña Urraca), hoy reducido a poco más de lo que fue la Torre del Homenaje. El granito como roca con la que está construido el caserío, así como la configuración morfológica adaptada a la topografía del terreno y a la elevación sobre la que se ubica (figura 4), se traduce, de igual modo, en un plano caracterizado por un callejero empinado, estrecho, alargado, muy medieval. Así, son frecuentes los miradores dentro de ese apretado casco urbano desde los que se obtienen distintas cuencas visuales o paisajísticas (de los Barrancos, del Terraplén, de las Peñas, El Torojón, del Castillo y el de las

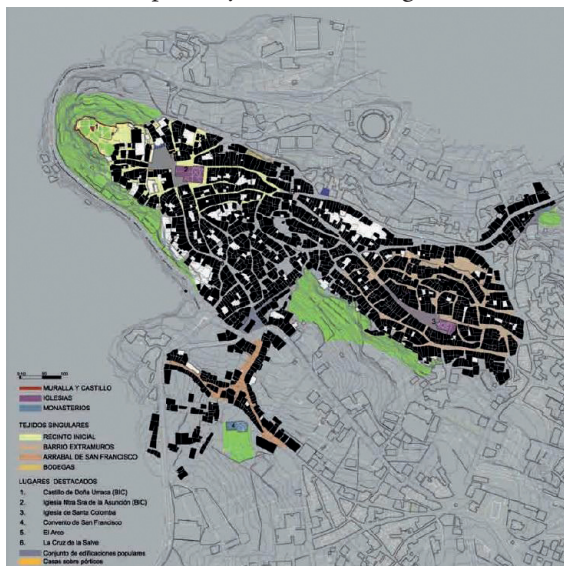
Figura 4. Ortofotografía de Fermoselle



Fuente: Instituto Geográfico Nacional (IGN)

Escaleras). A ellos se añaden los espacios públicos de mayor funcionalidad e identificación entre la población: plazas (como la del Ayuntamiento, la de la Fontanica y la del Cabildo) y calles como la de Requejo. Fue declarada Conjunto Histórico Artístico en octubre de 1974 y está incluido, como es lógico, en el Catálogo de Bienes de Interés Cultural de la Junta de Castilla y León (figura 5). Sus actuales Normas Urbanísticas Municipales (NUM), instrumento de ordenación y conservación, son del año 2004.

Figura 5. Cartografía del Conjunto Histórico-Artístico de Fermoselle e identificación de espacios y elementos singulares



Fuente: De las Rivas, 2009, p. 206

La Guía del Paisaje Cultural de Fermoselle que el propio ayuntamiento ha puesto a disposición pública en su web es una referencia imprescindible para un conocimiento más detallado de todo cuanto se ha dicho en líneas anteriores.

Figura 6. Caserío del casco histórico de Fermoselle, con una configuración relevante que mantiene doble acceso a la vivienda y a la bodega (julio 2022)



Fuente: elaboración propia

Figura 7. Distintas imágenes de calles y plazas del conjunto histórico-artístico de Fermoselle (febrero 2017)



Fuente: elaboración propia

1.3. Breve presentación de la situación demográfica de Fermoselle

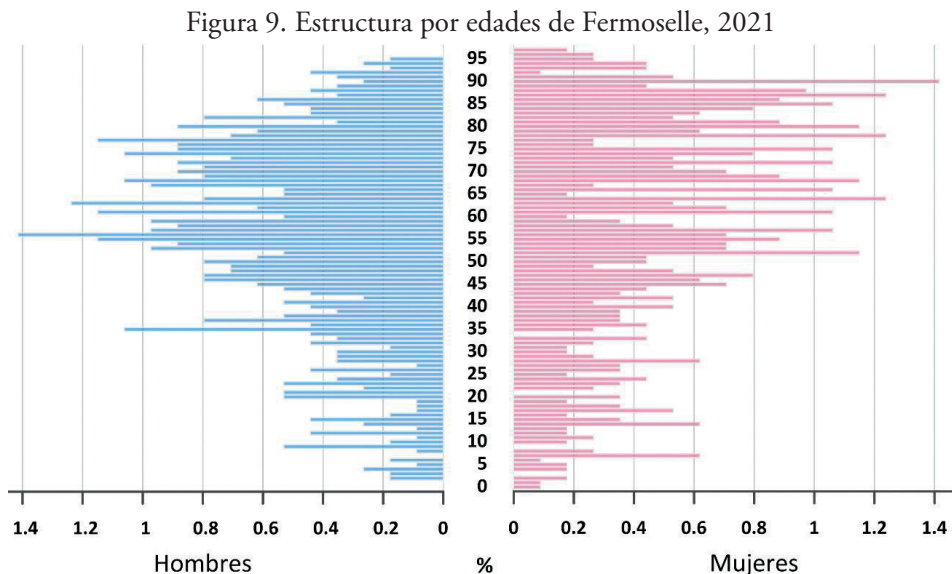
Aunque todos los lugares presentan circunstancias que explican la singularidad de sus caracteres, la evolución de la población y la estructura y dinámica demográficas de Fermoselle no se alejan mucho del epítome del mundo rural de la península ibérica.

Desde que disponemos de datos razonablemente fiables, Fermoselle ha sido durante la mayor parte del tiempo el núcleo de población más importante de Arribes del Duero; eso ha sido así desde mediados del siglo XIX hasta los años setenta del siglo XX. En efecto, a partir del censo de 1981 Lumbrales (en la provincia de Salamanca) se ha convertido en el municipio más poblado de la zona, y Fermoselle sólo reúne según el último censo (2021) 1 136 personas, cuando en 1910 alcanzaba, como el conjunto de los Arribes, el máximo poblacional, con casi 6 000 habitantes de derecho (la cifra más alta de población de hecho se alcanza en el censo de 1 887, con 5 403 personas) (figura 8).

La evolución comparada de la población de los municipios que forman parte del Parque Natural de Arribes del Duero, del municipio de Fermoselle, y del conjunto de las provincias de Zamora y Salamanca puede verse en la figura 8. Como puede apreciarse, hay un paralelismo notable en el recorrido experimentado por Fermoselle y los Arribes (si bien el bajón de principios del siglo XX fue bastante más intenso en Fermoselle) con un desfondamiento acelerado a partir de los años sesenta del siglo XX, que no es tan profundo obviamente en los dos conjuntos provinciales. Ese comportamiento de Fermoselle contrasta con lo que había sucedido hasta los años treinta del siglo XX, periodo en el que este municipio presenta un dinamismo claramente singular respecto del conjunto comarcal.

Como no puede ser de otra manera esta evolución tan negativa de los efectivos poblacionales tiene que ver con un conjunto de procesos bien conocidos que se acaban sustanciando en una dinámica demográfica regresiva y en una estructura de la población claramente envejecida. Nos referimos obviamente a unos fenómenos migratorios selectivos, porque afectan más a la población femenina y también con más intensidad a la población joven o adulta joven. Estos procesos, que en Fermoselle comienzan muy tempranamente [4], no sólo han implicado una pérdida directa de habitantes sino también

una creciente merma de la natalidad y, por lo tanto, un crecimiento vegetativo negativo, ya que las defunciones superan desde hace tiempo a los nacimientos [5] (figura 9).

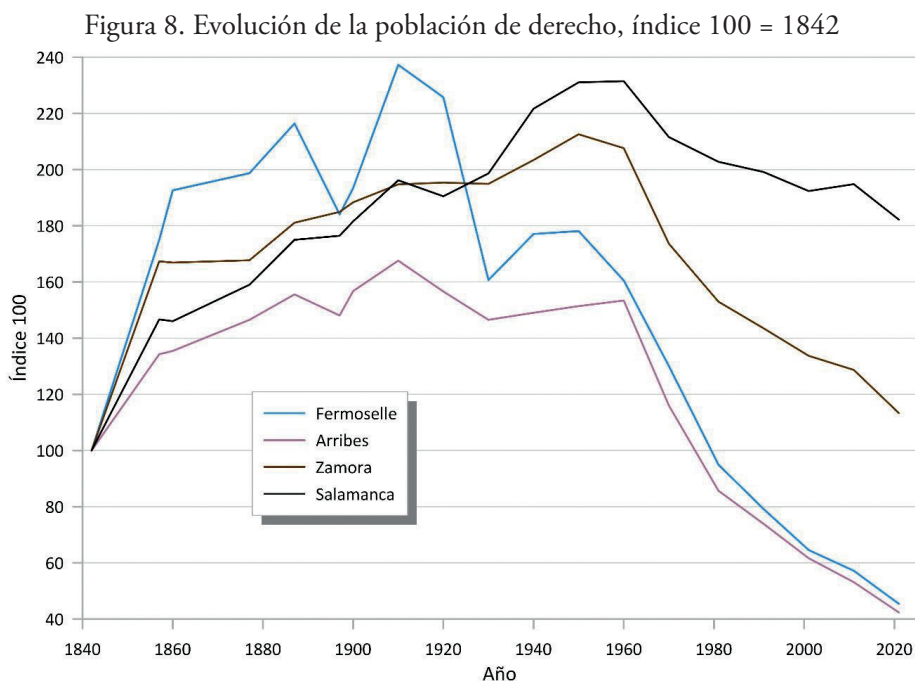


Fuente: Instituto Nacional de Estadística (INE)

El resultado de esos continuados procesos de pérdida de población por un saldo migratorio claramente negativo y por un movimiento natural igualmente negativo se aprecia en la Figura 9, donde hemos representado la pirámide de población de Fermoselle según los datos del Censo de 2021 por grupos anuales. En la misma se aprecia un notable adelgazamiento de la base, siendo cada vez más habitual la existencia de grupos etarios sin representación, y el predominio de las cohortes de edad avanzada, de manera que las personas que tienen entre los 55 y los 64 años reúnen el 17 % de la población, mientras que las de menos de 10 años suponen poco más del 3 % de los habitantes de este municipio.

Todo esto nos conduce a unos indicadores típicos de las áreas rurales escasamente dinámicas, ya que la edad media es de 57,2 años, la edad mediana supera ligeramente los 60, la razón de dependencia es del 91,69, y la tasa de envejecimiento alcanza el 42,18 %. Estos valores son con todo ligeramente mejores que los que presenta el conjunto de la comarca de Arribes del Duero, ya que para estos 38 municipios que agrupaban en 2021 13 004 habitantes los indicadores mencionados señalan una situación de envejecimiento demográfico algo más pronunciada, con una edad media de 58,28 años, una edad mediana de 61 años, una tasa de dependencia del 95,7 % y una tasa de envejecimiento que supera el 44 %.

En fin, en la figura 10 puede verse cómo se ha modificado la estructura por edades y sexos de esta comarca, en la que además de perderse el 43 % de los habitantes, la edad media se ha incrementado en 11 años y ha subido en algo más de 14 puntos el



Fuente: Instituto Nacional de Estadística (INE)

porcentaje de personas mayores de 64 años. No menos importante ha sido, por último, el proceso de masculinización de la población y la falta de equilibrio entre los sexos en las diferentes cohortes de edades, aspecto que también es relevante en el caso de Fermoselle, pero sobre todo en aquellas cohortes en las que se puede producir de manera más habitual la formación de parejas y, en consecuencia, familias.

Con todo y si atendemos a la densidad de población, Fermoselle presenta unos valores claramente superiores a la media comarcal, que es en la actualidad de 7 habitantes por km², y junto con Aldeadávila de la Ribera y Lumbrales constituye el conjunto de municipios que todavía superan los 15 habitantes por km².

2. LAS CONDICIONES ECOLÓGICAS DEL TERRITORIO

2.1. *De la penillanura a La Ribera: la construcción física del territorio y la configuración del relieve de la zona como marco de referencia (encajamiento hidrográfico; penillanura y arribe; roquedo y suelos)*

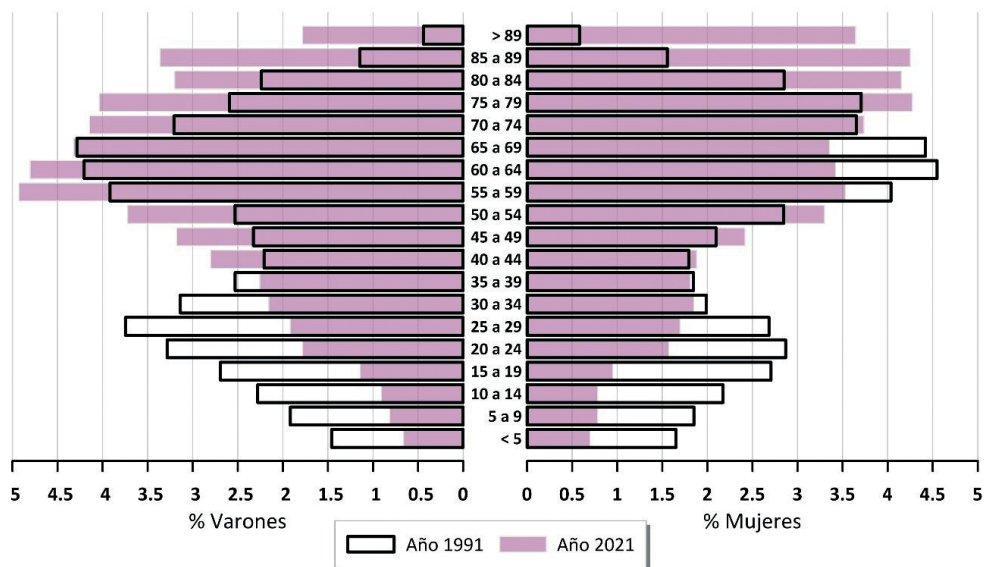
El paisaje físico de esta zona se caracteriza por los profundos encajamientos de los ríos principales (alrededor de 350 metros de desnivel) que claramente suponen un contrapunto respecto a la topografía alomada de los interfluvios de las áreas elevadas donde no menudean los resaltes de cierta entidad. Desde el punto de vista geomorfológico, este

sector se enmarca en la penillanura zamorano-salmantina que forma parte del zócalo hercínico, en este caso peniplanizado y diseccionado.

Como todos los municipios ribereños, Fermoselle forma parte de una rígida plataforma que en parte se ha visto modificada por un encajamiento hidrográfico que rodea su territorio tanto por el sur como por el oeste, donde el río Tormes y el Duero respectivamente marcan sus límites. Es de hecho la confluencia de estos dos ríos en Entrambasaguas o Las Dos Aguas el punto de más baja altitud del municipio con 327 metros sobre el nivel del mar, mientras que, al noreste del municipio, en el Cerro las Carbas, se alcanza el punto culminante con 812 metros. Así, como puede verse en la figura 11, son los bordes aprovechados por los ríos principales donde aparecen los desniveles principales, mientras que en todo el cuadrante nororiental del municipio se concentran las mayores altitudes y las menores pendientes; este esquema general sólo aparece claramente interrumpido por una línea de fractura que ha sido aprovechada por el Arroyo del Bravío cortando la penillanura al este del núcleo de población.

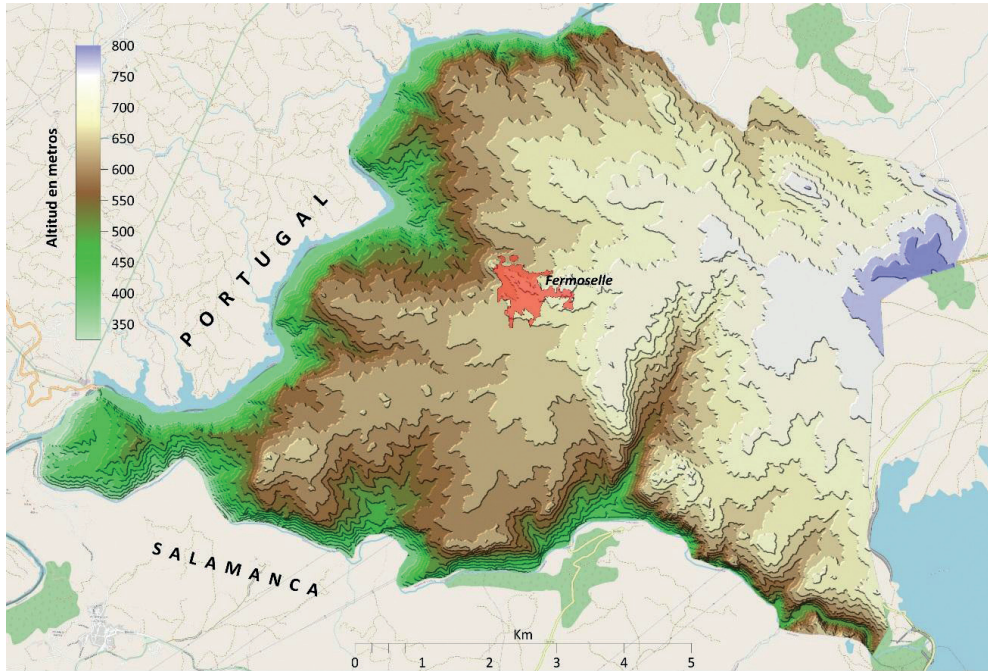
Pero la superficie de este territorio no se configura como una rampa más o menos constante entre estos dos puntos, lo que supondría que la altitud media del municipio se encontrara en torno a los 550 metros, sino que la penillanura se ve suavemente degradada en sus tramos superiores, con pendientes todavía generalmente suaves, lo que provoca que casi dos tercios de la superficie municipal se encuentren entre los 600 y los 750 metros de altitud, mientras que por debajo de los 600 metros las pendientes son progresivamente mayores como producto del encajamiento fluvial, que en todo caso tiene en Fermoselle una expresión territorial limitada, y es lo que se conoce justamente como arribes.

Figura 10. Comparación de la estructura por edades de Arribes del Duero, 1991-2021



Fuente: Instituto Nacional de Estadística (INE)

Figura 11. Mapa de altitudes del municipio de Fermoselle



Fuente: Centro Nacional de Información Geográfica (CNIG)

En la figura 12 puede observarse una representación sintética de estas características topográficas en comparación con el territorio que constituye el Parque Natural, mediante las curvas hipsométricas de las dos entidades territoriales, lo que da una idea de la posición central del municipio dentro del conjunto de Arribes. Como hemos mencionado, las pendientes son más suaves en las zonas amesetadas con mayores altitudes, de manera que la pendiente media no alcanza aquí el 7 %, mientras que allí donde el encajamiento hidrográfico ha dado lugar a las arribes el valor medio de la pendiente supera el 20 %. Por su parte, en la zona de enlace entre las arribes y la plataforma superior la pendiente media ronda el 10 %.

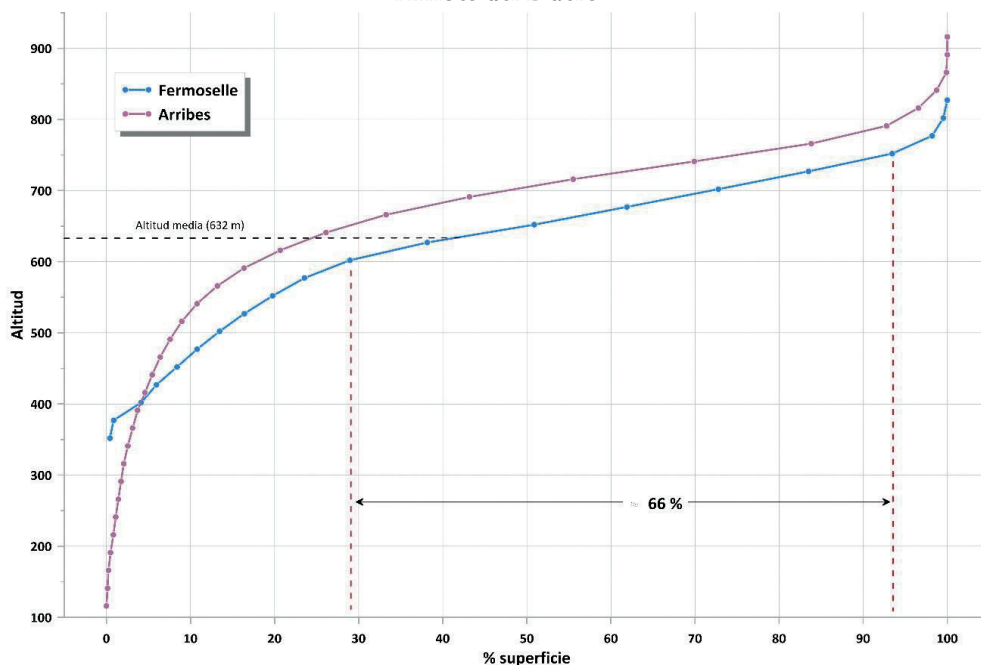
La estructura geológica de la zona está definida por el reparto de tres conjuntos principales de rocas: en primer lugar, los metasedimentos de edad precámbrico-cámbrica y del Devónico con abundantes intercalaciones que afloran fundamentalmente en el O y N del municipio (ortogneises, areniscas y diatexitas); estas rocas suponen casi el 70 % de la superficie de Fermoselle. En segundo lugar, encontramos a las rocas graníticas que intruyen a las anteriores y que forman el resto del basamento hercínico; significan poco más del 25 % de la superficie del municipio y ocupan sobre todo una franja que va desde el sudeste del municipio hasta la localización del núcleo de población, que se asienta sobre estos materiales y sobre ortogneises glandulares. Y finalmente, los sedimentos más recientes, sobre todo arcósicos y conglomeráticos que afloran especialmente a lo largo del límite oriental del municipio, más algunos retazos aislados que incluyen

los depósitos aluviales más recientes; estos materiales vienen a significar un 5.1 % de la superficie municipal.

Como es obvio, esta estructura tiene un indudable reflejo morfológico: las superficies más altas y mejor conservadas se encuentran situadas, como hemos comentado, hacia el E de la zona, construidas sobre los macizos graníticos y los depósitos terciarios que se elevan ligeramente sobre los lanchares graníticos a los cuales recubrían y cuyo manto de alteración ha sido notablemente erosionado. Por el contrario, los materiales metamórficos, más fácilmente denudables, han servido para el encauzamiento de los ríos Duero y Tormes, aunque la red de fracturas ha sido fundamental a este respecto, como puede verse en la figura 13. En todo caso, la actividad morfogenética fluvial sobre los distintos materiales ha continuado, construyendo superficies morfológicas más modernas y menos elevadas desde el punto de vista topográfico.

Si desde una perspectiva global el aspecto morfológico más impresionante o más relevante en este conjunto paisajístico son sin duda las laderas de fuertes pendientes que forman las arribes, en el detalle hay que mencionar como elementos estructurales morfogenéticos especialmente significativos tanto a las fracturas tardihercínicas típicamente de dirección SSO-NNE, que, en buena medida, controlan la red de drenaje, como a los diques de cuarzo, generalmente de la misma dirección, y otras formas que se configuran

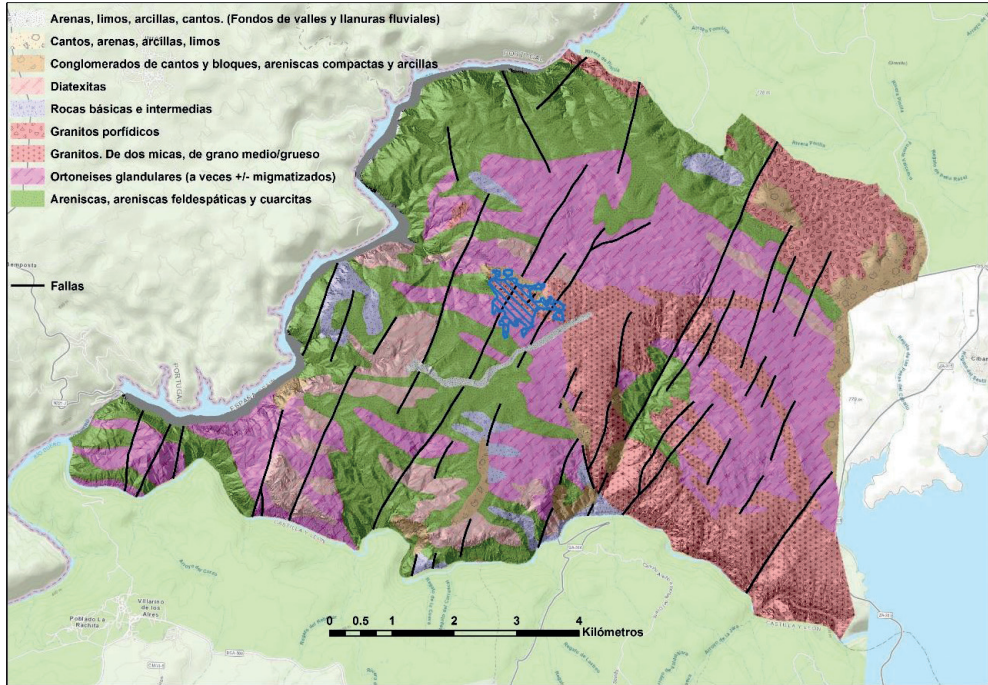
Figura 12. Curvas hipsométricas de Fermoselle y el territorio del Parque Natural de Arribes del Duero



Fuente: Centro Nacional de Información Geográfica (CNIG)

como relieves residuales con cumbre plana en unos casos y cónica en otros, como ocurre en Frontera (722 m), Cerro Tabanera (683 m), El Moro (718 m) o Teso Cabezo (777 m).

Figura 13. Mapa geológico



Fuente: Instituto Geológico y Minero de España (IGME)

Así, en muchos lugares aparecen en superficie bloques o lanchares de granito, gneises o cuarcitas sin alterar, ya que la erosión los ha exhumado al retirar el manto de alteritas que los recubría. Otras zonas se han mantenido a salvo de la evacuación de estas formaciones superficiales y conservan todavía suelos, generalmente muy arenosos, siendo por ello los espacios sometidos desde siempre a una mayor presión humana. Con todo, la pobreza de los suelos y su discontinuidad han supuesto un desafío permanente para el mantenimiento de las actividades agrarias.

Esto es especialmente claro en el caso de las zonas de más pendiente que coinciden con las arribes, donde el suelo es frecuentemente discontinuo a causa de los afloramientos rocosos y donde la tierra fina no supera el 20 % del volumen de estas formaciones superficiales; es decir, se trata de litosuelos, discontinuos, con textura gruesa y reacción ácida. En las zonas con menores pendientes también dominan los suelos con reacción ácida, textura gruesa y abundante pedregosidad, con excepción de los generados sobre los sedimentos más recientes, pero al menos se trata de formaciones menos discontinuas y con mayor espesor que se han catalogado como cambisoles y acrisoles.

Esto explica los bajos porcentajes de tierra arable del municipio de Fermoselle, que se sitúan globalmente en torno al 19 %, con pocas diferencias entre los distintos tipos de suelos, aunque es cierto que los valores más bajos los encontramos en las zonas donde dominan los leptosoles, con valores que no superan el 13 %.

2.2. La singularidad de las condiciones climáticas y sus efectos (consecuencias positivas para el viñedo y otros cultivos)

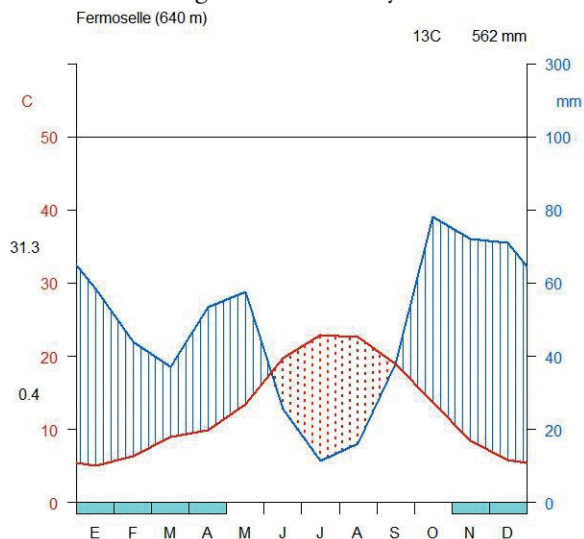
Las condiciones topoclimáticas, como consecuencia de las características del relieve que acabamos de comentar, son las que explican la singularidad climática de esta comarca y en concreto las que se pueden observar en el municipio de Fermoselle. No se trata sólo de un gradiente altitudinal considerable (casi 500 metros de rango altitudinal), que puede introducir variaciones importantes en las temperaturas, sino también el efecto de la exposición de las laderas con incrementos o descensos relativos de la radiación solar recibida por esas superficies.

Aunque no hay datos climatológicos directos de Fermoselle, ya que no hay en el término ningún observatorio meteorológico, podemos hacernos una idea de las condiciones climáticas gracias a los datos recogidos en lugares cercanos y a las reconstrucciones cartográficas que se han generado mediante procesos de interpolación. Una representación esquemática de estas condiciones puede verse en la figura 14, donde pueden apreciarse los rasgos básicos de las normales climatológicas referidas al pueblo de Fermoselle; por lo demás, a lo largo del municipio se producen modificaciones debidas tanto a los contrastes topográficos como al gradiente oeste-este, que gobierna en buena medida el alcance de las precipitaciones, que son más abundantes hacia el oeste-sudoeste y decrecen en sentido contrario.

Se trata, en fin, de un clima de ritmo típicamente mediterráneo con precipitaciones relativamente copiosas en al menos tres meses de otoño-invierno y un mes de primavera, de manera que la precipitación anual puede oscilar entre los 700 y los 500 mm anuales. Por encima de los 600 metros de altitud, en los tramos altitudinales más conspicuos del término, las temperaturas medias invernales son frías y las heladas son probables entre noviembre y abril. Con todo, el frío de la penillanura ya se suaviza algo aquí y la temperatura media anual puede estar en torno a los 13°C. El gradiente altitudinal, la exposición y la protección que ofrecen las zonas elevadas frente a los vientos del norte explican que las condiciones térmicas de algunos lugares presenten, según los meses, entre 1.5°C y 2.5°C más que los que hemos calculado para la ubicación del núcleo de población.

Estas características climáticas, pero también las que presentan los suelos (en general pobres y arenosos, como ya hemos expuesto), explican que los cultivos leñosos relativamente termófilos y muy especialmente el viñedo se hayan convertido, como veremos más adelante con más detalle, en uno de los principales usos del suelo en Fermoselle. Obviamente también menudean dentro de la vegetación natural especies que no son habituales en las zonas que forman las superficies culminantes.

Figura 14. Climodiagrama de Walter y Lieth de Femoselle



Fuente: Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL)

2.3. La diversidad de formaciones y especies vegetales y su relación con el relieve, los suelos y el clima

En general, por debajo de los 700 metros de altitud y en el ámbito de las vertientes escarpadas, donde las condiciones topoclimáticas favorecen el desarrollo de formaciones termófilas, nos encontramos con especies típicamente mediterráneas. Así, la vegetación potencial es de tipo esclerófilo y está representada fundamentalmente por los encinares a los que en ocasiones acompañan enebros de la miera (*Juniperus oxycedrus*), que pueden alcanzar porte arbóreo, y cornicabras (*Pistacia terebinthus*). Menos frecuentes son los alcornoques (*Quercus suber*), que tienden a aparecer en enclaves más cálidos y con suelos algo más frescos y profundos.

A mayor altitud y en determinadas situaciones de exposición la vegetación mencionada, y especialmente los encinares (*Quercus ilex ballota*), se solapa con los quejigos (*Quercus faginea*). Estos quejigares, que podemos llamar de transición, y que en algunos lugares próximos –como al norte del municipio de Trabanca– presentan una madurez considerable, han sido por lo general muy castigados y su presencia se ha visto mermada en favor de las encinas, de forma que lo más habitual es que los quejigos tiendan a aparecer en las localizaciones más favorables y muy especialmente en pequeñas vertientes umbrosas resguardadas por debajo de la superficie fundamental.

Quejigos y alcornoques tienden así a aparecer en localizaciones muy concretas, a causa tanto de las condiciones ambientales como de la presión selectiva emprendida por la población a lo largo del tiempo. En consecuencia, los encinares acaban entrando en contacto sin intermediarios con los rebollares o melojares de la penillanura ya en el piso

supramediterráneo inferior y a una altitud que supera generalmente los 700 metros. Aquí la presencia aparentemente aleatoria de robles o encinas sobre pastizales, berrocales o tierras de cultivo depende de diferentes factores: la acción selectiva del hombre, las condiciones de humedad del suelo o la cantidad de pluviosidad.

Por lo que se refiere a la vegetación de ribera, hay que tener en cuenta que en Fermoselle, y en general en el Parque Natural de Arribes del Duero, los cursos fluviales son uno de los objetivos de conservación fundamentales. Los distintos ríos y regatos o «riveras» albergan diferentes formaciones entre los que destacan los bosquecillos de ribera, fundamentalmente compuestos por alisedas (*Alnus glutinosa*) y saucedas (*Salix spp.*), aunque también encontramos excelentes fresnedas (*Fraxinus angustifolia*). Estos bosques de ribera suelen ser formaciones compuestas principalmente por las especies citadas, con matorral acompañante. Las fresnedas en ocasiones se extienden por las vaguadas y valles aledaños y también por los regatos que bajan de la penillanura, en este caso en forma de fresnedas adhesionadas, y en los cauces que están más encajonados y desembocan en el Duero o el Tormes pueden aparecer ocasionalmente también ejemplares de almez u ojaranzo (*Celtis australis*). Las alisedas son más típicas de cauces importantes que mantienen agua todo el año, especialmente en el Duero y el Tormes. En todo caso se trata de formaciones que también incluyen fresnos, chopos (*Populus spp.*) y sauces, y dependen en buena medida del mantenimiento de los caudales estables que se dan en el Duero y Tormes, y que son fruto de la regulación de estos ríos.

3. PAISAJE Y PATRIMONIO

Las condiciones ecológicas que caracterizan al municipio de Fermoselle y sobre las que se sustenta su construcción física –analizadas en el apartado anterior–, contribuyen a explicar tanto la dimensión más natural como, en buena medida, la ordenación y usos del espacio agrario y hasta la ubicación y configuración de la villa de Fermoselle, proporcionando también un valor patrimonial destacado. Todo ello conforma el patrimonio natural y rural asociado al paisaje y a esas condiciones, el cual se apoya, además, en procesos de patrimonialización institucionalizados. Desde distintos niveles con responsabilidad en la gobernanza territorial, así como implicando a diferentes agentes sociales y a colectivos muy diversos, el paisaje y el patrimonio natural y rural de la zona han encontrado vías y mecanismos de valorización a través de figuras muy variadas de protección, conservación y gestión:

- Un espacio natural protegido que forma parte de la Red de Espacios Naturales Protegidos de Castilla y León: el Parque Natural Arribes del Duero
- La declaración de parte de este espacio como integrante de la Red Natura 2000
- Y una Reserva de la Biosfera de las diez que se extienden por el territorio de toda la Comunidad Autónoma: Reserva de la Biosfera «Meseta Ibérica», de carácter transfronterizo, que abarca parte del territorio de las provincias de Salamanca y Zamora y de la región de Tras-os-Montes.

A ello ha de sumarse, por otro lado, el valor patrimonial que alberga el paisaje rural y algunos elementos y usos asociados, contribuyendo a identificar un paisaje cultural específico en el que la arquitectura rural, ciertas construcciones ligadas a usos agrarios, la misma ordenación o configuración del paisaje agrario y otras referencias le dan un contenido singular, específico. En ese paisaje cultural se combinan de forma equilibrada todos estos factores, elementos y dimensiones mencionados, tanto los más propiamente ecológicos como los ligados a la ocupación y ordenación humana del espacio geográfico.

3.1. *El patrimonio natural y su expresión*

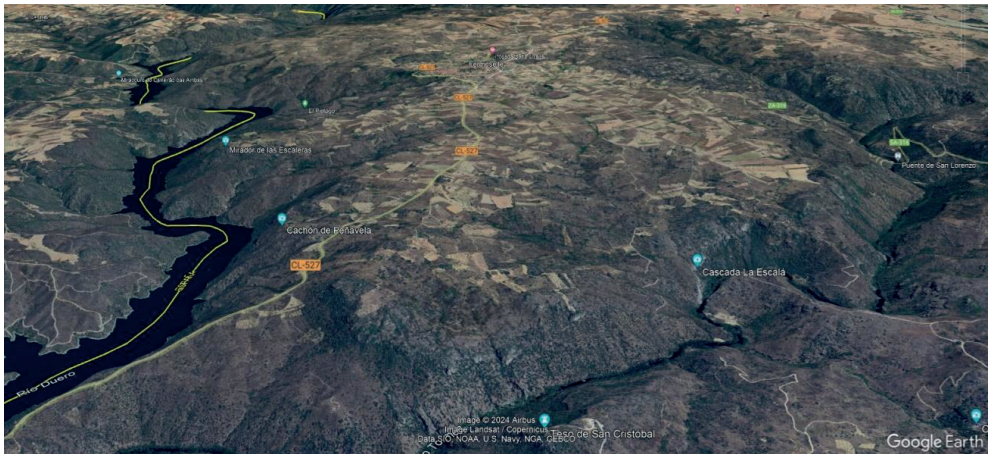
El término municipal de Fermoselle se integra dentro de las tres figuras que se han señalado anteriormente. Quizás sea parte del contenido de la norma por la que se declaró el Parque Natural Arribes del Duero, primera de esas tres, la que muy significativamente resume los principales valores —de muy distinta naturaleza— que le hacen merecedor de esta figura:

Se configura y percibe el espacio Arribes del Duero como una comarca natural ligada desde siempre al encajonamiento del río en el granito, al tajo profundo y hermoso que su paso ha generado y a la obligación que ha supuesto a los arroyos y ríos que en él confluyen deban horadar con sus aguas unos profundos cauces hasta dar esa imagen singular en el paisaje arribesño. El Duero, tras su paso por la llanura cerealista se introduce en la penillanura occidental labrada en los duros materiales paleozoicos donde, aprovechando cualquier línea de debilidad, la red hidrográfica se ha encajado formando cañones y cortados de hasta 400 metros de altura. Gracias a esta profunda hendidura, a lo largo de casi 100 kilómetros de «arribes», se ha generado un microclima mediterráneo que ha sido aprovechado por el hombre, desde tiempos pretéritos, para el cultivo de especies poco frecuentes a esta latitud: Olivo, almendro y otros frutales, mediante la construcción de bancales en las laderas, sin olvidar una rica comunidad riparia con saucedas, fresnedas y en sus proximidades bosquetes de almeces. Sobre la penillanura, el habitante de estas tierras ha configurado un mosaico de cultivos entre cortinas de piedra, pastizales, bosques de encinas y robles, que conforman un paisaje característico y único en nuestra Comunidad (Exposición de motivos de la Ley 5/2002, de 11 de abril, de declaración del Parque Natural Arribes del Duero (Zamora-Salamanca).

Así pues, una base geomorfológica definida por el profundo encajamiento del río Duero sobre el granito de la penillanura, trazando un valle de fuertes paredes subverticales (figura 15), junto con unas condiciones climáticas muy locales, termófilas y beneficiosas para ciertos cultivos más mediterráneos y un modelo de ocupación humana que combina el dominio ganadero sobre la penillanura con el abancalamiento de las vertientes que caen al Duero y por donde progresan olivos, vides y frutales, son los rasgos más característicos de este patrimonio territorial y las señas de identidad de su paisaje. La misma villa de Fermoselle se adapta a esta configuración topográfica que enlaza penillanura y arribe y desde ella las pendientes se deslizan hacia el Duero (al oeste) y el

Tormes (al sur), tapizadas por el aterrazamiento con que la población se adaptó a estas dificultades naturales intentando evitar la pérdida de suelo con la acumulación escalonada de tierra sobre la que poder cultivar: los bancales. Es un paisaje cultural pleno de sentido y que alberga un sobresaliente valor patrimonial. El mismo *Libro del Parque Natural Arribes del Duero*, redactado y aprobado en el año 2003 en el marco del Programa «Parques Naturales de Castilla y León», sintetiza perfectamente las razones de la declaración de este espacio bajo esa figura: «sus importantes valores naturales y ecológicos». Y nada mejor para poder contemplar buenas cuencas visuales paisajísticas que los miradores dispersos por distintas ubicaciones, cuya localización se ha visto facilitada por la configuración geomorfológica de toda la zona. Desde ellos se obtienen muy diversas panorámicas del cañón del Duero, de sus vertientes, del nivel topográfico general de la penillanura a partir del cual se precipitan las pendientes (los «arribes» propiamente dichos) hacia el río y de la variedad biogeográfica y de usos que tapizan el terreno.

Figura 15. Representación esquemática del paisaje geomorfológico de los Arribes del Duero en la zona de Fermoselle



Fuente: obtenida a partir de Google Earth

El Plan de Ordenación de Recursos Naturales (PORN) del *Parque Natural «Arribes del Duero»* fue aprobado en junio de 2001 y un año después (mayo de 2002) se produjo la propia declaración legal del Parque, con una extensión de 1 060,59 km². La superficie geográfica de Fermoselle representa el 6,5 % de todo este espacio natural protegido, siendo uno de los 13 municipios zamoranos incluidos en el mismo (a los que les dan continuidad hacia el sur 24 municipios salmantinos). Además, la importancia de su situación geográfica dentro de él hace que sea aquí donde se localice una de las dos «Casas del Parque» existentes (la otra está en la localidad salmantina de Sobradillo). Concretamente se ha aprovechado el antiguo Convento de San Francisco para ubicar este centro. Del lado portugués se extiende también el Parque Natural Douro Internacional, declarado algunos años antes, en concreto en 1998. El espacio geográfico de

Fermoselle rayano con Portugal está todo él protegido bajo una misma figura –como sucede también en otros municipios al norte y al sur–, la de Parque Natural, gestionados ambos lados por las respectivas administraciones (autonómica en el caso Castilla y León y estatal en el lado portugués, a través del Instituto da Conservação da Natureza e das Florestas). En conjunto, los dos Parques forman uno de los mayores espacios protegidos de Europa, con una superficie geográfica de 1 928 km².

También el territorio de Fermoselle forma parte de la segunda de las figuras que se indicó inicialmente: las áreas declaradas como *Red Natura 2000* (de ámbito europeo, creada mediante la Directiva 92/43/CEE, de Conservación de los Hábitats Naturales y de la Flora y Fauna Silvestre) [6], una red ecológica de ámbito supranacional que tiene como objetivo contribuir a la preservación de la biodiversidad en el continente. Existe aquí un solapamiento geográfico, pues tanto la Zona de Especial Conservación (ZEC) ES4150096 –denominada «Arribes del Duero»–, como la Zona de Especial Protección para las Aves (ZEPA) ES0000118 –denominada «Arribes del Duero-ZEPA»– (figura 16), declaradas ambas como tales en el año 2015, pero a partir de delimitaciones que ya habían sido identificadas y aprobadas bastante tiempo antes, coinciden básicamente en sus límites con los del Parque Natural Arribes del Duero. Ambas zonas se encuentran incluidas dentro de la tipología «Cañones y espacios fluviales occidentales». De hecho, la práctica totalidad de la superficie geográfica del Parque Natural Arribes del Duero –y, en consecuencia, del término municipal de Fermoselle incluido en él– está considerada como ZEC y ZEPA al mismo tiempo, idéntica situación que se repite del otro lado del espacio rayano, en Portugal, con el Parque Natural Douro Internacional. Y al igual que sucedía en el Parque Natural Arribes del Duero, tanto en el ZEC como en la ZEPA el peso proporcional de la superficie de ambas en Fermoselle sobre el total es también del 6 %. Ambas figuras cuentan con Planes Básicos de Gestión y Conservación aprobados por la Junta de Castilla y León y actualmente en vigor.

La tercera de las figuras de protección de las que el municipio de Fermoselle forma parte igualmente es la de la *Reserva de la Biosfera Transfronteriza (RBT) «Meseta Ibérica»* (figura 17). Son áreas designadas por la UNESCO, en el contexto del Programa MAB (el Hombre y la Biosfera), con el objetivo de ensayar formas de armonizar la conservación de los recursos naturales con el bienestar de las comunidades humanas. Tienen la consideración de áreas protegidas y cumplen funciones de conservación, desarrollo y apoyo logístico (prestar apoyo a proyectos de demostración, de educación y capacitación sobre el medio ambiente). Las reservas de la biosfera transfronterizas se establecen entre dos o más países para facilitar la integración de la conservación y el desarrollo a ambos lados de la frontera y favorecer la cooperación. De este tipo hay otras tres en España, dos de ellas también con Portugal (Gêres-Xures y Tajo-Tejo) y otra con Marruecos («Intercontinental del Mediterráneo»).

Declarada como tal por la UNESCO en junio de 2015, la Reserva «Meseta Ibérica» se extiende por territorio portugués y español, abarcando en este segundo caso municipios de las provincias de Zamora y Salamanca. También aquí hay un claro solapamiento geográfico, pues todo el Parque Natural Arribes del Duero y el Parque Natural Douro Internacional están incluidos dentro de la superficie geográfica de esta Reserva, que ensancha ampliamente sus límites hasta abarcar, por el norte, la Sierra de la Culebra, el

Parque Natural del Lago de Sanabria y el Parque Natural de Montesinho en el nordeste trasmontano portugués (prolongándose más al sur por el resto de esta región fronteriza), haciendo lo mismo por el sur incluyendo en su espacio a todo el área delimitada por el eje Figueira de Castelo Rodrigo-San Felices de los Gallegos.

En la descripción de este territorio que hace la propia web oficial de la Reserva, se identifica y delimita de forma precisa: «De las Montañas que flanquean Sanabria, hasta el margen sur del Río Duero, de Bragança a Salamanca y de la Sierra de la Culebra hasta el Tua». Alcanza una extensión de 11 326 km², la más grande de la península ibérica, de los que 4 756 se desarrollan en territorio español (un 42 %) y está gestionada por la Agrupación Europea de Cooperación Territorial (AECT) [7] ZASNET, con doble sede en Bragança (Portugal) y Zamora (España). El municipio de Fermoselle representa un 0,6 % de toda la superficie geográfica de la Reserva y un 1,4 % de la superficie en territorio español. Es uno de los 48 municipios zamoranos que integran esta Reserva, a los que se unen otros 27 salmantinos y 12 portugueses. Cuenta con un Plan de Gestión en el que se comenzó a trabajar previamente a la declaración de la misma (años 2012-2014) y que se inició en 2014 y se extiende hasta el actual 2023.

3.2. *El mosaico de usos y aprovechamientos como base del paisaje agrario, con el viñedo como referencia*

Durante el Antiguo Régimen en el conjunto de los Arribes del Duero, y por lo tanto también en Fermoselle, las condiciones de gran estabilidad institucional, tecnológica y demográfica tuvieron su reflejo en la generación de una relación entre las sociedades humanas y el territorio notablemente persistente que permite identificar un estilo de aprovechamiento que podemos calificar de *tradicional* o *clásico*, que implica en principio un nexo razonablemente equilibrado entre la población y los recursos territoriales.

Esta situación se quiebra cuando el marco socioinstitucional típico del Antiguo Régimen cambia de forma radical y paralelamente se va produciendo un incremento paulatino del número de habitantes y una modificación importante de las posibilidades tecnológicas y comerciales.

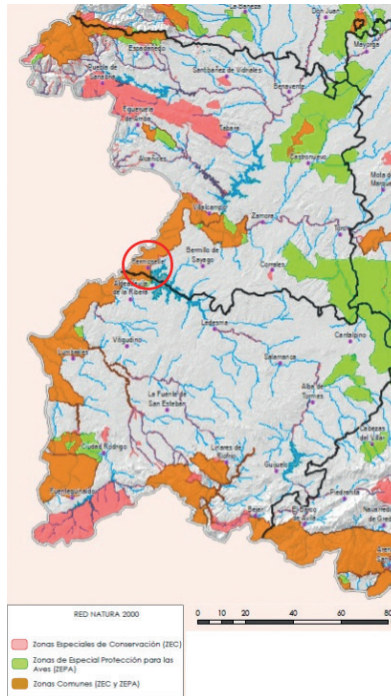
Todo esto significa que a partir aproximadamente de mediados del siglo XIX el sistema de gestión de los recursos muestra unas características nuevas, ya que la presión sobre el territorio se incrementa y eso se aprecia de forma clara en un aumento de la superficie cultivada y de la cabaña ganadera y en una reducción de las formaciones naturales.

A esta situación la podemos calificar como un *modelo intensivo*, y se extiende aproximadamente durante un siglo, ya que, aunque en Fermoselle el máximo poblacional se produce entre 1910 y 1920, los efectos de las pérdidas demográficas sobre los usos del suelo presentan un cierto desfase temporal a causa de la inercia que tienen los cultivos leñosos o permanentes y de las posibilidades tecnológicas de la mecanización agrícola.

A partir de ese momento la reducción de la superficie cultivada y la mitigación de la presión ganadera han sido muy rápidas y ambas se explican fundamentalmente por la sangría y el envejecimiento demográficos. El desequilibrio entre población y recursos territoriales es ahora negativo si utilizamos comparativamente como contrapunto eso

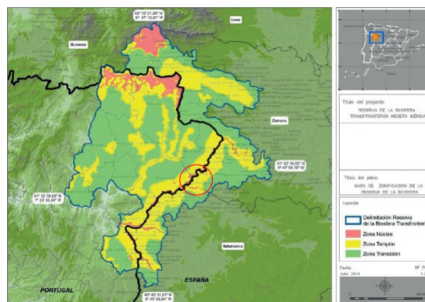
que hemos llamado modelo tradicional. Y así este nuevo marco podemos calificarlo como un *modelo de abandono y sustitución*, abandono porque obviamente implica una reducción de la superficie cultivada y menor carga ganadera, y eso no sólo si consideramos el modelo intensivo sino incluso en comparación con el modelo tradicional. Y sustitución porque la preocupación hoy de las sociedades rurales consiste en encontrar

Figura 16. Red Natura 2000 en las provincias de Salamanca y Zamora (el círculo rojo indica la localización del municipio de Fermoselle)



Fuente: Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL)

Figura 17. Reserva de la Biosfera Transfronteriza «Meseta Ibérica»

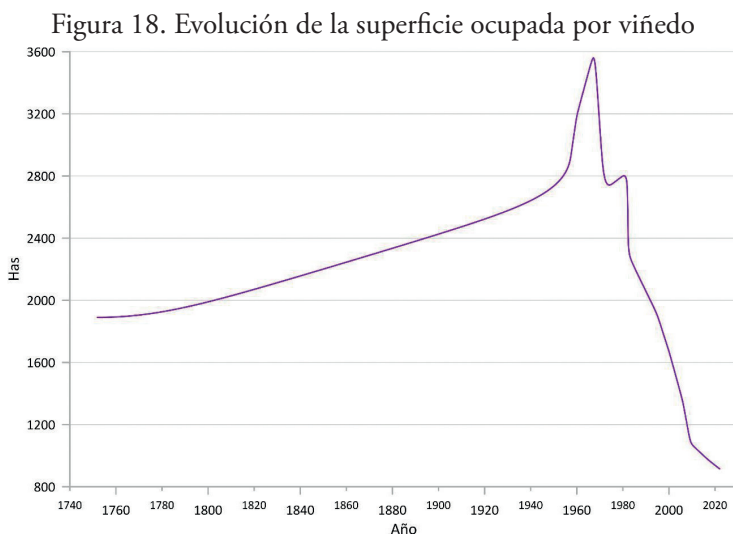


Fuente: Boletín Oficial del Estado (BOE n.º 205, 28 de agosto 2015)

alternativas al contexto actual que se considera crítico, y esas alternativas implican poner en marcha o modernizar actividades que pueden o no estar ligadas con las tradicionales, como el turismo en sus diversas formas, las tareas relacionadas con la transformación o puesta en valor de los productos de origen agropecuario, la artesanía, o la economía relacionada con la generación de energía.

Hoy, el progresivo abandono de la explotación agrosilvopastoril favorece la recolonización de los suelos por parte de diferentes tipos de matorrales: escobales, escobonares, cambrionales, jarales y cantuesares. Por otra parte, se puede considerar el paisaje de los enclaves más conspicuos del municipio como un paisaje «natural» o, como mínimo, «de dominante natural», si tenemos en cuenta la escasa modificación impuesta por la acción antrópica o por encontrarse esta cada vez más dirigida por las dinámicas naturales. Hay que recordar en este sentido que muchos tramos de la garganta fluvial están delimitados como Zona de Uso Limitado en el Plan de Ordenación de los Recursos Naturales, a causa de la notable calidad del medio natural, de manera que sólo se permite un uso público moderado. Por el contrario, y como enseguida veremos otros sectores de la garganta con cultivos y el resto de la superficie del área protegida que se extiende por la penillanura integran los usos agropecuarios convencionales.

Fermoselle es el municipio de Arribes del Duero que cuenta con diferencia con una mayor superficie de viñedo, y la evolución de la extensión ocupada por este cultivo puede dar una idea de lo que hemos explicado anteriormente (ver la Figura 18). Hay que indicar en cualquier caso que las diferentes fuentes estadísticas o cartográficas que hemos podido consultar de las últimas décadas proporcionan valores muy dispares, lo que pone en cuestión los valores concretos que asociamos a las diferentes fechas, de manera que lo trascendente es considerar las grandes tendencias y no tanto esos datos puntuales.



Fuente: Crespo, 1968; Instituto Nacional de Estadística (INE): Censos Agrarios, Mapas de Cultivos y Aprovechamientos; Sistema de Información sobre Ocupación del Suelo en España (SIOSE); y Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC)

El paisaje del viñedo se ha configurado así como uno de los elementos característicos de este territorio al llegar a ocupar en algunos momentos cerca de la mitad del término municipal, en la mayor parte de los casos como cultivo único, pero con frecuencia entremezclado en diferentes grados con olivos y diferentes árboles frutales. Ese retroceso del viñedo, que se ha ido acantonando en los enclaves más favorables, explica la enorme variedad de parcelas sometidas a diferentes grados de sucesión vegetal tras el abandono o la mitigación de los aprovechamientos ganaderos.

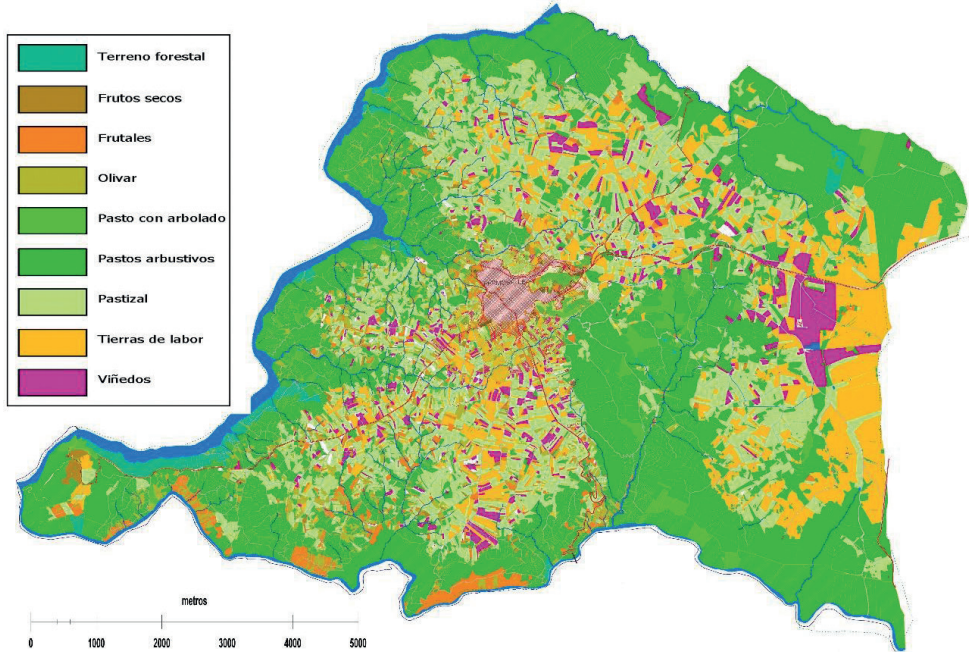
Con todo hay un esquema general que organiza a grandes rasgos el paisaje agrario de Fermoselle y es el que tiene sus bases en el marco morfológico. Las zonas con mayores pendientes, típicas de las gargantas y de sus proximidades, están en general dominadas por las formaciones más montaraces y por los asomos rocosos; además las unidades de paisaje tienen más continuidad y la parcelación es menos intensa o tal vez menos evidente, ya que se han desdibujado con el paso del tiempo las lindes. Por el contrario, los sectores con pendientes menores presentan una enorme parcelación, producto de la organización tradicional del terrazgo y de los procesos de división debidos a las herencias. De este cuadro se escapan algunos sectores septentrionales y orientales del municipio, que presentan unas parcelas en general de mayor tamaño y también de formas más regulares y que con frecuencia están destinadas a los cultivos herbáceos de secano.

Podemos decir pues que en general el paisaje agrario de Fermoselle se caracteriza por un mosaico muy abigarrado de unidades entremezcladas que ocupan buena parte del término municipal alrededor del núcleo habitado; este mosaico gana en homogeneidad hacia las gargantas del Tormes y el Duero, a lo largo del valle del Arroyo del Bravío y en buena parte del borde oriental del municipio, como puede verse en la figura 19.

En los últimos 25 años el viñedo ha experimentado en todo caso una revalorización y eso ha conducido a algunos cambios en el paisaje vitícola, ya que las iniciativas más modernas han elegido frecuentemente utilizar plantaciones en espaldera en vez del tradicional marco de plantación. Esos cambios también se reflejan en el tamaño de las parcelas, y así el viñedo es, tras los cultivos herbáceos y los frutales de cáscara, el uso agrícola que ocupa parcelas más grandes (2 428 m² de media, algo por debajo de la parcela promedio rústica que alcanza los 2 737 m²). También es indicativo que las viñas ocupen en la actualidad los terrenos con pendientes más bajas (un valor medio de 7,5 %), así como una altitud considerablemente elevada (casi 700 m), sólo superada por la que presentan los terrenos ocupados por cultivos herbáceos de secano (ver tabla 1).

Obviamente, el peso tanto territorial como económico de estos aprovechamientos varía considerablemente, y aunque los terrenos cultivados se han reducido considerablemente en las últimas décadas, son los más productivos y por lo tanto los de mayor valor directo para sus propietarios, aunque no se deban desdeñar en el caso de los usos más montaraces sus valores ambientales o los servicios ecosistémicos que proporcionan al conjunto de la población. En todo caso actualmente son estos terrenos que no se labran los que ocupan más extensión en el término municipal, como puede apreciarse tanto en el mapa de usos (figura 19) como en la figura 20, donde no aparecen representados ni los terrenos ocupados por masas de agua ni las zonas con edificaciones ni las carreteras o viales de cualquier tipo.

Figura 19. Mapa actual de los principales usos del suelo



Fuente: Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC)

Cerca del 75 % del terreno rústico de Fermoselle no se labra, y casi la mitad del mismo está catalogado como «pasto arbustivo», es decir, un pastizal salpicado por diferentes especies de porte arbustivo con distintos grados de matorralización; tanto estas zonas de matorral como los terrenos de monte o los pastizales con arbolado son los aprovechamientos que ocupan mayoritariamente las laderas con mayores pendientes, que claramente son los terrenos donde la dinámica natural es más funcional y donde la presión antrópica es menos relevante.

Los pastizales se encuentran mayoritariamente en los bordes de las antiguas hojas de cultivo y en general entremezclados con las parcelas que se labran; por eso su pendiente media no es muy elevada y claramente más parecida a la del terrazgo cultivado que a la de los terrenos incultos, como puede verse en detalle en la tabla 1.

Lo que es evidente en todo caso es que el paisaje agrario de Fermoselle está caracterizado por un parcelario enormemente fragmentado, aunque hay algunos aspectos contrastados que enseguida comentaremos. En lo que respecta a lo más general, hay que recordar que en este municipio hay algo más de 23 000 parcelas rústicas; eso significa que la parcela media mide poco más de 2 700 m² y que por debajo de este tamaño promedio se encuentran el 76 % de las parcelas rústicas del municipio. Esto se entiende mejor si tenemos en cuenta que los aprovechamientos más montaraces (matorrales y terrenos arbolados) tienden a ocupar parcelas de mayor tamaño, de forma que si no tenemos en cuenta esos usos hablaríamos de 14 475 parcelas con un tamaño medio de 2 099 m².

Tabla 1. Altitud y pendiente media de los diferentes usos del suelo

Uso	Altitud	Pendiente %
Pastizal	659,55	12,36
Pasto arbustivo	622,98	30,01
Olivar	587,38	20,60
Improductivo	706,00	11,09
Tierra arable	707,57	8,29
Frutal de Cáscara	578,50	14,70
Viñedo	698,95	7,53
Frutal	575,93	27,61
Olivar-Viñedo	628,27	10,99
Frutal de Cáscara-Viñedo	639,91	11,88
Frutal-Viñedo	644,85	12,11
Olivar-Frutal	594,86	19,23
Pasto arbolado	618,03	41,82
Forestal	490,82	56,77
Huerta	674,44	11,53

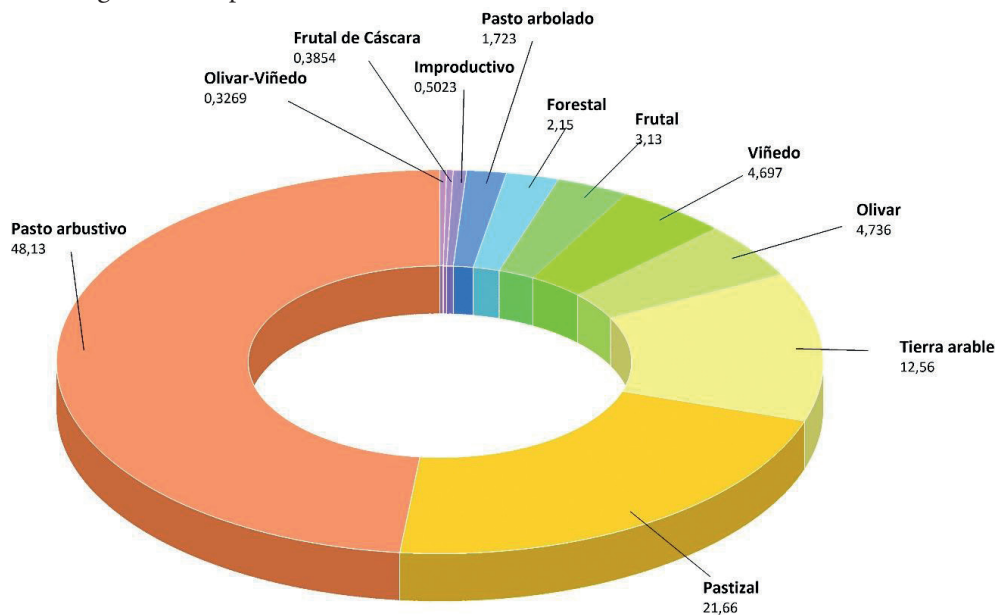
Fuente: Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC)

Las parcelas mayores dentro de los terrenos cultivados son las ocupadas por cultivos herbáceos de secano, que superan en promedio la media hectárea y aparecen, como sabemos, sobre todo en el extremo oriental del municipio; en ese sector también es donde se encuentran las viñas de mayor extensión, de manera que el terrazgo situado al este del Arroyo del Bravío presenta un parcelario menos contrastado y con unidades de mayor tamaño que el que rodea de norte a sur el núcleo del pueblo.

En cualquier caso, la imagen que proyecta en la actualidad ese parcelario y que configura el paisaje agrícola del municipio podría cambiar radicalmente dentro de algún tiempo si se lleva a cabo la concentración parcelaria en Fermoselle. Este proceso se encuentra actualmente en fase de Estudio Técnico Previo, habiéndose publicado los documentos fundamentales del mismo el 31 de julio del año 2018. El perímetro de la zona de concentración parcelaria afectaría a 5 380 ha (recordemos que el término abarca unas 6 800 ha) para un total de 12 851 parcelas (hablamos pues de una parcela media de 4 186 m²), que han sido aportadas por 2 190 propietarios (conviene recordar que en el padrón de 2022 Fermoselle contaba con 1 128 habitantes). De la concentración han quedado excluidas las zonas de las gargantas y los sectores que rodean al núcleo de población y que constituían entre otras cosas el típico cerco de cortinas.

El territorio que nos ocupa no ha tenido una especial vocación ganadera, sobre todo si lo comparamos con los municipios cercanos de la penillanura; obviamente esto se explica porque la tradicional intensificación del cultivo, especialmente con especies leñosas, no hacía compatible la actividad pecuaria, al contrario de lo que ocurre con los cultivos herbáceos. Llama así la atención que sea el conjunto del ganado equino (caballar, mular y asnal) el que tenía en el pasado una posición especialmente destacada, tratándose de un ganado no de renta sino fundamentalmente de trabajo; y así ha ocurrido al menos hasta los años 70 del siglo pasado. En la actualidad el ganado equino se ha reducido muchísimo al ser sustituido por la mecanización de las diferentes tareas agrícolas y es el ovino con diferencia el ganado que domina la cabaña de este municipio, pero con todo con una carga bastante modesta porque la densidad ganadera de Fermoselle no supera en la actualidad las 4 UG por km².

Figura 20. Reparto (en %) de los usos del suelo rústico en Fermoselle, 2022



Fuente: Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC)

3.3. El patrimonio rural asociado

Estrechamente vinculado a ese secular proceso de ocupación del espacio, de configuración de un abigarrado y variado mosaico de usos del suelo que se ha analizado en las páginas precedentes, se ha ido diseñando y aportando, por parte de la población, un catálogo de morfologías y elementos que han sido transmitidas de unas generaciones a otras, conformando un verdadero patrimonio cultural de base rural, en consonancia con el espíritu y la letra del Convenio Europeo del Paisaje, firmado en

Florescia en el año 2000 (y ratificado por España en el año 2007). Es el valor patrimonial de los paisajes rurales; «el paisaje rural es el resultado de la interacción entre la sociedad y el medio en que ésta se asienta» (Hernández, 2009, p. 170), un auténtico «paisaje cultural». El propio paisaje rural, por su concepción y construcción, tiene un verdadero valor patrimonial. Cada paisaje rural, a su manera, lo hace representando y traduciendo un modo particular y propio de vinculación con el medio y de concepción de organización del espacio, de su explotación y transformación a partir de bases ecológicas, socioeconómicas y técnicas diferenciadas. Es ese modelo o estilo tradicional del que se hablaba al principio del apartado 3.2. y del que se afirmaba que «implica un nexo razonablemente equilibrado entre la población y los recursos territoriales». El mismo concepto de «patrimonio rural» integra a los paisajes junto a otros elementos identificativos materiales e inmateriales. Pese a todo, este valor patrimonial de los paisajes rurales, de algunos paisajes rurales, no encuentra en todos los casos un reconocimiento institucional como correspondencia, no conoce un proceso de patrimonialización institucional. En muchos de ellos, es el mismo sentimiento y reconocimiento social, colectivo, de la población que lo ocupa y gestiona, el que le otorga tal consideración, produciéndose una identificación entre la sociedad y su paisaje, un sentimiento identitario.

En el espacio geográfico por el que se extiende el término municipal de Fermoselle, de forma similar a lo que sucede en muchos otros pueblos de la penillanura de Sayago, en el noroeste salmantino y en los municipios rayanos que se prolongan al norte y al sur de Fermoselle, uno de los paisajes rurales de valor patrimonial específico y marcadamente singular es el definido por *los «campos cercados»*. Constituyen uno de los ejemplos más expresivos de la llamada «arquitectura de piedra seca»; son representativos de la forma de entender, por parte de la sociedad rural ya hace tiempo, la ocupación y explotación del espacio a través de los usos agrarios del suelo descritos en el apartado anterior, contruidos «para defender los cercados del ganado y delimitar la propiedad de la tierra» (Moliner, Alario y Cascos, 2013). En él hay un elemento que lo identifica y es central: las cercas de piedra (granito fundamentalmente) que, sin argamasa alguna («piedra seca») y no superando normalmente la altitud de 1 m o 1,25, delimitan las parcelas de muy contrastado tamaño y forma. Son *las «cortinas»*, que forman una agrupación en el borde más inmediato al pueblo. Es un referente morfológico muy preciso y visible que otorga un valor patrimonial específico a este paisaje.

Un segundo ejemplo que constituye igualmente una referencia es el de *los paisajes abancalados o aterrazados de las Arribes del Duero*, donde el bancale y los paredones que lo sustentan definen un tipo de paisaje que singulariza muy especialmente a este espacio «rayano». Es, asimismo, un paisaje igualmente secular en su prolongada construcción a lo largo del tiempo, muy ligado a los esfuerzos espectaculares que estas comarcas y comunidades agrarias, en su adaptación a unas condiciones de relieve tan limitantes, han ido realizando históricamente. Y en los bancales, la presencia de la vid, el olivo y los frutales son los elementos señeros, los cultivos representativos. Patrimonio asociado a los usos y aprovechamientos propiamente agrarios que se completan con el ligado a las bodegas como construcción o realización arquitectónica subterránea y el patrimonio

inmaterial tradicional heredado que lleva parejo todo el conjunto de labores y procedimientos que empiezan con la recolección de la uva y se continúan por todas las fases posteriores hasta la elaboración final del vino, como cultivo altamente representativo de todo este espacio.

Un patrimonio rural construido que, en fin, se completa con todo un elenco o catálogo de referencias y elementos que han sido decisivos en la construcción y evolución del paisaje agrario de Fermoselle y de muchos otros pueblos del entorno de los Arribes con quienes lo comparte. Un amplio inventario que incluye ejemplos de la llamada «arquitectura de abrigo», como son los chozos, de la arquitectura propiamente ligada a actividades agropecuarias determinadas (chiviteros, guardaviñas, palomares), la vinculada al agua (molinos, fuentes, puentes, pesqueras, cigüeñales), y otras más diversas como las mencionadas bodegas, hornos, lagares, potros, alquitaras, etc.).

4. UNAS BREVES CONCLUSIONES

Este capítulo inicial de presentación y caracterización general del espacio geográfico por el que se extiende el término municipal de Fermoselle ha subrayado, ante todo, su singularidad y se ha detenido en una explicación y descripción de su contexto territorial y su localización, de su configuración física, así como de la relación que se establece entre el patrimonio y el paisaje.

Sobresale su carácter de zona fronteriza, organizado en torno a una villa de mayor proyección y dinamismo en el pasado, Fermoselle, pero que presenta una morfología y estructura basada en unos valores arquitectónicos, constructivos y etnológicos que la hacen merecedora de su catalogación como conjunto histórico. Sin embargo, su evolución demográfica desde hace décadas está marcada por un constante proceso de despoblación y envejecimiento muy similar al de muchas otras áreas rurales de Castilla y León y de España.

Por otra parte, este territorio ofrece una configuración física específica en la que la base, el relieve, está definida por el profundo encajamiento que el río Duero ha establecido sobre el nivel general de la penillanura. Una característica que es común a gran parte de los municipios que se extienden por los Arribes del Duero zamorano-salmantinos, en cuya posición central se sitúa Fermoselle. Este pronunciado tajo introduce diferencias climáticas y en el paisaje vegetal entre la zona occidental, fronteriza, marcada por el Duero entallado en este cañón granítico más protegido y térmicamente más abrigado (olivares, frutales y viñedo se benefician de ello), y el resto del término municipal, más elevado y desarrollado sobre la penillanura granítica.

Finalmente, el paisaje que actualmente define la morfología y los usos del suelo de toda esta zona encierra, igualmente, muy variados recursos patrimoniales asociados tanto al medio natural como a la actividad agraria. Dentro de esta, sobresale el viñedo, sobre el que se apoyan parte de las iniciativas y procesos de desarrollo y dinamización. Un cultivo tradicional pero que en las últimas décadas ha cobrado más fuerza. El mismo caserío de la villa, así como la red de bodegas subterráneas que se extienden por ella son

su signo más distintivo. Pero el propio paisaje agrario, donde alternan los paisajes aban- calados del arribe y los campos cercados y abiertos de la penillanura, termina poniendo la nota más significativa de estas tierras fronterizas del suroeste zamorano.

NOTAS

[1] Ya en el *Tumbo blanco de Zamora* (Sánchez Rodríguez, M., 1985) aparecen referencias a la villa: *Villa illa de Sallago que dicitur Fremoselle* (Riesco Chueca, 2018: 539). El *Tumbo Blanco* es un documento del siglo XIII –códice diplomático– que fue redactado por el obispo Suero, y que dispone la información con un criterio topográfico a través de los diferentes cilleros en los que se dividía la provincia de Zamora (La Opinión-El Correo de Zamora, 08/07/2011).

[2] Estos municipios eran Argusino, Carbellino, Cibanal, Femoselle, Fornillos de Femoselle, Formariz, Palazuelo de Sayago, Roelos, Salce y Villar del Buey.

[3] Cuyo nombre, según la interpretación popular ampliamente difundida, se dice que proviene de la expresión «*Fermosa elle*», aunque la interpretación más plausible es la de que se trata de un topónimo de romanización y que probablemente es un antropónimo, diminutivo del adjetivo *formosus* (hermoso), y que se correspondería con el nombre de un antiguo propietario o notable de la villa.

[4] El efecto de la filoxera sobre el viñedo a partir de 1884 explica en parte la temprana emigración sobre todo a Cuba y Argentina de fermosellanos.

[5] Desde 1981 las defunciones siempre han superado los nacimientos, y desde esa fecha en Femoselle han nacido 329 personas y han fallecido un total de 1454.

[6] La Red está formada por las Zonas Especiales de Conservación (ZEC), declaradas a partir de los Lugares de Importancia Comunitaria (LIC), por albergar hábitats y especies de fauna (no aves) y flora de interés comunitario, y por las Zonas de Especial Protección para las Aves (ZEPA) que tienen como objetivo la conservación de las especies de aves silvestres y las aves migratorias de presencia regular (<https://medioambiente.jcyl.es/web/es/medio-natural/natura-2000.html>).

[7] Una AECT es un nuevo instrumento jurídico para la cooperación territorial, en el ámbito de la Unión Europea, dotado de personalidad jurídica, que tiene como objetivo facilitar y promover la cooperación territorial entre sus miembros, reforzando la cohesión económica y social (<https://www.biosferamesetaiberica.com/es/es/la-agrupacion-europea-zasnet>).

BIBLIOGRAFÍA

- Crespo Redondo, J. (1968). *El paisaje agrario de los Arribes del Duero*. Instituto Juan Sebastián Elcano. Consejo Superior de Investigaciones Científicas (C.S.I.C.).
- Decreto 164/2001, de 7 de junio, por el que se aprueba el Plan de Ordenación de los Recursos Naturales del Espacio Natural Arribes del Duero (Salamanca-Zamora). (BOCYL, n.º 114, 13 de junio de 2001, pp. 9129-9156). <https://bocyl.jcyl.es/boletines/2001/06/13/pdf/BOCYL-D-13062001-20.pdf>
- De las Rivas Sanz, J. L. (Coord.), Cieza Asenjo, I., Encinas Hernández, J., y Fernández González, E. (2009). *Atlas de Conjuntos Históricos de Castilla y León*. Junta de Castilla y León.
- Hernández, J. (28 de enero de 2007). «El espíritu y la letra». *La Opinión-El Correo de Zamora*.
- Hernández Hernández, M. (2009). El paisaje como seña de identidad territorial: valorización social y factor de desarrollo, ¿utopía o realidad? *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 49, 169-183. <http://hdl.handle.net/10045/33109>
- Hortelano Mínguez, L. A. (Coord.). (2009). *Atlas de la raya hispano-lusa. Zamora/Tras-os-Montes*. Diputación Provincial de Zamora.

- Junta de Castilla y León (12 de febrero de 2024). *Documentación sobre la concentración parcelaria de Fermoselle*. <https://agriculturaganaderia.jcyl.es/web/jcyl/AgriculturaGanaderia/es/Plantilla100Detalle/1142937397994/CPparcelaria/1207034718755/CPparcelaria>
- Instituto Geológico y Minero de España. (13 de febrero de 2024). [https://info.igme.es/cartografiadigital/geologica/Geologicos1MMapa.aspx?Id=Geologico1000_\(2015\)&language=es](https://info.igme.es/cartografiadigital/geologica/Geologicos1MMapa.aspx?Id=Geologico1000_(2015)&language=es)
- Instituto Nacional de Estadística (12 de febrero de 2024). <https://www.ine.es/>
- Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León. (13 de febrero de 2024). *Datos climáticos y usos del suelo*. https://ftp.itacyl.es/Atlas_Agroclimatico/, https://ftp.itacyl.es/cartografia/04_SIOSE/, https://ftp.itacyl.es/cartografia/05_SIGPAC/
- Marino Alfonso, J. L., Beato Bergua, S., y Poblete Piedrabuena, M. A. (2017). El patrimonio vegetal en los Arribes del Duero zamoranos: las formaciones de enebro *Juniperus oxycedrus* L. subsp. *Badia* (H. Gay) Debeaux. *Cuadernos Geográficos*, 56(3), 90-115. <https://revistaseug.ugr.es/index.php/cuadgeo/article/view/5469/5848>
- Marino Alfonso, J. L., y Poblete Piedrabuena, M. A. (2021). Itinerario geográfico con realidad aumentada a través del paisaje natural en los Arribes del Duero zamoranos (Castilla y León, España). *Ería*, 41, 5-28. DOI: <https://doi.org/10.17811/er.1.2021.5-28>
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). (13 de febrero de 2024). *Mapas de cultivos y aprovechamientos*. <https://sig.mapama.gob.es/sigal/>
- Ministerio de la Gobernación (1965). *Las provincias y sus comarcas. Estudio sobre delimitación comarcal en las provincias españolas*. Secretaría General Técnica del Ministerio de la Gobernación (colección Documentos, 2).
- Molinero, F., Alario, M., y Cascos, C. (2013). El paisaje de la «raya» de Portugal en Castilla y León: un espacio de frontera contrastado y singular. *Espacios insulares y de frontera: una visión geográfica* (pp. 165-175). Universitat de les Illes Balears.
- Prada Llorente, E. I. (2021). *Guía del Paisaje Cultural de Fermoselle. Representaciones del territorio, el núcleo urbano y la casa*. Ayuntamiento de Fermoselle.
- Riesco Chueca, P. (2018). *Toponimia de la provincia de Zamora*. Instituto de Estudios Zamoranos (IEZ).
- Rivera Lozano, M. (1996). *Fermoselle*. Heraldo de Zamora, 437 pp.
- Sánchez Rodríguez, M. (1985). *Tumbo blanco de Zamora*. Autoedición.
- San Francisco Rodríguez, C. y Rubio Cobos, J. (1993). *Tras-os-Montes/Zamora. La frontera que nos une*. Diputación Provincial de Zamora.
- Unamuno y Jugo, M. de (1905). «Un caso de soberanía popular», capítulo incluido en *De mi vida* y publicado en La Prensa, en Buenos Aires (Argentina), el 1-1-1905. (Texto recogido en la recopilación de García Delgado, M., 1958: *Obras completas de D. Miguel de Unamuno*, «Autobiografía y recuerdos personales», Barcelona: Vergara, S.A., tomo X, p. 122).
- Servicio de Espacios Naturales (coord.). (2003). *Libro del Parque Natural de Arribes del Duero. Programa Parques Naturales de Castilla y León*. Valladolid: Junta de Castilla y León-Consejería de Medio Ambiente. <https://medioambiente.jcyl.es/web/jcyl/MedioAmbiente/es/Plantilla100Detalle/1131977730950/Texto%20Generico/1131977730876/Texto>

CAPÍTULO 2

EL PATRIMONIO VITIVINÍCOLA EN ARRIBES DEL DUERO [1]

The Wine Heritage in Arribes del Duero

Eugenio Baraja Rodríguez

RESUMEN: Los viñedos han formado parte sustancial de la trama productiva de la comarca de Arribes durante siglos. En la segunda mitad del siglo XX, la quiebra de las bases socioeconómicas que los habían sustentado tradicionalmente determinó su progresivo abandono e hizo mella en uno de los paisajes agrarios más sobresalientes de la península ibérica. Sin embargo, en las últimas décadas, y al abrigo de los valores patrimoniales que atesora, el viñedo y el vino se están convirtiendo en una de las piezas clave de la nueva orientación económica de esta comarca fronteriza. Este capítulo contextualiza los viñedos de Arribes en los escenarios de la producción globalizada, explica su evolución reciente, identifica las estructuras que organizan su paisaje y caracteriza los vectores patrimoniales en los que se fundamenta su proyección futura.

Palabras clave: *Paisaje; viñedos; vino; patrimonio.*

ABSTRACT: For centuries, vineyards have formed a substantial part of the productive fabric of the Arribes region. In the second half of the 20th century, the collapse of the socio-economic foundations that had traditionally sustained them led to their progressive abandonment and profoundly affected one of the most outstanding agricultural landscapes on the Iberian Peninsula. However, in recent decades, and under the protection of the heritage values it treasures, vineyards and wine have become one of the key elements in the new economic orientation of this border region. This chapter contextualizes the Arribes vineyard in the globalized production scenarios,

explains its recent evolution, identifies the structures that organize its landscape, and characterizes the heritage vectors based on its future projection.

Keywords: *Landscape; vineyard; wine; heritage.*

1. INTRODUCCIÓN

COMO OTROS GRANDES RÍOS VINATEROS DE EUROPA, el Duero hilvana paisajes tan sugerentes y evocadores como contrastados. Si, en la parte española, comarcas como Ribera del Duero, Rueda o Toro han adquirido una gran proyección internacional por la calidad de sus vinos, en la portuguesa, regiones como el *Douro Vinhateiro* aparecen en la Lista del Patrimonio Mundial de la Unesco en la categoría de paisaje cultural. Pero hay un espacio de soldadura donde ambas características, calidad de sus caldos y excelencia de sus valores patrimoniales, se encuentran: la Raya. Los viñedos de la comarca de Arribes, en las provincias de Salamanca y Zamora, contribuyen a dar forma a uno de los paisajes agrarios más singulares de la península ibérica. En él, bancales, bodegas, lagares y «sotos», son la materialidad más palmaria de una cultura del vino que se completa al considerar el rico repertorio de los valores inmateriales que la acompañan. Aprovechando unas condiciones climáticas que les aportan un potencial vivificador único, los viñedos han tenido que adaptarse, sin embargo, a unas limitaciones físicas casi insalvables. Durante siglos, a base de esfuerzo y sacrificio, estos majuelos han formado parte sustancial de la trama productiva de la comarca, generando un paisaje tan espectacular como digno de reconocimiento. Después de que el abandono que durante la segunda mitad del siglo pasado sufrieron la mayor parte de los 47 municipios que integran el espacio demarcado como Denominación de Origen (DO) Arribes quebrara las bases que los habían sustentado tradicionalmente, sus restos están construyendo un futuro promisorio. Del arrumbamiento de muchos de sus pagos y al abrigo de los valores patrimoniales que atesora, el viñedo y el vino se están convirtiendo en una de las piezas clave de la nueva orientación económica de esta comarca.

2. LOS VINOS Y VIÑEDOS DE ARRIBES: EN LA FRONTERA DE LOS ESCENARIOS DE LA PRODUCCIÓN GLOBALIZADA

A pesar de los acuerdos de buena vecindad (Tratado de amistad y no agresión de 1939) o de cooperación (Tratado de amistad y cooperación de 1977) entre España y Portugal, siglos de vivir de espaldas terminaron por reafirmar la frontera, la Raya, como una «periferia económica» donde el atraso y el abandono eran moneda común. Tras el ingreso en la Comunidad Económica Europea, las estrategias de desarrollo territorial colocaron su foco en la región del Duero para fomentar la integración y la reactivación económica a través de acciones financiadas con Fondos de Cohesión y de Desarrollo Regional, mientras distintos reglamentos de la Comisión Europea crearon un marco jurídico que ampara figuras de cooperación, como las Agrupaciones Europeas

de Cooperación Territorial. Pese a que los lazos se han ido estrechando desde entonces y la colaboración institucional ha permitido declaraciones patrimoniales compartidas y reconocidas institucionalmente como indisociables (la Reserva de la Biosfera Meseta Ibérica es un ejemplo de ello), hay aspectos, como ocurre en el vino, en los que los proyectos comunes solo han avanzado parcialmente. Porque el Duero, al tiempo que aún, genera contrastes y configura, de hecho, uno de los territorios vinateros con mayor diversidad, natural y humana, de la península. A un lado de la frontera, en Castilla y León, el papel de las figuras de calidad –nueve Denominaciones de Origen, cuatro Vinos de Calidad y tres Vinos de Pago– ha sido decisivo a la hora de impulsar un sector de notable relevancia económica y social, que aporta *«el 3,1 % del PIB y que ayuda a mantener un 3,8 % del empleo en la región (33 130 empleos, en términos de puestos de trabajo equivalentes a tiempo completo)»* (OIVE, 2022, p. 1). Del otro lado, muchos de los vinos más renombrados de Portugal también se crían en el Duero. Aguas abajo de la frontera se extienden, conformando un escenario único, los magníficos viñedos del *Douro Vinhateiro*, de donde salen las uvas que dieron origen al *«vinho de embarque»*, *«vinho do Douro»* o *«Vinho do Porto»* (Sousa, 2006). Estos vinos han sido el soporte y apoyo de la expansión de los vinos del *Alto Douro*, que desde la década de los noventa se está convirtiendo en una de las áreas vitivinícolas más dinámicas y expansivas del país.

Entre unos y otros, Arribes tiene la peculiaridad de poder considerarse un ámbito *«de auténtica transición entre la viticultura portuguesa y la castellanoleonesa, por lo que ha podido ser precisamente un punto de fusión de ambas penetraciones en el valle del Duero»* (Garrido, 2002, p. 296). Como en otras comarcas, un jalón decisivo ha sido en anclaje territorial y la apuesta por la calidad como estrategia de integración en el mundo de la vitivinicultura moderna. A finales de los setenta, varios municipios de la provincia de Salamanca que actualmente se integran en Arribes aparecían entre las comarcas vitivinícolas españolas con el nombre de «La Ribera», una denominación que en 1986 se cambió por «Ribera de Salamanca», y que desde 1992 se asoció a la mención vino de la tierra de «Los Arribes del Duero-Fermoselle». En 1998, tal denominación dio paso a «Arribes del Duero», que en 2004 fue reconocido como vino de calidad producido en una región determinada (vcpd). Finalmente, con la aprobación en 2007 de su reglamento, se reconoce la Denominación de Origen «Arribes» (MAPA-MTE).

No obstante, y a diferencias de otros territorios demarcados en el Duero, parece que ese reconocimiento llegó demasiado tarde a este sector de la Raya, al menos para revertir la tendencia al abandono que venía aconteciendo desde los años sesenta del pasado siglo. Lo corrobora la evolución de la superficie inscrita (que entre 2007 y 2022 ha pasado de 724 a 294 hectáreas), del número de viticultores (que se ha reducido desde los 634 hasta los 243 en las mismas fechas) o del vino calificado (un 86,6 % menos). Pero sería erróneo entender esta evolución en términos negativos, y mucho menos presentarla como un fracaso. En esta andadura, la comarca está asistiendo a una profunda mutación de su vitivinicultura. Prueba de ello es que las ventas de vino a granel, que todavía ascendían a 1 500 hectolitros en 2007, han caído sustancialmente, mientras que las exportaciones se han incrementado hasta significar el 30 % del vino comercializado por las bodegas inscritas a la DO, cuyo número, por otro lado, ha aumentado de 14 a 21 en

ese periodo. En todo caso, debe quedar claro que, como todo en este territorio rayano, la vitivinicultura de Arribes se mueve en el terreno de lo germinal. La escala tiene otra dimensión, y sus claves no son las mismas que las que rigen los viñedos «globalizados».

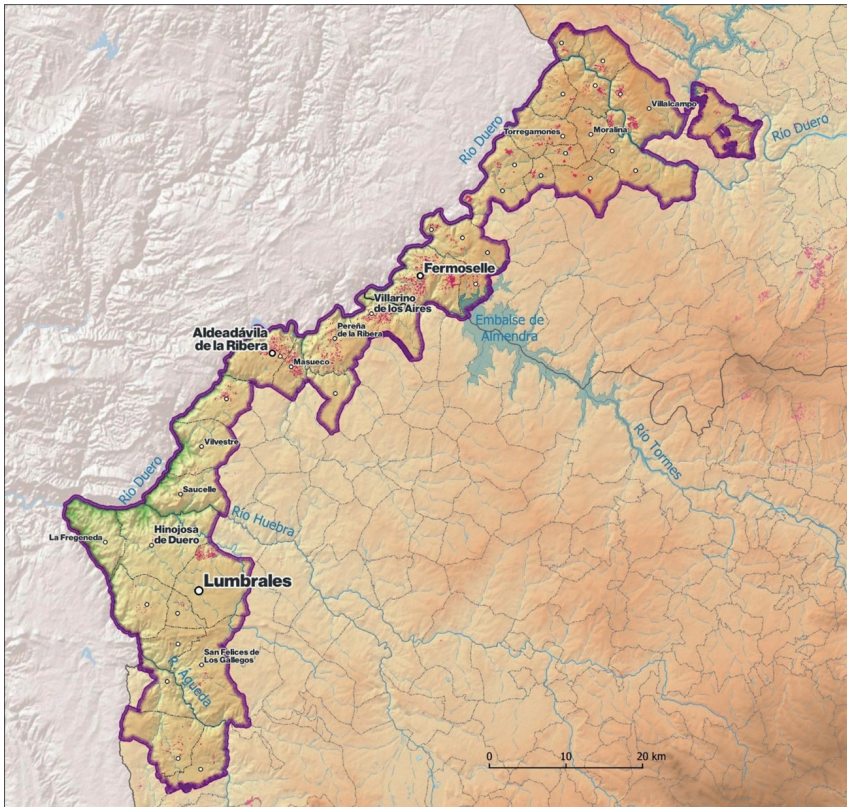
3. EL RESURGIR DE LOS VINOS Y VIÑEDOS DE ARRIBES: EL PATRIMONIO Y EL PAISAJE COMO REFERENTES

Históricamente el viñedo ha formado parte del paisaje agrario de Arribes. Junto al olivar, el almendro y los frutales, la viña era el cultivo que otorgaba carácter a un sector donde el profundo encajamiento del Duero genera unas condiciones bioclimáticas propias de ambientes más cálidos, y los suelos, que derivan de la alteración de los granitos, gneis y rocas pizarrosas, proporcionan frescor y evitan enfermedades a la planta. Como consecuencia de ello, la actividad agraria en estas arriscadas encajaduras marcaba un contrapunto de feracidad con la penillanura, unidad morfológica de orientación ganadera, donde, como señalaba Macías Picavea, costaba «*muchas fatigas hacer producir a los asperones y cantos pelados malos centenos*» (1899, p. 72). No obstante, el intenso abarrancamiento y las fuertes pendientes determinaban que el terrazgo debía ser enteramente construido a base del esfuerzo individual y colectivo. A pesar del duro trabajo que exigía la «vinatería», como se denominaba al conjunto de propiedades que constituía una viña en el caso de Aldeadávila (Elías, 2016), la comercialización de vino era un negocio floreciente allí donde el viñedo fue concentrándose conforme a una lógica de especialización que, ya desde el siglo XVI, favoreció el sector más septentrional de la comarca (Crespo, 1968, p. 53). En este ámbito, entre Aldeadávila de la Ribera y Fermoselle, mediado el siglo XVIII, el viñedo llegó a ocupar el 30 % de la superficie cultivada (González-Moro y Caldero, 1992, p. 920).

A partir de ese momento, y con sus fases de avance y retroceso, el viñedo se convirtió en uno de los puntales económicos de Arribes hasta su quebranto radical en la segunda mitad del siglo XX, cuando estas comarcas, aisladas y periféricas, se sumieron en la espiral de la emigración y el abandono. En los años sesenta, la superficie del viñedo alcanzaba las 6 422,9 ha, de las que 5 822 se concentraban entre los términos anteriormente citados (Crespo, 1968, p. 80). Treinta años más tarde, cuando entre 1996 y 1997 se inician los primeros trámites para poner en marcha la DO, los servicios técnicos todavía cifraban su superficie en 4 000 ha. Pero, una década después, aprobada aquélla, las plantaciones de viñedo habían descendido hasta las 3 150 ha. Por último, la cuantificación de las superficies de los recintos del SIGPAC hecha en 2017 arrojaba un balance de 1 358 ha, a las que habría que agregar otras 91 ha en las que aparecía asociado con olivos y almendros. Los «brazos» que la emigración se llevó es una de las claves para entender el abandono de un cultivo que exigía un esfuerzo que no era compensado por los bajos precios de la uva. La política de estímulos al arranque de viñedos y la venta de derechos en momentos especiales de crisis han hecho el resto.

Contrariamente a los patrones de distribución tradicional, en la actualidad una buena parte de las plantaciones que perviven se sitúan en los sectores más accesibles,

Figura 1. Distribución de los viñedos en los municipios de la DO de Arribes del Duero, 2023



Fuente: Daniel Herrero Luque

más fácilmente mecanizables y menos trabajosos, es decir, fuera de las pendientes más pronunciadas (el 75 % de la superficie se encuentra en la penillanura, frente al 25 % del arribe). Es aquí donde, además, han tenido lugar nuevas plantaciones que siguen referencias netamente productivistas. Alguno de los proyectos nacidos en las últimas dos décadas adopta este perfil, claramente rupturista con las formas tradicionales de producción y elaboración de vino en Arribes. Un modelo que convive con otro de carácter posproductivista que ha surgido de la mano de actores que han emergido con fuerza hasta significarse como el fenómeno cualitativamente más relevante (Binimellis Sebastián, 2019). Una nueva generación de bodegas y bodegueros que tiene la intención de conectar, en el fondo y en la forma, con el momento en que en Arribes «cada viticultor hacía su vino y había tantos vinos como viticultores»; es decir, con una fase de originalidad y singularidad convenientemente trasladada a los tiempos actuales en forma de vinos exclusivos.

La pervivencia de rasgos tradicionales tiene, en este sentido, aspectos positivos. Ha permitido que se mantengan elementos de alto valor patrimonial: viñedos muy

antiguos, variedades singulares y bien adaptadas a las condiciones locales (como Juan García, rufete o bruñal entre las tintas; malvasía, verdejo, albillo, puesta en cruz, entre las blancas), plantadas en vaso, siguiendo marcos ya en desuso, así como prácticas agrarias (podas, abonados, etc.) que sacan el máximo partido de las condiciones adversas. Estos aspectos resultan claves para entender las estrategias desarrolladas por nuevas generaciones de bodegueros que han llegado a colocar sus vinos entre los más aclamados en las guías más exclusivas del sector (Baraja y Herrero, 2018). Es la evidencia de que lo tradicional y lo moderno conviven en un espacio en transformación, donde estos nuevos actores recuperan las formas de producción tradicionales, tanto en el campo como en la bodega, y desarrollan un discurso de compromiso con el entorno y sus valores paisajísticos y patrimoniales (la expresión de la tierra). Es en este contexto en el que se explica el crecimiento del número de bodegas asociadas a la DO, y también que el resurgir de estos viñedos está íntimamente ligada a las nuevas corrientes y movimientos de reacción frente a los esquemas homogeneizadores que la globalización ha impuesto. Se constata que, en el marco del posproductivismo, se está aprovechando la oportunidad competitiva de los vinos minoritarios y singulares en un mercado ávido de novedades. Un salto cualitativo que pasa de la estandarización a poner en valor una singularidad basada en las experiencias locales en la elaboración del vino, en las variedades autóctonas (la propia DO ha abierto recientemente el camino a variedades como mandón, tinto jeromo, etc.) o en el gusto por el *terroir*. La dimensión territorial de este giro tiene en el patrimonio y en el paisaje un referente evidente.

4. EL PATRIMONIO Y PAISAJE VITIVINÍCOLA COMO REFERENCIA CONTEMPORÁNEA Y CLAVE DE LA MULTIFUNCIONALIDAD

En las sociedades contemporáneas, cada vez más urbanizadas y hedonistas, los ciudadanos no solo han ido apreciando la cualidad de los vinos, sino que han ido aprendiendo a estimar los valores naturales y los aspectos culturales vinculados a los viñedos. En este contexto, cobra importancia la dimensión estética asociada al cultivo de la vid, lo que incluye la disposición y organización de su cultivo, las múltiples texturas que derivan de los marcos de plantación y de las formas de conducción de las cepas o los efectos cromáticos en las distintas fases de su ciclo vegetativo. Además, existe un interés creciente por los procesos de elaboración de los caldos y sus particularidades, por el diseño de las bodegas o por la singularidad de los pueblos y ciudades culturalmente vinculados a ellos. A todo ello se le agrega, finalmente, la posibilidad de descubrir una forma de vida profundamente arraigada en el territorio vitivinícola; una identidad, en suma.

Posiblemente, el concepto que mejor sintetiza todos estos aspectos es el de paisaje, pues aúna todas las dimensiones productivas y «extraproductivas» que la actividad vitivinícola expresa. El viñedo tiene particularidades proclives a la patrimonialización, por lo que (entre los agrarios) es, con diferencia, el paisaje mejor representado en la Lista del Patrimonio Mundial de la Unesco. Doce regiones vitivinícolas han sido declaradas por el valor universal excepcional de sus paisajes y porque las vides constituyen su

argumento patrimonial básico: *Wachau* (Austria); *Saint Emilion*, los pagos de viñedo de *Borgoña* y los viñedos, casas y bodegas de *Champaña* (Francia); curso medio del Alto Rin (Alemania); *Tokaj* (Hungría); *Portovenere-Cinque Terre* o las Colinas del *Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene* (Italia); Alto Duero y Pico (Portugal) o *Lavaux* (Suiza), además de las tierras de olivares y viñas de *Battir* (Palestina). Asimismo, en 2023 en la lista indicativa aparecen nombres, por citar solo a los españoles, como la Ribera Sacra (registrada desde 1996); *The Wine in Iberia* (2018) o de Priorat-Montsant-Siurana. Paisaje agrícola de la Montaña Mediterránea (2014). Además, a escala nacional, de entre los 100 paisajes culturales de España presentes en el Plan Nacional de Paisaje se registran: La Geria (Canarias), Ribera Sacra (Galicia), Priorat (Cataluña), Arribes (Castilla y León), Montilla-Moriles (Andalucía) y Rioja (La Rioja y Euskadi).

Como todo paisaje, los de la vid y el vino tienen cualidades relevantes. Como totalizador histórico, son evolutivos; no permanecen estáticos. También son integrales, en tanto que involucran a todos los elementos y a sus combinaciones presentes en la escena. Y, finalmente, son multidimensionales, pues tocan los aspectos materiales e inmateriales que definen la relación de la sociedad y su entorno. Hay quienes resumen esas especificidades en un concepto de nuevo cuño y plenamente singular: *winescapes*: paisajes definidos por el conjunto de atributos de una región vitivinícola que incluye «la relación entre los viñedos, bodegas, y otras obras de infraestructura relacionadas con el vino; el paisaje natural y antropogénico, las comunidades que viven allí, las ciudades y la arquitectura, el patrimonio y la creación artística» (Gravari-Barbas, 2014, p. 239). Es una cuestión que, por otro lado, trasciende su dimensión cultural para entrar de lleno en el plano económico.

Un paisaje de calidad permite el posicionamiento de los territorios en circuitos internacionales altamente competitivos, sobre todo con el auge del enoturismo. Si tradicionalmente la experiencia del vino se limitaba a su consumo y degustación, restringiendo la relación entre productor y cliente a la venta de vino en el marco de la bodega, ahora esa relación depende en gran medida de la capacidad para ofrecer al consumidor una experiencia completa en la que se integren todos sus componentes: la bodega y su arquitectura; el paisaje vitivinícola o las cualidades del lugar (Gravari-Barbas, 2014). De ahí la presencia de arquitectos «estrella» en los proyectos bodegueros, de diseñadores de primera fila en los alojamientos hoteleros o de los cocineros más reputados en los restaurantes de la oferta gastronómica que los acompañan. Todo orientado, en suma, a crear un producto turístico no solo de calidad, sino exclusivo. Este proceso involucra también a los componentes tradicionales de la cultura vitivinícola, convertida ahora en referente patrimonial. La Carta de Baeza apunta las razones que avalan el reconocimiento del patrimonio agrario como un nuevo tipo de bien cultural (Castillo-Ruiz, 2013), y no son pocos los autores que han abordado la dimensión patrimonial de los territorios del vino en diferentes regiones del país (Cañizares y Ruiz, 2014; Plaza y Fernández, 2018; Plaza y Fernández, 2020), subrayando la idea de que solo se deben identificar los vectores clave y el turismo activará los procesos de patrimonialización. Silva, Fernández y Molinero (2016) se refieren a ellos como aquellos elementos que componen los paisajes que poseen un valor identitario atribuido

por la población local o que reciben un reconocimiento histórico, artístico, simbólico o similar desde las instituciones.

Las pistas sobre cuáles son los atributos patrimoniales de los paisajes vitivinícolas las podemos encontrar rastreando la documentación de quienes ya están inscritos en la Lista del Patrimonio Mundial, pues han fundamentado su elegibilidad en tres criterios de la guía operativa: el *número (iii)*, es decir, aportar un testimonio único, o al menos excepcional, sobre una tradición cultural o una civilización viva o desaparecida; el *número (iv)*, ser un ejemplo eminentemente representativo de un tipo de construcción o de conjunto arquitectónico o tecnológico, o de paisaje que ilustre uno o varios periodos significativos de la historia humana; y el *número (v)*, ser un ejemplo destacado de formas tradicionales de asentamiento humano o de utilización de la tierra o del mar, representativas de una cultura (o de varias culturas), o de interacción del hombre con el medio, sobre todo cuando éste se ha vuelto vulnerable debido al impacto provocado por cambios irreversibles. No obstante, las dificultades para discernir entre los más relevantes del mundo justificaron que el Comité del Patrimonio mundial demandara ayuda al Centro de Patrimonio mundial y a Icomos, quienes organizaron una reunión de expertos y elaboraron un estudio temático a partir del análisis de casos. De las tipologías propuestas en el documento, la de Fabienne Joliet *Typologie plastique des paysages de vigne*, resulta ilustrativa. Partía de una definición de paisaje interactiva, de reciprocidad entre las formas materiales del objeto físico y de la emoción sensible del espectador. Planteaba que hasta ese momento había habido dos formas de enfocar el estudio del mundo vitícola: los pagos (donde los elementos geográficos son decisivos) y las cepas (de la que hacía depender la calidad del vino). Pero también señalaba que a estos dos habría que agregar un tercer enfoque: el paisaje, que aúna los componentes del terrazgo (complejo geológico-pedológico, la topografía, el clima, etc.); los componentes técnicos (prácticas de cultivo, obras específicas como terrazas, cortavientos, etc.), y los componentes culturales (las formas estéticas de percepción). Y todo ello considerando la mirada del observador, algo unido a la visibilidad, lo que daría entrada a cuestiones como las carreteras escénicas o los miradores. Esta prolija literatura (en algunos aspectos ya superada), nos remite, en suma, a los valores excepcionales de las tres capas estructurantes y definitorias del carácter de un paisaje: la infraestructura natural, la estructura asociada a los procesos de construcción histórica y la superestructura vinculada a las adhesiones sociales identitarias (Silva, Fernández y Molinero, 2016).

5. LAS ESTRUCTURAS QUE ORGANIZAN EL PAISAJE EN LOS VIÑEDOS DE ARRIBES

Trasladados estos principios al caso que nos ocupa, podemos tener un primer acercamiento a la singularidad del paisaje vitivinícola de Arribes.

5.1. Una «infraestructura física» de dominante berroqueña

Frente a los viñedos asentados en las vegas, campiñas o terrazas del Duero en las llanuras de la cuenca, en este sector encontramos un relieve anfractuoso, de fuertes desniveles y considerables pendientes. Es la consecuencia del profundo encajamiento del Duero y sus principales afluentes en la penillanura granítica. Una penillanura que, a diferencia de la más alta, extensa, rígida y monótona del este, en el sector de los Arribes, y con límite en el umbral que marca la cota de los 700 metros, adquiere el carácter de penillanura granítica con modelado granítico (García, 2012, p. 4). Pero, como enfatiza este autor, lo verdaderamente singular radica en «*el profundo abarrancamiento realizado por la red hidrográfica donde el Duero y sus afluentes, encajados, generan desniveles de 300 y más de 400 m (...) valles estrechos, verdaderas gargantas con forma de uve muy acusada (...) que introducen un paisaje tan quebrado como pintoresco*» (Ídem, p. 34)

Figura 2. Visa panorámica de Arribes del Duero



Fuente: Eugenio Baraja

De esta condición devienen unos rasgos ecológicos muy singulares que, convenientemente valorados, han generado su reconocimiento institucional. Porque la patrimonialización de este espacio ha venido de la mano de «lo natural». En 1990 fue declarado ZEPA, y el 7 de junio de 2001 se aprobó el Plan de Ordenación de los Recursos Naturales del Espacio Natural Arribes del Duero (Salamanca-Zamora) que le abrió el paso a la protección bajo la figura de Parque Natural (Ley 5/2002, de 11 de abril). Previamente, en 1998, se había creado el Parque Natural Douro Internacional, y ambos, junto al de Montesinho y Sanabria, así como diferentes espacios de la Red Natura, forman parte –desde junio de 2015– de la mayor Reserva de la Biosfera Transfronteriza de Europa: Meseta Ibérica, que abarca 1 132 607 ha, de las que 475 241 están en territorio español. De ahí la alta densidad patrimonial de este espacio.

Pero lo que realmente nos interesa destacar ahora es que esas condiciones ecológicas «*han tenido su respuesta en un aprovechamiento agrario no menos singular, y que se manifiesta en un paisaje humanizado original, que constituye un islote no solo dentro de las penillanuras, sino dentro de toda la Castilla de las Llanuras*» (García, 2012, p. 5), y

donde el viñedo ha jugado un importante papel. En este sentido, dos circunstancias de diferente signo se han de considerar. Por un lado, si el Duero hasta ahora ha aportado tierras fértiles en sus vegas y condiciones para la vid en sus terrazas, en los Arribes las ha restado. De forma genérica podemos señalar que los suelos, de poco fondo, presentan una textura arenosa que propende a la acidez (el ph que oscila entre 5 y 6), y aunque pobres también en materia orgánica, así como en elementos y oligoelementos esenciales, cuenta a su favor que están bien aireados y drenados. Por otro, la peculiar configuración morfológica incide en las condiciones climáticas, de tal modo que el calor, el contraste térmico y la fuerte insolación, junto a las precipitaciones escasas, determinan la cantidad –y ahora también la calidad– *«de una uva más hecha y rica en sabores, mientras que la aridez reduce en alto grado el riesgo de las plagas estivales y el uso de agroquímicos, fomentando la calidad y reduciendo gastos»* (Molinero, 2007, p. 98).

De estas condiciones, la que introduce una mayor limitación son las fuertes pendientes que se han de salvar (entre el 10 y el 30 %) (Ídem, 2007, p. 99). Como es común ante este reto, y así lo podemos apreciar en otras regiones vitícolas de Europa (desde el Rin al Danubio, o desde *Levaux a Cinque Terre* y, con mayor proximidad, en el *Alto Douro*) la solución viene dada por la construcción de terrazas. También aquí, mediante un ímprobo trabajo, se han extendido, pues *«estas vertientes empinadas solamente han podido ser aprovechadas agrícolamente, escogiendo las zonas menos abruptas y disminuyendo el grado de pendiente mediante construcción de bancales, que los campesinos denominan «paredones»* (Crespo, 1968, p. 4).

5.2. La obra humana: trabajo, abandono y oportunidad

El resultado de la agregación de esfuerzos singulares y colectivos puestos en la construcción del terrazgo, es lo que otorga valor especial a estos viñedos; lo que confiere un particular carácter de construcción cultural, que por su extensión ha servido de base para el reconocimiento patrimonial en otros ámbitos. Formarían parte de lo que, expresivamente, se conoce como «viñedos heroicos». Ciertamente, el paisaje agrario no está constituido exclusivamente por la vid. Esta aparece mezclada con el olivo, el almendro y los frutales.

El trabajo de referencia sobre el paisaje agrario de los Arribes del Duero que el profesor Crespo Redondo realizó en los años sesenta, y que reiteradamente citamos, concluía resaltando una de sus claves: *«El paisaje agrario de los Arribes del Duero es una muestra más, y no de las menos expresivas, de cómo el hombre, luchando contra el medio natural, puede conseguir buenos resultados si su acción va unida al esfuerzo colosal y a la noble ambición de obtener de la tierra todos los beneficios que esta pueda dar»* (Crespo, 1968, p. 148). También percibía con claridad que *«la amenaza principal que de ahora en adelante pesará sobre los viñedos de los Arribes será la falta de brazos, debido a una emigración que día a día aumenta»* (Ídem, 1968, p. 95).

Figura 3. La diversidad de cultivos en Arribes del Duero



Fuente: Eugenio Baraja

A la postre se confirmará la magnitud de la despoblación que anticipaba. En estos espacios «difíciles» la emigración y la desvitalización demográfica se ha traducido en un abandono que, como no podía ser de otro modo, ha dejado huella en un paisaje cuyo fundamento ha sido el trabajo y el esfuerzo. El viñedo, base de la riqueza de pueblos como Fermoselle, Aldeadávila de la Ribera, Corporario, Mazueco o Villarino, y que en los sesenta llegó a alcanzar una extensión que alcanzaba las 7000 ha (Huetz de Lemps, 2005, pp. 88-89), apenas sobrepasa hoy el millar. Y no solo ha disminuido la superficie, sino que, como hemos señalado, la que permanece no está en las mismas condiciones. Por un lado, el viñedo abandonado es precisamente el que tradicionalmente se situaba en el arribe, y las nuevas plantaciones, ubicadas en los espacios más accesibles, siguen patrones y marcos propios de la agricultura productivista: menor densidad, no mezclados, alineados en espaldera y en parcelas mejor dimensionadas. Por otro, la diversidad ampelográfica que le caracterizaba se ha reducido por el arranque de las variedades menos productivas. Se ha apuntado que estos Arribes «*dadas las especiales condiciones de suelo, clima, geografía, ha sido rica en número de variedades de viñedo; han llegado a conocerse más de 40 tipos de cepas*» (Arenaz, 2002, p. 91). Tras la filoxera, los patrones americanos se generalizaron y la variedad autóctona, Juan García, por su buena adaptación, ha ido imponiendo su dominancia. Bien sola o combinada con otras variedades (tradicionalmente «*era costumbre en esta zona intercalar entre las cepas Juan García, de cada 10, una cepa de Rufete o Tinta para que le diera más color y aumentara la graduación alcohólica de la Juan García*» (Ídem, p. 92), por su adaptación a las condiciones edáficas y climáticas, aporta a los vinos de esta comarca unas características muy especiales «*de manera que incluso los tintos jóvenes tienen un ligero recuerdo a crianza. Sin embargo, cuando se elaboran rosados, estos resultan muy frescos y afrutados*» (Garrido, 2002, p. 297).

Estos cambios reafirman el carácter evolutivo de los paisajes agrarios, pero forman parte de una cultura vitivinícola que ha generado una de identidad que pervive en la esfera de las de los valores inmateriales.

5.3. *La superestructura cultural: identidad y evocación*

Una rica cultura entorno al vino se ha transmitido de generación en generación en Arribes, como han puesto de manifiesto autores como Luis Vicente Elías (2016) en su obra *Atlas del cultivo tradicional del viñedo y de sus paisajes singulares*. En ella, se habla de las diferentes formas de organización de su cultivo en majuelares y laderos; de los cierres de piedra seca en corrales o el conjunto de propiedades de la viña; de los sistemas de propiedad (convenientemente amojonados) y de los regímenes de tenencia; de los marcos de plantación y sus diferentes tipos de variedades (blancas y tintas); de las distintas labores que requiere su cuidado, desde las podas, los injertos, las cavas, los abonados (a zanja y a cubierta), el tratamiento de las enfermedades o las modalidades de vendimia. Rasgos tradicionales que todavía tienen ciertos ecos en el ámbito de la elaboración, donde aún están presentes las preparaciones «caseras», en las que el estrujado y elaboración se realiza con el objetivo de tener vino «para el gasto». Resulta conocido que las prácticas tradicionales comportaban la elaboración del vino en lagares y bodegas que estaban horadadas en el granito pizarroso, como ocurre en Fermoselle.

«Se llevaba el vino a la lagareta, donde estaba un hombre pisando y salía «el pilo»; y «las borras» eran lo que quedaba. Pocas personas hacían tinto como ahora, para lo cual después de pisarlo echaban todo el sólido y líquido a una cuba y allí lo dejaban más de un mes» (Elías, 2016, p. 265).

En el caso concreto de Fermoselle, las representaciones individuales que giran en torno al vino y que aparecen recogidas en la *Guía del Paisaje Cultural de Fermoselle* (Prada, 2021, pp. 32-35) ilustran a la perfección esta dimensión identitaria.

Pero los paisajes de Arribes, como otros muchos de naturaleza vitivinícola, no son solo ámbitos de producción, son también lugares de vida y lugares de evocación. En este sentido, el paisaje vitivinícola de Arribes está indisociablemente unido al agua, lo que es tanto como decir que a sus ríos. Y esta dimensión nos lleva a considerar una faceta diferente. Como señala Miguel de Unamuno,

«Un río es algo que tiene una fuerte y marcada personalidad, es algo con fisonomía y vida propias (...). Se les siente vivir. Cogerlos desde su más tierna infancia, desde su cuna, desde la fuente de su más largo brazo, y seguirles por caídas y rompientes, por angosturas y hoces, por vegas y riberas. La vena de agua es para ellos algo así como la conciencia para nosotros, unas veces agitada y espumosa, otras alojadas de cieno, turbia y opaca, otras cristalina y clara, rumorosa a trechos. El agua es, en efecto, la conciencia del paisaje». (Unamuno, Por tierras de España y Portugal).

El agua fluyente, la del Duero, la del Tormes, la del Águeda y otros tantos, es un atributo con gran capacidad para despertar sentimientos, emociones o espiritualidad en el paisaje. Si a ello le agregamos la majestuosa anfractuosidad de las formas, la hondura de los encajamientos, lo pronunciado de los desniveles, la textura de la roca berroqueña al desnudo, o la composición de los frentes de alteración que dejan entrever en las arenas

los berruecos y asomos rocosos, entenderemos la impresión que genera en el observador y la fuerte atracción que provocan los puntos de observación más prominentes: los miradores, que, por otro lado, no es raro que tengan su ermita de fondo, desde Fariza (Virgen del Castillo) hasta *Sao Salvador do Mundo*. Porque el agua, el río, también tiene un gran poder simbólico. Leyendas paganas y advocaciones jalonan su recorrido de manifestaciones culturales.

Por esta razón, los paisajes del Duero en Arribes han sido escenario de la representación artística. Los hemos visto en el cine (desde las cintas clásicas como *Doctor Zhivago*, de David Lean, 1965 o *La Cabina*, de Antonio Mercero, 1972, hasta sagas más modernas como *Terminator* o *Fast&Furious*). También sus recodos, cascadas, cachones, meandros, encajaduras se han recreado en la pintura y en la fotografía. De hecho, dadas las múltiples perspectivas que ofrece, es uno de los ámbitos más fotogénico y pintoresco de la región.

Si a la hechizante y simbólica imagen del agua o a la grandiosidad de las formas del relieve se le agregan los cambiantes tonos de los cultivos (cerezos, almendros, viñas...) en el discurrir de las estaciones, no sorprenderá que incluso en las descripciones históricas el paisaje de Arribes fuera objeto de asombro, de tal forma que lo espectacular de las plantaciones distribuidas en bancales que descendían hacia los profundos cauces del Duero y el Tormes no dejaba indiferente a nadie. A modo de ejemplo, en el Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de P. Madoz el paisaje se describe de la siguiente manera:

«...sobre un peñasco éntre los r. Duero y Tormes; los muchos cerros que se elevan por sus alrededores cubiertos de viñedo, forman una vista agradable y hasta cierto punto deliciosa...»
(T. VIII, p. 38).

Pero quizá sea en la literatura donde aparezca esa dimensión en toda su expresión, porque los ríos han sido un motivo constante de inspiración para la literatura, singularmente para la poesía y dentro de ésta para la lírica (Garrosa, 2002)

*«Arribes de Fermoselle,
por pingorotas berruecos,
temblando el Tormes acuesta
en tu cauce sus ensueños.*

*Code de Mieza, que cuelga
sobre la sima del lecho.
Escombrera de Laverde,
donde se escombraron rezos.*

*Frejenada fronteriza,
con sus viñedos de fresnos,
Barda d'Alva del abrazo
del Águeda con tu estero.*

*Douro, que bordando viñas
vas a la mar prisionero,
de paso coges al Tâmega,
de hondas saudades cuévano.*

(Miguel de Unamuno, Durium-Duero-Douro)

Después de la parábola de Saramago a los peces de la frontera, el río se hace enteramente *vinhateiro*.

*«Ah Paraíso dourado das vindimas,
do vinho quente, vinho-gente, que cintila,
que é suor e sangue e sol engarrafado!»*
(António Cabral, Aquí, Douro.)

El reclamo de lo natural, de la singularidad y riqueza ambiental que se asocia a este entorno, justifica la formación de un destino turístico en Arribes. Pero los viñedos se han convertido en el símbolo de la resiliencia y de la tradición cultural de la comarca. Una nueva generación de viticultores y bodegueros que están reactivando la cultura del vino a partir del reconocimiento de ciertos elementos que actúan como vectores de patrimonialización. Como se ha venido destacando, no son pocos los atributos materiales e inmateriales, que tienen un alto valor patrimonial. A continuación, destacamos algunos de los más relevantes.

6. LOS VECTORES O ATRIBUTOS PATRIMONIALES DE ARRIBES

Si nos desplazamos unas decenas de kilómetros siguiendo el curso del Duero hacia su desembocadura por una de las carreteras escénicas o «paisajeras» más singulares de la península ibérica, la N 222 entre el río Torto y el río Varosa, en Peso Da Régua, podremos contemplar los atributos patrimoniales que fundamentaron la inclusión del *Douro Vinhateiro* en la Lista de Patrimonio Mundial de la Unesco. Las terrazas que abancalan las pendientes, las quintas con sus complejos bodegueros, los pueblos, las capillas, los caminos y los miradores..., se nos presentan como componentes de las actividades asociadas con la vitivinicultura del Duero portugués. Pero también son una referencia para el caso que nos ocupa, pues, aunque en Arribes los aspectos culturales y humanos están menos considerados que la infraestructura natural, comparte con este escenario una cualidad común: la materialidad pétreo.

La piedra, particularmente el granito y el esquisto, aparece sistemáticamente en las diferentes tipologías constructivas que conciernen al hábitat residencial y funcional. Esther Prada ha destacado que en el espacio comunal que circunda los cortinales, o primera traza de tierras de cultivo privadas de los pueblos de Sayago, aparecen numerosas construcciones auxiliares que completaban los espacios de la vivienda y ayudaban al quehacer diario: fuentes, caños, tenadas, hornos, almazaras o lagares de aceite, bodegas o lagares de vino, potros o lavaderos. También menciona las cortinas y herreñales, los

casitos y guardaviñas para vigilar los majuelos, majadas, palomares y molinos, pisones, batanes, charcas y albercas, entre otras piezas esenciales (Prada, 2014; 2016). Muchos de ellos también se reconocen en Arribes, pero uno destaca particularmente: el muro.

Utilizando una técnica también reconocida (paradójicamente no en este sector) como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco (el arte de la «piedra en seco», o sencillamente «piedra seca»), se han construido decenas de kilómetros de muros que, con distintas funciones, constituyen un elemento esencial en la trama del paisaje de Arribes. Esther Prada señala que estas *«arquitecturas lineales constituyen una de las estructuras básicas para la comprensión del paisaje transfronterizo»* (2023, p. 225). A veces son la base de construcciones para viviendas y refugios, que sirven a distintas necesidades de cobijo para hombres y animales. En otras ocasiones son el cierre y demarcación de propiedades, o actúan como elemento de contención para las parcelas en pendiente. La construcción en piedra seca, apunta Prada, es una antiquísima tradición que por su efectividad y escasa demanda de medios ha pervivido a lo largo de siglos. El primer elemento propiamente construido con piedra seca es el muro, y una variante del mismo sería el muro de contención para la construcción de los bancales (Prada, 2015).

El bancale se revela como uno de los identificadores de este paisaje. Es fruto de un trabajo duro, pues el terrazgo «se gana» a base de pólvora y «picachón», y mediante las «construcciones transversales a las pendientes llamadas «paredones». La cuestión es más compleja, pues *«bajo este nombre se conocen dos sistemas distintos destinados a combatir la erosión: los paredones propiamente dichos y los bancales»* (Crespo, 1968, p. 19). Estos últimos sin duda son los más importantes para el viñedo, pues no sólo se necesita sujetar la tierra para evitar la erosión (como ocurre con los olivos y almendros) sino que *«sostienen las terrazas niveladas sobre las que las viñas se asientan»* (Ídem, p. 20).

Figura 4. Muros de piedra en Arribes del Duero



Fuente: Eugenio Baraja

Figura 5. Bancales de Arribes del Duero



Fuente: Eugenio Baraja

Hoy, buena parte de ese terrazgo se ha abandonado y muchas de estas construcciones se han derrumbado. El tremendo esfuerzo que requería su edificación y mantenimiento (que involucraba a familias enteras en las labores del transporte de materiales, el levantamiento de la pared o el relleno del bancal) solo se justificaba por la necesidad extrema. Pero aún se pueden contemplar testimonios de estas obras verdaderamente heroicas.

Figura 6. Viñedos con guardaviñas al fondo



Fuente: Eugenio Baraja

También vinculados a la construcción con piedra, aislados y asociados al cuidado, la vigilancia y el trabajo del terrazgo, aparecen distintos refugios, como las casetas guardaviñas, destinadas a dar cobijo a la persona encargada de cuidarlas, y también al albergue de los vendimiadores en caso de tormenta o para comer dentro de ellas cuando se realizaban las faenas de poda y cultivo (Timón, 1993). Son construcciones de refugio ocasional, la mayor parte en desuso o directamente arruinadas, que junto a los chozos o casetos de pastor presenta similares características constructivas: la planta circular o cuadrangular con cubierta de piedra en seco a un agua o en forma de la denominada «falsa cúpula» (Prada, 2015).

Figura 7. Guardaviñas



Fuente: Eugenio Baraja

El trabajo de la piedra no se limita a la construcción. Otra singularidad radica en la talla, presente en los elementos de vinificación más antiguos dedicados a la obtención de mostos mediante pisado de los racimos: los lagares rupestres (o lagaretas, como también se les conoce en la Sierra de Salamanca). Se trata de un elemento ampliamente extendido por toda la península ibérica, y sucesivos encuentros científicos y publicaciones han ido arrojando luz sobre su número y tipología. Trabajos de coordinación, como el llevado a cabo por Margarita Contreras y Luis Vicente Elías (2015), son referencias ineludibles. En Galicia, en Portugal, en la Sierra de Salamanca, y también en Arribes, como han demostrado Víctor Casas del Corral y Carlos Mezquita Bragado en la obra arriba referida, este elemento está ampliamente extendido. Los que se localizan en Mámoles de Sayago son expresivos, en sus formas, de las funciones para las que fueron diseñados. A partir de sus elementos básicos (pilas excavadas en la roca, canales o bocines y pilones), progresivamente evolucionan, como señala Prada, hacia otros en los que fueron colocados muros laterales en piedra para aumentar su capacidad. Algunos incorporar una prensa y alrededor de los más recientes fueron construidas paredes en piedra mampuesta constituyéndose ya como bodegas. En todo caso, estos lagares han sido utilizados de forma mancomunada por los vecinos hasta bien entrada la década de los años sesenta del siglo XX (Baraja, Plaza y Prada, 2017).

Figura 8. Lagar rupestre de Mámoles de Sayago



Fuente: Eugenio Baraja

También excavado en la roca encontramos ejemplos del que, sin duda, es el elemento más específicamente representativo de la cultura del vino: la bodega. Tradicionalmente, en las comarcas donde la producción, custodia y venta de vino eran la clave de la especialización productiva, las bodegas constituían los referentes de la vida económica y social. A veces se agrupan en barrios perfectamente segregados, a veces formaban un conjunto con las viviendas, testimonio de importancia del vino en la economía familiar. Si en Arribes hay un caso singular de esta asociación, sin duda este es el de Fermoselle. El Catastro del Marqués de la Ensenada ya ponía de relieve su importancia, y «*para 1750 existían más de 400 bodegas, de las que 302 se ubicaban debajo de las viviendas en diversos barrios de la localidad*» (Potente Castro, M. et al., 2023, p. 123). Un dédalo de salas y galerías excavadas en la roca, reforzadas con arcos de medio punto, con sus zarceras, arbañales, sidas y pozos, recorre prácticamente la localidad, por más que destaque su concentración en la Calle Requejo. Esther Prada (en Baraja, Plaza y Prada, 2017) remite al profesor Huetz de Lempes para subrayar que eran las bodegas, junto a los fabricantes de odres y los vendedores de vino, los que daban a este pueblo «una tonalidad original de especialización vitícola» (Huetz e Lempes, 2005, p. 87), y a los Itinerarios de Javier Feduchi sobre arquitectura popular en España para destacar la descripción que hacía (en 1974) de Fermoselle:

Figura 9. Fachada de bodegas en Fermoselle



Fuente: Eugenio Baraja

«está edificada sobre un gran cerro y en sus laderas se disponen las calles importantes siguiendo las curvas de nivel y perpendiculares a ellas las que ascienden, algunas con escaleras rústicas. El suelo es la propia roca, que también es a menudo pared por toda una fila de casas (...) En algunas calles hay bodegas que ocupan el desnivel entre la calle principal y otra paralela y más alta y secundaria» (Feduchi, 1974, p. 116)

Estas bodegas labradas en la roca son un singular referente en la trama urbana de Fermoselle, pero también del patrimonio etnológico de Castilla y León. Su número y singularidad es comparable con los conjuntos reconocidos como Bien de Interés Cultural en las bodegas de Aranda de Duero (Burgos), Torquemada y Baltanás (Palencia) o Atauta (Soria).

Figura 10. Interior de bodegas en Fermoselle



Fuente: Eugenio Baraja

Se es consciente del valor patrimonial de estas bodegas. En su estudio, Potente Castro et al (2023) apuntan al proyecto de desarrollo de Fermoselle como destino turístico que, desde finales de 2019, viene impulsando el propio ayuntamiento y la Agrupación Europea de Cooperación Territorial (AECT) Duero-Douro con su proyecto Fermoselle Villa del Vino. El inventario, catalogación, levantamiento de planos y cartografiado de su ubicación es un paso decisivo para su puesta en valor, librándolas así del deterioro y la mixtificación en la que se ven sumidas algunas de ellas.

Si el diseño y constitución de una ruta por las bodegas históricas subterráneas de Fermoselle, como señalan estos autores, se ha venido consolidando en los últimos años entre la oferta turística de la provincia zamorana (Potente Castro et al, 2023, p. 120), la recuperación de algunas de ellas como escaparate para mostrar los productos de la viña es el testimonio del valor otorgado al patrimonio vitivinícola en el resurgir de los vinos de Arribes.

NOTAS

[1] Esta aportación se basa en trabajos previos del autor, entre los que cabe citar: Baraja, E., Plaza, J.I. y Prada, E. (2017). Atributos y valores patrimoniales de los viñedos tradicionales en las provincias de Zamora y Salamanca: el caso de los Arribes del Duero. En F. Allende, et al. (Ed.), *Naturaleza, Territorio y Ciudad en un Mundo Global. Actas del XXV Congreso de la Asociación de Geógrafos Españoles* (pp. 1799-1808). Madrid, España: AGE/UAM-Ediciones; y Baraja, E. y Herrero, D. (2018). Paisaje y patrimonio vitivinícola en la raya del Duero: nuevos actores y nuevas estrategias productivas en la DO Arribes. En J.A., Rio et al.(Coord.), *Libro de Actas XVI Coloquio Ibérico de Geografía. La Península Ibérica en el Mundo: problemas y desafíos para una intervención activa de la Geografía* (pp. 1431-1439). Lisboa, Portugal: Centro de Estudios Geográficos da Universidade de Lisboa.

[2] La reunión temática tuvo lugar en Tokaj, Hungría, el 11 al 14 de julio de 2001.

[3] *Los paisajes culturales vitícolas en el marco de la convención del patrimonio mundial de la Unesco*, julio de 2005.

[4] El profesor Crespo Redondo justificaba de esta manera la presencia del cultivo en las pendientes: «En virtud de los inviernos cortos y suaves, la vid, el olivo y el almendro encuentran buenas condiciones para existir en la comarca. Dentro de ella los valles encajados en la penillanura son los espacios del terrazgo agrícola más apropiados para estos cultivos, porque es en ellos donde las condiciones son más favorables. Por eso estos «arribes» aparecen hoy cubiertos de olivares, viñas y campos de almendros, aunque muchas veces salgan dichos cultivos del valle para intercalarse entre las tierras de cereal de la penillanura o para rodear las cortinas, siempre es en estas pendientes abruptas donde adquieren su máxima densidad la vid, el almendro y el olivo» p. 18

BIBLIOGRAFÍA

- Arenaz Erburu, A. M. (2002). *Estudio vitivinícola de las zonas de Toro, Tierra del Vino, Famoselle y Valles de Benavente*. UNED.
- Baraja, E., Plaza, J. I. y Prada, E. (2017). Atributos y valores patrimoniales de los viñedos tradicionales en las provincias de Zamora y Salamanca: el caso de los Arribes del Duero. En F. Allende, et al. (EdS.), *Naturaleza, Territorio y Ciudad en un Mundo Global*. Actas del XXV Congreso de la Asociación de Geógrafos Españoles (pp. 1799-1808). AGE/UAM Ediciones.
- Baraja, E. y Herrero, D. (2018). Paisaje y patrimonio vitivinícola en la raya del Duero: nuevos actores y nuevas estrategias productivas en la DO Arribes. En J. A., Rio et al. (Coord.). *Libro de Actas XVI Coloquio Ibérico de Geografía. La Península Ibérica en el Mundo: problemas y desafíos para una intervención activa de la Geografía* (pp. 1431-1439). Centro de Estudios Geográficos da Universidade de Lisboa.
- Binimelis Sebastián, J. (2019). La transición post-productivista del sector vitivinícola de Mallorca (1990-2015). *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, (80). DOI: <https://doi.org/10.21138/bage>.
- Cañizares Ruiz, M.^a C., y Ruiz Pulpón, Á. R. (2014). Evolución del paisaje del viñedo en Castilla-La Mancha y revalorización del patrimonio agrario en el contexto de la modernización. *Scripta Nova*, 28(498). <http://www.ub.es/geocrit/sn/sn-498.htm>
- Casas del Corral, V. y Mezquita Bragado, C. (2015). Los lagares rupestres en Arribes del Duero (España y Portugal), en Elías Pastor, L. V. y Contreras Villaseñor, M. (coord.). *Lagares rupestres: aportaciones para su investigación* (pp. 211-216) Árbol académico.
- Castillo Ruiz, J. (dir.). *Carta de Baeza sobre patrimonio agrario*. UNIA, 2013. <http://hdl.handle.net/10481/36377>
- Crespo Redondo, J. (1968). *El paisaje agrario de los Arribes del Duero*. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Instituto Juan Sebastián Elcano.
- Elías Pastor, L. V. (2016). *Atlas del cultivo tradicional del viñedo y de sus paisajes singulares*. MECD-MAPAMA.
- Feduchi, L. (1974). *Itinerarios de arquitectura popular española*. Editorial Blume.
- García Fernández, J. (2012). *Geografía y paisaje. Llanuras y montañas de Castilla y León*. Universidad de Valladolid. Universidad de Alicante.
- Garrido Marcos, B. (2002). Vino de la Tierra de las Arribes del Duero. En Molinero, F. et al (Coords.), *Inventario de productos agroalimentarios de calidad de Castilla y León* (pp. 296-297). Junta de Castilla y León.
- Garrosa Resina, A. (2002). *Los ríos del Duero en la tradición Literaria*. Confederación Hidrográfica del Duero.
- González-Moro, M. E. y Caldero, F. (1994). El cultivo del viñedo en Famoselle. En Cabero, V. et al. (Eds.), *El medio rural español. Cultura, paisaje y naturaleza. Homenaje a don Ángel Cabo Alonso* (pp. 919-926), vol. 2. Ediciones USAL, MAPA, CES.
- Gravari-Barbas, M. (2014). Winescapes: Tourisme et artialisation, entre le local et le global. *Cultur. Revista de Cultura e Turismo*, Année 8, n3, 138-255. <http://periodicos.uesc.br/index.php/cultur/article/view/374>
- Huetz de Lempis, A. (2005). *Vinos y viñedos de Castilla y León. Valladolid*, Fundación Castellano Leonesa para la cultura del vino, Junta de Castilla y León, Consejería de Agricultura y Ganadería.
- Macías Picavea, R. (1899). *El problema nacional: hechos, causas y remedios*, Librería General de Victoriano Suárez.

- Madoz, P. (1847). *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar*. T. VIII. La Ilustración.
- MAPA-MTE, *Denominación de Origen Protegida «Arribes»*. Retrieved from https://www.mapa-ma.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/vcprd/DOP_arribes.aspx
- Molinerio Hernando, F. (2007). Oportunidades y perspectivas de los viñedos de las Arribes del Duero, *População e Sociedade*, 13, 97-106.
- OIVE (2022). *La relevancia económica del sector vitivinícola en Castilla y León*. Retrieved from <https://www.interprofesionaldelvino.es/2022>
- Plaza Gutiérrez, J. I. y Fernández Álvarez, R. (2018). Valores patrimoniales de los paisajes culturales del viñedo y criterios para su gestión: el ejemplo de las denominaciones de origen «Toro» y «Tierra del Vino» (Zamora). En E. Cejudo García, F. A. Navarro Valverde y J. A. Camacho Ballesta (Eds.). *Nuevas realidades rurales en tiempos de crisis: territorios, actores, procesos y políticas* (pp. 888-899). Granada, España: EUG (Ediciones Universidad de Granada).
- Plaza Gutiérrez, J. I. y Fernández Álvarez, R. (2020). Valor patrimonial de los paisajes del vino y su promoción en los valles y llanuras del este de Zamora. *Estudios Geográficos*, 81(289), e046. DOI: <https://doi.org/10.3989/estgeogr.202060.060>
- Potente Castro, M., Colino Prieto, F., Gutiérrez Aparicio, D., Navarro Zamora, A., y López Tárraga, A. B. (2023). Turismo y patrimonio como motores de desarrollo rural: el caso de las bodegas históricas de Famoselle (Zamora). *Cuadernos Geográficos*, 62(2), 118-135. DOI: <https://doi.org/10.30827/cuadgeo.v62i2.27430>
- Prada Llorente, E. (2014). *Dibujando el paisaje que se va. Un modelo espacial del patrimonio agrario*. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
- Prada Llorente, E. (2015). Arquitectura tradicional y bienes comunales en la frontera hispanoportuguesa. En *Actas del IX Congreso Nacional y I Congreso Hispanoamericano de Historia de la Construcción*, Instituto Juan de Herrera. Sociedad Española de Historia de la Construcción.
- Prada Llorente, E. (2021). *Guía del Paisaje Cultural de Famoselle. Representaciones del territorio, el núcleo urbano y la casa*. <https://famoselle.es/wp-content/uploads/2022/07/GUI%CC%81A-PAISAJE-CULTURAL-DE-FERMOSELLE.pdf>
- Prada Llorente, E. (2023). Arquitectura tradicional: elementos culturales del paisaje agrario pre-industrial. En Rey Benayas, *La renaturalización del campo. Agricultura y biodiversidad pueden compartir la tierra* (pp. 222-230). *Aula Magna. Proyecto Clave*. Instituto Juan de Herrera. Sociedad Española de Historia de la Construcción.
- Silva Pérez, R., Fernández Salinas, V. y Molinerio Hernando, F. (2016). El carácter del paisaje como medio para la identificación de los valores patrimoniales del viñedo español. En Ruiz Pulpón, A. R. et al. (Eds.), *Treinta años de Política Agraria Común en España: Agricultura y multifuncionalidad en el contexto de la nueva ruralidad* (pp. 900-915). Asociación de Geógrafos Españoles (Grupo de Geografía Rural).
- Sousa, F. de (2006). O Alto Douro. Da demarcação pombalina à classificação de Património Mundial. En *Relações Portugal Espanha, O Vale do Douro no Âmbito das Regiões Europeias, III Encontro Internacional*. Porto, Ed. Afrontamento –CEPESE, 19– 30.
- Timón Tiemblo, P. (1993). Evolución Histórica de las construcciones de habitación temporal, Albacete, *I Congreso Nacional de Arquitectura Rural en Piedra Seca*.

CAPÍTULO 3

ARQUITECTURA DEL VINO EN FERMOSELLE, ORÍGENES Y ANÁLISIS CONSTRUCTIVO DE SUS BODEGAS

*Wine Architecture in Fermoselle, Origins and Construction Analysis
of its Ancient Wineries*

Félix Jové Sandoval

RESUMEN: Es bien conocida la existencia, en Fermoselle, de una extensa red de bodegas subterráneas que recorren el caserío de la villa. Estas bodegas se encuentran vinculadas a las viviendas a las que pertenecen pero su distribución sobrepasa en muchos casos sus límites para desarrollarse por debajo de otras viviendas o las propias calles. Sin lugar a dudas estas construcciones –excavadas en la dura roca de granito en la que se asienta la villa– dotan de un valor añadido al núcleo urbano declarado Conjunto Histórico en 1974. En el presente capítulo hemos querido realizar una aproximación a sus orígenes para, posteriormente, presentar los trabajos de documentación y planimetría que nos han permitido llevar a cabo el análisis arquitectónico, funcional y constructivo de sus partes. El objeto no es otro que la puesta en valor del conjunto de bodegas con el objeto de garantizar su conservación para generaciones venideras. Sobre sus orígenes históricos hemos querido remontarnos a las tribus lusitanas de los Arribes, y la posterior romanización del territorio, para alcanzar el siglo X a partir del cual es bien conocida la explotación vitivinícola en los Arribes y, por lo tanto, la existencia de lagares y bodegas en sus villas. Con un cierto atrevimiento hemos llegado a plantear la hipótesis, no contrastada, de que su origen pudiera remontarse a época romana, e incluso anterior, y que pudieran corresponder a las tribus prerromanas que habitaban la zona. Los trabajos de lectura de paramentos llevados a cabo señalan el camino de una línea de trabajo de indudable interés que deberá tener continuidad en futuros trabajos de investigación.

Se presentan, como caso de estudio, cuatro de las bodegas documentadas de las que se ha realizado su plano, ofreciendo la planta de distribución y la descripción de sus partes. El dibujo es la herramienta gráfica fundamental para poder realizar el análisis arquitectónico y constructivo de cualquier edificio; y también de las bodegas. Esta documentación planimétrica nos ha permitido profundizar en el análisis de sus partes, así: el acceso y la escalera como elementos necesarios; el interior con las diferentes dependencias y sus múltiples matices; los arcos de refuerzo de sillería; las chimeneas, zarcas y descargaderos como elementos funcionales; los pozos, la presencia de agua en la bodega y los sistemas de evacuación desarrollados por los antiguos pobladores, en definitiva un conjunto de recursos y soluciones constructivas que deben ser conocidas y estudiadas.

Pero este análisis de la arquitectura de las bodegas de Fermoselle, sus dimensiones, formas y espacios funcionales no puede ser indiferente a ciertas cuestiones relativas a la cultura del vino, que también han sido tratadas. Acompañan al capítulo una serie de fotografías, planos y dibujos con la esperanza de que este trabajo de documentación sea sólo el comienzo de otro, de mayor escala, que alcance necesariamente la totalidad del núcleo urbano. La elaboración de la planimetría completa del conjunto ha de ser, sin lugar a dudas, una cuestión prioritaria; sólo así será posible superponer el plano del estrato excavado con el del estrato edificado y extraer las conclusiones necesarias que nos permitan garantizar su conservación.

Palabras clave: *Bodegas tradicionales; Construcción de bodegas; Arquitectura; Fermoselle.*

ABSTRACT: The existence of an extensive network of underground wineries in Fermoselle that runs through the village is well known. These wineries are linked to the houses to which they belong, but their distribution often exceeds their limits to develop beneath other houses or the streets themselves. Without a doubt, these constructions –excavated in the hard granite rock on which the village is located– provide added value to the urban centre declared a Historic Site since 1974. In the article, an approach has been made to its origins in order to subsequently present the documentation and planimetry work that has allowed the architectural, functional and construction analysis of its parts to be carried out. The objective is none other than to enhance the value of the group of wineries in order to guarantee their conservation for future generations.

Regarding its historical origins, we have tried to go back to the Lusitanian tribes of the Arribes and the subsequent Romanisation of the territory to reach the 10th century, from which time the exploitation of wine in the Arribes is well documented and, therefore, the existence of wine presses and wineries in its towns. With a certain daring, we have come to propose the hypothesis, not proven, that the origin of the wineries could date back to Roman times, or even earlier, and that they could correspond to pre-Roman tribes that inhabited this area. The work carried out on reading the walls points the way to a line of research of undoubted interest that should be continued in future works.

Four of the documented wineries are presented as a case study, offering the distribution plan, the construction section and the description of its parts. The drawing is the fundamental graphic tool to carry out the architectural analysis of any building;

and also of the wineries. This planimetric documentation has allowed us to delve deeper into the analysis of its parts, as follows: the access and the staircase as necessary elements; the interior with the different rooms and their multiple nuances; the stone reinforcement arches; the chimneys, «zarceras» and grape unloading slides as functional elements; the water wells and the evacuation systems developed by the former inhabitants. In short, a set of resources and construction solutions that need to be known and studied.

However, the analysis of the architecture of the Fermoselle wine cellars cannot be indifferent to certain issues relating to traditional wine culture, which have also been dealt with. The chapter is accompanied by a series of photographs, plans and drawings in the hope that this documentation work is only the beginning of another, larger scale, work that will cover the entire town centre. The preparation of the complete planimetry of the excavated complex must be, without a doubt, a priority issue. Only in this way, and thanks to the superposition of the plan of the excavated stratum with the built stratum, will it be possible to draw the necessary conclusions that will guarantee the conservation of these centuries-old wine cellars.

Keywords: *Traditional wineries; Winery construction; Ancient architecture; Fermoselle.*

1. LAS BODEGAS TRADICIONALES PATRIMONIO CULTURAL

1.1. *Bodegas tradicionales excavadas*

LAS BODEGAS TRADICIONALES EXCAVADAS forman parte del patrimonio arquitectónico vernáculo y constituyen un elemento fundamental para entender la extensa y rica cultura de las distintas comarcas españolas. De un modo muy general pueden ser definidas como espacios excavados en el subsuelo, compuestos por una o varias naves conectadas entre sí, a los que se accede a través de una galería o una empinada escalera tallada en el terreno. Al contrario que el común de las edificaciones, que se construyen mediante la adición y superposición de distintos materiales y elementos de construcción, las bodegas excavadas lo hacen mediante procesos de sustracción del terreno que las contiene.

Sin duda, las bodegas excavadas constituyen un exponente característico de una cierta arquitectura denominada: «*Arquitectura Sustractiva*», en la que también se incluyen otro tipo de construcciones como las iglesias rupestres, la vivienda excavada, los silos para almacenamiento de alimentos o los pozos de nieve para producción de hielo. Esta arquitectura tan especial puede ser definida como «[...]aquella que se construye por sustracción del material que la contiene y en el que se encuentra excavada [...] [...]un material que resuelve en sí mismo las fachadas, los muros, los suelos y la cubierta del edificio» (Jové, 2006, p. 32). En este sentido, y como más tarde se verá, llegar a conocer las características del terreno en el que se encuentran excavadas las bodegas de Fermoselle resultará de gran importancia para poder analizar sus aspectos constructivos y estructurales, pero también para poder realizar una aproximación histórica –gracias a las huellas dejadas en sus paramentos– y avanzar algunas hipótesis sobre su posible origen y época de construcción.

Generalmente las bodegas se excavan en la periferia de los núcleos urbanos formando conjuntos o barrios de bodegas más o menos extensos, sin embargo, existen también numerosos ejemplos de bodegas excavadas dentro de los núcleos urbanos, debajo mismo del caserío edificado. Tal es el caso de Fermoselle, cuyas bodegas se encuentran excavadas debajo del caserío histórico, por debajo de las propias viviendas, pero también por debajo de las calles y el espacio público. Su función, y el uso principal al que estaban destinadas, era la producción y crianza del vino «[...]gracias a la particularidad del clima subterráneo, que presenta unas condiciones ambientales de gran estabilidad, con temperatura y humedad relativa casi constantes a lo largo del año, lo que facilita el proceso de fermentación alcohólica del mosto y la conservación del vino» (Jové, 2018, p. 249).

Es posible afirmar que las bodegas constituyen espacios preindustriales altamente cualificados, propios de la cultura tradicional, destinados a la producción y crianza del vino. En la imagen podemos observar el interior de una de las bodegas de Fermoselle (figura 1); en ella se aprecia la escalera que, de izquierda a derecha, desciende al espacio oscuro acompañada de un rayo de luz. Sus peldaños se nos aparecen primero esculpidos en la dura roca y después contruidos mediante sillares de granito superpuestos. En la pared, tallado a media altura, se observa el hueco de una hornacina para reposo del candil y, al llegar al interior, el hueco de paso a una de las naves de la bodega mediante

Figura 1. Fermoselle, bodega B05. Arquitectura y valor patrimonial del espacio excavado



Fuente: Blanca Jové Alcalde, 2023

arco de medio punto deformado. En el interior todo es quietud y silencio arropado por la textura «apiconada» del granito que lo envuelve.

1.2. *El valor patrimonial de las bodegas*

Efectivamente muchos conjuntos de bodegas tradicionales en Castilla y León poseen unos valores culturales, históricos, arquitectónicos, urbanísticos y paisajísticos de carácter excepcional que les hace merecedores de ser conservados y declarados como patrimonio cultural. El marco normativo que justifica tal afirmación es la Ley de Patrimonio Histórico Español (1985) y la Ley de Patrimonio Cultural de Castilla y León (2002) que amplía las categorías de los Bienes de Interés Cultural (BIC) añadiendo a las ya existentes de monumento, jardín histórico, conjunto histórico, sitio histórico y zona arqueológica, las referidas a conjunto etnológico y vía histórica. En particular, en lo referente el patrimonio etnológico, establece que lo integran: «[...] *los lugares y los bienes muebles e inmuebles, así como las actividades, conocimientos, prácticas, trabajos y manifestaciones culturales transmitidos oral o consuetudinariamente que sean expresiones simbólicas o significativas de costumbres tradicionales o formas de vida en las que se reconozca un colectivo, o que constituyan un elemento de vinculación o relación social originarios o tradicionalmente desarrollados en el territorio de la Comunidad de Castilla y León*» (LPCCyL, art.62).

Dentro de la Ley, la categoría de conjunto etnológico viene definida como: «[...] *paraje o territorio transformado por la acción humana, así como los conjuntos de inmuebles, agrupados o dispersos, e instalaciones vinculados a formas de vida tradicional*» (art.8.3.f). En este sentido, los conjuntos de bodegas se encuentran perfectamente encuadrados dentro de esta categoría; son parajes naturales que han sido transformados por la acción del hombre como consecuencia del proceso de excavación, que acogen un conjunto de inmuebles –unos subterráneos y otros aéreos; como los lagares, chimeneas o los frentes edificados–, que se encuentran agrupados o dispersos de un modo particular y que están vinculados con procesos productivos propios de las formas de vida tradicional (Saínz y Jové, 2013).

Hasta la fecha, tres conjuntos periféricos de bodegas han sido declarados Bien de Interés Cultural en la categoría de Conjunto Etnológico en Castilla y León. Los trabajos de documentación fueron realizados por el grupo de investigación de la Cátedra Juan de Villanueva de la Universidad de Valladolid que dirige el autor del presente artículo; se trata de los conjuntos de bodegas de Baltanás, Torquemada y Atauta cuyos resultados han sido expuestos y se encuentran publicados (Jové y Saínz, 2016; Jové, 2016; Jové, 2021). A estos tres barrios de bodegas habría que sumar la declaración BIC de las bodegas de Aranda de Duero que, como en el caso de Fermoselle, se encuentran excavadas bajo el casco histórico de la villa que también está declarado Conjunto Histórico.

Por lo tanto, la declaración BIC de las bodegas existentes dentro un Conjunto Histórico es plenamente posible y compatible siempre y cuando se dan especiales circunstancias de valor patrimonial de las mismas, como sin lugar a dudas ocurre en Fermoselle, donde las bodegas han sido excavadas a lo largo de los siglos en la dura roca

de granito en la que se asienta la población. En la actualidad estas bodegas conforman una extensa red de espacios y galerías subterráneas que discurren por debajo del casco urbano conformando una arquitectura de indudable valor patrimonial como se aprecia en la imagen (figura 2). El objeto del presente texto no es otro que el de la puesta en valor de este patrimonio arquitectónico indagando en sus orígenes y reconociendo sus valores formales, funcionales y constructivos.

Figura 02. Fermoselle, bodega B01. Escalera de acceso, nave interior y nichos excavados



Fuente: Félix Jové Sandoval, 2023

2. FERMOSELLE, ORÍGENES DE SUS BODEGAS Y CULTURA DEL VINO

2.1. *El vino en las tribus lusitanas de los Arribes*

La excepcional situación geográfica de Fermoselle, encaramada en un alto en el extremo de una afloración granítica desde la que se domina el paisaje circundante, ha dado lugar a un intenso poblamiento a lo largo de la historia. Se trata de un enclave natural fuertemente defendido, con el río Duero como frontera natural y la vega de dos pequeños arroyos a sus pies, que hacen del terreno un lugar con abundantes recursos naturales y un fuerte carácter defensivo. Desde tiempos remotos Fermoselle ha sido un

espacio muy favorable para el asentamiento de grupos humanos, y con ellos, y como no podía ser de otra manera, para el desarrollo de una producción agrícola y vitivinícola.

Las tribus prerromanas de la península ibérica ya consumían vino antes de la llegada de los romanos, la *Vitis sylvestris* era conocida por la población indígena: «[...] los pueblos turdetanos, célticos, lusitanos y galaicos que la habitaban de sur a norte, en lo que hoy conocemos como 'la raya' entre Portugal y España, elaboraban bebidas fermentadas a partir de sus frutos con un cierto grado de alcohol» (Ruiz, 1995, p. 157)

En esta zona, denominada de los Arribes por los romanos, vivían los lusitanos en contacto con otras tribus de la península y con los vacceos de la meseta. La llegada de los romanos no modificó los hábitos de consumo en relación al vino, muy al contrario, los amplió, ya que la producción debió aumentarse para dar servicio a las guarniciones de soldados romanos y a su séquito de sirvientes, mujeres y esclavos. La variedad *Vitis vinifera* parece probado que fue introducida en la península por los fenicios, aunque sólo en las zonas de costa que controlaban. Con los fenicios llegaron también ciertos avances tecnológicos, como el prensado de los hollejos, que hasta entonces eran despreciados, lo que permitió obtener mejores rendimientos y una mayor producción de mosto. Pero serán los romanos, con su expansión por el interior de la península, quienes terminarán por diseminar el cultivo de esta variedad de vid que resultaba mucho más productiva que la nativa (Ruiz, 1995). También serán los romanos quienes aportarán la tecnología de la «prensa de viga» que permitirá prensar los hollejos obteniendo una mayor producción de mosto y un aumento de la calidad del vino.

Asociada a la producción vitivinícola estaban los lagares y los espacios de almacenamiento. Los primeros lagares de las tribus de la península eran simples balsas o piletas en las que se pisaba la uva. Estas balsas podían estar talladas en la roca o realizadas con tierra arcillosa que finalmente se revestía de una capa impermeable de arcilla muy fina (Quesada, 2009). Normalmente se componen de dos balsas o piletas situadas una por encima de la otra aprovechando el desnivel del terreno o de la roca, y que se comunicaban mediante un orificio, canal o conducto, de manera que el mosto pisado en la pileta superior caía por gravedad a la pileta inferior donde se dejaba fermentar durante dos o tres días. Posteriormente el vino obtenido era recogido en ánforas y transportado hasta los lugares de almacenamiento.

Se trataba de un mosto de primera prensada del que se obtenía un vino con poca graduación alcohólica al despreciarse los hollejos ya que la fermentación –proceso por el cual el azúcar del mosto se convierte en alcohol– se produce precisamente por contacto entre el mosto y las levaduras naturales que se encuentran en el hollejo, y este proceso requiere de un cierto tiempo. Era por lo tanto un vino con una maceración corta, que empezaba en el momento en que el mosto entraba en contacto con los hollejos de la uva, y con un tiempo de fermentación escaso. La menor presencia de alcohol en el vino, los rudimentarios sistemas de envasado y taponado del envase para impedir la entrada de aire, y las precarias condiciones de conservación que requieren de temperatura estable por encima de 10°C pero por debajo de 18°C y un grado de humedad alto y constante, hacían que el vino se estropeará con facilidad. De ahí la costumbre de las tribus de la península de tomarlo mezclado con miel, incluso con resinas, para amortiguar su mal sabor dado que se avinagraba rápidamente (Jimeno, 2009, p. 160).

Lugares de estas características han sido documentados en el Castillo de Doña Blanca en Cádiz, y también en el poblado de Las Cumbres, en la cima de la sierra de San Cristóbal de Cádiz; se trata de dos piletas talladas en la roca en la que se pisaba la uva y el mosto era vertido mediante caños a otra situada a un nivel más bajo. También se han documentado zonas de almacenamiento donde se encontraban depositadas un conjunto de ánforas. Estos dos lugares tienen características naturales muy similares al lugar donde se sitúa Fermoselle de manera que estructuras parecidas, talladas en la roca, es muy posible que existan y que no hayan sido aún descubiertas o convenientemente interpretadas.

La producción vitivinícola en época ibérica también ha sido documentada en otros contextos, como el de la meseta de Requena-Utiel, en Valencia, donde se han realizado hallazgos arqueológicos que dan importantes testimonios de producción, comercio y consumo de vino desde los inicios del siglo VI (Martínez, 2014; 2018). Estructuras similares de balsas o cubetas ejecutadas con tierra arcillosa y revestidas de arcilla también han sido encontradas en Alt de Benimaquia, en Denia, y en el interior de la península en la zona arqueológica de Pintia, en Padilla de Duero y Peñafiel, en la meseta castellana (Sanz et al., 2009).

2.2. *La romanización de Fermoselle y el vino*

Con la llegada de los romanos, y la red de infraestructuras por ellos creada, se producirá una gran transformación del territorio. Se construirá, entre otras muchas, la calzada romana zamorana que unirá precisamente Zamora con Fermoselle, y otros ramales intermedios que conectaban lugares estratégicos. Restos de esta romanización se encuentran distribuidos por el territorio en estelas funerarias, fuentes, puentes y vados. La calzada romana a Fermoselle permitió la explotación del territorio de los Arribes del Duero; se tratará fundamentalmente de la explotación de canteras y minerales, pero también del cultivo de la vid y distintos árboles frutales que, dispuestos en terrazas abancaladas, aprovechaban las laderas más soleadas del Duero. Ya era conocido por los romanos que los viñedos situados en zonas bien soleadas y orientados al sur daban una producción de uvas de alto contenido en azúcares con las que se conseguía elaborar vinos de alta graduación alcohólica; y que el alto contenido en alcohol ayudaba a la mejor conservación del vino.

Los Arribes se corresponden con las pendientes escarpadas a ambos lados del río Duero, pero también las de los ríos Tormes, Huebra, Camaces y Águeda. La palabra «*arribes*» está emparentada con «*arribar*», es decir: llegar a un lugar, que dicho de una nave se refiere a llegar a puerto. Y precisamente el término *arribar* es de origen latino: *arripere*, derivado de *ripa*, que significa «*orilla*», lo que evidencia una vez más la influencia romana en la zona. La especial orografía de las «*orillas*» del río Duero, que recorre encajonado el territorio, ha dado lugar precisamente al nombre de los Arribes del Duero, confirmando a la comarca su marcado carácter identitario.

Si primitivamente el pisado de la uva era la única operación que se podía aplicar a una vendimia para extraer su mosto, la llegada de la prensa de viga romana supuso un gran avance tecnológico que permitió aprovechar una mayor cantidad del mosto contenido en los racimos estrujados. Este avance permitió obtener una mayor producción de vino, de mayor calidad y con mayor graduación alcohólica, lo que permitía conservar los vinos durante todo el año hasta la siguiente cosecha.

En el enclave de Fermoselle han sido encontrados algunos restos romanos, y en la ermita del Cristo del Pino –a las afueras del pueblo– han llegado a identificarse estelas sepulcrales romanas de piedra empleadas en la construcción de sus muros (Rivera, 1996, p. 337). De manera que no parece aventurado pensar en la presencia de un asentamiento romano estable en lo alto del cerro dominando estratégicamente el territorio. Y conocido el consumo diario de vino por parte de las guarniciones romanas estas debían tener espacios de almacenamiento; de manera que no es descabellado pensar en que alguna de las bodegas existentes hoy en Fermoselle pudieran datar de aquella época, incluso de época lusitana, y que permanecieran en pie gracias a la gran dureza del granito en el que se encuentran excavadas.

Todavía muchos siglos después de la romanización llevada a cabo en la comarca quedarían referencias de aquellas tribus prerromanas lusitanas que habitaban el territorio. Así, en los diplomas que Alfonso IX en 1205 y Sancho IV en 1294 conceden a la villa de Fermoselle se dirá en la cabecera: «[...] se otorga sobre la villa de Saliago que se llama *Fermoselle*». La denominación antigua haría referencia a los salíacos lusitanos prerromanos mencionados por Tolomeo, una de las tribus que habitaba la zona.

2.3. *Fermoselle en la Alta Edad Media*

Durante la Alta Edad Media Fermoselle ocupará también un lugar en la historia gracias a su situación estratégica en los cañones del Duero. Formará parte del Reino de León, perteneciente a la diócesis de Zamora, aunque con diversas vicisitudes y cambios de mano sobre las que no nos extenderemos. En lo concerniente al vino, y a la existencia de las bodegas, sabemos que estas tenían una gran importancia en la economía y en la vida diaria de sus convecinos. Debe recordarse que la actividad vitivinícola era uno de los pilares esenciales que articulaba la vida en las villas medievales, de manera que las villas protegían el comercio de los vinos propios frente a los traídos de otras zonas limítrofes, regulando e impidiendo la entrada de vino que no fuera de su término. En este contexto, las villas medievales –y Fermoselle no era una excepción– debían tener sus propios viñedos, su propia producción de vino y sus propias bodegas para almacenar y conservar el vino. Estas bodegas debían estar dentro del contorno cercado de la villa, y su existencia permitía almacenar las reservas de vino necesarias para el consumo de la población.

En la imagen se aprecia, tallado en la pared de una de las naves, el espacio destinado al aposento de una gran cuba (figura 3). Las cubas se colocaban tumbadas apoyadas encima de dos vigas de madera, llamadas «*poínos*», situadas próximas a cada uno de los extremos. En el caso de Fermoselle, dada la presencia de granito, los poínos son

Figura 3. Fermoselle, bodega B02. Nicho excavado en una de las naves para el aposento de una cuba de madera



Fuente: Blanca Jové Alcalde, 2023

generalmente de este material. Parece ser que fue a partir del siglo II cuando se empezaron a utilizar las barricas de madera en sustitución de las antiguas ánforas cerámicas que durante siglos habían sido utilizadas para el almacenamiento y transporte del vino; las barricas no se rompían y eran más fáciles de transportar (Sanz et al., 2009). Normalmente se ejecutaban de madera de roble siguiendo la tradición de los pueblos nórdicos conquistados, que la utilizaban en la fabricación de barricas para almacenamiento de cerveza. Con el uso de las cubas de madera los romanos descubrieron que el vino se conservaba mejor y que después de pasar un tiempo almacenado sabía mejor, incorporando aromas de la madera además de tener un sabor más suave.

Tal fue la importancia del vino durante la Alta Edad Media que en las ordenanzas y fueros de las villas destacan las dedicadas a la protección del viñedo y del vino. Se protegían contra el ganado y contra los animales sueltos, regulando indemnizaciones a los dueños afectados. También contra los ladrones, fijando multas y prisión contra los infractores. También era competencia concejil, tal y como sucede en la actualidad, señalar la fecha en la que podía comenzar la vendimia, incluso fijar el salario que por los trabajos debían percibir los jornaleros (Jové, 2021). En cuanto a las labores de cultivo, trasiego de la uva, prensado en los lagares y producción de vino se encuentra

plenamente documentadas, no sólo en la documentación escrita, sino también en la documentación gráfica; tal es el caso de los dibujos que acompañan al Beato de San Millán de la Cogolla, del siglo X, donde se representa, en la ilustración que se hace de «*El lagar de la ira de Dios*», un lagar de viga romano con todos sus elementos y una gran precisión técnica.

Estas imágenes de lagares serán reproducidas a lo largo de los siguientes siglos en otros beatos como el de Burgo de Osma, siglo XI, o el de Santo Domingo de Silos, siglo XII, demostrando en todos ellos un gran conocimiento del sistema de prensa de viga romana. Las representaciones de los trabajos del cultivo de la vid y la recogida de la uva, así como los dibujos de prensas, barricas y espacios de almacenamiento del vino serán recurrentes en los documentos bajomedievales posteriores (Martín, 2002); cabe señalar las Cantigas de Santa María, de la segunda mitad del siglo XIII, o el Libro de Horas de la reina María de Navarra, de mediados del siglo XIV, entre otros.

El cultivo del viñedo en Famoselle y su pervivencia a lo largo de los siglos ha sido estudiado por diferentes investigadores (Caldero, 1991; Caldero y González-Moro, 1994; Garrido, 1990). Será el siglo XVIII el que aportará numerosos datos sobre el número de bodegas existente en los municipios y su producción, sobre todo a partir del análisis del Catastro del Marqués del Ensenada (1750). En concreto, en Famoselle, se citará la existencia de 422 bodegas «[...] de las que 94 estaban anejas a casas, e independientes de estas 328, que tenían 319 cubas». También los protocolos notariales de la época aportarán numerosos datos y hablarán, entre otras cuestiones, de las dificultades que existían para trabajar la tierra en las cuevas abancaladas de los Arribes que, sin embargo, y «[...] a fuerza de mucho trabajo de sus moradores produce algún vino que es su principal cosecha» (AHPZ Prot. Not. n.º 8719, año 1760, cit. por Caldero, 1991, p. 677). Desgraciadamente muchos documentos históricos de Famoselle se perdieron a consecuencia de una revuelta popular producida en 1901 en la que se tomará al asalto el Ayuntamiento y se prenderá fuego, en la misma Plaza Mayor, a los legajos guardados en su archivo municipal, produciéndose una pérdida irrecuperable para la historia del municipio.

No nos detendremos más en el recorrido histórico de las bodegas de Famoselle. En realidad no se pretende aquí hacer un exhaustivo estudio de su presencia a lo largo de la historia, sino, simplemente, tratar de remontarnos a la posible época de construcción de las más antiguas, en lo que plateamos, como hipótesis no contrastada, su posible origen romano, incluso lusitano.

2.3. El origen de las bodegas de Famoselle

Este origen tan remoto de las bodegas de Famoselle habría que buscarlo sólo en algunas de las situadas dentro del primer recinto amurallado. El resto, obviamente, han de corresponder a épocas más tardías; sabemos que en la Edad Moderna, entre los siglos XV y XVIII, al tiempo que se iba produciendo la expansión del caserío más allá de sus murallas con la incorporación de los barrios extramuros, otras muchas bodegas

fueron excavadas. Incluso durante el siglo XIX, y hasta bien entrado el XX, nuevas bodegas fueron construidas siguiendo las primitivas técnicas constructivas. La tradición oral recogida por diferentes autores aporta testimonios al respecto (Cortes, 1981; Rivera, 1996), indicando que las bodegas se excavaban normalmente en invierno, cuando no se trabajaba en el campo «[...] cuando la labor en el campo no era tan densa y las noches eran más largas», siempre bajo la tenue luz de candiles y velas pero a resguardo de la lluvia y protegidos de las frías jornadas invernales. Habitualmente el trabajo de excavación de las bodegas se hacía entre los miembros de varias familias y posteriormente se dividían el espacio entre ellas.

A falta de documentos históricos que ayuden a datar la época de construcción de las bodegas, su origen habrá que buscarlo en su materialidad, en su tipología y, fundamentalmente, en las marcas y señales que la roca en la que están excavadas pueda ofrecer a los investigadores. Ya se ha comentado que Fermoselle se encuentra construido encima de una afloración granítica; se trata de un estrato constituido geológicamente por roca de granito y gneises. Normalmente se corresponde con un granito de grano grueso en el que aparecen zonas de rocas metamórficas del tipo gneises glandulares que son en realidad también un tipo de granito en el que sus componentes están orientados y aparecen bandas o capas alternas de minerales claros y oscuros. Estas capas de gneises son algo más trabajable que el granito y su presencia es precisamente la que provoca la filtración de agua a través de la roca haciendo necesario el tallado de pozos y canalizaciones en el interior de las bodegas. Estos pozos, como el que se aprecia en la imagen (figura 4), han servido históricamente como reserva de agua para la población; tanto para su consumo, como para las labores de limpieza de las cubas sobre las que más adelante se hablará.

Figura 4. Fermoselle, bodega B08. Pozo de recogida de agua en el interior de la bodega



Fuente: Félix Jové Sandoval, 2023

El granito tiene aspecto granular, de ahí le viene justamente el nombre de roca *granítica*. Es un material ampliamente utilizado en la construcción que posee una gran dureza, resistencia al tallado y al desgaste. Esta característica lo convierte, precisamente, en un material complejo para la excavación de sótanos y bodegas dada su gran dureza. Antiguamente el trabajo con la piedra de granito era considerado como el más penoso de todos por los canteros, quienes llamaban al granito; piedra berroqueña, que es sinónimo de duro o áspero, y que alude también al denominado «*carácter berroqueño*», es decir de trato áspero y duro, arisco, desabrido o desagradable. En Fermoselle las bodegas se encuentran excavadas en el compacto y duro granito de su suelo. También las casas y los edificios construyen sus cimientos directamente sobre la dura roca de granito.

El proceso de excavación de las bodegas deja numerosas marcas sobre la roca. Algunas de las encontradas podrían ser consideradas de origen romano, aunque se hace preciso un estudio más exhaustivo para poder confirmar esta afirmación. No se trata tanto de marcas de cantero, como de diferentes marcas del proceso constructivo de la excavación (Gutiérrez, 2004; Ottati, et al., 2019). Estas diferencias pueden denotar distintas fases constructivas o distintos momentos históricos en la excavación de la bodega, aunque también podría denotar la presencia de distintos operarios y distinta fortaleza de los mismos. Los romanos utilizaban fornidos esclavos para estas labores mientras que en el medievo eran artesanos del gremio de canteros y picapedreros, lo que podría arrojar algunas diferencias en las marcas dejadas sobre la roca que deberán ser estudiadas.

En el análisis de estas marcas debe pensarse también en que pudieran existir diferencias en las herramientas utilizadas en la excavación en cada época; si bien es cierto que los instrumentos de labra no sufren grandes variaciones desde la época romana, sí pudiera ser que se reconocieran algunas diferencias entre ellas; siendo tal vez más depuradas y con mejor acabado las herramientas romanas que las utilizadas durante la Alta Edad Media, incluso más bastas y más desgastadas si se acepta una previsible reutilización de instrumental de origen romano. En este sentido, se hace necesaria una atenta lectura de paramentos analizando la impronta dejada por los instrumentos de labra sobre la roca; algunos matices encontrados en la campaña de investigación preliminar sí que nos permiten aventurar distintas épocas en su excavación.

Normalmente, en el proceso de excavación se introducirían cuñas de hierro o de madera que, al ser golpeadas con un martillo o mazo, producirían la fractura del granito en bloques (Durán, 2009; Calvo, 2004). Después se desbastaría la superficie de las paredes y se trazaría la directriz del arco de la bóveda para su ejecución mediante martillo y puntero, finalmente se realizaría el perfilado de la superficie con martillo y cincel. En la etapa altomedieval parece que el cincel era de menor tamaño que en la época romana, de manera que la impronta dejada en la roca será uno de los principales elementos de estudio. Además, al contrario que en la época romana, en el medievo se utilizará también el hacha para perfilar la piedra; herramienta que requería menor fuerza bruta y cuya impronta se distingue frente a la dejada por el cincel, como es posible observar en el paramento de la bodega de la imagen (figura 5) en la que se distinguen con claridad las diferencias entre las marcas existentes en el granito en la nave principal y en el nicho lateral.

Figura 5. Fermoselle, bodega B03. Marcas y «picotadas» dejadas en el granito en el proceso de excavación de la bodega



Fuente: Blanca Jové Alcalde, 2023

Por otra parte, en estancias diferentes de una misma bodega han sido encontradas marcas distintas de cincel; unas más profundas o más gruesas que otras, o más separadas o más juntas unas que otras. También han sido identificados paramentos picados con hacha o con pico dentro de la misma bodega. Sin lugar a dudas estas diferencias texturales de los paramentos de una misma bodega nos están hablando de la presencia de distintos artesanos trabajando en ella, aunque también pudieran corresponder a la existencia de diferentes momentos históricos en su ejecución.

En definitiva, dada por segura la presencia romana en la zona, y la necesidad de producir y almacenar vino para su autoconsumo, resulta razonable pensar como hipótesis de trabajo que alguna de estas cavidades pudiera ser de origen romano. De ser así, y dado el marco temporal que se ha observado que existe entre la excavación de unas estancias y otras, las de origen romano han de ser las que ocupan el primer lugar del recorrido de la bodega, es decir el acceso, la escalera y la primera nave. Este razonamiento indica el procedimiento metodológico que ha de seguirse en sucesivos estudios. La lectura de paramentos que por parte del equipo de investigación de la Cátedra Juan de Villanueva de la Universidad de Valladolid se lleve a cabo en futuros trabajos permitirá ofrecer una aproximación al momento histórico de la construcción de estas cavidades; en este sentido, la roca ha de ser considerada como el archivo histórico de la construcción de la bodega.

3. LAS BODEGAS DE FERMOSELLE

3.1. *Bodegas excavadas y caserío histórico*

Se conserva, dentro del casco histórico de Fermoselle, una extensa red de bodegas subterráneas que fueron excavadas bajo el suelo de la villa. Las bodegas están talladas en la dura roca y su trazado se desarrolla por debajo de las viviendas, pero también por debajo de las calles y el espacio público. Es bien sabido que el señor de la villa, o el concejo en su caso, eran dueños tanto del suelo como del subsuelo y, en consecuencia, podía ser autorizada la excavación de bodegas por debajo del suelo común o de las viviendas colindantes a una propiedad (Jové, 2023). Se presenta en el presente apartado la descripción y planimetría de cuatro de las bodegas estudiadas situadas todas ellas dentro de lo que fuera el antiguo recinto amurallado.

Se inicia el recorrido descriptivo de oeste a este; desde el antiguo Castillo llegando hasta la Iglesia y continuando por la calle de Requejo hasta llegar a la puerta de Zamora (figura 6). La puerta de Zamora fue la principal y más importante del recinto amurallado; era el punto de llegada de la calzada romana a Fermoselle. Hoy en día se la conoce como «*El Arco*» ya que de ella no queda más que el arco de entrada, el resto del muro

Figura 6. Fermoselle, Puerta de Zamora –actual del Arco– con la presencia de bodegas excavadas bajo la base de la muralla

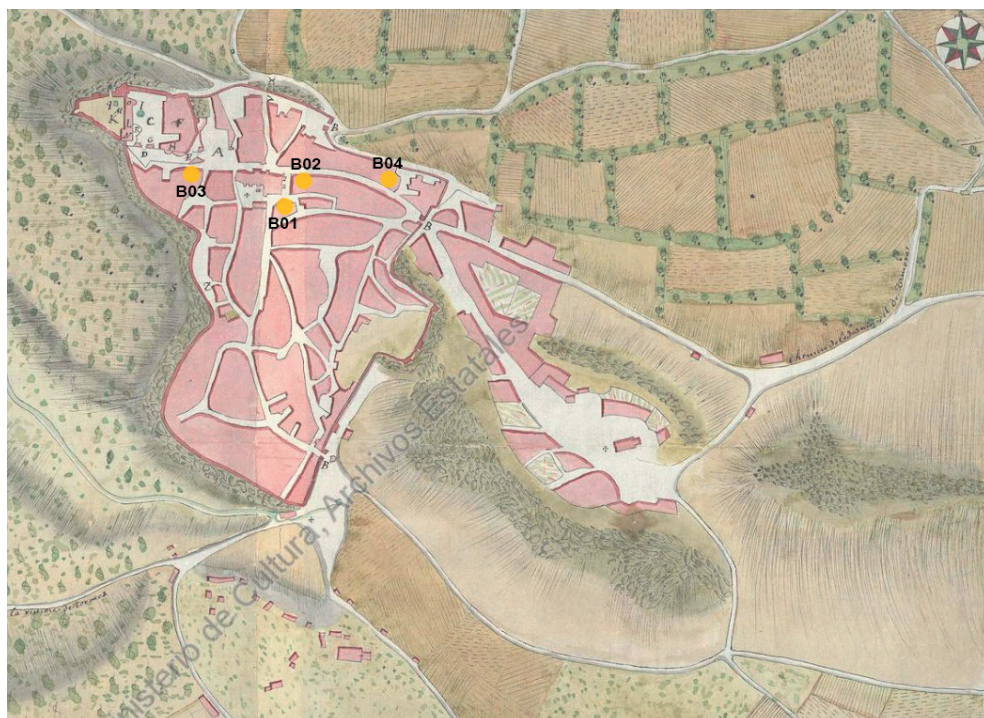


Fuente: Félix Jové Sandoval, 2023

que flanqueaba la puerta a ambos lados ha quedado fosilizado en los muros de las casas que se adosan a ella. La parte superior de la puerta –donde hubiera podido encontrarse el escudo del señor de la villa– y su perfil almenado han sido desmochados, presentando en la actualidad un corredor o balconada. Se trata de una puerta de arco apuntado de la que no se conserva resto alguno del engarce del portón de madera en el quicio, lo que hace suponer que en el pasado siglo debió de ser reformada para ampliar el paso y permitir el tránsito de vehículos.

Las bodegas estudiadas han sido referenciadas en el plano de 1722 (AHS, MPC, 05, 142) titulado «*Plan de la ville et chateau de Fermozelle*» en el que se hace alusión al castillo y a las defensas de la villa; efectivamente se trata de un plano de carácter militar en el que lo que interesa reflejar es la posición del Castillo, la muralla y el caserío que encierra, y sus puertas para el caso de que se planificara su asalto. A pesar de su pequeña escala el plano reproduce con gran fiabilidad el trazado de la villa permitiéndonos referenciar la posición de las cuatro bodegas estudiadas (figura 7). Las bodegas se encuentran a lo largo de la calle principal, en el recorrido que va desde el castillo a la izquierda (K), la plaza de armas (C), la rampa de subida al castillo (E), la plaza mayor aún sin configurar (A), la iglesia y, al final del recorrido, la puerta de Zamora (B) a la que nos hemos referido con anterioridad.

Figura 7. Fragmento del plano de 1722 (AHS) en el que se han referenciado las cuatro bodegas que se incorporan en el presente capítulo. Fuente: Ministerio de Cultura: Archivos Estatales



Según un estudio reciente, realizado en el marco del proyecto «*Fermoselle Villa del Vino*» impulsado por la Agrupación Europea de Cooperación Territorial Duero-Douro (AECT Duero-Douro), en la calle de Requejo han sido localizadas 117 bodegas (Potente et al., 2023), si bien debe tenerse en cuenta que la actual calle de Requejo se extiende más allá de los límites del antiguo recinto amurallado, incluyéndose también en ella el arrabal extramuros que aparece en el plano de 1722. Por nuestra parte únicamente nos hemos centrado en las bodegas del recorrido que se encuentran dentro del antiguo recinto amurallado, habiendo sido contabilizadas 28 bodegas de las que diez han sido visitadas en esta primera fase.

La planimetría de las bodegas ha sido elaborada mediante inspección visual directa, croquis de campo, toma de medidas y triangulación mediante medidor laser digital E3L, para el posterior traslado de información a plano DWG. En cada bodega han sido tomados datos de temperatura y humedad interior. La línea dibujada del paramento de la bodega debe entenderse como indicativa ya que existen variaciones en función de la altura a la que se tome. De cada bodega se ha obtenida su superficie en planta sin considerar la superficie del cañón de bajada de la escalera. Los planos dibujados están sometido a ligeros cambios como consecuencia de la variación que se produce, a lo largo del tiempo, del perfil del terreno por pérdidas de material. La elaboración del plano final de conjunto tiene asociada la dificultad de la superposición del estrato edificado con el estrato excavado como se verá más adelante.

Se avanzan una serie de conclusiones que deberán ser refrendadas en futuras fases del trabajo. La numeración de cada bodega corresponde con la Toma de Datos Cronológica (TDC) seguida del número de la calle a la que pertenece. Se ha tenido en cuenta que la bodega pertenece a la casa por la que se realiza la entrada, independientemente de que se desarrolle por debajo de ella o no. Se identifican todas las zarceras de cada una de las bodegas, numeradas según el nombre de la calle a la que emergen, su altura se ha tomado desde el suelo de la bodega. Para determinar la profundidad de la bodega respecto de la calle debe descontarse la altura de la zarcera por encima de la línea del perfil de la calle. Cuando se indica la altura de la nave de la bodega se refiere siempre a la altura en el punto medio de la bóveda o del arco de cimbrado indicado. En aquellos lugares de difícil acceso o escasa visibilidad la medición se ha hecho por apreciación.

En la figura 8 se adjunta el plano con la parcelación actual y las bodegas de esta primera fase insertadas en él. El plano es sólo el inicio de un trabajo que, a una mayor escala, permita estudiar y dibujar la totalidad de las bodegas del casco histórico de Fermoselle. El objeto último del trabajo será poder superponer ambos estratos para establecer las relaciones de interdependencia que existen entre ellos, profundizar en el análisis de las diferentes tipologías de bodegas, en su origen y en el estudio histórico de la evolución del núcleo, con el objeto de llegar a proponer acciones de puesta en valor de las bodegas de Fermoselle como valor patrimonial del municipio.

3.2. Interferencias entre propietarios y bodegas

Como puede apreciarse en el plano (figura 8), muchas de las bodegas exceden de los límites de la parcela de la vivienda ocupando parte del subsuelo de la calle, e incluso en algunos casos avanzando por debajo de las casas colindantes. Esta cuestión no debía de ser preocupante en la época altomedieval ya que era el Concejo o el señor de la Villa quien ostentaba el poder de conceder permiso para construir o para excavar, es decir que era el dueño del suelo y del subsuelo como elementos independientes; de manera que podía conceder autorización para construir una casa en un suelo y, al mismo tiempo, conceder permiso para excavar una bodega bajo ese mismo suelo; es decir, que suelo y subsuelo no tenían por qué ser del mismo propietario. Igualmente, el Concejo podía autorizar excavar naves de bodega por debajo de las calles, plazas o espacio público. De ahí la ley no escrita de que el propietario de la bodega que subyace bajo el terreno es siempre el que tiene la llave y la entrada de la bodega en su casa.

Figura 8. Plano parcelario actual de Fermoselle en el que se aprecia la superposición del estrato edificado con el estrato excavado (Fase estudio preliminar) Fuente: Félix Jové Sandoval



Es probable que con el transcurrir del tiempo la relación entre propietarios no siempre llegara a ser amistosa. No se han encontrado documentos al respecto relativos a la villa de Fermoselle, pero sirvan para ilustrar el problema dos expedientes de pleitos seguidos entre propietarios distintos de viviendas y bodegas: el primero en Medina del Campo, en el pleito seguido a consecuencia de los daños ocasionados por la construcción de una bodega «[...]que se haga información y pesquisa sobre la oposición con hechos, insultos y amenazas de muerte, recibidos de Pedro de San Andrés y su mujer[...] a la construcción de la cava y bodegas de la villa en sus casas» (AGS//RGS,LEG 150101,209); el segundo en Valladolid, por los daños ocasionados en la vivienda como consecuencia del mal estado de la bodega bajo sus casas «...sobre el saneamiento de unas salas de cavas, sobrados y media bodega» que les tenía arrendadas y que se encontraban en mal estado (ARCHV/EJE 1226,6).

Parece que en Fermoselle ha sido habitual utilizar el acceso de una bodega para, desde la nave primera, realizar otras naves de distintos propietarios conformando entonces una bodega comunal. También parece que bodegas próximas, o colindantes, han sido vinculadas por compra de una de ellas sin necesidad de venta de la parte edificada de la casa. Esta circunstancia obligaba, normalmente, a ejecutar pasos, túneles o pasadizos que permitieran unir las dos bodegas, como así consta en el litigio que se sigue en Medina de Rioseco entre los propietarios de tres bodegas; dos de ellas colindantes, situadas en la calle de los Pañeros y la otra situada en la calle de la Ropa Vieja: «[...] bodega que ha sido comunicada mediante unas obras soterreras (sotierra) con una de las bodegas antedichas».

3.2. Elementos conservados de la cultura tradicional del vino

3.2.1. Cubas y toneles

En casi todas las bodegas visitadas han sido encontrados elementos pertenecientes a la cultura tradicional del vino, entre ellos toneles y cubas para el almacenamiento del vino. Se conservan aún en Fermoselle grandes cubas de madera destinadas a la guarda y curado del vino como la que puede apreciarse en la imagen (figura 9) perteneciente a la bodega B04 de la que más adelante se aportará su planimetría. Dado el tamaño de estas grandes cubas debían ser montadas dentro de la propia bodega. Los «*cuberos*» eran los artesanos especializados en la fabricación de las cubas; fabricaban primero las «*duelas*» o gajos de la cuba, es decir las anchas tablas de madera, generalmente de castaño, que luego ensamblaban para dar forma a la cuba. Las duelas se confinaban mediante los «*zunchos*» o aros de hierro, normalmente en número de cuatro, aunque a veces podían ser seis u ocho de diferentes diámetros según su posición a lo largo de la directriz de la cuba. Las cubas se armaban en el interior de la bodega «...a ojo de buen cubero» como bien dice el refranero.

Las duelas debían ser de buena madera, sin nudos, más anchas en el centro que en los extremos, más gruesas en los extremos que en la parte central, y sus lados

convenientemente biselados longitudinalmente para que ajustaran unas con otras. Cada duela estaba provista de dos rebajes o muescas, una en cada uno de sus extremos, a unos diez centímetros del borde, de manera que permitiera confinar las tapas o «fondos de la cuba», conformadas normalmente mediante tablas rectas en el centro y dos con forma de media luna en los extremos.

Figura 9. Fermoselle, bodega B04. Cuba de madera conservada en el interior de una de las bodegas



Fuente: Blanca Jové Alcalde, 2023

Cada cuba descansaba tumbada en la bodega apoyada sobre dos «*poynos o poínos*» situados en sus extremos que la separaban del terreno. Los poínos pueden ser de piedra o de madera, o haber sido tallados directamente en la roca en el proceso de excavación de la bodega. Estos apoyos, que se conservan en prácticamente todas las bodegas visitadas de Fermoselle, evitan el contacto de la cuba con el suelo y permiten sobre-elevarla para poder colocar las garrafas o cantarás –normalmente medias cántaras– por debajo del grifo, también llamado «*espita*» o «*canilla*», y de este modo llenarlas.

3.2.2. Mimbres, cestos y asnales

Asociado al vino ha existido históricamente una actividad vinculada al cultivo de especies vegetales que permitieran la fabricación de cestos, cuévanos y asnales que

sirvieran para transportar las cargas de uva en el tiempo de la vendimia. Estos cuévanos, normalmente tejidos de mimbre, eran grandes cestos profundos y con la boca ligeramente más ancha que el resto. Cada carga de uva se correspondía normalmente con dos cuévanos que eran transportados uno a cada lado del animal de carga; habitualmente un burro o una mula. Las cargas de uva eran descargadas directamente en la balsa o en la pila del lagar a través de un conducto tallado en el terreno que comunicaba directamente con la bodega, denominado «*echadera*» o «*descargadero*» según las zonas.

Si el lagar era un edificio comunal había antes que pesar las cargas de uva para determinar la aportación que cada comunero realizaba. En esos casos se depositaba la carga de los dos cestos en «*el pote*» donde se pesaba. El pote era un gran cubo construido con duelas de madera y aros de hierro como las cubas, con una gran asa de hierro y una argolla en su punto medio donde se enganchaba «*la romana*», es decir la báscula clásica de origen romano conformada por una palanca de brazos desiguales y contrapeso, con el fiel sobre el punto de apoyo, que servía para pesar la carga. El pote que se ha de pesar se coloca en el extremo del brazo menor y se equilibra con un pilón o peso constante que se hace correr sobre el brazo mayor, donde está marcada la escala.

Por lo tanto, alrededor de la uva y del vino, existía necesariamente una industria de recipientes relacionada con la cestería y con el vidrio. La cestería de mimbre fue siempre una actividad para el propio consumo, sin embargo, en zonas con abundancia de materia prima, legó a desarrollarse una cierta industria productiva como sin duda fue el caso de Fermoselle.

Recordemos que al norte del recinto amurallado, a los pies de la villa, discurre el arroyo del Piélago. La palabra piélago significa, entre otras acepciones; «*balsa, estanque*» (RAE, 1970), es decir que se trata en realidad del arroyo de la balsa o del estanque, y que una balsa o estanque no es más que una laguna artificial. Estas lagunas artificiales, que se construían a lo largo del cauce del arroyo aprovechaban zonas de remanso o pozas, eran ejecutadas mediante diques de piedra y servía para el cultivo de mimbre, cáñamo, esparto o pita en sus bordes; todas ellas plantas vegetales «*textiles*» que eran utilizadas para realizar estos cestos o cuévanos.

Otra referencia a esta actividad lo constituye la existencia del pago «*del Ramal Palmero*» situado al sur de Fermoselle, en las proximidades del Duero. La palabra «*ramal*» hace referencia también a la industria de la cordelería, siendo su significado «*cada uno de los cabos de que se componen las cuerdas, sogas, pleitas y trenzas*» (RAE, 1970). Las pleitas eran tiras trenzadas en varios ramales, hechas de esparto, de pita, de palma o de otra fibra vegetal, que se cosían unas a otras para formar cestos o esteras. Y los cestos eran unos útiles totalmente necesarios para la vida diaria ya que permitían acarrear cualquier tipo de producto, entre ellos los frutos de los árboles o las uvas. Esos cestos «*tan necesarios*» en la época no son más que nuestras actuales bolsas de plástico o de papel.

Esa actividad productiva seguía siendo importante en 1844, año en que una vez abastecido el consumo interno fueron exportadas más de cien arrobas de cáñamo (Madoz, 1845-50). Existe aún el recuerdo de la presencia de cesteros portugueses en Fermoselle que tejían en las calles estos cestos de mimbres, llamados también «*asnales*» porque eran transportados a lomos de las caballerías: «*[...] sentados por las solanas de*

calles y plazuelas, van construyendo los asnales, que servirán para el acarreo de las uvas. Son tan habilidosos, que es en extremo difícil seguir el jugueteo de sus dedos, tejiendo las mimbreras» (Cortés, 1981, p. 177). A estas gentes venidas de Portugal se unían también otras llegadas de Salamanca y de Extremadura que, junto con sus mujeres, servían de obreros en los viñedos.

3.2.3. Vino y aguardiente

Como actividad derivada de la elaboración del vino estaba la de elaboración de aguardiente a partir de la destilación de los restos de los hollejos y las «heces» de la uva. Normalmente se trataba de talleres modestos donde los aguardenteros se servían de un alambique o «alquitara» más o menos artesano para realizar el proceso de destilación del aguardiente. Históricamente los aguardenteros estaban obligados a comprar las heces de todos los cosecheros del pueblo que así lo quisieran, pagando en aguardiente a sus propietarios además de una renta al Concejo por los derechos obtenidos. Aunque no se impedía la elaboración de aguardiente artesanal a otros vecinos de la villa, sí que se les prohibía su venta, ya que estaba reservada al aguardentero que se había hecho con los derechos mediante puja pública.

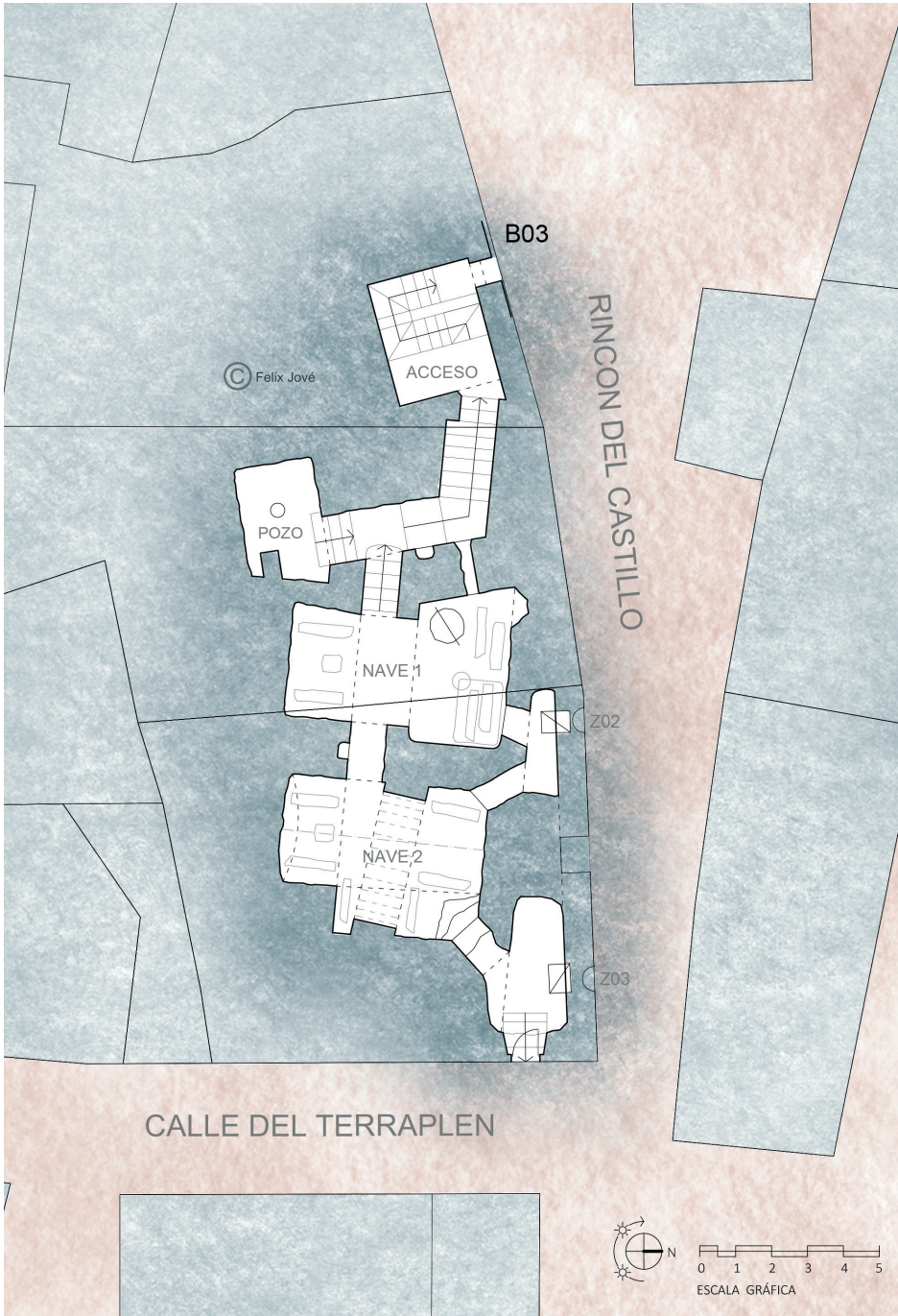
Madoz aporta también datos al respecto de la industria del aguardiente en Fermoseille (Madoz, 1845-50) de manera que entre los productos de su comercio de exportación cita, además del vino y las frutas, el aguardiente, figurando la existencia de «...una máquina destilatoria de aguardiente» para la fabricación de orujo, además de varios molinos harineros y ocho molinos de aceite.

4. ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO, CASOS DE ESTUDIO

4.1. Bodega en calle Rincón del Castillo

Cuatro son las bodegas que sirven de caso de estudio en el presente apartado, su traza ha sido dibujada en la figura 8 y superpuesta con el plano del parcelario edificado actual. La primera de ellas es la que se localiza en la calle Rincón del Castillo; una de las que llega a la actual Plaza Mayor desde el promontorio elevado que ocupaba el antiguo castillo, se la denomina «Bodega el Rincón del Castillo». Como puede apreciarse en el dibujo (figura 10, Bodega B03 TDC) el acceso a la bodega se realiza desde el sótano del edificio recientemente rehabilitado, a través de una escalera de dos tramos que conduce a un espacio donde se encuentra un pozo-aljibe. Desde el descansillo, la escalera continúa descendiendo hasta alcanzar el nivel de la bodega que se compone de dos naves comunicadas entre sí a través de un paso de 1,60 m de longitud y un metro de anchura; en el grueso de este paso, tallado en la roca, existe una pequeña hornacina para colocar el candil que alumbraba las labores de excavación. En el quicio quedan, a ambos lados, los restos de los orificios que servían para encastrar la puerta de madera que cerraba el paso entre los dos espacios.

Figura 10. Fermoselle bodega B03 TDC. Planimetría del espacio excavado



Fuente: Félix Jové Sandoval. Grafismo: Elena González Villegas, 2023

Cada una de las naves se cubre mediante una bóveda curva algo aplanada, siendo la altura en el punto medio del arco de cada una de ellas 2,90 m. Las proporciones de las dos naves son muy similares; tienen forma rectangular alargada, con la directriz de la bóveda en la dirección del lado más largo y dimensiones 5,50 m x 3,20 m la primera y 5,20 m x 2,90 m la segunda.

En cada una de las naves se conservan seis poínos de piedra, siempre en número par, dos poínos por cada cuba, tres cubas en cada nave, habría un total de seis cubas guardadas en la bodega. La nave primera tiene un conducto de ventilación en la parte superior de la bóveda que debía comunicar con el espacio de la vivienda o con un posible patio; en la actualidad se encuentra cerrado por dos lajas de piedra horizontales que conforman el suelo de la planta baja de la vivienda. En la nave segunda hay un espléndido arco construido mediante sillares de piedra que sirve como refuerzo de la bóveda de granito; se observa cómo, en algún momento del pasado, se han producido desprendimientos de lajas de piedra de la roca madre. El arco tiene cuatro metros de diámetro, arranca directamente desde el nivel del suelo y tiene una anchura de 1,20 m.

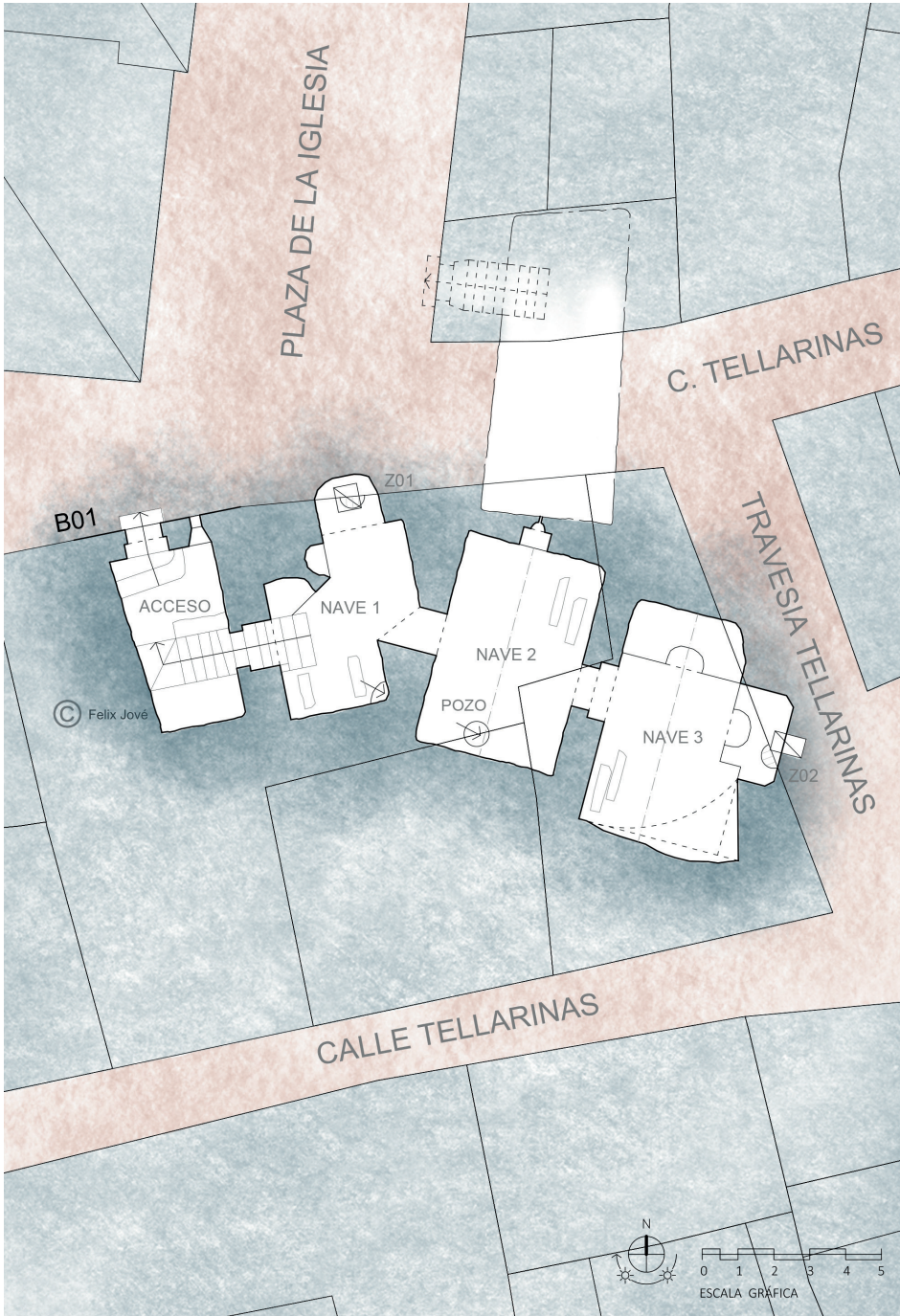
La bodega tiene dos zarceras –una en cada una de las dos naves– que emergen a la calle en se dejan ver en el zócalo del muro de piedra de la casa. Ambas se comunican entre sí a un nivel intermedio formando un corredor que transita de forma paralela a la línea de la fachada de la casa; se trata en realidad de una angosta galería que al parecer permitía llevar el mosto desde una nave a otra para depositarlo en las cubas de madera. El suministro del mosto se hacía desde un espacio previo, con acceso directo desde la calle Terraplén en la esquina, que según todos los indicios conformaba un lagar rudimentario. Se trata de una balsa tallada en la propia roca que serviría para pisar la uva, es decir; un lagar primitivo del tipo de los lagares de origen prerromano que se ha comentado con anterioridad.

Analizando las marcas dejadas en la roca por el cincel en el proceso de excavación de la bodega pareciera que en realidad la bodega actual es el resultado de la anexión de dos pequeñas bodegas colindante; una de ellas con acceso desde la calle Terraplén –la más antigua–, y la otra, la propiamente dicha de la calle Rincón del Castillo, con acceso desde esta calle.

Ya se ha comentado que el suelo de ésta y del resto de las bodegas es la propia roca en la que se encuentra excavada. En este caso se observa un ligero desnivel del suelo desde la nave 2 hacia la nave 1 que conduce el agua de filtración de una a otra, y desde ésta última, y a través de un agujero barrenado en la roca a la altura del suelo, hasta el pozo-aljibe que se ha mencionado anteriormente. Actualmente el aljibe se encuentra totalmente seco, pero aún es posible observar en sus paredes la marca de la línea de agua dejada cuando se encontraba lleno, que alcanza el nivel del primer peldaño de la pequeña escalera que conduce a su interior. Se desciende al fondo del aljibe mediante una escalerilla de cuatro peldaños que arranca desde el descansillo; en el suelo, ocupando el centro del reducido espacio, se aprecia tallado un pequeño «pocillo» de forma circular y sección semiesférica, de 6 cm de profundidad, con el fin de poder recoger la totalidad del agua almacenada.

La bodega se desarrolla a una profundidad de unos siete metros respecto del nivel de la entrada, si bien es cierto que la calle Rincón del Castillo sube en pendiente desde la

Figura 11. Fermoselle bodega B01 TDC. Planimetría del espacio excavado



Fuente: Félix Jové Sandoval. Grafismo: Elena González Villegas, 2023

esquina de la calle Terraplén hacia el Castillo, mientras que la calle Terraplén desciende desde la misma esquina hacia el exterior del antiguo recinto amurallado.

4.2. *Bodega en calle Tellarinas*

Desde la bodega anterior, y atravesando la plaza Mayor, se llega a la iglesia de Nuestra Señora de la Asunción en cuyo entorno se encuentra la siguiente de las bodegas analizada. Se trata de la plazuela sur de la iglesia, que en el callejero aparece denominada como calle Tellarinas, y en la que parece que existen al menos otras tres bodegas. La que se ha dibujado es la que denominan «*Bodega de la Botica*» situada debajo de una vivienda que da frente a dicha plazuela o calle. Como se aprecia en el dibujo (figura 11, Bodega B01 TDC) su distribución se desarrolla en tres naves consecutivas, dos de ellas ligeramente giradas respecto de la traza del parcelario actual, lo que podría significar un cambio de alineación de la calle respecto de la época altomedieval.

La entrada a la bodega se realiza a través de un espacio previo que se encuentra excavado a menor profundidad que el resto, y que actúa a modo de fresquera y almacén de alimentos de la vivienda. Desde este espacio se accede, a través de la escalera, hasta el interior de la bodega propiamente dicha que se desarrolla a una profundidad de unos siete metros. La primera de las naves tiene una forma extraña –formada por dos bóvedas descentradas–, las naves 2 y 3 son de proporciones similares y forma rectangular alargada, de dimensiones; 6,00 m x 4,00 m la segunda y 6,40 m x 4,80 m la tercera. La altura en el punto medio de las bóvedas alcanza 2,90 m en las dos primeras naves y 3,30 m en la última.

En su interior, en este caso en uno de los extremos de la nave 2, existe un pequeño aljibe para la recogida de las aguas de filtración que se conducen a través de unas líneas o «*canales*» marcadas en el suelo; estas líneas están ejecutadas «*a pico y cincel*» con ligera pendiente hasta el pozo. Se conservan también los poínos de piedra para colocar las cubas de madera encima –dos por cada cuba– y otros dos sitios de cuba cuyos poínos están tallados directamente en la roca; parece que la bodega pudo albergar hasta seis cubas. Tiene dos zarceras que emergen al exterior; una de ellas a la propia calle Tellarinas, a la derecha de la entrada, y la otra a la travesía perpendicular a ella, de manera que la última de las naves, la tercera, se desarrolla por debajo de una vivienda distinta a la que pertenece la bodega.

Hay que destacar la existencia, en la nave segunda, de un pequeño hueco abierto a media altura de la pared del fondo norte que comunica –a modo de ventano– con una nave de la bodega inmediata que cruza excavada por debajo de la calle Tellarinas hasta dar frente al actual ábside de la Iglesia. Este tipo de huecos de comunicación entre diferentes bodegas ha sido localizado también en alguna otra, y su función era establecer una corriente de ventilación cruzada entre las bodegas comunicadas para mejorar su aireación durante el proceso de fermentación del mosto.

Es muy probable que el trazado urbano de esta zona fuera bien distinto en el siglo XIII, época en que se construye la Iglesia. De su trazado románico sólo se conservan el hastial con la portada occidental que da a la Plaza Mayor y el muro meridional donde se abre otra excepcional portada. El pórtico que cubre ésta última se añadió a

principios del siglo XVI, y la torre campanario –de cuatro cuerpos– a mediados de ese mismo siglo; comenzada en 1566 tuvo un largo periodo de construcción, no estando terminada hasta 1588. La Iglesia ha sido objeto de numerosas transformaciones a lo largo de los tiempos y, sobre todo, ampliaciones; entre ellas la sacristía, pero también el crucero y el ábside –renovados hacia el siglo XVIII–, y la portada abierta al norte, enfrentada a la existente en el lado sur. Todo estos nuevos «añadidos» vendrían a ocupar, sin lugar a dudas, una gran parte de la antigua plazuela medieval.

Efectivamente, debemos imaginar un trazado urbano de toda ésta zona bien diferente al que hoy podemos observar. En el plano anteriormente referenciado del año 1722 se dibuja el recinto amurallado de la villa con sus tres puertas: la del Villar al norte, desembocando en la ronda del Villar; la de Zamora al este, que se corresponde con la actual puerta del Arco sobre la que ya se ha tenido ocasión de hablar; y la del Río al sur, saliendo en realidad hacia el arroyo del Estrambuez y a la plaza extramuros que ahí se extendía antiguamente. Se insinúan también en el plano otras tres puertas de menor importancia; se trataría de tres «portillos» o puertas menores para uso diario de la población y ganado. Estos son: el portillo del Mirador al norte, también llamado de Tenerías, que llevaba hacia el arroyo del Piélagos, a las tenerías, curtidores y al pozo de la nieve situado en la ladera; el portillo de las Mulas, próximo a la puerta de Zamora, utilizado para la salida diaria del ganado a pastar en los prados próximos y que iba a salir a la ronda extramuros denominada actualmente calle Muladares; y el portillo del Agua al sur, con salida a la fuente Pozo Portal.

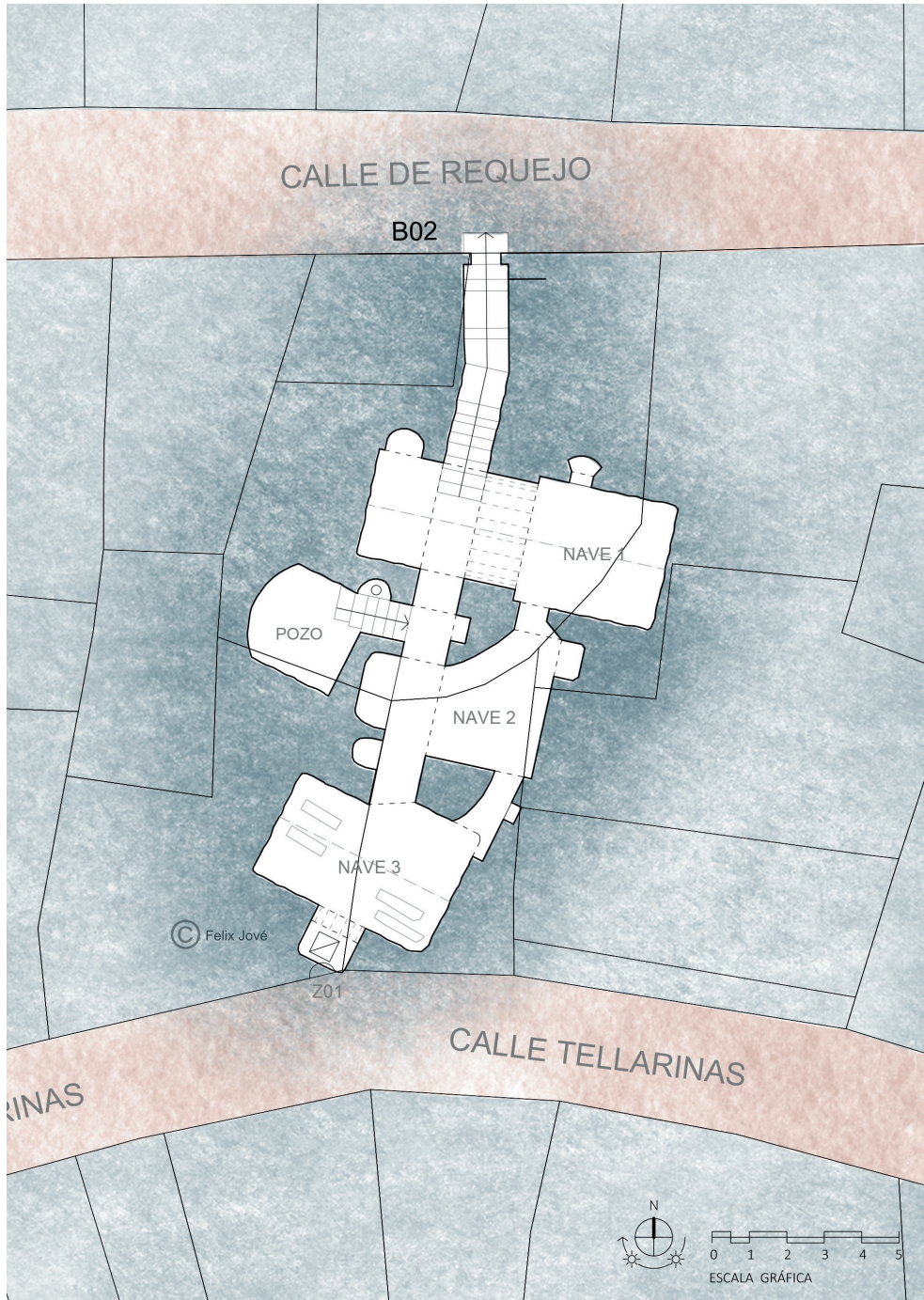
En el citado plano el Castillo aparece bien cercado y amurallado con barbacana y puerta (AGS, MPD, 05, 143) dando frente a un espacio aún sin configurar donde más tarde surgirá la plaza Mayor. Castillo y caserío se encontraban separados por un espacio vacío que hacía las veces de plaza de mercado. Hemos de pensar que la verdadera plaza de la villa era la que se desarrollaba en el lateral de la iglesia a los pies del pórtico construido a comienzo del siglo XVI.

En realidad, la actual Plaza Mayor es una plataforma artificial construida horizontalmente sobre la vaguada que separaba el promontorio del castillo del resto de la población. Las excavaciones realizadas han puesto en evidencia la presencia de al menos dos metros de rellenos en su lado norte donde más tarde se construiría el edificio del Ayuntamiento que cierra y configura la actual plaza. Esta separación entre el Castillo y la villa, que en el plano de 1722 se hace evidente, debía de seguir existiendo hasta bien entrado el siglo XIX ya que en 1824, año en que se redacta el registro de alcaldías mayores, se dirá de la fortaleza que se encuentra inmediata o contigua a la villa, pero no integrada en ella: «[...] *Castillo fronterizo de Portugal, que toma su nombre de la villa de Fermoselle [...] / [...] situada esta fortaleza con inmediación de la villa*».

4.3. Bodega en calle de Requejo

En la calle de Requejo, la denominada «*de Arriba*» en el plano de 1722 que desde la iglesia llega hasta la Puerta de Zamora, se documenta la presencia de numerosas zarceras de respiración que emergen al exterior y que hablan de la existencia de un importante

Figura 12. Fermoselle bodega B02 TDC. Planimetría del espacio excavado



Fuente: Félix Jové Sandoval. Grafismo: Elena González Villegas, 2023

número de bodegas en la calle. Dos de ellas han sido documentadas en esta fase preliminar. La primera se encuentra al inicio de la calle de Requejo, es la que denominan «*Bodegón del España*» por el nombre del restaurante que se encuentra encima de ella. Como se aprecia en el dibujo (figura 12, bodega B02 TDC) la bodega ocupa todo el fondo de una parcela de origen medieval, de unos veinte metros de fondo por diez de ancho, que va a dar dos calles; al frente a la indicada calle de Requejo, y por su parte trasera a la calle Tellerinas, donde emerge precisamente la única zarcera de la bodega. Se desarrolla a una profundidad de 4,50 m, siendo la altura en el punto medio de la bóveda de 2,80 m, de manera que «*el cielo de la bodega*», es decir el espesor de la capa de terreno que cubre la bodega —en este caso de granito— tiene apenas un espesor de 1,70 m.

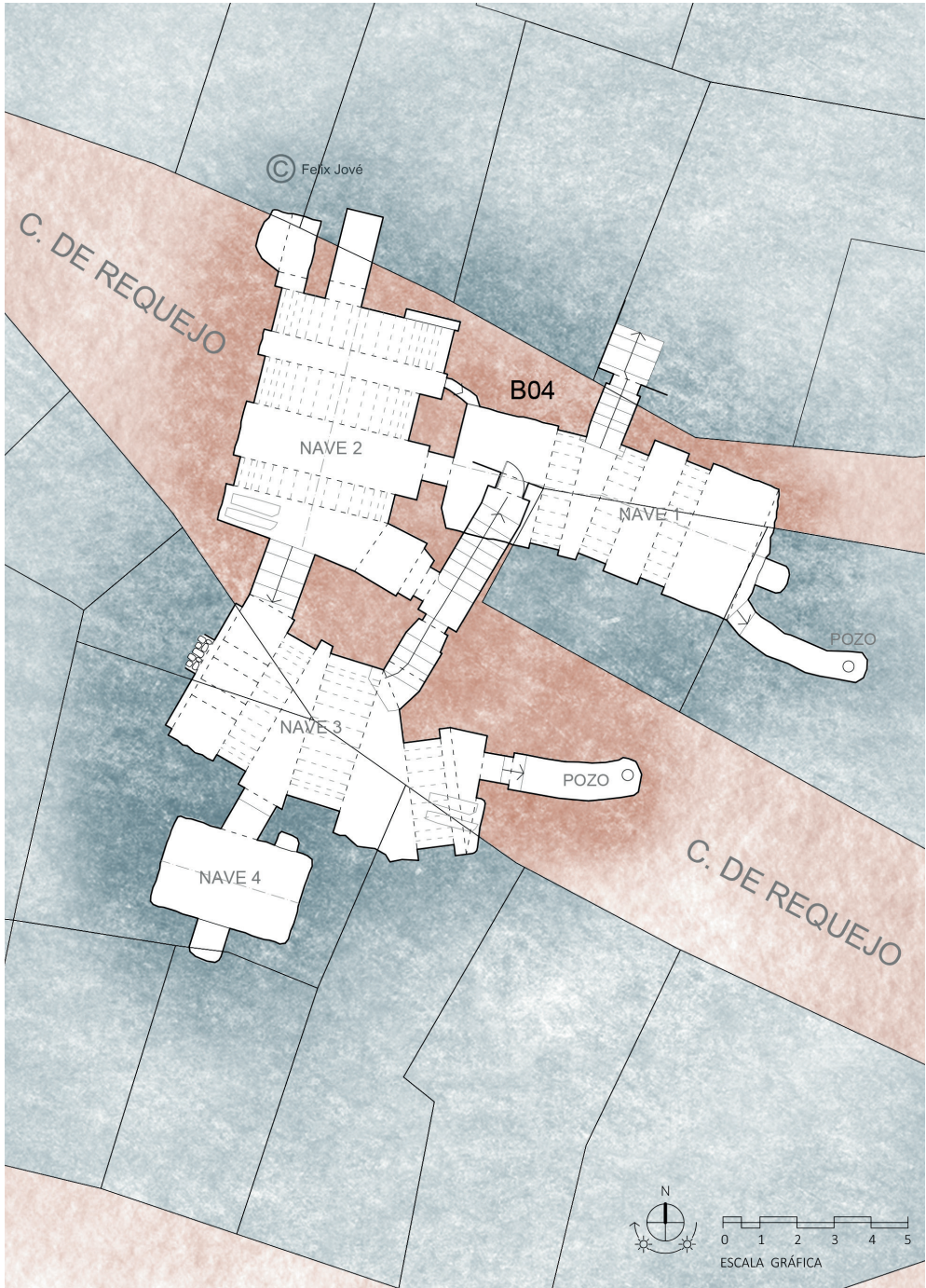
Se accede a la bodega a través de una escalera de un solo tiro recto. En el interior se desarrolla en tres naves consecutivas dispuestas transversalmente a la dirección de acceso; la primera, a la que llega la escalera, tiene una longitud de 8,00 m y una anchura de 2,90 m, presenta un arco de refuerzo de sillares de piedra de anchura 1,40 m cuya curvatura arranca a 1,30 m del suelo. A continuación, en el corredor de comunicación con la siguiente nave, aparece excavado el paso que comunica con el espacio del aljibe o pozo. La nave segunda es de proporciones un tanto irregulares y presenta, a modo de deambulatorio, otra conexión con la nave precedente y con la que vendrá después.

La última de las naves —la número 3— es realmente excepcional; es de forma rectangular alargada con la directriz de la bóveda en la dirección del lado más largo, tiene unas dimensiones de 5,00 m de largo por 3,00 m de ancho y conserva en su interior dos pares de poínos para las cubas. En el centro de su lado largo, en un nicho lateral enmarcado por un arco de piedra, aparece excavada la zarcera que arranca tallada desde el propio suelo de la nave hasta emerger a la calle posterior. Por su tamaño pudiera ser que esta zarcera hiciera también las funciones de «*echadera*», es decir: conducto para el vertido de la uva a un posible lagar que pudiera existir en el interior.

El aljibe o pozo es un espacio pequeño de proporciones casi cuadradas —de lado 2,50 m— que se encuentra excavado a una profundidad de siete peldaños hacia abajo respecto del suelo de la bodega. La aparición del número mágico «*siete*», su apariencia de pozo de bautismo por inmersión y el deambulatorio circular que parece que existe entre las tres naves ha hecho pensar en que tal vez en esta bodega se realizaran ceremonias del rito judío. Desde luego que ésta podría ser una hipótesis de trabajo aunque difícil de poder ser confirmada. Es conocido que Fermoselle tenía una importante comunidad judía, sin embargo no hay datos suficientes que permitan vincular los siete peldaños con la presencia judía en esta calle. En realidad el barrio judío de Fermoselle ha sido documentado en otra zona, en la llamada «*calle de la Judería*» (Prada, 2021).

Efectivamente la localidad tuvo un barrio judío, figurando entre los veintiún asentamientos judíos que agrupó la provincia de Zamora durante la Baja Edad Media. Según un documento de 1495, su aljama tenía varias casas «*[...] una sinagoga y unas casas del común junto a la dicha sinagoga, que es en la calle de la Judería*» (Carrete, 1991). En la actualidad no es posible situar la mencionada calle en el parcelario y se desconoce dónde pudo estar ubicada, aunque seguramente se encontraba a las afueras del núcleo urbano formando un pequeño barrio o «*colación*» como sucede en el caso de las dos juderías de Zamora, desde luego no dentro del recinto amurallado.

Figura 13. Fermoselle bodega B04 TDC. Planimetría del espacio excavado



Fuente: Félix Jové Sandoval. Grafismo: Elena González Villegas, 2023

En cuanto a la calle Tellarinas que venimos citando a lo largo del texto no aparece referida en el padrón de 1575, aunque sí que se cita un barrio con ese mismo nombre y una calle llamada «*de las Bodegas*» como perteneciente a él. Y en el año 1629, en el testamento de Magdalena Martín, viuda de Juan Sendín, se refiere la existencia de un lagar y bodega en dicha calle «*[...] que estaba en la Calle que llaman de las bodegas y que lindaba con su propio lagar*» (AHPZ, Protocolos Notariales, Prot. 8.656). Es probable que aquella calle «de las bodegas» sea la actual calle Tellarinas en la que hemos podido documentar la presencia de al menos once bodegas; su nombre parece que deriva de la palabra italiana «*tallarín*», es decir; pasta de harina en forma de tira estrecha y larga, que por ende podría hacer referencia al gremio de los panaderos.

4.4. Bodega en calle Juan del Encina

Un poco más adelante de la calle, muy próximos ya a la puerta de Zamora, se encuentra la siguiente bodega analizada. Se trata de la bodega «*Peña el Pulijón*» (figura 13, bodega B04 TDC). Como puede apreciarse en el dibujo la bodega se desarrolla por debajo de la propia calle de Requejo, aunque su entrada se realiza desde el sótano de una casa situada en la calle Juan del Encina –antigua Juan de Fermoselle– que baja hasta la calle Muladares. Ya se ha citado que antiguamente debía existir al final de esta empinada calle, llegando al tramo de la muralla hoy desaparecido, un pequeño portillo que hemos denominado «*Portillo de las Mulas*», que se utiliza para sacar diariamente el ganado a pastar.

Es una bodega que desarrolla en su planta un trazado un poco complejo y que sirve para explicar los procesos de excavación y agrupación de bodegas producidos a lo largo de los siglos en Fermoselle. En realidad esta bodega pareciera ser el resultado de la unión de tres bodegas distintas, incluso cuatro. De hecho tiene dos accesos diferentes con dos escaleras distintas. Una de las escaleras daba acceso a la nave 1 mientras que la otra daba acceso a las naves 2, 3 y 4. En la actualidad todas las naves forman un todo unido e interconectado. Podemos decir que las tres bodegas se encuentran comunicadas entre sí formando una sola, aunque se aprecian diferentes niveles de profundidad en cada una que pone de manifiesto la antigua diferencia entre ellas.

La primera nave es de proporción rectangular muy alargada; 9,00 m de largo por 3,60 m de anchura, con la directriz de la bóveda en el sentido más largo. Se trata en realidad de la primera de las bodegas del grupo; tiene tres arcos de refuerzo de sillería de piedra y al fondo existe un angosto corredor que conduce a un pozo o albañal por donde desagua el agua que se filtra dentro de la bodega. Al parecer este albañal, que se encuentra picado en la roca, comunica con los de otras bodegas y termina desaguando en la fuente situada colina abajo.

La nave segunda parece corresponder con un lagar subterráneo, de hecho tiene el encastre de la viga en el muro que suele llamarse «*muro de contrapeso*». Se encuentra situada totalmente bajo el espacio público, en el pequeño «corro» que se produce en el encuentro entre las calles Juan del Encina y Requejo. Esta nave pudiera haber servido como lagar de las otras bodegas colindantes. Tiene unas grandes dimensiones en

relación con otras naves estudiadas –6,30 m de longitud por 5,00 m de anchura– y presenta tres grandes arcos de piedra en su interior. Es posible observar cómo se han producido desprendimientos de la roca madre de granito de manera que la bóveda ha perdido su directriz curva, estando prácticamente aplanada. Para apeaar la roca fueron contruidos en algún momento histórico los tres arcos de refuerzo mediante grandes sillares de piedra. En su interior se conserva una prensa vertical y una gran piedra de molino de aceite, aunque se desconoce si corresponde a este mismo lugar.

La tercera nave se encuentra excavada 0,80 m por encima de la nave anterior. Se accede a ella a través de un paso tallado en la pared del fondo de la nave anterior mediante un pequeño tramo de escalera, y comunica con otra pequeña nave; la número cuatro, que le pertenece. Tiene un trazado muy irregular con una longitud de 8,80 m y una anchura de 4,20 m. Tiene tres arcos de refuerzo ejecutados mediante grandes sillares como en el caso de las dos naves anteriores. En uno de sus lados se aprecia que hay un acceso tapiado con un muro de mampostería de piedra que comunica con otra bodega de la que se desconoce su trazado. En el otro extremo hay un corredor que conduce a otro pozo o albañal de desagüe que se comunica con el albañal anteriormente citado de la nave 1.

A esta bodega, o nave 3, se accedía antiguamente mediante la segunda escalera que ha sido citada anteriormente, escalera que sigue actualmente en uso y que desemboca directamente a la calle. Como puede apreciarse en el dibujo (figura 13), en el descansillo intermedio de la escalera se observa que ésta daba servicio también a la nave 2 mediante un tramo de escalera que ha sido desmontado. En la actualidad este hueco es una balconera que se asoma sobre la bóveda de la nave.

En cuanto a la altura de las naves, cada una de ellas presenta una altura diferente lo que habla de la independencia existente entre ellas: la primera 2,20 m; la segunda 3,20 m; la tercera 2,80 m; y la cuarta 2,50 m. En todo caso estas alturas deben tomarse como indicativas, ya que como se ha indicado anteriormente la roca de granito en la que se encuentra excavada ha perdido grandes lajas de piedra; imaginamos que como consecuencia del uso y del tránsito de carruajes. Respecto a los poínos para el apoyo de las cubas, tan sólo se conservan cuatro.

5. ANÁLISIS CONSTRUCTIVO

5.1. *Acceso y escalera*

Normalmente el acceso a la bodega se realiza desde la propia calle a través de una pequeña puerta situada en el plano de la fachada de la casa; los primeros peldaños de la escalera son muy profundos y aparecen tallados en la propia acera de la calle, de manera que habitualmente es preciso colocar unas chapas metálicas abisagradas para cerrar el hueco de bajada y dar continuidad al pavimento de la acera. Este primer tramo permite llegar a un espacio intermedio, de baja altura, cuyo techo es el suelo de la planta baja de la vivienda y que está conformado mediante grandes losas de piedra de granito. Desde

este espacio la escalera sigue profundizando hasta alcanzar el nivel propiamente dicho de la bodega. En la imagen (figura 14) se observa la escalera de acceso a la bodega B01 y el interior de la primera de sus naves con un excelente trazado de sus bóvedas y la presencia de nichos de almacenamiento a los lados.

Figura 14. Fermoselle, bodega B01. Escalera de acceso e interior del espacio excavado



Fuente: Félix Jové Sandoval, 2023

La escalera suele ser de un sólo tramo recto, aunque también las hay de varios tramos con descansillos y quiebros. Sus peldaños están tallados directamente en la roca de granito, aunque los últimos penetran dentro del espacio de la primera nave ocupando parte de ella. Estos últimos peldaños están ejecutados mediante sillares de granito superpuestos, y de la misma longitud que el ancho de la escalera, que normalmente es de un metro o noventa centímetros.

5.2. *El interior de la bodega*

El interior de la bodega se distribuye en diferentes naves, también llamadas «*sisas*». Las naves son los diferentes espacios que conforman el entramado subterráneo de la bodega. Están excavadas directamente en la roca de granito y presentan con claridad las marcas del pico o del cincel dejadas en su proceso de construcción. Las naves son espacios tranquilos diseñados para el curado y reposo del vino, son espacios de proporción

alargada que se cubren mediante bóveda curva de medio punto –más o menos aplana- da– con la directriz en la dirección del lado más largo.

Tradicionalmente sabemos de la existencia de oficios artesanos vinculados con la excavación de bodegas, también llamadas cavas o cuevas. Estos oficios eran los de maestro cuevero, picapedrero, pedrero o «*pedreiro*», variando su denominación en función de las comarcas. En cualquier caso, aunque los trabajos de picar la piedra eran muy duros, no se requerían grandes conocimientos técnicos, de manera que cualquier vecino o jornalero podía ser empleado en ellos. Incluso los propios propietarios o sus sirvientes podían participar de manera activa en las labores de excavación. Las marcas dejadas en la roca denotan, como ya se ha comentado, diferentes periodos de excavación, diferentes canteros y diferentes herramientas utilizadas.

La longitud de las naves podía ser ampliada a lo largo del tiempo en función de las necesidades del propietario con la simple acción de seguir picando en fondo siguiendo la directriz ya marcada por el maestro cuevero. También la bodega podía ser ampliada mediante la apertura de algún nicho lateral que permitiera la colocación de una cuba más, lo que denominaban «*sitios de cuba*». Incluso podía comunicarse con la bodega colindante mediante un pequeño conducto o hueco que mejorara las condiciones de ventilación durante el proceso de fermentación alcohólica del vino, lo que permite una mejor evacuación del «*tufo*», llamado así al gas de dióxido de carbono (CO₂) que se desprende en el proceso, y que al ser más denso que el aire y que el oxígeno, se acumula peligrosamente en el interior de la bodega.

Las dimensiones características de las naves han sido recogidas en la tabla 1. Como puede observarse en ella las proporciones son muy variables: la longitud oscila entre 3,80 m y 9,00 m, siendo la longitud media 6,40 m; mientras que la anchura varía entre 2,50 m y 4,80 m, siendo la anchura media 3,60 m. En cuanto a la altura de las naves, tomada en el punto medio del arco de la bóveda, ésta oscila entre los valores 2,50 m y 3,30 m, siendo la altura media 2,80 m. También ha sido recogida en la tabla la presencia o no de arcos de refuerzo en las naves y su anchura. Un análisis dimensional más exhaustivo y pormenorizado arrojará datos de gran interés para el estudio y catalogación de las bodegas.

Tabla 1. Dimensiones características de las naves de las bodegas estudiadas

Bodega	Naves	Longitud	Anchura	Altura	Arcos Refuerzo	Anchura
Plano 01 Bodega B03	1	5,50m	3,20m	2,90m	–	–
	2	5,20m	2,90m	2,90m	1	1,20m
Plano 02 Bodega B01	1	Irregular	–	–	–	–
	2	6,00m	4,00m	2,90m	–	–
	3	6,40m	4,80m	3,30m	–	–
Plano 03 Bodega B02	1	8,00m	2,90m	2,80m	1	1,40m
	2	Irregular	–	–	–	–
	3	5,00m	3,00m	2,80m	–	–

Bodega	Naves	Longitud	Anchura	Altura	Arcos Refuerzo	Anchura
Plano 04	1	9,00m	3,60m	2,20m	3	0,80m
Bodega B04	2	6,30m	5,00m	3,20m	3	1,00-1,20m
	3	8,80m	4,20m	2,80m	3	1,30-1,50m
	4	3,80m	2,50m	2,50m	–	–

Fuente: Félix Jové Sandoval

Como es habitual, la anchura de la nave rara vez sobrepasa los cuatro metros ya que debe tenerse en cuenta que el ancho de la nave determina el radio de curvatura del arco de la bóveda, y que por encima de los cuatro metros su construcción supone un gran alarde técnico; en todo caso dos de ellas sobrepasan con creces dicha medida. Generalmente la directriz del arco aparece marcada a cincel, y también las aristas del encuentro entre la bóveda y las paredes de la bodega, tal y como se aprecia en alguna de las fotografías que acompañan al texto y en particular en la de la imagen (figura 15) en la que se hace evidente la estereotomía de la piedra en el cruce entre dos espacios abovedados, además de la presencia de dos grandes pinoes de granito dispuestos para el apoyo de las cubas. Esta manera de disponer y «trazar líneas» habla de la presencia de artesanos

Figura 15. Fermoselle, bodega B06. Interior de una de las naves de la bodega



Fuente: Félix Jové Sandoval, 2023

cualificados en el arte de la cantería. En cuanto a la longitud de las naves es muy variable, aunque se encuentra entre los cinco y seis metros, de manera que generalmente se obtienen espacios de entre 15 a 25 metros cuadrados de superficie.

Normalmente las naves están dispuestas en sentido perpendicular al acceso, que se sitúa más o menos centrado en su lado mayor, aunque hemos encontrado gran variedad de casos. A ambos lados del acceso se conservan los «*poínos*» de madera o piedra sobre los que se apoyaban las cubas; dos poínos por cada cuba. En ocasiones estos poínos pueden estar directamente tallados en la roca (figura 16), aunque normalmente se corresponden con dos sillares de piedra. Se conservan aún en el interior de las bodegas la mayoría de lo poínos, ya sea en su posición original o arrinconados contra los muros. Se han dibujado en su posición en los planos, lo que nos da una idea exacta del número de cubas que contenía cada bodega. Generalmente, allí donde se encontraba una cuba, aparece tallado en el suelo un pequeño pocillo que permitía colocar la jarra o cántara por debajo de la «*espita*» de la cuba para recoger el vino de consumo diario, y también los restos del vino derramados.

Cuando en la bodega hay varias naves, el tránsito entre ellas se hace a través de un paso picado en la roca que deja un muro de piedra de al menos un metro de espesor entre las dos naves. Llama la atención que, en ocasiones, en el grueso del muro aparece tallado un rehundido que permite la colocación de una puerta de madera que cierra una

Figura 16. Fermoselle, bodega B01. Poínos tallados directamente en la roca



nave respecto de la otra. También se observan los agujeros, tallados en la parte superior e inferior del quicio, donde engazarían los dos resaltes de madera del abisagrado de la puerta. Este aspecto viene a confirmar lo indicado anteriormente en relación a que en ocasiones, y para repartir el enorme esfuerzo que representaba la excavación de la bodega, los trabajos se ejecutaba de manera compartida entre los miembros de varias familias y luego se repartían las naves.

5.3. Arcos de refuerzo

Llama la atención la existencia de arcos de refuerzo en el interior de alguna de las bodegas de Fermoselle. Estos arcos están ejecutados mediante grandes sillares de granito y su función es la de sujetar, aprear o afianzar la roca madre en la que se encuentra excavada la bodega. Esta necesidad de tener que aprear la bóveda es consecuencia de la aparición de grietas o fisuras en la roca, incluso de la caída de grandes lajas de piedra, lo que hace preciso su sustentación.

Este problema estructural acontece normalmente en las zonas de la bodega que se desarrollan por debajo de la calle o de los viales –véase el caso de la bodega B04–. A falta de un estudio más detallado podría decirse que es consecuencia del tránsito de carros y vehículos, aunque también podría deberse a otras causas, como la escasa profundidad de la bodega en esa zona o el propio paso del tiempo. Un estudio pormenorizado podría llevarnos a determinar la causa exacta con el objeto de prevenir daños mayores. En cualquier caso estos arcos dotan de un fuerte carácter a los espacios.

Normalmente el ancho de estos arcos es de un metro o 1,20 m, aunque también les hay más anchos como se ha indicado en la tabla. Es muy probable que la piedra con la que están ejecutados proceda de los muros del antiguo Castillo que, a mediados del siglo XVI, fue mandado derruir una vez terminada la Guerra de las Comunidades de Castilla ya que en él se había hecho fuerte el obispo Acuña, uno de los instigadores de la revuelta. La presencia de estos sillares tiene una fuerte presencia también en las edificaciones del casco histórico de la villa; sin lugar a dudas los restos derruidos del Castillo fueron utilizados durante muchos siglos como cantera por los vecinos aprovechándose sus sillares bien labrados para la construcción de los edificios y, como ha quedado documentado, para la construcción de arcos de refuerzo en sus bodegas subterráneas.

En la imagen (figura 17) se aprecian dos espléndidos arcos de medio punto contruidos en la bodega B04 «Peña el Pulijón». Están ejecutados mediante sillares de piedra asentados «a hueso», es decir sin junta, y se encastran ligeramente en la roca para asegurar su comportamiento estructural; su ejecución requiere de una cimbra de madera y un buen conocimiento del oficio de cantero. Se observan sillares de distintas anchuras, colocados como «descolocados», sin embargo su posición ha sido perfectamente estudiada para lograr el arco de curvatura deseado; la diferente anchura de cada uno de los sillares corresponde a hiladas distintas del paramento original del Castillo derruido.

5.4. Chimeneas, zarceras y descargaderos

Las chimeneas o «zarceras» son los conductos que emergen desde la parte superior de la

Figura 17. Fermoselle, bodega B04. Arcos de refuerzo ejecutados mediante sillares de piedra



Fuente: Félix Jové Sandoval, 2023

bóveda de la nave hasta la calle, haciéndose visibles en los zócalos de piedra de las viviendas. Son elementos funcionales que actúa como intercambiadores entre el clima interior subterráneo y el ambiente exterior; en realidad, la chimenea permite la salida del aire cálido que se acumula en la parte alta de la bóveda por presión del aire frío que va ocupando las partes bajas y que entra «arrastrándose» desde la puerta de la bodega escaleras abajo.

En algunas ocasiones se les denomina también «luceras» por la entrada de luz que se produce al interior de la bodega aunque ésta no sea su función principal (figura 18). Normalmente el conducto está tallado en la roca y en su interior se observan huecos o mechinales, a modo de horacas de un palomar, donde se incrustaban los codales de madera en el proceso de excavación de la chimenea, ejecutada en gran medida de abajo hacia arriba hasta alcanzar la superficie de la calle.

Tradicionalmente la aireación de la bodega tenía dos finalidades: por una parte facilitar la extracción del gas carbónico producido durante el proceso de fermentación del mosto y, por otra, regular la temperatura de la bodega para garantizar una temperatura

estable durante dicho proceso. La ventilación interior de la bodega se produce por corriente cruzada y diferencia de presión entre las chimeneas y el enrejado de la puerta de entrada, de ahí la importancia que tiene no cerrar los huecos de ventilación de la puerta ni clausurar los conductos de la chimenea. Cuando una de estas acciones se produce, bien sea por sustitución de la puerta original por otra nueva sin agujeros o por el cegado o derrumbe de la chimenea, la bodega comienza un lento proceso de degradación que le lleva a su ruina.

En ocasiones estos conductos tienen un mayor tamaño y sirven, además de para la ventilación de la bodega, para el vertido de la uva a su interior. En estos casos al conducto se le denomina «*echadera*» o «*descargadero*» y se encuentra posicionado directamente encima de la pileta del lagar donde la uva será prensada. Cuando las piletas se sitúan en una posición más elevada que la boca de las barricas el mosto puede ser transportado por gravedad como hemos podido observar en la bodega B03; en estos casos se excava un corredor, conducto o «*cañuto*» en el lateral de la bodega por donde se hace discurrir el mosto, facilitando en gran medida las labores de manejo y acarreo.

Figura 18. Fermoselle, bodega B01. Zarcera de ventilación que emerge desde la parte superior de la bóveda hasta la calle



Fuente: Félix Jové Sandoval, 2023

5.5. Pozos de agua, el agua en la bodega

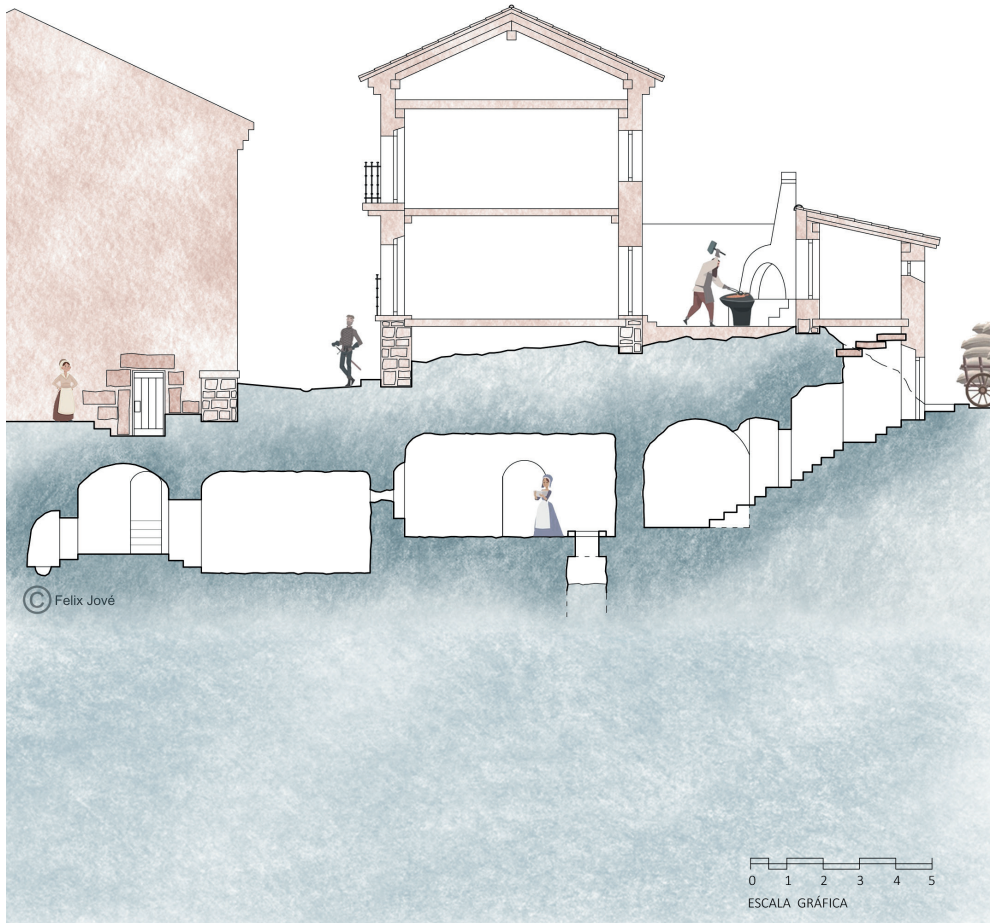
Hay que tener en cuenta que en Fermoselle, dadas las características hidrológicas y geológicas del suelo, no se dan las condiciones favorables para la existencia de acuíferos de importancia. Los niveles freáticos son muy someros y tradicionalmente el agua se ha obtenido por filtración a través de la roca recogiéndola en pozos o aljibes de capacidad de almacenamiento limitada y poca profundidad; en torno a tres o seis metros, que es precisamente la profundidad media a la que se encuentran excavadas las bodegas. Una vez recogida el agua, ésta podía ser canalizada a través de conductos o albañales para, finalmente, ser evacuada al arroyo como así ocurre en alguna de las bodegas visitadas, o ser acumulada en un pozo-aljibe situado por debajo del nivel del suelo de la bodega para ser utilizada, tanto para el consumo humano, como para las labores de limpieza de las cubas.

Debe reseñarse la importancia que tiene la presencia de agua dentro de la bodega para la limpieza de las cubas; cuestión que se sabía era fundamental para obtener buenos vinos. A lo largo del trabajo hemos podido documentar «*sitios de cuba*» para el alojamiento de grandes cubas de las que desafortunadamente no quedan restos. En la superficie exterior de estas cubas de madera se dejaba un agujero o «*boca*» para su llenado y limpieza, y también para las labores de mantenimiento que en ocasiones se requerían. Las cubas de mayor tamaño precisaban bocas de diámetro suficiente para que el cuerpo de un hombre pudiera entrar en su interior a realizar las labores de lavado y limpieza, y también las de mantenimiento y reparación si fuera preciso; fundamentalmente las de embadurnado interior de «*pez*», una sustancia resinosa que se aplicaba sobre la superficie interior de las duelas de madera para hacerlas impermeables, sobre todo en sus juntas.

Las bocas de estas enormes cubas tenían un diámetro no menor de cuarenta centímetros, y quienes entraban en ellas eran realmente especialistas —generalmente jóvenes de pequeña estatura y tamaño—. Lo hacían normalmente semidesnudos y realizaban una labor dura y algo claustrofóbica dado lo limitado del espacio y la compleja movilidad dentro del interior curvo de la barrica. La boca de la cuba servía también como elemento de contacto de los caldos con el ambiente exterior, para agregar otros componentes y para confirmar su proceso de fermentación. Una vez elaborado el vino se cerraba la boca con su tapa de madera y se sellaba, normalmente mediante una capa de barro arcilloso.

En la figura (figura 19) se ha dibujado la sección idealizada de una de las bodegas estudiada. En ella se aprecian algunos de los elementos sobre los que se ha venido hablando hasta ahora; entre ellos la escalera de acceso tallada en la roca, las distintas naves en que se distribuye la bodega, la conexión por debajo de la calle con otras bodegas colindantes, o el pozo para recogida del agua de filtración. Por encima de la bodega aparecen edificadas las casas cuyos muros se encastran en la roca de granito y que se construyen, en muchos casos, aprovechando las lajas de piedra procedentes de la excavación de la bodega.

Figura 19. Fermoselle bodega B01. Sección constructiva



Fuente: Félix Jové Sandoval. Grafismo: Elena González Villegas, 2023

6. CONSERVACIÓN Y FUTURO DE LAS BODEGAS DE FERMOSELLE

Porque sólo se valora lo que se conoce se hace necesario «documentar para conocer y conocer para poder valorar». Siguiendo este irrefutable axioma, el objeto fundamental de este trabajo es aportar conocimiento sobre las bodegas de Fermoselle para que puedan ser valoradas en su justa medida. Y este mayor conocimiento se ha hecho desde el análisis de sus aspectos arquitectónicos, funcionales y constructivos, pero también, tangencialmente, desde la investigación de sus orígenes y el conocimiento sus aspectos históricos. Todo ello con la finalidad de alcanzar su puesta en valor como bien patrimonial colectivo con el objeto de para garantizar su conservación para generaciones venideras.

Ha querido ponerse en valor su valor histórico a través de un sucinto análisis de la evolución histórica de Fermoselle vinculada al cultivo y producción del vino. Este

análisis no ha querido avanzar más allá del siglo X —desde entonces es bien conocida la explotación vitivinícola en los Arribes—, por el contrario hemos querido acercarnos a épocas anteriores en busca de sus orígenes. Con un cierto atrevimiento hemos llegado a plantear la hipótesis, no contrastada, de que su origen pudiera remontarse a época romana, e incluso anterior, y que pudieran corresponder a las tribus prerromanas que habitaba la zona antes de la romanización del territorio. Esta hipótesis tiene una difícil confirmación, aunque se han mostrado algunas líneas de estudio que deberán ser exploradas. De poder demostrarse esta hipótesis sus resultados alcanzarían un valor realmente excepcional, no sólo para Fermoselle, sino también para el estudio de los procesos de poblamiento de todo el territorio de los Arribes.

En ese sentido, los trabajos de lectura de paramentos llevados cabo en una de las bodegas señalan el camino de una línea de trabajo de indudable interés que deberá tener continuidad en futuros trabajos de investigación de la Cátedra Juan de Villanueva de la Universidad de Valladolid. Paramentos que hemos querido denominar: «el archivo histórico de la bodega».

Finalmente hemos hecho hincapié en la necesidad de realizar una toma de datos cualificada de todo el conjunto de bodegas con el objeto de obtener la planimetría completa del estrato excavando, tal y cómo se ha hecho en otros conjuntos de bodegas. La elaboración de esta planimetría es fundamental para poder delimitar la extensión y los límites del conjunto que pretende ser declarado Bien de Interés Cultural, pero también para poder identificar los elementos que lo componen y sus propietarios, y para poder evaluar su estado de conservación, estudiar sus patologías y medir sus parámetros climáticos entre otros. Pero además, obtener esta planimetría nos permitirá efectuar la superposición con el estrato edificado; el análisis de resultados de esta superposición de planimetrías resultará fundamental —como ya se ha indicado— para determinar las interferencias que entre ambos estratos se producen, pero también para efectuar el estudio del entramado subterráneo e incluso aportar datos sobre la evolución del trazado histórico del propio caserío edificado.

Siguiendo lo expresado en el apartado sobre el valor patrimonial de las bodegas y el marco normativo que lo regula no nos cabe ninguna duda que las bodegas de Fermoselle son merecedoras de ser declaradas Bien de Interés Cultural. El expediente de incoación tiene aún un largo recorrido y será necesario realizar nuevas fases de documentación y toma de datos que alcancen a todo el conjunto de bodegas del casco histórico, pero a la vista del trabajo preliminar realizado es incontestable el valor patrimonial de estas construcciones excavadas. Valor que se ha hecho patente a lo largo de las imágenes mostradas y que se pone nuevamente de manifiesto en la que se acompaña (figura 20).

Bien es cierto que para lograr el objetivo será necesario un fuerte compromiso entre el Ayuntamiento y los vecinos implicados dado que el Bien está formado por un conjunto de unidades de propiedad privada. En este sentido no es posible eludir el carácter privado del espacio de la bodega, sin embargo, dada la alta estima que los fermosellanos tienen a sus bodegas, a su paisaje y a su patrimonio, es seguro que Fermoselle, «el pueblo de las 1 000 bodegas» logrará alcanzarlo.

Figura 20. Fermoselle, bodega B04. Interior de una de sus naves



Fuente: Félix Jové Sandoval, 2023

AGRADECIMIENTOS

El presente texto es fruto del trabajo de investigación titulado: «Documentación y puesta en valor de las bodegas subterráneas del casco histórico de Fermoselle» (cod.: 060/233193), realizado por la Cátedra Juan de Villanueva de la Universidad de Valladolid con sede en la Escuela Técnica Superior de Arquitectura, por encargo de la «Agrupación Europea de Cooperación Territorial AECT Duero-Douro».

Dirección y toma de datos: Félix Jové Sandoval (IP) / Elaboración digital de planos: Elena González Villegas / Fotografías: Blanca Jové Alcalde y Félix Jové Sandoval (2023). Documentación histórica: Blanca Jové Alcalde.

BIBLIOGRAFÍA

AGS, Archivo General de Simancas.
 AHPZ, Archivo Histórico Provincial de Zamora.
 ARCHV, Archivo de la Real Chancillería de Valladolid.

- Caldero Fernández, J. (1991). El cultivo de la vid en Famoselle a mediados del siglo XVIII. *Primer Congreso de Historia de Zamora. Tomo III* (pp. 671-679), Instituto de Estudios Zamoranos Florián de Ocampo.
- Caldero Fernández, J. y González-Moro Zincke, E. (1994). El cultivo del viñedo en Famoselle: evolución histórica y situación actual. *El medio rural español: cultura, paisaje y naturaleza*, 2, 919-926.
- Calvo López, J. (2004). Estereotomía de la Piedra. *Máster de Restauración del Patrimonio Histórico*, 115-151.
- Carrete Parrondo, C. (1991). Asentamientos judíos en la provincia de Zamora. *Primer Congreso de Historia de Zamora. Tomo III*, 113-117. Instituto de Estudios Zamoranos Florián de Ocampo.
- Cortés Vázquez, L. (1981, 2ed.1995). *Donde Sayago termina; Famoselle*.
- Durán Fuentes, M. (2009). Marcas y grafitos en las obras públicas romanas. *IV Congreso de las Obras Públicas en la Ciudad Romana*. Traianvs.
- Garrido Marcos, B. (1990). Historia y consideraciones sobre la comarca vitivinícola de Famoselle. *XI jornadas de viticultura y enología de Tierra de Barros*, 375-384.
- Gutiérrez Deza, I. (2004). Marcas de cantero romanas en Córdoba. *Anales de arqueología cordobesa*, 15, 249-270.
- Jimeno Martínez, A. (2009). Consumo y producción de vino entre los Celtíberos del Alto Duero. *El vino y el banquete en la Europa prerromana* (pp. 159-171). Centro de Estudio Vaceos Federico Wattenberg.
- Jové Sandoval, F. (2006). *La vivienda excavada en tierra, patrimonio y técnica constructiva*. Universidad de Valladolid, COA.
- Jové Sandoval, F. (2015). Arquitectura tradicional en Castilla y León. La comarca de Tierra de Campos; iniciativas y experiencias de puesta en valor. *Arquitectura tradicional y patrimonio de la Serranía valenciana*. UPV
- Jové Sandoval, F. (2016). *Patrimonio excavado: las bodegas de Torquemada Bien de Interés Cultural*. Junta de Castilla y León, Cátedra JdV. <http://uvadoc.uva.es/handle/10324/24052>
- Jové Sandoval, F. (2017). La restauración de la Arquitectura Tradicional, oficios y técnicas de construcción. *El Paisaje de Uruña, arquitecturas del campo*. Fundación Joaquín Díaz. <http://uvadoc.uva.es/handle/10324/24259>
- Jové Sandoval, F. (2021). *Bodegas tradicionales: las bodegas de Atauta, Bien de Interés Cultural*. Junta de Castilla y León, Cátedra JdV.
- Jové Sandoval, F. (2023). *Trabajos de documentación y puesta en valor de las bodegas de Simancas*. Ayuntamiento de Simancas, Cátedra JdV.
- Madoz, P. (1845-50): *Diccionario Geográfico Estadístico Histórico de España: Zamora*. Ámbito (ed. Facsímil, 1984).
- Martín, J. L. (2002). *Vino y cultura en la Edad Media*.
- Martínez Valle, A. (2018). Testimonios de producción de vino durante los siglos VI y V a. C. en los fondos antiguos del Museo Municipal de Requena. *V Congreso Internacional de Historia de la Arqueología*, 765-784.
- Ottati, A. y Vinci, M. S. (2019). Signa Lapidinarum y líneas guías para la comprensión de la edificación arqueológica: el caso del foro provincial de Tarraco. *Arqueología de la arquitectura*, 16.
- Potente Castro, M., Colino Prieto, F., Gutiérrez Aparicio, D., Navarro Zamora, A., y López Tárraga, A. B. (2023). Turismo y patrimonio como motores de desarrollo rural: el caso de las bodegas históricas de Famoselle (Zamora). *Cuadernos Geográficos*, 6(2), 118-135.
- Prada Llorente, E. I. (2021): *Guía del paisaje cultural de Famoselle*. Ayuntamiento de Famoselle.
- Quesada Sanz, F. (2009). Producción y consumo del vino entre los íberos. *El vino y el banquete en la Europa prerromana* (pp. 125-141). Centro de Estudio Vaceos Federico Wattenberg.

- Rivera Lozano, M. (1996): *Fermoselle*.
- Rocha, M. y Jové Sandoval, F. (2015). *Técnicas de construcción con tierra*. Argumentum Edições.
- Ruiz Mata, D. (1995). El vino en la época prerromana en Andalucía occidental. *Arqueología del Vino. Los orígenes del vino en Occidente* (pp. 157-212).
- Sáinz Guerra, J. L. y Jové Sandoval, F. (2013). *Marco normativo para la declaración de Conjuntos de Bodegas como Bien de Interés Cultural en la categoría de Conjunto Etnológico*. Junta de Castilla y León, Consejería de Cultura.
- Sáinz Guerra, J. L. y Jové Sandoval, F. (2016). *Arquitectura excavada: las bodegas de Baltanás Bien de Interés Cultural*. Junta de Castilla y León, Cátedra JdV. <http://uvadoc.uva.es/handle/10324/24133>
- Sanz Mínguez, C. & Romero Carnicero, F. (2009): *El vino y el banquete en la Europa prerromana*. Centro de Estudios Vacceos Federico Wattenberg.

CAPÍTULO 4
BODEGAS Y LAGARES EN FERMOSELLE.
DEL CATASTRO DE ENSENADA (1751)
AL CATASTRO DE RIQUEZA URBANA (1923)

*Wine cellars and wine press houses. From «El Catastro de Ensenada» (1751)
to «El Catastro de riqueza Urbana» (1923)*

Eduardo Velasco Merino

RESUMEN: Los espacios principales vinculados al sector vitivinícola de la localidad de Fermoselle son, desde tiempos inmemoriales, las bodegas y los lagares. El presente estudio pretende analizar éstos desde el inicio de la segunda mitad del Setecientos hasta el primer cuarto del siglo XX. Un período secular que nos ha permitido descubrir cómo estos espacios aumentan en la localidad sayaguesa hasta constituir un entramado urbanístico horadado en su subsuelo. El declive de su existencia y producción coincide con el movimiento emigratorio de sus habitantes hacia otros países a finales del siglo XIX y en las primeras décadas del siglo pasado. En las dos décadas del presente siglo se observa una recuperación de la producción vitivinícola y, por ende, de su economía que amparada en las nuevas tecnologías aún perdura y conserva los espacios tradicionales de sus bodegas.

Palabras clave: *Bodegas; lagares; catastro; vino.*

ABSTRACT: The most important places related to the wine sector in Fermoselle, since time immemorial, are wine cellars and wine press houses. The present work tries to analyze them from the beginning of the second half of the 18th century to the first quarter of the 20th.

It is a century-old period which has allowed us to realize how these spaces grew in this town in Sayago to form an urban framework drilled through their underground. The decline of its production coincided with their inhabitants' migratory movement to other countries at the end of the 19th century and in the first decades of the last one.

We can observe a recovery of the wine production in the two decades of the current century and, consequently, an improvement of their economy. This economy, assisted by the new technologies, still exists and keeps the traditional spaces for their wine cellars.

Keywords: *Wine cellars; wine press houses; cadaster (= property register); wine.*

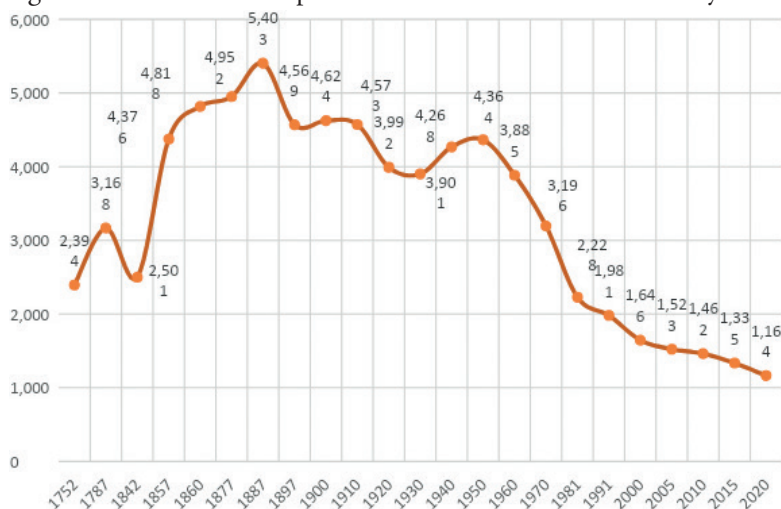
1. INTRODUCCIÓN

LA LOCALIDAD DE FERMOSELLE tiene desde tiempos inmemoriales un doble entramado urbanístico: uno en la superficie y otro horadado en el subsuelo, siendo este último el que constituye el objeto de nuestro estudio. En él se construyeron las bodegas y los lagares de esta localidad zamorana, cuyo emplazamiento se localiza en los Arribes del río Duero.

Las bodegas han servido para la elaboración del vino, producto que ha sido el pilar básico de la economía fermosellana durante siglos. La comercialización vitivinícola rebasa el entorno inmediato de la localidad sayaguesa y vemos que se extiende por la mayoría de las comarcas zamoranas, así como en las vecinas localidades salmantinas y portuguesas.

El cultivo de las vides fue una constante durante los siglos XVIII y XIX y la base principal de la economía familiar fermosellana y, al unísono, evolucionó la construcción de bodegas para la elaboración del vino. El aumento de la producción y comercialización del producto permaneció inalterable hasta las dos últimas décadas del siglo decimonónico, en las que la aparición de la filoxera que, aunque tuvo una lenta evolución en la cuenca del Duero (Piqueras, 2005, p. 16), supuso un grave quebranto para la economía de la localidad y para sus habitantes. Esta crisis llevó implícita el deterioro de la riqueza familiar de muchos hogares, lo que propició que un importante número de hombres y mujeres tuvieran que emigrar, principalmente a Hispanoamérica, para poder garantizar la subsistencia de sus familias (Velasco, 2022, p. 576). Así, aunque la mortalidad en las postrimerías del siglo XIX había entrado en una fase descendente (Abarca et al. 2016, p. 16) que favorecía un aumento de la población, la resultante de la evolución de ésta no fue positiva sino todo lo contrario, consecuencia del importante contingente de población que se vio en la necesidad de tener que emigrar. El comportamiento diferencial de ambas variables demográficas, que propicia un descenso en la población de Fermoselle a partir de 1887, se puede observar en la figura 1.

Figura 1. Evolución de la población de Fermoselle entre 1752 y 2020



Fuente: elaboración propia

2. FUENTES DOCUMENTALES

Las fuentes principales que hemos utilizado en este estudio son los «catastros», fuentes de carácter fiscal que nos proporcionan la información de estos espacios, así como de sus propietarios.

El primero que se confecciona en el tiempo, durante al primer lustro de la segunda mitad del Setecientos, es el Catastro de Ensenada.

La averiguación fiscal en Fermoselle está conformada por las «Respuestas Generales», que dieron las autoridades locales, ayudadas por peritos, a un cuestionario de cuarenta preguntas, y los libros de lo Personal o de Cabezas de Casa, también llamados «Respuestas Particulares», que están constituidas por las Declaraciones y Asientos de Seglares y Eclesiásticos que, a diferencia de aquellas que son un resumen a partir de las respuestas a un cuestionario de cuarenta preguntas, contienen una descripción detallada de los bienes raíces e inmuebles de los vecinos residentes, así como de aquellos propietarios, que no residiendo en la localidad, tenían propiedades en ella. Así, en respuesta a la pregunta 22 contestan lo siguiente:

«Quántas Casas habrá en el Pueblo, qué número de inhabitables, cuántas arruinadas: y si es de Señorío, explicar si tienen cada una alguna carga que pague al Deño por el establecimiento del suelo, y cuánto», responden, en relación a las bodegas y lagares, lo siguiente: «[...] Ay quatrocientos y veinte y una bodegas, de las cuales se hallan unidas en las casas noventa y quatro, y separadas trescientas veinte y ocho, en las que se enquentran trescientas diez y nueve cubas; Ay quarenta y siete lagares, los quinze unidos a las casas y separados los treinta y dos restantes [...]» [1]

No obstante, todas las fuentes tienen sus deficiencias y la de este Catastro la encontramos en aquellos registros repetidos, que seguramente viene propiciado por el dilatado tiempo que se empleó para su confección, pues el registro más antiguo está fechado el 14 de enero de 1751 y el más moderno el 1 de enero de 1753, un espacio de casi dos años.

Para el siglo XIX no se conserva catastro alguno y será ya en el siglo XX cuando dispongamos de nuevos catastros. El primero se confecciona en 1923 y el siguiente en 1971, entre éstos el Ayuntamiento de la localidad confecciona un censo en el año de 1963 (Potente, 2023, p. 124). A partir del primero de éstos podemos trazar la evolución cuantitativa de las bodegas y lagares, pues la información del segundo es muy sesgada y presenta muchas ocultaciones en lo que se refiere a las bodegas, motivo por el que hemos desestimado su utilización.

Además de los catastros, hemos seleccionado aquellas escrituras notariales que tienen como objeto esos espacios; de ellas hemos de destacar: ventas, obligaciones, trueques, cesiones, testamentos, etcétera. En definitiva, una amalgama de documentos notariales que nos permiten conocer diferentes aspectos de estos espacios, así como las transmisiones de compraventa entre unos y otros propietarios.

También hemos consultado los libros sacramentales y las matrículas que se conservan de la única parroquia de la localidad, Nuestra Señora de la Asunción, pues a partir de su contenido es posible acceder a las relaciones de parentesco de los dueños de las bodegas y lagares.

3. BODEGAS

Las bodegas eran el espacio vital en la economía de ferrosellana, pues en ellas se materializaba la transformación de la uva en vino y la conservación de éste, que se alza como el producto que genera mayor riqueza para sus vecinos.

Eran lugares cuidados con mimo por sus propietarios, que pasan de generación en generación. En ellas, además del vino, podemos descubrir sitios, como las sidas [2], que sirven para la ubicación de las cubas, siendo éstas las que alcanzan un mayor valor económico de cuanto elementos contienen en su interior.

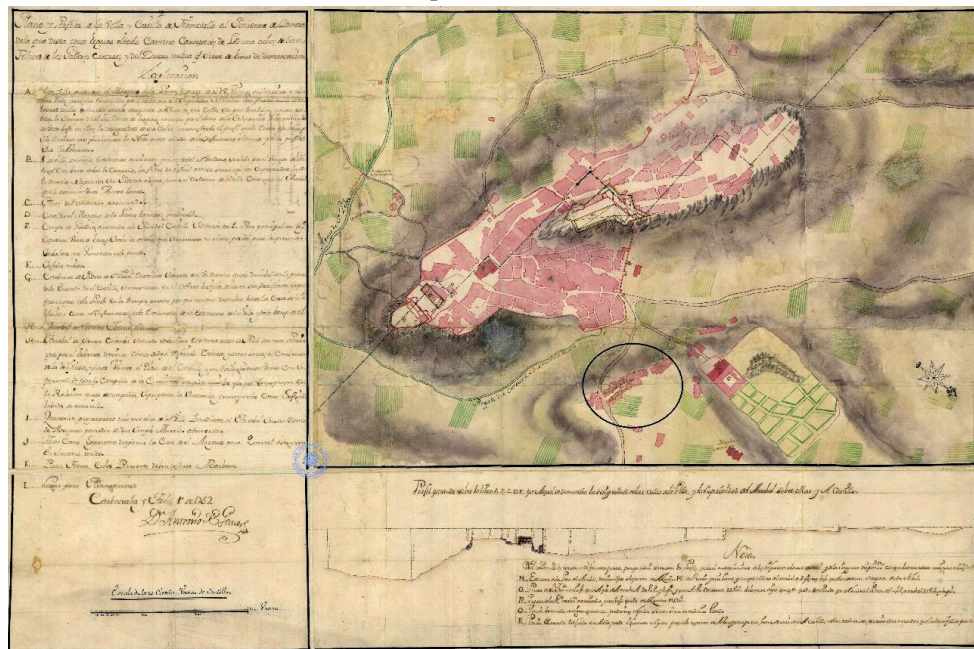
La inmensa mayoría de ellas se encuentran en el subsuelo de la localidad de sayaguesa y en su parte superior se alzan otras construcciones, bien sean casas o pajares. Sin embargo, el espacio perimetral que ocupan las edificaciones superiores no siempre coincide con el que corresponde a las bodegas, e incluso era habitual que el propietario de la casa y el de la bodega que se encuentra en la parte inferior fueran personas diferentes, lo que provocaba en muchas ocasiones conflictos vecinales.

Su importancia alcanza tal excelencia que los geógrafos de la época señalan las bodegas en los planos que trazan en el siglo XVIII. Es el caso del mapa elaborado en 1752 por don Antonio de Gaver [3] que figura en la figura 2, en el que se pueden ver las edificaciones de bodegas y pajares en su parte inferior.

Aunque es una excepcionalidad, algunas bodegas tenían una denominación nominal. La primera conocida por su nombre es la «Sinagoga» [4]. Ya en el Setecientos encontramos

la bodega de «Los Muchos», cuya propiedad corresponde a la Capellanía del Hospital que fundó el licenciado don Francisco Luis Almendral. En el asiento de la Capellanía se especifica que, la misma y las tres cubas que en ella se encuentran, necesitan mucha compostura. No obstante, en esta bodega existía una sida con una cuba que correspondía a otro propietario, José de la Torre Almendral, que el doce de febrero de 1746, se la había comprado al matrimonio formado por Antonio Matos de Castro y Ángela Sendín Díez. También figura una cuba que pertenecía al labrador de viñas, Francisco Acebedo Seisdedos. El deterioro, que al parecer tenía ésta, se perpetua en el tiempo y así en 1848, cuando se escritura la compraventa entre sus propietarios, Miguel Hernández y su esposa, Rosa Ramos, vecinos de la localidad de El Perdigón, y el comprador, Agustín Regidor Labrador, vecino de Fermoselle, se precisa que la misma se encuentra arruinada [5].

Figura 2. En la parte inferior del plano se puede observar una zona –señalada con un círculo– en la que el autor señala la ubicación de «bodegas y pajares de diferentes particulares»



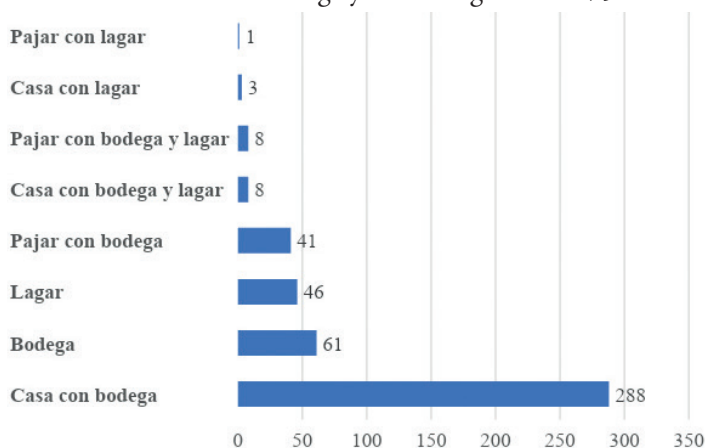
Fuente: de Gaver, A., 1752

3.1. Tipología

En este apartado hemos clasificado las bodegas en función de su ubicación. En la misma hacemos referencia a su localización en relación o no con otros inmuebles. Así, tenemos: las bodegas situadas debajo de las casas; las que están debajo de otros inmuebles –pajares– y las que están exentas de cualquier otra edificación.

La evolución creciente de éstas durante el siglo XIX se percibe en aquellos lugares más alejados del centro de la villa, siendo la zona de las Fontanicas donde aparecen el mayor número de nuevas bodegas excavadas en el subsuelo fermosellano.

Figura 3. Distribución de los inmuebles de Fermoselle asociados a una bodega y/o a un lagar. Año 1752



Fuente: elaboración propia

La casa con bodega es el tipo más común, dentro de ese apartado incluimos aquellas casas que disponían de dos bodegas [6], que eran tan sólo dos, sin que hayamos podido corroborar si las mismas habían surgido como consecuencia de la división de una bodega o, por el contrario, se trataba de dos construcciones independientes. También hemos incorporado aquellas casas que tienen al unísono bodega y lagar y todas ellas alcanzarían la cifra de 296 casas que disponen de bodega. Un guarismo, muy próximo al que se obtiene para las casas sin bodega, que asciende a un total de 310.

El segundo tipo que nos encontramos es el de las bodegas exentas de cualquier tipo de construcción, que suman un total de 71. Por lo general, estas bodegas se suelen ubicar fuera del casco urbano de la localidad.

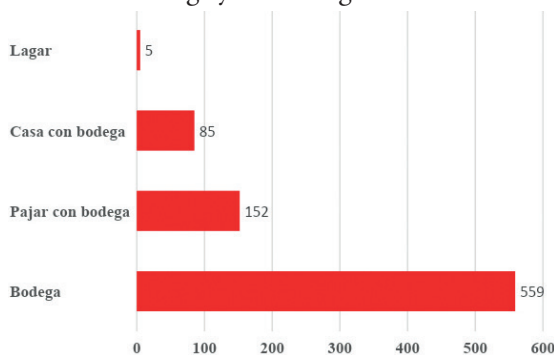
Y el tercer y último lugar es el constituido por las bodegas que se encuentran en el subsuelo de un pajar, que suman 49, que siguen el patrón de las anteriores situándose más allá del casco urbano.

La suma de los tres tipos de bodegas asciende a un total de 406, que difiere de las 421 que se le atribuyen a Fermoselle en las Respuestas Generales, una diferencia poco significativa.

Los tres tipos de bodegas que hemos empleado a partir de la información contenida en el Catastro de Ensenada los mantenemos, en aras de facilitar una comparación de estas, para el Catastro de Riqueza Urbana.

El tipo de bodegas exentas es el más numeroso con 559, lo que representa el 70,2 %, mientras que los 152 pajares con bodega suponen el 19,1 % y las 85 casas que disponen de bodega, representan el 10,7 %. Así el número de bodegas que contabilizamos en 1923 asciende a un total de 79,6.

Figura 4. Distribución de los inmuebles de Fermoselle asociados a una bodega y/o a un lagar. Año 1923



Fuente: elaboración propia

3.2. Ubicación

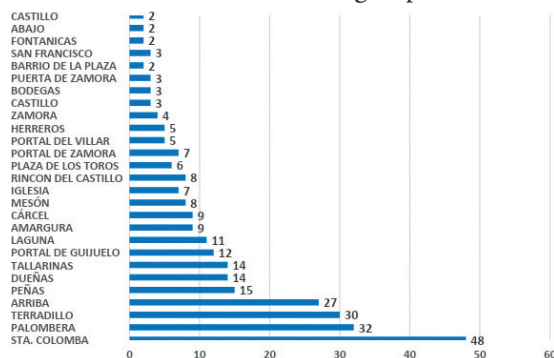
La primera aproximación a la situación de las bodegas la hemos realizado a partir del callejero existente en cada fecha. En el siglo XVIII la denominación de las calles no era oficial, sino que tiene un carácter consuetudinario, mientras que en el siglo XX el nomenclátor ya tiene una naturaleza oficial, si bien ello comporta que entre uno y otro catastro existieran modificaciones sustanciales en el callejero.

Sin embargo, será este apartado, el de la ubicación, el único que es susceptible de ser comparado con los datos ofrecidos por el Catastro de Riqueza Urbana.

En 1752 la distribución de las bodegas en las principales calles, en ocasiones también denominadas «barrios», se pueden observar en la figura 5.

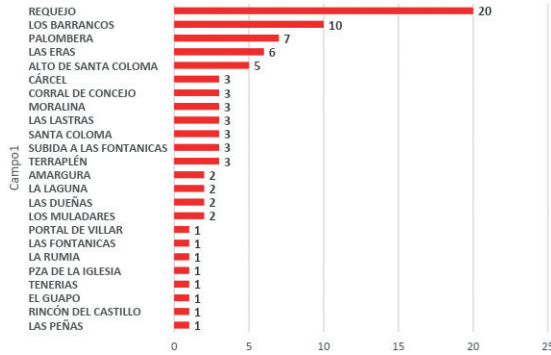
A partir del gráfico anterior, del que hemos suprimido la calles con una única bodega [7] en aras de obtener una mejor visualización, se puede observar que el 68,6 % de las casas con bodega se concentran en nueve calles, destacando la calle Santa Colomba con 48 unidades.

Figura 5. Distribución de las casas con bodega a partir del callejero de 1752



Fuente: elaboración propia

Figura 6. Distribución de las casas con bodega a partir del callejero de 1923



Fuente: elaboración propia

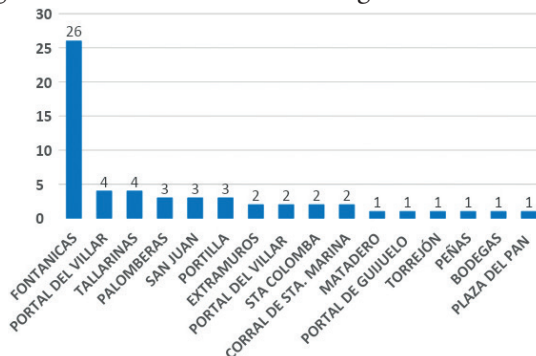
En 1923 las casas con bodega disminuyen considerablemente respecto a la cifra que se obtiene en el Setecientos. Ahora, éstas suman un total de 85 y su distribución se puede contemplar en la figura 6. Destaca sobre las demás la calle Requejo, con un total de 20 casas con bodega, que representa el 23,5 % de éstas.

La distribución de las bodegas exentas de otra edificación se puede observar en la figura 7. A partir del mismo podemos concluir que la mayoría de ellas se encuentran allende del casco urbano.

La zona con el mayor número de ellas corresponde a la calle o barrio de las Fontanicas, a la que podríamos sumar las figuras en las de Extramuros y Bodegas, denominaciones difusas que podrían identificarse con la primera, y que arrojan la cifra 29, que supondrían el 47,6 % del total.

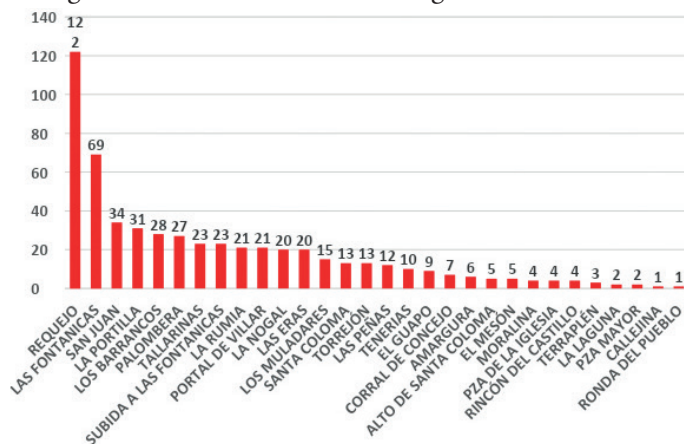
Las bodegas exentas de cualquier otra edificación en 1923 se pueden visualizar en la figura 8. En el mismo, el mayor número de bodegas estaban situadas en la calle Requejo, que aún no existía en el Setecientos. El segundo lugar correspondía a las Fontanicas, apareciendo también en los primeros lugares las calles de San Juan, la Portilla, Palomberas y Tallarinas, que ya en 1752 ocupaban los primeros lugares.

Figura 7. Distribución de las bodegas exentas en 1752



Fuente: elaboración propia

Figura 8. Distribución de las bodegas exentas en 1923

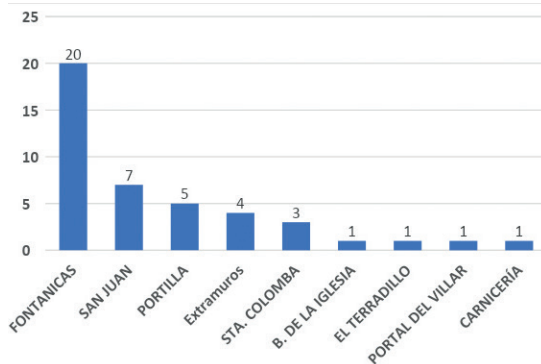


Fuente: elaboración propia

Un dato para considerar, a partir de la información que contiene el Catastro de Riqueza Urbano, es la superficie de las bodegas. La media que se obtiene es de 29 m², mientras que el valor modal que arroja la estadística es de 26 m². La bodega con una mayor superficie ocupa ciento cinco metros cuadrados y estaba situada en la calle de Las Fontánicas, y su propietaria era Cecilia Píriz Santos, viuda de Alejandro González Vaquero, con el que había contraído matrimonio el 9 de septiembre de 1891; mientras que la de menor tamaño, con seis metros cuadrados estaba ubicada en la calle de la Laguna, y era propiedad de Ángel Matos Marcos.

Por el contrario, la información que contiene el Catastro de Ensenada no nos permite conocer la superficie de estos espacios en el siglo XVIII, mientras que, en las escrituras de compraventa de los protocolos notariales, tendremos que esperar hasta el último tercio del siglo XIX para conocer la superficie de las bodegas y lagares.

Figura 9. Distribución de los pajares con bodega a partir del callejero de 1752

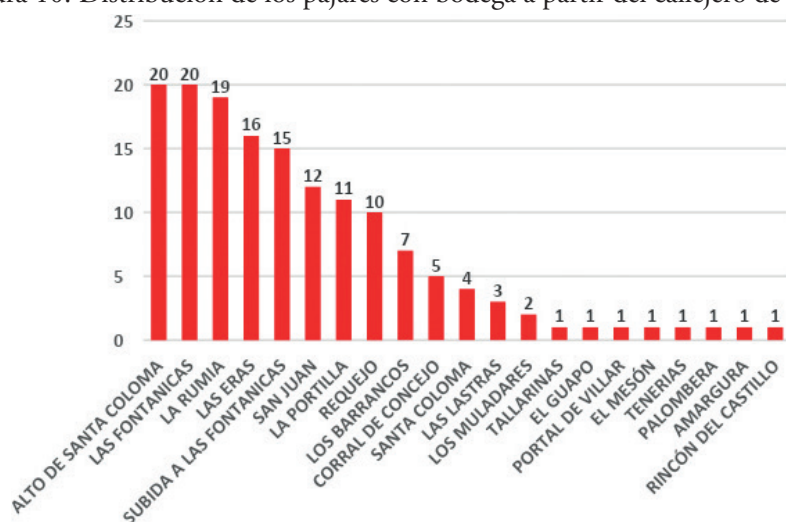


Fuente: elaboración propia

Por último, las bodegas asociadas a un pajar, en las que se especifica su localización, suman 49 y se localizan de forma mayoritaria en las Fontanicas y Extramuros de la localidad, pues la mismas alcanzan el 55,8 %.

Las bodegas bajo un pajar, con una cifra de 152 construcciones, ocupan el segundo lugar en el pasado siglo.

Figura 10. Distribución de los pajares con bodega a partir del callejero de 1923



Fuente: elaboración propia

Al igual que sucede dos siglos antes, aquellas calles más alejadas del centro de la localidad (Martín, 2016, p. 190) son las que tienen mayor número de bodegas. Ello se podría explicar por ser esta ubicación la que tuviese un acceso más fácil a ellas, tanto para llevar la uva como para extraer el vino.

La ubicación de las bodegas, en particular las que se encuentran en el subsuelo de las casas y pajares, no están exentas de múltiples conflictos, en particular cuando los propietarios de ambos inmuebles son personas diferentes, lo que coadyuva a disputas entre ellos, que en ocasiones desembocan en soluciones amistosas. Una de éstas, es la que protagonizan Francisco Castro, propietario de una bodega, y Francisco Feroselle, dueño de una casa. El acceso a la bodega se encuentra en el interior de la casa, por lo que ambos vecinos deciden firmar un convenio para hacer independientes ambas propiedades.

«[...] el dicho Francisco Castro tiene una bodega por bajo de la casa del enunciado Francisco Feroselle, por cuya casa tiene entrada a ella, de que se sigue bastantes incomodidades al mencionado Francisco Feroselle y no menos al mismo Francisco Castro, porque cuando quiere ir a dicha bodega, mayormente a deshora de la noche para reconocer las cubas no lo puede conseguir, y deseando poner en ello medio se ha convenido el repetido Castro en abrir portada por su casa, contigua a dicha bodega y tener entrada a ella independiente [...]» [8]

3.3. Contenido

El interior de las bodegas solía estar formado por un cañón y varias sidas, la ubicación de éstas corresponde al lugar en el que estaban colocadas las cubas [9] y los toneles. Vitales resultan las zarceras, que son los respiraderos que contienen las bodegas y que facilitan su ventilación. Además de los anteriores, tenemos el albañal, cuya funcionalidad era la de dar salida a las aguas que manaban en el interior y a las residuales. En algunas bodegas también aparecen pozos, en buena medida, para aprovechar el agua que fluye en su interior.

Algunos de estos elementos, como los albañales, son susceptibles de ser compartido su uso por varias bodegas, lo que no resultaba ser una excepcionalidad, pues algunas bodegas surgen de la división de una de ellas, en general cuando los propietarios acceden a ellas como consecuencia de una herencia.

«Nosotros, Ana María Funcia, viuda, de la una parte y de la otra, Manuel Seisdedos, su hijo, vecinos de la villa de Fermoselle, decimos: Que a mí, la dicha Ana María, me pertenece una casa en el casco de esta Villa y sitio que llaman la Cruz de la Cárcel [...] y a mí, el enunciado Manuel Seisdedos, me corresponde, por herencia de mi difunto padre, la mitad de una bodega [...] al sitio que llaman el Nogal [...] cuyas propiedades hemos tratado cambiar y permutar [...]» [10]

Por otra parte, queremos apuntar que las bodegas y su contenido, en muchas ocasiones, no pertenecen a un único propietario, ya que era habitual compartir la propiedad entre varios vecinos. Así, en la documentación del Catastro de Ensenada encontramos un total de nueve sidas situadas en otras tantas bodegas, cuyo propietario no es el mismo que el de la bodega y lo mismo sucede con las cubas, pues 71 de ellas se localizan en bodegas a cuyo propietario no pertenecen éstas. Así, Francisco Acebedo Seisdedos, labrador de Viñas, declara que no tiene ninguna bodega, pero si tres cubas distribuidas en las siguientes bodegas: una en la bodega que Antonia Losado tiene en su casa, ubicada en la zona del Castillo; otra en la bodega que llaman «Los Muchos», situada en el paraje de las Bodegas; y una tercera en la bodega que Bernardo Acebedo tiene extramuros de la Villa.

Serán las cubas el elemento de las bodegas que alcance un mayor valor económico, en muchas de las ocasiones por encima de cualquier otro espacio habilitado en ellas.

«Yo, Manuel Vicente de Toro, vecino de esta villa de Fermoselle [...] doy en venta [...] a Manuel Margarida [...] vecino de esta Villa, es a saber, una sida con su casco de cuba, que es la primera en bodega que tengo al sitio de las Fontánicas [...] la sida en 300 reales y el casco de cuba en 425 reales [...]» [11]

Respecto a los enseres contenidos en ellas, las escrituras notariales de compraventa no son muy explícitas, por ello hemos recurrido a los inventarios, en los que es posible encontrar alguna relación de éstos. El 27 de enero de 1843 se escritura el inventario de Manuel Marcos Trabanca [12]. En el documento se relacionan las pertenencias y el

valor de éstas que quedaron en las tres bodegas y dos lagares de este vecino, que falleció el 12 de enero de 1843 [13].

Bodega encima de la calzada de las Fontanicas

- Setecientos noventa cántaros de vino que hay en dicha bodega a 4 reales 3 160 r.
- Primera cuba en dicha bodega a la derecha con seis arcos de hierro 350 r.
- El tonel de la izquierda con seis arcos de hierro 170 r.
- Otro tonel a la derecha con seis arcos de hierro 140 r.
- El tonel pequeño de adentro con cuatro arcos de hierro 90 r.
- Primera cuba de la derecha con ocho arcos de hierro..... 500 r.
- La cuba que le sigue con ocho arcos de hierro 600 r.
- La cuba del frente con ocho arcos de hierro 900 r.
- Primera cuba de adentro a la izquierda con siete arcos de hierro..... 380 r.
- Un arco de piezas de Tarrara 60 r.
- Segunda cuba a la izquierda con ocho arcos de hierro..... 460 r.
- Tercera cuba a la izquierda con ocho arcos de hierro 310 r.
- Dos escaleras de cuba..... 6 r.

Bodega grande de las Fontanicas bajo la anterior panera

- Primera cuba de la derecha en el cuerpo de abajo con ocho arcos de hierro 530 r.
- La cuba grande en el mismo cuerpo con doce arcos de hierro..... 1 700 r.
- La cuba del frente en dicho cuerpo con ocho arcos de hierro..... 400 r.
- Un baño grande con tres arcos de hierro..... 100 r.
- Otro baño pequeño con dos arcos de hierro 25 r.
- Otra cuba grande en el cuerpo de arriba con doce arcos de hierro 1 700 r.
- La cuba de adentro que sigue a la anterior a la izq. con seis arcos de hierro..... 360 r.
- Primera cuba a la izquierda con seis arcos de hierro 400 r.
- Primera cuba a la derecha en el mismo cuerpo con ocho arcos de hierro 470 r.
- Unas escaleras de cuba 3 r.
- Dos baños con dos arcos de hierro..... 160 r.
- Sesenta cántaros de vino de Tormillo..... 160 r.
- Mil cien cántaros de vino en dicha bodega a 4 reales 4 400 r.
- Primera cuba de la derecha del bodegón de arriba con ocho arcos de hierro..... 500 r.
- Segunda a la derecha con diez arcos de hierro..... 500 r.
- Primera cuba a la izquierda en dicho bodegón con ocho arcos de hierro 440 r.
- Segunda cuba a la izquierda con ocho arcos de hierro..... 400 r.

• Primera cuba a la derecha por la puerta de abajo con ocho arcos de hierro	500 r.
• Segunda a dicha mano con ocho arcos de hierro.....	450 r.
• Primera cuba a la izquierda con seis arcos.....	320 r.
• Segunda cuba a la izquierda con ocho arcos de hierro.....	460 r.
• Unas escaleras	5 r.
• Un embudo de cobre.....	40 r.
• Una caldera grande de cobre con el cerco de hierro	150 r.
• Una alquitara de cobre buena	580 r.

Bodega bajo la calzada de las Fontanicas

• Primera cuba de la derecha con diez arcos de hierro	550 r.
• La cuba frente a la anterior con diez arcos de hierro	600 r.
• Primera cuba a la izquierda con seis arcos de hierro.....	300 r.
• La cuba frente a la anterior con diez arcos de hierro	500 r.
• Primera cuba del bodegón de abajo a la derecha con ocho arcos de hierro ...	400 r.
• Segunda cuba en dicho bodegón con ocho arcos de hierro	500 r.
• Unas escaleras de cuba	4 r.

Bodega de Veloso

• Primera cuba a la derecha con seis arcos de hierro	450 r.
• Segunda cuba a la derecha con ocho arcos de hierro	750 r.
• Unas escaleras de cubas.....	4 r.

En esta relación destacan la presencia de cubas de diferentes tamaños, cuyo valor oscila entre los 320 y los 1.700 reales y del resto de enseres destaca la presencia de escaleras, a buen seguro necesarias para acceder a la parte superior de las cubas, algunas de las cuales llegaban a tener hasta doce arcos de hierro.

4. LAGARES

Al analizar los lagares, hemos de diferenciar entre los que tienen su espacio propio o aquellos que son elementos manuales, a los que denominaban lagar o lagarito de mano, que suman dos y que hemos relegado en este estudio, pues los tipificamos como enseres.

Aquellos lagares que figuran en las bodegas asociadas a una casa (8) o un pajar (4) los hemos incluido en el apartado correspondiente a las bodegas. Así la suma total de lagares asciende a 59.

A tenor de las cifras anteriores podríamos concluir que entre 1752 y 1923 se produce un descenso considerable de los lagares. Ahora bien, es posible que la consideración de los informantes manejara criterios diferentes y en el siglo XX el lagar fuera considerado, en la mayoría de las ocasiones, una prensa, siendo catalogada como un bien mobiliario y

no un inmueble, quedando al margen respecto a la tipificación empleada en el Catastro de Ensenada.

La superficie que se especifica para los lagares en 1923 oscila, entre 80 m² para los dos más grandes y los 40 m² para el más pequeño

También hemos podido constatar la denominación nominal de unos de estos espacios, es el conocido como el lagar de las Cuarenta Horas [14], que pertenece a la Fábrica de la iglesia parroquial de Fermoselle.

4.1. Ubicación

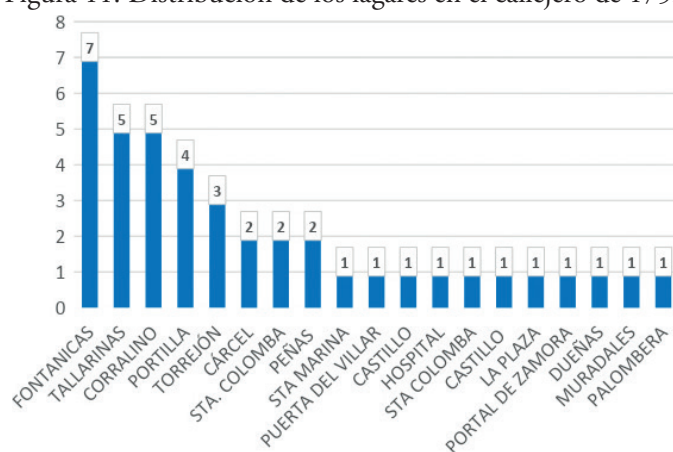
En este apartado hacemos referencia a la situación de los lagares, aunque la misma no está identificada en todos ellos, pues en seis casos no figura. La del resto se puede observar en la figura 11, destacando los siete situados en las Fontanicas o los cinco que se localizan en las Tallarinas y el Corralino.

Una vez más se constata su ubicación en la periferia de la localidad, en la que destaca la calle de las Fontanicas.

En el Catastro de Riqueza Urbana de 1923 tan sólo aparecen siete lagares: tres lagares independientes, uno situado en la Subida a las Fontanicas, propiedad de Tomás Díez Seisdedos, otro situado en la calle de la Rumia, propiedad de Manuel Mayor Castaño; y el tercero se localiza en la calle de las Fontanicas, cuyo propietario es Manuel de la Peñas Santos. Los otros dos lagares se localizan: uno, debajo de un pajar en la Subida de las Fontanicas, propiedad de José Miranda Labrador; y el otro en el subsuelo de una panera en la calle de la Portilla, cuyos propietarios son Juan Petit y su hermano.

Además de los anteriores, figuran otros dos lagares en el interior de sendas bodegas: uno en la bodega de Agustín Garrido Fermoselle, que está en la calle de las Eras; y el otro, en la calle de Requejo, propiedad de Manuela Serrano Serrano.

Figura 11. Distribución de los lagares en el callejero de 1752



Fuente: elaboración propia

4.2. Contenido

En cuanto a su contenido nos remitimos al inventario, utilizado con anterioridad para relacionar el propio de las bodegas, que corresponde al inventario de Manuel Marcos Trabanca [15].

Lagar de las Fontanicas

- Una cuba con diez arcos de hierro 860 r.
- Dos toneles de las borras con seis arcos de hierro..... 24 r.
- Una pala 2 r.
- Una tinaja de Cantalapiedra 15 r.
- Veinte cargas de manojos..... 125 r.

Lagar de la Palombera

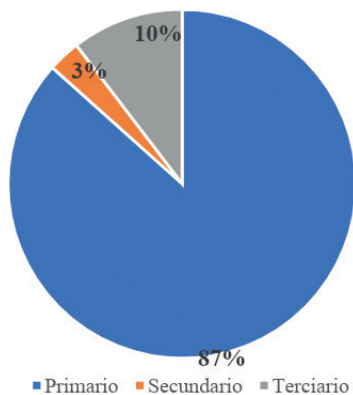
- Sesenta asnales de aceituna..... 1.200 r.
- Otros diez asnales de aceituna de los olivares de Pinilla 200 r.

4.3. Propietarios

Hemos agrupado a las personas propietarias de las bodegas y lagares por sectores económicos. En la figura 12 se puede observar que el sector primario, con un 87 %, ocupa una posición dominante respecto a los otros dos, mientras que el terciario y secundario, con un 10 y un 3 %, respectivamente, ocupan el segundo y tercer lugar.

No obstante, los porcentajes anteriores serían susceptibles de cambiar si en el gráfico hubiésemos incorporado los cuarenta nueve propietarios de los que no se especifica su oficio.

Figura 12. Distribución de los propietarios de bodegas por sectores económicos. Año 1752



Fuente: elaboración propia

Entre los integrantes del sector primario sobresalen los labradores y las labradoras que suman 351 y 21, respectivamente. En el caso de los hombres, 90 ejercen un segundo oficio, destacando como segunda ocupación la de arriero, en la que se emplean un total de 25 personas. Entre ellas, solo una mujer tiene una segunda ocupación, que es la de buhonera.

En cuanto a los propietarios con mayor número de bodegas y lagares, destaca la figura de Juan Antonio Bartolomé Guerra, labrador y arrendatario de diezmos, casado con Teresa Berdión Díez, que posee tres bodegas, dos casas con bodega y medio lagar. En sus últimos días, ya viudo, Juan Antonio es asistido por su hijo Alejandro y su nuera, Manuela Garrido por lo que, en su testamento, que se escritura el 10 de mayo de 1751, en una de las mandas contenidas en el mismo, les entrega «una cuba con su sida en bodega de las Fontanicas y es la primera según se entra a mano izquierda» [16].

Al anterior, le siguen: Alejandro Santos González, labrador y arrendatario de novenos y con una carnicería, casado en primeras nupcias con Mónica Velasco Manzano y en segundas con Teresa García García, propietario de dos bodegas y dos casas con bodegas; Esteban Puente Vaquero, casado en primeras nupcias con Catalina Berdión Pérez y en segundas con Isabel Díez Alejo, que tiene dos casas con bodega, un lagar y un pajar con bodega y lagar; Antonio Andrés Ramos de la Puente, presbítero, que vive con dos hermanas, Isabel y Antonia, propietario de una casa con bodega, una casa con bodega y lagar, una bodega y un pajar con bodega; y José Santos Ramos, labrador y ganadero, casado con Teresa Villarino Bernardo, propietario de una casa con bodega, dos bodegas y un lagar.

Por último, respecto a los datos relativos de los propietarios de bodegas y lagares en el Catastro de Ensenada, hay que apuntar que 93 de ellos poseen dos o más espacios, y suman un total de 220, mientras que 255 tan sólo tienen en propiedad uno.

Por lo que se refiere la información contenida en el Catastro de Riqueza Urbana de 1923, de la que no disponemos el oficio de sus propietarios, ni la hemos podido contrastar con los protocolos notariales, cuyo límite de consulta está establecido en el año de 1923, ni con los libros sacramentales de la parroquia de Fermoselle, pues los libros del siglo pasado tampoco no están a disposición de los investigadores.

Los propietarios con mayor número de bodegas son: Manuel Seisdedos Seisdedos, Manuel Garrido Fernández Adolfo Barrueco González, con 5 bodegas cada uno; a continuación, con 4 tenemos a: Jacoba Flores González, Manuela Serrano Serrano, Raimundo Castro Díez, José Seisdedos Santos, Florentina Sánchez Ramos e Ignacio Sendín Marcos.

Los propietarios, con un número plural de éstas, son 121 y suman 286 bodegas, mientras que los que poseen una sola son 490. En 25 declaraciones se desconoce quién era el propietario.

5. LA CONSTRUCCIÓN DE BODEGAS Y LAGARES

La construcción de estos espacios, así como la inmensa mayoría de las edificaciones que componían el paisaje urbano de Fermoselle en los siglos XVIII y XIX se puede

definir como una arquitectura popular, denominada por algunos estudiosos como una «arquitectura sin arquitectos» (Franco y Luis, 2005, p. 205)

La documentación es parca en el tema de la construcción inicial de estos espacios, aunque en detalles parciales y conflictos derivados de las obras de éstas son más profundas. Ello nos lleva a la conclusión de que los contratos que se materializaban para construcción de las bodegas y lagares, en la inmensa mayoría de las ocasiones, eran verbales

A partir de las escrituras contenidas en los protocolos notariales y de la comparación del número de bodegas registradas en ambos catastros, podemos concluir que será el siglo decimonónico el más prodigo en la construcción de ambos espacios. No obstante, las descripciones más completas de las construcciones se localizan en la segunda mitad del Setecientos.

El 3 de octubre de 1759 se firma el ajuste de la obra de una casa con bodega entre su propietario, don Gabriel de la Torre Almendral, racionero de la Catedral de la ciudad de Zamora y residente en Fermoselle, y Pedro Fontaina, vecino de San Martín de Burela, maestro de obras, la misma estaba situada en el sitio de Las Fontanicas. La casa sólo tiene las cuatro paredes y la obra consistiría en:

«[...] hacer los cimientos para un arco que se ha de formar desde la parte de mediodía a la del norte, cuyo arco ha de ser de medio punto, volate, con una cepa a cada lado y seis ramales, llevando de cada parte medio cañón de arco bóveda y hasta el tercio de su elevación ha de ser de piedra y cal, y lo restante del primer tránsito ha de ser de cal y raja la bóveda, que se ha de fabricar, quedando en dicha bóveda siete agujeros redondos que quepa un brazo, frente de los siete sitios de siete cubas y seguirá encima de dicha bóveda y arco y la superficie de la bóveda anivelada con losas sentadas en cal con sus juntas bien encuadradas y en forma de cantería y en dicho asiento han de quedar dos vertederos huecos con dos piedras que atraviesen las paredes de dos costados donde más convenga y se elija para que salga por ellos el agua que haya en dicho asiento a la calle sin detención, ni ofender a las paredes [...]» [17]

El coste de la obra asciende a 5.750 reales, siendo de cuenta del propietario limpiar la broza que hubiese bajo de la bóveda y el cañón, así como las puertas y ventanas.

Por lo que respecta a la construcción de lagares nos encontramos con la misma tesitura, aunque con una grata excepcionalidad. El 27 de noviembre de 1764 se escritura una carta de obligación [18], por la que el arquitecto Manuel Juárez Trancón se obliga a construir un lagar para Gabriel de la Torre Almendral, presbítero y vecino de Fermoselle. El mismo estaría situado junto a la bodega que el mismo poseía en el barrio de las Fontanicas. El presupuesto de la edificación ascendía a 7.500 reales, y en este no se incluía «la viga, huso, puertas, ventanas y cerraduras», que habían de ser de cuenta del propietario. Se estipula que la obra de construcción del lagar habría ser finalizada a mediados de agosto de 1765. El propietario se comprometía a entregar 5.000 mil reales a la firma de esta escritura y los 2.500 restantes a la finalización de la construcción.

Sin embargo, el 26 de abril de 1765 se escritura un documento de convenio entre el arquitecto y el propietario, por el que ambos acuerdan dejar sin efecto la obligación de construir el mencionado lagar. La razón que esgrime Manuel Juárez para desistir de su construcción es la siguiente:

«[...] se empezó a desmontar el sitio donde se había de construir el explicado lagar, cortando y desmontando allí varias peñas y en la cantera, la piedra que pareció necesaria y fabricó una calera de cal en el lugar de Pinilla y previno diferentes vigas compradas en el lugar de Badilla y otros del Partido de Sayago, para lo cual, yo el dicho Trancón, tengo recibido en varias partidas y ocasiones del mencionado don Gabriel de la Torre, tres mil cuatrocientos reales, y en este estado considerando que la mencionada obra y fábrica del propuesto lagar no se puede hacer por la ajustada suma y que será grande la quiebra que resulte sin tener yo, el dicho Trancón, bienes algunos con que poderla satisfacer [...] me he convenido con el dicho don Gabriel en dejar la citada obra [...]» [19]

La proliferación de bodegas en algunas zonas de la villa de Fermoselle propicia un incesante incremento de conflictos entre sus vecinos. Una de las calles, donde estos se multiplican será la de las Fontanicas. Uno de ellos es el que protagonizan en 1824 Vicente Rodríguez y Eugenio Velasco, al introducirse el primero, mientras picaba para construir su bodega, por debajo de la bodega del segundo, aunque el problema suscitado se solventa de forma amistosa al comprometerse Vicente a subsanar, mediante la construcción de un arco, el daño ocasionado.

6. A MODO DE CONCLUSIÓN

Adentrarse en las entrañas del casco urbano de la localidad de Fermoselle supone la inmersión en un pasado histórico poco conocido y en esta localidad zamorana la vida transcurre tanto en su superficie como en su subsuelo, pues en el mismo se elabora y conserva el vino, cuya comercialización ha garantizado durante siglos la economía doméstica de muchos de sus vecinos, la de unos de forma directa y la de otros de forma indirecta.

El saber de las bodegas y los lagares, no se reduce al conocimiento de su arquitectura o de su localización, sino que el mismo va más allá, es averiguar cómo se transforman, quiénes eran sus propietarios, qué conflictos se generaban. En definitiva, un conjunto de vicisitudes que nos han de permitir comprender como transcurría el devenir cotidiano de nuestros ancestros, cuya sapiencia ha permitido que la cultura del vino en Fermoselle haya llegado hasta nuestros días.

Este estudio es un primer avance de una investigación que tenemos en curso sobre las bodegas y lagares en los siglos XVIII y XIX y que esperamos completar próximamente.

NOTAS

[1] A.H.P.ZA. Sección de Hacienda. Respuestas Generales, caja 161, libro 485.

[2] La «sida» es una denominación específica de Fermoselle, en otros lugares (Jiménez de Jamuz–León–, Aranda de Duero –Burgos– a estos espacios se les denomina «sisas».

[3] Ministerio de Defensa. Cartoteca del Ejército. Plano y perfiles de la Villa y Castillo de Fermoselle. Carbajales y abril, 1.º de 1752. D. Antonio de Gaber.

[4] A.G.S. Expedientes de Hacienda. Leg. 275, exp. 7, fol.7-r., año 1578.

[5] A.H.P.ZA. Secc. Notariales. Leg. 8.766, fol.34-r, año 1848.

[6] Los propietarios de casa con dos bodegas eran: Juan Mayor Martín, labrador; y Antonio Guerra Fermoselle, labrador y botero.

[7] Las calles, Muradales, Hospital, Tiento, Pozo de la Casa y Corralino.

[8] A.H.P.ZA. Secc. Notariales. Le. 8.721, fol. 330-r., año 1766.

[9] Asociados a las cubas tenemos los poños, por lo general de piedra, que son donde sustentas aquellas.

[10] A.H.P.ZA. Secc. Notariales. Leg. 8.754, fol.287-r., año 1814.

[11] A.H.P.ZA. Secc. Notariales. Leg. 8.713, fol.131-r., año 1763.

[12] A.H.P.ZA. Secc. Notariales Leg. 8.765, fol. 35-r al 62-v., año 1843.

[13] A.H.D.ZA. Secc. Sacramentales, libro de difuntos, n.º 35.

[14] A.H.P.ZA. Secc. Notariales Leg. 8.719, fol. 9-r, año 1760.

[15] A.H.P.ZA. Secc. Notariales Leg. 8.765, fol. 35-r al 62-v., año 1843.

[16] A.H.P.ZA. Secc. Notariales Leg. 8.733, fol. 169-r, Año 1791.

[17] A.H.P.ZA. Secc. Notariales Leg. 8.719, fol. 147-r, año 1759.

[18] A.H.P.ZA. Secc. Notariales Leg. 8.720, fol. 268-r, año 1764.

[19] A.H.P.ZA. Secc. Notariales Leg. 8.720, fol. 84-r, año 1765.

BIBLIOGRAFÍA

Abarca, V., Llopis, E., Sánchez Salazar, F. y Velasco Merino, E. (2016). El declive de la mortalidad en la provincia de Zamora en los siglos XVIII y XIX. *Revista Uruguaya de Historia Económica*.

Almaraz Vázquez, M. de las M., y Blanco Sánchez, J. A. (2008). Consideraciones sobre el arquitecto José de Barcía. *Studia Zamorensia. Segunda Etapa, vol. III*.

Franco, F., y Luis, S. (2005). *Cultura vitivinícola del Cerrato castellano: viñedos, vinos y bodegas del Cerrato Palentino*.

Martín Martín, G. (2016). Las bodegas tradicionales: localización, construcción y uso. *AA.VV. La comarca vitivinícola de Cigales: viñedos, bodegas y vinos*.

Piqueras Haba, J. (2005). La filoxera en España y su difusión espacial: 1878-1926. *Cuadernos de Geografía, 77*.

Potente Castro, M., Colino Prieto, F., Gutiérrez Aparicio, D., Navarro Zamora, A. y López Tárraga, A. B. (2023). Turismo y patrimonio como motores de desarrollo rural: el caso de las bodegas históricas de Fermoselle (Zamora). *Cuadernos Geográficos, 62(2)*.

Velasco Merino, E. (2022). El perfil del emigrante transoceánico de la Raya zamorana al inicio del siglo XX. Fariza 1899-1912. *AA.VV. Homenaje a Miguel Ángel Mateos*.

ANEXOS

Anexo 1. Portada de una bodega en la calle de las Fontanicas, año 1970



Fuente: A.H.PZA. Catastro de urbana

Anexo 2. Puerta de una bodega en la calle de la subida a las Fontanicas, año 1970



Fuente: A.H.P.Z.A. Catastro de urbana

Anexo 3. Acceso de entrada a una bodega en la calle Requejo, año 1970



Fuente: A.H.P.Z.A. Catastro urbana

Anexo 4. Vista del albañal de la bodega



Fuente: Seco, E., 2020

Anexo 5. Una cuba situada en una de las sidas de la bodega



Fuente: Seco, E., 2020

CAPÍTULO 5

ESTUDIOS Y OBSERVACIONES SOBRE LOS JUDÍOS DE FERMOSELLE Y SUS DESCENDIENTES

Studies and Observations on the Jews of Fermoselle and Their Descendants

Jesús Jambrina Pérez

*Fermoselle, judíos por los cuatro costados,
si no lo quieres creer,
en la puerta de la iglesia lo verás pintado.*

RESUMEN: Este trabajo intenta una metodología de estudio acerca de los judíos de Fermoselle a partir de la compilación, contextualización e interpretación crítica de todos los datos e informaciones que se encuentran disponibles acerca de esta comunidad hasta ahora. La premisa del trabajo parte del hecho de que Fermoselle, por un lado, se encuentra aislado de los centros principales de poder en la edad media y por otro, se localiza en la frontera con el reino de Portugal, lo cual hace que tengamos que indagar sobre las relaciones de los judíos con sus correligionarios del otro lado de La raya, antes y después de 1492. En ese sentido, este trabajo también propone un acercamiento desde la perspectiva de los estudios de fronteras en los cuales las historias y las culturas de las poblaciones que habitan estos lugares, al margen del colectivo del que hablemos, se entretujan a través del tiempo y la geografía. Esto es relevante para muchos judíos que, sobre todo a partir del siglo XI, debido a los prejuicios y las persecuciones, primero de los almorávides y almohades y luego de la inquisición, en especial luego de los ataques violentos de 1391, siempre buscaron refugio en ciudades y poblados alejados de las dinámicas centrales. Si bien las menciones directas a judíos en Fermoselle durante la edad media son escasas, sin embargo, puede decirse que son significativas al calificarle de aljama, con al menos una sinagoga, una calle de la

judería y algunos nombres propios de hebreos de la villa. Este trabajo es el primero en reunir en un solo texto la huella colectiva de los judíos fermosellanos.

Palabras claves: *Judíos Hispano Portugueses; Edad Media; Zamora; 1492; Sefarad; sefardí; inquisición; Genealogía; estudios de fronteras.*

ABSTRACT: This paper proposes a methodology to study the Jews of Fermoselle through an interdisciplinary analysis of all the archive documentation available so far about this community. The premise of the proposal comes from the fact that Fermoselle was isolated from large urban centers in the Middle Ages, and also located in the border between two kingdoms, Leon and Portugal, which needs to be considered when exploring the lives of the Jewish communities on both sides of the border, before, and after 1492. In that sense, this paper works within the perspective of frontier studies in which the life and cultures of people living in these areas, beyond their religious, political and economic natures, intertwines across geography and time. This is relevant for the history of the Jews in Iberia because, since at least the 11th century, due to prejudices and persecution from the Almoravid and Almohads invasions, and particularly after 1391, and the inquisition, Jews massively fled populous aljamas and Jewish Quarters across Al Andalus, Castile, and Aragon, seeking refuge in small towns and middle size cities as far as possible from the major urban centers. If the mentions to Jews in Fermoselle are certainly scarce during the Middle Ages, they are revealing as archival records name the villa as an aljama, with at least one synagogue, a main street of the Jewish Quarter, and several references to known Jews living here. This is the first text compiling the collective trace of the Jewish community in Fermoselle.

Keywords: *Iberian Jews; Middle Ages; Zamora; 1492; Sepharad; Sephardic; Inquisition; Genealogy; frontier studies.*

1. INTRODUCCIÓN

FERMOSELLE ES, tal vez, el pueblo de la frontera entre España y Portugal, en la provincia de Zamora, que más atención ha recibido en los últimos 15 años acerca de su pasado judío. A pesar de la reducida documentación primaria acerca de la existencia de esta comunidad en la villa antes de 1492, el conjunto de esta, unida a la de otras fuentes como las inquisitoriales, las epigráficas y las genealógicas, así como el contexto general de la región, permiten sugerir, siempre con prudencia, la presencia de un núcleo hebreo de larga data en esta población.

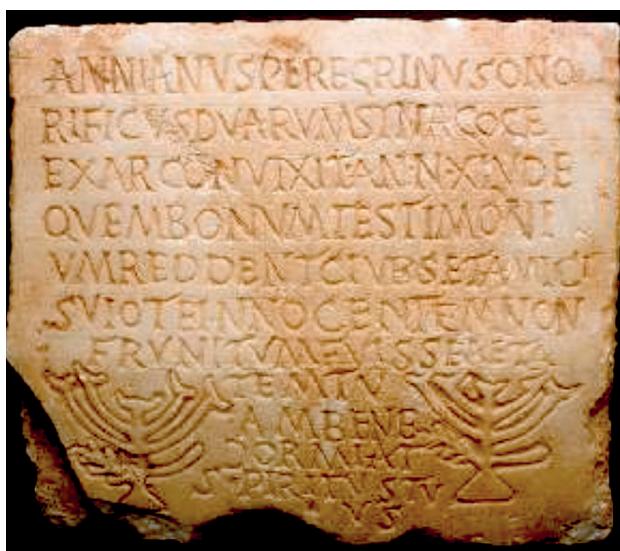
El primer objetivo de este artículo es, entonces, intentar una metodología de estudio, basada en la organización de los datos e información disponibles, acerca de este colectivo y su descendencia, para visualizar, en la medida de lo posible, su huella entre los siglos XIII y XV y aún después de su salida forzosa en tanto su prole igualmente construyó sus vidas en el pueblo ya fuese como conversos, cripto judíos, judaizante o sinceros cristianos.

El segundo propósito es ofrecer a futuros investigadores un punto de partida para indagar más y mejor en esta parte de la historia local y regional, pero también nacional e internacional, pues no poco judíos y sus descendientes se movieron en todo el territorio aledaño a ambos lados de La Raya e incluso cruzaron el atlántico. El texto tendrá un orden cronológico, contextualizando este legado en la zona y proveyendo un cuadro más amplio sobre él.

2. ANTIGÜEDAD

El consenso historiográfico moderno, sustentado sobre todo en restos arqueológicos, epigrafías y fuentes documentales diversas acepta que los judíos llegaron en grupos numerosos a la península con las tropas romanas alrededor del año 161 a.e.c. [1], aunque desde antes ya existían pequeños asentamientos como parte de las colonias fenicias, griegas y cartaginesas. Entre las referencias más antiguas que tenemos en el suroeste de lo que hoy es España se encuentra una lápida de finales del siglo IV o principios del V e.c., dedicada a Annianus Peregrinus, exarconte de dos sinagogas, un cargo civil de dicha institución religiosa. En la pieza se observan dos menorás o candelabros de siete brazos, el símbolo más antiguo de la fe mosaica, según la tradición, ordenado a construir por el mismo Dios (Éxodo 25:31). La pieza se puede ver en el Museo Romano de Mérida [2] (figura 1).

Figura 1. Lápida del judío Annianus Peregrino



Fuente: Museo Romano de Mérida

A través del estudio de esta pieza, el lugar donde se descubrió y sus decoraciones, se puede deducir un importante cúmulo de datos: en la Mérida de la época había al menos

dos sinagogas, es decir, existía una comunidad lo suficientemente numerosa para sostener dos templos en los cuales debían officiar al menos un rabino en cada uno, debían tener como mínimo un Sefer o rollo de la Torah en cada sinagoga, hubo cementerio, además de algún tipo de espacio para la instrucción religiosa y una estructura jurídica liderada por los mayores más conocedores de la halajá o ley judía. Lo mismo es muy posible que se repitiera en otras villas y ciudades hispano-romanas, ubicadas en o en las cercanías de la Calzada de la Plata [3].

Las legiones romanas, entre quienes, además de itálicos, también había judíos, galos, sirios y germanos (García, 1987, p. 23), eran acompañadas en sus desplazamientos por todo tipo de personas que servían a las legiones en sus necesidades, labores por las que, como es natural, cobraban. En ese sentido, fueron los soldados imperiales los que pusieron las primeras piedras de muchas poblaciones ibéricas que con el tiempo se convertirían en grandes urbes, siendo la fundación de, por ejemplo, la propia ciudad de León, heredera de la Séptima Legión. Y no sólo campamentos, coliseos, puentes, acueductos, baños, calzadas y villas dejaron los romanos, sino descendencia, en muchos casos, sino en la mayoría de ellos, mezclada con los indígenas, en el caso de la provincia de Zamora, vacceos, vetones, astures y lusitanos, entre otros, que con el tiempo fueron latinizados.

3. EDAD MEDIA

*«Se sabe que vives en Zamora
y muchos otros me dicen que crees en la Torá»
(J. Alfonso de Baena)*

A partir de la conversión al catolicismo de Recaredo, en el año 589, los judíos comenzaron a ser perseguidos, decretándose una primera expulsión en el año 616, a causa de la cual estos salieron, principalmente, hacia el norte de África. Debido a los decretos visigodos en los distintos concilios, por los cuales sabemos de la considerable presencia hebrea en Iberia, es muy posible que muchos judíos, asentados desde la época romana, comenzaran a considerar el cripto judaísmo o marranismo, como se le llama en el área que nos ocupa, como forma de sobrevivencia (García, 2002, p. 36). En cualquier caso, sabemos que no abandonaron completamente Hispania porque, según relatan las crónicas árabes, en el año 711, estos últimos dejaron a los judíos como administradores de algunas grandes ciudades, entre las que se encontró Zamora, según Cesáreo Fernández Duro (Fernández, 1882, p. 172).

Según Felipe Maíllo Salgado, entre 711 y 750, en Zamora y sus alrededores se establecieron principalmente bereberes, los cuales, debido a la escasez de alimentos y las luchas entre ellos mismos y con los musulimes, se retiraron al norte de África, facilitando la llegada de Alfonso I, reinado entre 739 y 755, quien trasladó a los cristianos a Asturias. Un siglo después, en el 893, la ciudad fue repoblada por Alfonso III con mozárabes de Toledo, quienes reconstruyeron y fortificaron Zamora (Maíllo, 1991).

Figura 2. «San Ildefonso y un judío» (iconografía data en el siglo XI), Biblioteca Laurenziana, Florencia, Italia, MS Laurenziana Ashburnham 17, Folio 18. Los restos de San Ildefonso (606-667) reposan en la iglesia que lleva su nombre en Zamora y habría sido trasladado por toledanos para preservarlo de las invasiones sarracenas. Durante varios siglos permanecieron ocultos, pero en el siglo XIII fueron encontrados por el obispo Suero, quien le dedicó un espacio junto a los de San Atilano



Fuente: Scala/Art Resource, NY

Durante todo el siglo X, la ciudad del Duero sufrió varias aceifas –901, 938, 959, 979, 981, 984, 986, 988, 999–; algunas las resistió, pero ante otras cayó. Sin embargo, los musulmanes nunca se asentaron por largo tiempo aquí y a inicios del siglo XI, a partir del año 1005, Zamora comenzaría su recuperación, cuyo auge se alcanzaría en el siglo XII cuando el cronista al-Idrisi la describe «como una de las capitales de los cristianos con sólidas murallas, tiene muchos campos fértiles y viñas y sus habitantes son ricos y comerciantes» (Maíllo, 1991).

Esta ciudad, cercana a Fermoselle y con la que la villa rayana tendrá una larga relación de interdependencia administrativa, por otra parte, siempre estuvo en el imaginario medieval como una de las más antiguas a donde llegaron los judíos desplazados por las guerras en Jerusalén. Los mitos y leyendas, únicas narrativas que funcionaron como historiografía por varios siglos antes de que diera paso a las Crónicas y posteriormente los primeros documentos, sostenían que:

«Acabada la fundación de Toledo, (los hebreos) pasaron adelante y llegaron al lugar donde hoy está edificada Çamora y mirando las constelaciones, el planeta, fecundidad del suelo, y las riberas de tan famoso río, acordaron edificar una ciudad y población. Fundaron pues Çamora años seiscientos poco más o menos (a.e.c.) [...] los judíos de las sinagogas de Toledo y Zamora respondiesen haber hallado clima de cielo e influjo de los planetas que en Jerusalén, se confirma por lo que dice Antonio de Nájera, matemático, en su obra *Astrológica Suma* [...] hablando del signo de Acuario dice que domina las ciudades de Jerusalén, Urbino, Constantinopla, Monferrato, Turín, del Piamonte, Rávena, Trento, Amberes, y en España, Palencia, Medina del Campo y Sevilla» (García, 1992, p. 43).

Otros relatos en la misma línea afirman que en la época del gobernador romano Galba (151-150 a.e.c), en Zamora existió un rabino de nombre Zambí Moisés y que fue a los judíos de esta ciudad a los que Pablo de Tarso habría escrito la Epístola a los hebreos. No existen evidencias para afirmar esto, pero lo relevante es que a esta ciudad del Duero siempre se le asoció con una antigua presencia judía, seguramente apelando a su importancia en el momento de producir dicha mitología que, también es muy posible, contribuyera al asentamiento en la misma de muchos judíos, llegado a ser una de las aljamas más populosas del norte de la península en el momento de la expulsión.

4. LOS JUDÍOS EN EL REINO DE LEÓN

En el reino de León, donde tendríamos que enmarcar a Fermoselle, la presencia hebraica se conoce desde el siglo X en la ciudad homónima a través de la conversión al cristianismo –se hizo monje– de un judío llamado Habaz. También sabemos que entre los años 956 y 959, Hasday ibn Shaprut (915-990) vivió varias temporadas en León como diplomático de Aldebarán III (Carriedo 21-60). Asimismo, Justiniano Rodríguez Fernández refiere la temprana posesión de tierras y viñedos por parte de judíos en el antiguo reino: «*En el año 984, día 6 de abril, hallamos la mención del hebreo Vita y su esposa doña Vita, con las de Abraham y su mujer Justa, a quienes Juliano y su esposa Materna venden por precio de nueve argentos una viña en Alija, colindante con otras propiedades de los compradores...*» (Rodríguez, 1969, pp. 59-61). El mismo historiador menciona otras posesiones judías en los pueblos de Marialba, Marne, Valdesogos y Villaturiel.

El Fuero de León, año 1017, válido para todo el reino, reconoce a los judíos en igualdad de condiciones con los cristianos en la tasación de casas, aunque las viejas legislaciones visigodas, con sus altas y bajas, continuaron ejerciendo influencia en las decisiones y las creencias populares (Rodríguez, 1969, p. 66). El Fuero de Zamora (1062), cuyo original está extraviado o perdido, no menciona a los judíos que, sin embargo, por otros documentos, se sabe que existían. Dice Fernández Duro:

«[Fernando I] Dio al pueblo de su hechura fueros y privilegios, con las antiguas leyes de los godos, aumentadas en muestra de predilección, sabiéndose tan sólo, por haberse perdido este interesante documento, que acordó derechos e inmunidades a los hebreos, restaurando por tanto la Aljama, que ellos suponen contemporánea de Nabuconosor» (Fernández, 1882, p. 231-232).

En Zamora capital, los hebreos crecieron de manera sostenible a partir del siglo XI con la llegada de repobladores atraídos por Fernando I [4]. Dos sitios extramuros recibieron sus Fueros, Santa Cristina (1062) y la Puebla del Valle (1094), hoy barrio de La Horta, lugar este último, donde, según Fernández Duro, se labró sinagoga (Fernández, 1882, pp. 314-315). En ninguno de los dos Fueros se menciona a los judíos, pero por otras fuentes se sabe que se encontraban en los alrededores de la actual Catedral y el Castillo (Ferrero, 2014). Es de esta época, según Álvaro López Asencio, el candelabro

de la iglesia de San Pedro y San Ildefonso, encontrado por los arqueólogos en 1989 (figura 3).

Figura 3. Januquilla (o Janukía en judeoespañol), descubierta en 1989 en la iglesia de San Pedro y San Ildefonso, datada en los siglos XI y XII, por el historiador Álvaro López Asencio, en el 2008



Refiriendo a los Fueros otorgados por Alfonso VI, caracterizados por una política favorable a los judíos, muchos de ellos, escapando de las taifas, María Fuencisla García Casar escribe:

«De todo lo expuesto (38-41) [5] puede deducirse que, pese a algunas medidas segregacionistas, los siglos XII y XIII se caracterizaron por el clima de convivencia armónica y estable de ambas culturas. A ello contribuyó «la expansión política, militar, demográfica y económica; la tendencia al alza que caracteriza estos siglos en los reinos peninsulares explicaría que, salvo raras excepciones, judíos y cristianos hayan mantenido cordiales relaciones y haya podido ser considerada la península –Castilla (y León), especialmente– ejemplo de convivencia de tres comunidades» (García Parrondo, 1987, p. 41).

5. LA JUDERÍA DE FERMOSELLE

Hasta hoy no se conoce dónde estuvo la judería de Fermoselle, ni su sinagoga, aunque sí hay referencias a que pudo haber estado en lo que se llamó la Bodega del Obispo, en el barrio de Las Tallerinas (Armenteros, Conde y González, 2019) muy posiblemente en referencia al Obispo Suero Pérez (~1244-1286), a quien, en 1255, Alfonso X entregó la villa en señorío y en la cual el clérigo falleció, después de haberla repoblado y expandido. Fue a este eclesiástico, precisamente, a quien se debe la primera mención, hecha en 1259, a la aljama de los judíos de Zamora, es decir, la reconoció como comunidad mayor en comparación con la de una judería (García, 1992, p. 96).

De la época anterior a 1492 e inmediatamente posterior, no es mucha la información de la que se dispone, aunque la que existe retrata a una numerosa comunidad judía en la villa y sus alrededores. Por ejemplo, Yitzhak Baer menciona presencia judía, agrícola, en Fariza en el año 1294 (Baer, 1998, p. 274) mientras que Carlos Carrete Parrondo lo hace para Fermoselle, adentrado el siglo XV, lo cual nos invita a considerar que, entre ambas fechas, muy posiblemente hubiese judería:

1486. 30 de mayo, Valladolid. Carta del Consejo Real, a petición de Mosé Marcos, vecino de Villalpando, por la que se ordena a su esposa Urosol, hija de Salomón Berroy y de Orabuena, vecinos de Fermoselle, vaya a vivir con él y le lleve la dote prometida (Carrete, 1991, p. 117).

1495. 28 de febrero. «Merced al sotamontero Juan de Sandino de la sinagoga y casas de la aljama de los judíos de Fermoselle», firmada por los reyes en Madrid el 28 de febrero:

«por fazer bien e merced a vos, Juan Sendino (probablemente Sendim), nuestro sotamontero [...], por quanto nos fezistes relación que al tienpo que nos mandamos salir los judíos destos nuestros reynos e señoríos, el aljama de Fermoselle tenía en [...] Fermoselle [...] vna sinoga e vnas casas de la común junto a la [...] sinoga, que es en la calle de la Juderia, la qual [...] sinoga e casas los [...] judíos dexaron, e agora la tyenen tomada e ocupada algunas personas, vesinos de la [...] villa syn ninguna rasón, por la presente vos fazemos merced de la [...] sinoga e casas para vos e para vuestros herederos [...], para que la podades vender, enajenar e trocar e cambiar a quien quisyerdes e por bien touierdes. E por la presente mandamos al concejo e alcaldes, justicia e Alonso de Herrera, nuestro alcaide de [...] Fermoselle [...], vos den e entreguen la posesyón e propiedad [...] de la [...] sinoga e casas, quitándola a qualquier ynlicito poseedor que la tenga e posea, e que vos den ansy mismo todas e cualesquier cosas, piedra, madera que de la [...] sinoga e casas quedaron al tienpo que los [...] judíos la dexaron. Pero es nuestra voluntad que la [...] merced se entienda con tanto que la [...] sinoga e casas los [...] judíos non la dexasen vendida e arrematada por debda pública que la [...] aljama e judíos deviesen, que sea syn perjysio de qualquier situado que esté puesto en el servicio e medio servicio e cabeça de pecho de los judíos de la [...] aljama, porque aquello se ha de pagar de los byenes comunes de la aljama» (Carrete, 2018).

Como sabemos, la inscripción de personas en los registros históricos de la época se producía sólo —o principalmente— por sus relaciones con el estamento monárquico, noble o eclesiástico, y también por situaciones de tipo legal o por su participación en eventos bélicos. Alejada de los espacios de poder, la comunidad judía de Fermoselle, en cierto modo, pasa desapercibida dentro de la documentación de los reinos; sin embargo, a través de referencias paralelas, sobre todo en el siglo XV, se confirma su presencia en la villa.

De las dos menciones anteriores, es relevante apuntar que se le nombra «aljama», lo cual equivale a que su población era numerosa y consistente en comparación con el tamaño de la villa [6] y que, como en Zamora, había sinagoga, escuela, jueces, carnicería y cementerio, lo cual, a su vez, nos hace pensar en familias que desempeñaban diferentes oficios, tanto del campo, como artesanos, comerciantes y religiosos —debió existir un rabino, aunque hasta ahora no conozcamos su nombre. También se habla de casas en la calle de la judería, de pechero y de los pagos de servicio y medio servicio.

El profesor Carlos Carrete Parrondo publicó los impuestos fiscales de los judíos de Fermoselle. En el siguiente cuadro se incluyen los datos y las notas al pie, editadas, que aparecen en el artículo:

Año	Cantidad	Notas al pie
1464	5 000 maravedíes	Con Zamora y Castrotorafe
1472	5 000	Con Zamora y Castrotorafe. En 1474 no aparece información sobre Fermoselle.
1479	4 000	Con Zamora y Castrotorafe
1485	312 Castellanos de oro 1 = 485 maravedíes	Con Zamora, Castrotorafe, San Cebrian (hoy unificadas en San Cebrián de Castro) y las vallisoletanas Villardefrades y San Pedro de Latarce
1489	84,160	Con Zamora, Castrotorafe, San Cebrian (hoy unificadas en San Cebrián de Castro) y la vallisoletana San Pedro de Latarce. La elevada cantidad no deja de llamar la atención, pero la lectura paleográfica no ofrece dificultad.
1491	5 650	Con Zamora, Castrotorafe, San Cebrian (hoy unificadas en San Cebrián de Castro) y la vallisoletana San Pedro de Latarce

Fuente: elaboración propia a partir de Carrete, 2018

Si tomamos como media los 5 000 maravedíes que pagaban las comunidades donde se incluye la villa en estos años y que sólo lo abonaban los varones adultos (máximo 45 maravedíes por cabeza), algunos de ellos con esposas e hijos (digamos cuatro personas por núcleo), se podría deducir que, de manera consistente, vivían alrededor de 27 familias en Fermoselle, para un total de 130 judíos y judías con su descendencia entre 1464 y 1491 (Armenteros, 2022).

Estos datos por sí mismos concluyen que, entre un 6 y un 8 % de la población fermosellana antes de 1492, alrededor de 120 habitantes, si sumamos a los judeoconvertos que seguramente habría, era de este origen hebreo, lo cual ayuda a explicar la frecuencia de judaizantes de la villa procesados por la Inquisición portuguesa y española en los dos siglos posteriores. También ofrece antecedentes a la biografía de varias figuras relevantes:

5.1. *Juan de la Encina (nacido Juan de Fermoselle, c.a. 1468-c.a 1529)*

Hijo de Juan de Fermoselle, de oficio zapatero, establecido en Salamanca junto a sus hijos Juan, Diego y Miguel. Todo indica que desciende de familia judía. El oficio, como se verá más adelante en varios casos inquisitoriales relacionados con la villa, era muy típico entre los judíos de la época, por ejemplo, el propio Alfonso de Zamora (1476-1544), cuando fue contratado en la Universidad de Salamanca para impartir hebreo, figura como zapatero. Yitzhak Baer menciona este oficio entre los judíos de León junto al de ser versados en la legislación rabínica (Baer, 1998, p. 45).

En 1490, Juan de Fermoselle hijo, cambió su nombre a Juan de Encina sin que se sepa a qué se debió la decisión. Algunos piensan que pudo ser por su madre o porque nació en Encina de Arriba o de Abajo, ambos pueblos cerca de Salamanca (Abaunza,

2005). Valga notar que la Encina es un árbol típico de Sayago, además de tener evocaciones literarias en la poesía de la época.

En el villancico «Quédate, carillo, a Dios» (Abaunza, 2005), Encina refiere los obstáculos que tuvo un Juan para acceder a reconocimiento, lo cual le hace considerar mudarse a Portugal, solución, por otro lado, típica entre los conversos de la época y en particular en esta región:

*-Quédate a Dios, compañero,
ya me despido de ti:
no digas que me partí
sin saludarte primero.
Sábetete que ya no quiero
por esta sierra morar.
A Estremo quiero pasar.*

*-¿A Estremo, Juan, quieres irte?
Llega, llega acá, aborrido.
Sabes cuánto te he querido,
¿y quieres de mí partirme?
Sin más ni más despedirme,
¿Así me quieres dexar?*

*-A Estremo quiero pasar.
[...]
Los muy sabiondos no caben
entre los de su nacencia;
mas a ti por tu sabencia
pocos hay que no te alaben,
aunque algunos hay que saben
maldezir del bien obrar.*

*-A Estremo quiero pasar
Quema más que fuertes ajos
la lengua de los malsines[7].
Holgarán ya los mastines
que me roen los çancajos.
Podrá ser que los gasajos
se les tornen en pesar.*

*-A Estremo quiero pasar.
(Abaunza, 2005, p. 105-106)*

De la Encina fue eclesiástico, poeta, dramaturgo y músico, siendo el primer autor español en combinar las tres artes. Sirvió a los Duques de Alba, en cuyo palacio en Alba de Torres residió por varios años. Permaneció varias décadas en Italia, donde sirvió a

los papas Alejandro VI, Julio II y León X. En los últimos veinticinco años de su vida disminuyó su labor artística, aunque lo que hizo en su juventud influyó ampliamente en las artes de la época. Terminó sus días como prior de la Catedral de León y está enterrado en la Catedral de Salamanca.

Américo Castro escribió que su «*teatro y el de sus continuadores había surgido para hacer valer el derecho de los conversos para ser tratados como cristianos viejos*» (Castro, 1963, p. 38)

5.2. *Los Carvajal*

Como ejemplo de puente temporal pre y post 1492, puede mencionarse a la familia Carvajal: Luis de Carvajal nació en Fermoselle en 1486, hijo de Álvaro y Catalina de Carvajal, quienes en 1492 salieron a Sambade, en Tras Os Montes, Portugal. En 1546, en Mogadouro, a la edad de 58 años, Luis fue denunciado por un médico judeoconverso, de origen español, quien había ido a su casa a atender a su hija y, según él, lo había visto hacer oraciones judaicas.

Luis de Carvajal reconoció ante la Inquisición que llevaba la mancha, es decir, que estaba circuncidado, que el cura Manuel González de Fermoselle lo había bautizado y que su familia todavía vivía en esa villa. El juez le preguntó cuál era su nombre judío, pero dijo que no lo recordaba. También dijo que una de sus hermanas había sido juzgada por la Inquisición de Valladolid. Los hermanos de Luis, además de la hermana judaizante de la que no se conoce el nombre, fueron: Jerónimo, Francisca, Pedro y Francisco, de los cuales Luis y Francisca son los únicos que dejaron descendencia conocida.

Luis confesó ser judío, por lo que se le encarceló, pero en 1547 los nuevos cristianos portugueses, es decir, conversos, apelaron al Papa Pablo III para que se perdonara a los marranos que estaban en las prisiones portuguesas, a lo cual el pontífice accedió, proclamando que se les quitaran las penas de sambenitos y de cárcel, así como que se le devolvieran sus bienes (Armenteros, 2022; López-Salazar, 2010).

Francisca de Carvajal será la abuela paterna de Luis de Carvajal y de la Cueva (Mogadouro, 1539-México, 1591), el gobernador del Nuevo Reino de León, en México, hijo de Gaspar de Carvajal y Catalina de León, tío a su vez de Luis de Carvajal, el Mozo (Benavente, 1567-México, 1596), también conocido como Joseph Lumbroso, considerado el primer escritor judío del continente americano, hijo de Francisca Núñez (Mogadouro, 1540-México, 1596), hermana de Luis, y Francisco Rodríguez de Matos (?-México, 1584). Todos ellos de origen judío debido a la endogamia practicada en la época entre las familias de las cuales se conocían sus ancestros. Los «nuestros», como se decía.

Además de las conexiones con Fermoselle, esta saga revela la red de cripto judíos en la región de Zamora en los años inmediatos a la expulsión pues la mayoría de las 98 familias que Luis de Carvajal y de la Cueva llevó a Nuevo León, México, en 1590, con la autorización de Felipe II, procedían de esta zona, en concreto de Benavente y sus alrededores. Con respecto a este grupo, en su estudio sobre los Carvajal, el historiador mexicano Eugenio del Hoyo escribió:

«Todas estas familias emparentadas [...], originarias de una limitada región en la «Raya de Portugal», pertenecen indudablemente a una especie de aristocracia sefardita, gentes ricas y cultas, muy practicantes de su religión, con una vigorosa conciencia de grupo minoritario y con una gran influencia social dentro de la colonia cripto judía de la Nueva España y con parientes estratégicamente repartidos lo mismo en Portugal que en España, en las juderías de Francia o de Italia, en Perú o Filipinas conservando entre todos ellos estrechos vínculos de parentesco y de intereses» (del Hoyo, 1970, p. 216).

6. LA EXPULSIÓN

El decreto de los Reyes Católicos tomó a la población judía por sorpresa, cien años después de los ataques violentos contra las mayores juderías y aljamas de los reinos, la comunidad hebrea había logrado recuperarse, especialmente al norte del río Duero y en particular en el antiguo reino de León, donde la tradición de acogida estratégica por parte de los reyes leoneses se remontaba, como mínimo, al Fuero de la ciudad homónima, aplicado a todo el territorio.

Como prueba de esta recuperación pueden citarse las Taqanot (u Ordenanzas) de Valladolid, 1432, las cuales reglamentaban cómo debía ser el comportamiento de los judíos en los años posteriores a 1391, también se priorizaba el estudio de la Torá y el Talmud como forma de evitar situaciones similares a las ocurridas antes.

El reino de Castilla, que entonces ya incluía a León, Galicia y parte de Andalucía, contaba con figuras prominentes, entre ellas el segoviano Abraham Seneor (Segovia, 1412-1493), el portugués Isaac Abravanel (Lisboa, 1437-Venecia, 1508), ambos de largo servicio a los monarcas hispanos y portugueses, el salmantino Abraham Zacuto (Salamanca, 1452-posiblemente Jerusalén, 1515), científico, e incluso con un Gaon, una denominación comunitaria superior a la de rabino mayor, en este caso otorgada al zamorano Isaac ben Jacob Campantón (posiblemente León o Zamora, 1360-Peñañiel, 1465), a quien siguió su alumno Isaac Aboab II (Toledo, 1433-Oporto, 1493).

Aunque la documentación sitúa a Zamora, Benavente y Sanabria como lugares de paso de los judíos leoneses y castellanos hacia Portugal, es lógico pensar que aquellos que residían en poblados fronterizos como Fermoselle o Alcañices, cruzasen sin dificultad al otro lado para establecerse en los pueblos y aldeas cercanos. En el caso de Fermoselle, como se verá a continuación, Mogadouro [8], Sendin, Miranda, entre otros. Algunos judíos, sin dudas, decidieron convertirse al catolicismo como se les pedía y mantener sus casas y propiedades que tanto les había costado adquirir y/o construir.

7. JUDAIZANTES

La inquisición se estableció en la Corona de Castilla y Aragón en 1478 y 1483 respectivamente, fechas a partir de las cuales se incrementaron las persecuciones contra todas aquellas prácticas sospechosas de no seguir el dogma católico, sobre todo entre los judeoconvertidos, un sector de la población que, por su educación y experiencia en ciertos

oficios administrativos, logró ocupar espacios sociales accesibles previamente sólo a los llamados cristianos viejos.

En León y Castilla hubo casos de renombrados funcionarios reales, como el de Diego Arias Dávila (nombre hebreo Isaac Abenazar), tesorero de Enrique IV, quien, en 1486, fue acusado, junto a su familia, de judaizante. En 1490, sin embargo, el juicio fue archivado a petición del Papa Sixto IV, después de que Juan Arias Dávila González, hijo de Diego y Obispo de Segovia, intercediera por su padre.

El estudio de los casos inquisitoriales contiene gran número de descripciones sobre cómo era la vida de los criptojudíos desde antes de 1492, pero, especialmente, después de la expulsión. Las siguientes crónicas genealógicas, ilustran cómo debió haber sido la vida de algunos de ellos en Fermoselle:

«Por el padrón de vecinos de Fermoselle de 1575, sabemos que Catalina Ramírez [...] vivía en ese momento, con su marido Gaspar García, en el barrio del Castillo. Por otro lado, su prima María Ramírez—hija de Catalina—, testó en Fermoselle en 1645 y en el testamento menciona a su marido, Gaspar Rodríguez, a sus hijos vivos Jorge—sacerdote—, Catalina, Francisco y Melchor Rodríguez, y a dos de sus nietas huérfanas, pero omite toda referencia a sus padres: Gaspar García, fallecido en la villa en 1595, y a Catalina Ramírez, quien sobrevivió a su marido. Ni siquiera encargó misas por sus almas: sólo por la suya propia—106 misas— y por su marido—8 misas—. Podría ser que María pensara que, dadas las creencias judías de sus progenitores, las misas iban a ser superfluas. María Rodríguez también menciona a su hijo el licenciado Jorge Rodríguez de Cubillos, párroco de Fariza [9]. Un hijo sacerdote era la mejor coartada que una familia de conversos podía tener en esos años de recelos y sospechas» (Armenteros, Conde y González, 2019).

Otras historias similares se repiten, agregando el cambio de nombres, la falsificación de documentos y el olvido a propósito de los orígenes. Véanse, por ejemplo, el caso de los apellidos Martín y Seisdedos, estudiados por el genealogista e historiador Fernando González del Campo Román:

«Por desgracia, el matrimonio de María Martín y Francisco Seisdedos hacia 1615 no está en los libros parroquiales de Fermoselle ni hay un expediente matrimonial suyo [...] En aquella época, las mujeres solían usar en esa zona—como en gran parte del oeste de España— el apellido materno, aunque en algunas partidas María es apellidada también Vaz o Baz. De sus nada menos que catorce hijos, incluso hay cinco bautismos donde sólo la llaman María: los de María en 1616, Francisco en 1618, Ana en 1620, Isabel en 1623 y otro Francisco—probable error por su hija Francisca— en 1630. En otros siete bautismos la apellidan Martín: el de Juan en 1626, Diego en 1628, José en 1633, Antonio en 1636, Beatriz en 1638 y el del «recolguín» Amaro en 1645. Sólo en dos bautismos la apellidan con el de su padre, Baz o Vaz: los de Domingo en 1621 y Catalina en 1631. Sin embargo, en su partida de defunción en 1662, a los sesenta y cuatro años, es llamada de nuevo María Vas, y se dice que no hizo testamento»

En el caso de Luis de Carvajal (Fermoselle, 1486-?), apresado en 1546 en Mogadouro, este reconoció que sus familiares vivían en Fermoselle, Miranda y Cortiços (ver tabla 2).

8. LAS CRUCES CONVERSAS

La presencia de la Inquisición propició en estas regiones alejadas de los centros urbanos, de tradición labriega y artesanal, con una topografía abrupta y montañosa, el surgimiento de creencias sincréticas que, hacia afuera, presentaban un catolicismo nominal, pero al interior de las prácticas hogareñas mantuvieron fija la Ley de Moisés a través del cumplimiento de festividades del calendario hebreo, en particular el Sabbat y Yom Kippur, la creación de mártires fuera del santoral católico, como San Moisés o Santa Esther y algunos platos como las aleiras de pollo o de ternera; con el tiempo, sólo quedó la memoria de un judaísmo que Emilio Fonseca, basándose en el estudio de las llamadas cruces de conversos en La Raya, llama rural (Fonseca, 2022).

Las cruces conversas habría que comprenderlas dentro de esta religiosidad popular de tipo apotropaico, es decir, de protección de espacios privados y público como casas, iglesias, hospitales, y en general lugares de relevancia para una comunidad determinada. En este caso, se trata de marcas cruciformes que aparecen en algunas de las fachadas de casas fermosellanas que la tradición oral del pueblo atribuye a domicilios de conversos. Según Julia Sendín, encargada de la Casa del Parque, ella misma tiene documentadas más de cien, pero hasta ahora no hay ningún estudio formal que las analice, emitiendo un criterio arqueológico o antropológico sobre ellas.

Las cruces conversas son típicas a ambos lados de La Raya y según Víctor Fernández y Miguel Leal (91) y Mario Osorio (163), en el caso de la Beira Interior, se encuentran en poblaciones donde hubo tanto cristianos viejos como nuevos, por lo que afirmar estas figuras tienen un origen exclusivamente cripto-judío necesitaría de más investigación documental que conecte estos espacios con personas judías o conversas concretas (Osorio, 2014, p. 166). Por su parte, el arquitecto Emilio Fonseca, a partir de los trabajos de la profesora Carmen Balesteros, no tiene duda de la relación de estas cruces, y otras decoraciones peculiares, rebajes en las jambas de las puertas y, aunque más tardías, claras simbologías cristianas en residencias en las antiguas juderías, con antepasados judaicos (Fonseca, 2022, pp. 223-227).

En el caso de Fermoselle, sin embargo, existe un ejemplo clarísimo de cruz conversa en la ermita de Santa Cruz; como se puede apreciar, en la base existen doce piedras, algunas borradas, pero todavía se perciben sus huellas, representando a las tribus de Israel, y arriba una Menorá o candelabro de siete brazos, coronado con letras hebreas, escribiendo יהוה (Dios).

Figura 4. Ermita de Santa Cruz



9. LOS CASOS INQUISITORIALES

En 1492 la población judía zamorana, en el rango de los miles –había 21 juderías documentadas–, se ve forzada a convertirse y mantener su vida, hasta cierto punto, intacta, o salir a un pueblo vecino en el reino portugués y seguir practicando su religión libremente, al menos por cinco años más; la expulsión allí se decretó en 1496, pero la salida se produjo al año siguiente, aunque, como se sabe, una gran cantidad de judíos fueron convertidos a la fuerza en Lisboa sin que luego se les permitiera abandonar el reino.

A esta situación, muy diferente de la española, aunque a la larga no menos cruel, hay que agregar el hecho de que la monarquía portuguesa prohibió la persecución de los nuevos cristianos en los años subsiguientes y la Inquisición se instaló en Portugal sólo en 1536, es decir, luego de que se había afianzado una sólida comunidad cripto judía, particularmente en las zonas remotas del centro y el noreste.

Hubo poblaciones de La Raya cercana a Fermoselle donde el cripto judaísmo era un secreto a voces, por ejemplo, en Mogadouro, Sendim, Miranda do Douro, Viseu, Vimioso, Argolzelo, Trancoso, Chaves, Guarda, y Carcáo e incluso en ciudades de la región como Bragança, donde los nuevos cristianos formaban parte considerable del comercio y la medicina u oficios como el de curtidor, platero, zapatero, entre otros. Se conocían las casas-sinagogas y hasta los miembros de la comunidad se organizaban para ralentizar los procesos inquisitoriales (Pignatelli, 2022, p. 40).

Es lo que los investigadores José Manuel Laureiro y Anun Barriuso llaman una cultura de resistencia que se manifestaba también en los rezos, cantos, y celebraciones judaicas. Una toma de acción de este nivel se pudo haber llevado a cabo en el contexto

de unas comunidades cripto judías numerosas, con redes de apoyo y comunicación en toda la región de Tras Os Montes, en la que se inscribe Fermoselle.

Un ejemplo de lo anterior lo encontramos en el caso de Francisco Vaz, de Sendim, aunque con parientes en la villa zamorana:

«El camino a la feria era también importante en términos de sociabilización. Ahí, tal vez por la proximidad provocada por el tiempo que permanecían juntos cuando se dirigían a su destino, los artifices cristianos nuevos acababan por admitir a sus colegas que mantenían prácticas judaicas siendo cristianos, lo que no estaba permitido [...] Iniciamos este recorrido por un grupo de curtidores y zapateros originarios de Sendim, procesados en el curso del siglo XVII, entre 1618 y 1620, precisamente debido a las conversaciones sobre prácticas judaicas que transcurrirían en el camino a las ferias. Comencemos por el curtidor Francisco Vaz, natural y morador en Sendim, que fue con el zapatero Manuel Guiomar, morador en la misma localidad, a la feria de Mogadouro, y durante ese trayecto se habían declarado creyentes en la ley de Moisés. No sabemos si se habrá tratado del mismo viaje, pero el proceso refiere aún otro desplazamiento a una feria con cinco zapateros de Sendim (Francisco Vas, por otra parte, estaba emparentado con los Vaz de Fermoselle)» (González).

Los casos inquisitoriales en los Archivos Nacionales Portugueses de Torre do Tombo, Évora, Coimbra, y Lisboa demuestran la movilidad de los judíos fermosellanos en toda La Raya, así como la cohesión étnica y religiosa entre ellos y con sus vecinos en la misma región:

Afonso García, Su mujer presa el mismo día	Prisión: 9 mayo 1545 Archivo Torre do Tombo	Padre: Jeronimo Garcia Madre: Francisca Rodrigues Mujer, Ana Fernandes	De Fermoselle, Castilla, España. Vive Mogadouro	Judaísmo, Herejía, Apostata.
Luis de Carvajal [10]	10 de junio, 1548 Detenido en Moga- douro, 58 años, Archivos de Évora.	P. Alvaro, tejedor, en Fermoselle, 1486 M. Catalina de Carvajal Mujer: Margarida Nines, de Mogadouro Hermanos: Francisco, Pedro y Joao; Fran- cisca, casada con Guterre Vaz, Beatriz, casada con Gabriel Diaz, viven en Fer- moselle hijas: 1. Catalina de Carvajal, 30 años, casada con Antonio Lopes, platero, de Miranda 2. Leonor de Carvajal, 27 años, casada con Alvaro de Leao, vivían en Corticos	De Fermoselle, vivía en Sambade, Alfândega da Fé, Portugal.	Perdonado
Belchior Vaz	Prisión: 30 enero 1546 Archi- vo Torre do Tombo	P: Guoterri Vaz M: Francisca de Carvajal Mujer, Brites Dias	De Fermoselle Vive Miranda	Judaísmo, Herejía, Apostata.
Miguel Fernandes 25/26 años	Prisión: 22 julio 1570	P: Francisco Fernandes M: Helena Fernandes Mujer, Margarida Lopes	De Fermoselle, Obispado de Zamora. Vive en Vale do Torno, Braga	Judaísmo, Herejía, Apostata.
Ana Pereira Viuda	Prisión: 2 noviembre 1593	P: Francisco Navarro M: Ana Pereira Marido, Luis Cardoso	De Fermoselle Vive Bragança	Judaísmo, Herejía, Apostata.
Antonio Lopes	Prisión: 24 enero 1591	P: Francisco Lopes M: Sebastiana Sendina	De Fermoselle, Vive Fonte da Aldeia	Blasfemia.

Francisco Cardoso	Prisión: 3 diciembre 1618	P: Afonso de Fermoselle M: Maria Cardoso Mujer, Leonor de Monção	De Sendim Vive en Sendim	Judaísmo, Herejía, Apostata.
Beatriz Lopes «Brites Lopes»	Prisión: 3 diciembre 1618	P: Francisco de Fermoselle M: Ana Lopes Marido, Diogo Lopes	De Sendim Vive en Sendim	Judaísmo, Herejía, Apostata.
Beatriz Dias Viuda	Prisión: 3 diciembre 1618	P: Pedro de Fermoselle M: Branca Dias. Marido: Belchior Pires	De Sendim Vive en Sendim	Judaísmo, Herejía, Apostata.
Manuel Martins «Alcunha» «O de baixo»	Prisión: 3 diciembre 1618	P: Francisco Manuel M: Gracia Fernandes Mujer, Madalena Rodrigues	De Fermoselle Vive en Sendim	Judaísmo
Manuel Lopes	Prisión: 3 diciembre 1618	P: Francisco de Fermoselle M: Ana Lopes Mujer, Ana Lopes	De Sendim Vive en Sendim	Judaísmo, Herejía, Apostata.
Andrés Ramírez, zapatero, y Catarina Rodríguez [11]	1644	P: Fernão Ramírez M: Leonor de Leão Mujer: Catarina Rodriguez	De Fermoselle, Vivia en Miranda	Judaísmo
Antonio Ramírez y Branca Gonçalves [12]	Primera acusación: 1638 Segunda en 1645.	P: Fernão Ramírez M: Leonor de Leão Mujer: Branca	De Fermoselle, Vivia en Miranda do Douro	Judaísmo
Maria de Praiva	1665, tribunal de Coimbra [13]	Viuda de Joam Pereira	De Fermoselle	Herejía
Antonio Lopes	Prisión: 6 agosto 1689 [14], tribunal de Coimbra	P: Andre Gonçalves M: Ana Lopes	De Fermoselle, Vive en Sendim	Judaísmo, Herejía, Apostata.
Manuel Francisco	1689, tribunal de Coimbra [15]		De Fermoselle, residente de Torrezello, Arganil	Herejía

A partir del siglo XVIII, los casos inquisitoriales por judaísmo disminuyen, en parte porque muchas familias y grupos numerosos escapan a las Américas, donde podían vivir con más tranquilidad debido al aislamiento en grandes extensiones de tierra e inmensas distancias, pero también a Ámsterdam, donde desde 1593 surgiría lo que se llamó La Nação Hispano Portuguesa, esto es, una gran comunidad judía de origen sefardí, organizada para integrarse y desarrollarse en el resto de Europa y también ayudar a sus correligionarios en todas partes, incluidos aquellos que, por una u otra razón, habían quedado dentro de las fronteras ibéricas.

Con el tiempo, y un pico en el siglo XVII, esta comunidad se esparcirá por todo el mundo, incluidos norte de África, Israel (Jerusalén y Safed), Asia (India y Filipinas), pero también hacia el occidente, en Nuevo León (México), Recife (Brasil), Curaçao, Jamaica, Londres, Nueva York y eventualmente, luego de las independencias latinoamericanas, en todo el continente.

La lista de nombres, algunos conocidos, que abandonaron España y Portugal para vivir como judíos abiertamente en Ámsterdam y otros sitios sería interminable, pero basten algunos para dar una idea: León Hebreo (hijo de Isaac Abravanel), Beatriz Luna (Doña Gracia Nasi), Orobio de Castro, Gabriel de Acosta (Uriel da Costa), Juan de Prado, Baruch Spinoza, Manuel Dias Soeiro (Menasseh ben Israel), Simao da Fonseca (Isaac da Aboab da Fonseca), Isaac Cardoso, Amato Lusitano (José Rodríguez Habid el sefardí) y muchos más.

La judería europea, estadounidense, y americana en general, entre finales del siglo XVI y el XIX, recibió un influjo sefardí que, a pesar del holocausto, sobrevive hasta hoy y, como veremos a continuación, está viviendo un renacimiento en toda la línea.

10. NARRATIVAS DE RETORNO AL JUDAÍSMO

En el año 2002 se realizó en Barcelona un encuentro entre personas que reclamaban una identidad familiar cripto-judía, con raíces en los forzados por las inquisiciones españolas y portuguesas entre los siglos XV y XIX. Entre ellos estuvieron Anun Barriuso, de origen zamorano, de Villanueva del Campo, José Manuel Laureiro, con orígenes paternos en Lisboa, Abraham García, de Córdoba, y Miquel Segura Aguiló, mallorquín de origen chueta. Fue la primera vez que el tema de los forzados, llamados en hebreo Bnei Anusim, por decirlo de alguna manera, salía del armario.

En la tradición iberoamericana siempre ha habido figuras conocidas que se han manifestado cercanas al judaísmo mediante el reconocimiento de una identidad hebrea ancestral. El caso más conocido es el de Rafael Cansinos Assens (1882-1964), poeta, novelista, ensayista, quien, al decir de Jorge Luis Borges (1899-1986), decidió que era judío. El propio escritor argentino, a su vez, en varias ocasiones se adscribió a dicha tradición a través de algunos de sus textos e incluso visitó el Kotel, en Jerusalén, en 1969. Por otra parte, León Felipe (1884-1968), también de raíz zamorana, siempre se declaró a favor del pueblo judío, siendo uno de los primeros autores en el idioma español que denunció el holocausto e incluso en el mismo año de su fallecimiento, pidió ser enterrado en Jerusalén.

La conferencia en Barcelona a inicios del siglo XXI fue pionera en sacar fuera de las murallas del circuito académico, un tema de identidad religiosa y cultural más amplio y complejo, que, en España, a diferencia de Portugal desde inicios del siglo XX, no había entrado en el espacio público. A partir de entonces, en un movimiento que continúa, se establecerían decenas de asociaciones y/o organizaciones con el objetivo de recuperar el legado judío sefardí. Estos espacios invitaron a personas que compartieron sus historias y que en algunos casos retornaron al judaísmo, mudándose incluso a Israel, y en otros sólo incorporaron esta herencia como parte de una consciencia cultural más precisa y profunda.

La misma actividad se estaba produciendo al otro lado del Atlántico, notablemente en el suroeste de Estados Unidos y noreste de México, donde desde siempre se conocían relatos orales ligados al poblamiento de familias hispano portuguesas de origen judío, en lo que sería a partir de finales del siglo XVI, el Nuevo Reino de León, pero también en el noreste de Brasil, donde también se conocían fundaciones judaicas, la más notable la de Recife a mediados del siglo XVII que llegó a tener la primera sinagoga pública del continente americano. Prominentes historiadores habían estado abordando el tema, entre ellos David Gitlitz, Anita Novinsky y Schulamit Chava Halevi, por sólo citar a unos pocos, pero, fuera de casos aislados, no había pasado a ser un reclamo más o menos conocido entre amplios segmentos poblacionales.

En la actualidad, además de México y Brasil, el tema de los Bnei Anusim ha cobrado interés en Colombia, Ecuador, El Salvador y Guatemala, y existen indicios en otros sitios del Caribe como Cuba, Puerto Rico y República Dominicana.

10.1. *El activismo Bnei Anusim de Genie Milgrom*

Dentro de este contexto y fechas, primera década del siglo XXI, puede enmarcarse el caso de Genie Milgrom (María Eugenia Medina Ramírez), cubanoamericana, descendiente de fermosellanos emigrados a Cuba a principios del siglo XX, quien, sin saber que tenía orígenes judíos en el pueblo, se había convertido al judaísmo a principio de los años 90. Fue su abuela materna, poco antes de fallecer, quien le confesó que tenían orígenes hebreos ocultos y que, aunque eran católicos, siempre supieron en la familia que sus antepasados habían profesado la Ley de Moisés.

A partir de ese momento, este hecho se convertirá en la piedra fundacional de la narrativa de retorno sobre la que Genie Milgrom erigirá su discurso de regreso, el cual irá certificando con documentación genealógica de diferentes archivos: civiles, eclesiásticos e inquisitoriales. A través de su investigación, Genie trae a la superficie un cúmulo de datos e informaciones cruciales para la historia de Fermoselle, especialmente con relación a su pasado judío y judeoconverso. Sus estudios han recuperado más de mil nombres después de 1545, muchos de los cuales señalados como judaizantes o de pertenecer a grupos de judeoconvertos en La Raya [16].

En la historia personal de Genie Milgrom confluyen los relatos antiguos y los modernos acerca de la identidad judía en diferentes épocas, marcada por el secreto,

la asimilación, la migración y el exilio, el olvido y la recuperación, especialmente en los países iberoamericanos. La democratización del conocimiento con los avances en la digitalización de archivos, libros y otros documentos, así como el desarrollo de la genealogía genética, han permitido, tanto a Genie, como a muchos otros estudiosos, profundizar en zonas complejas de la historia que antes permanecían en el registro del rumor y la especulación.

El activismo de Genie la ha llevado, entre otras actividades, a disertar sobre el tema de los Bnei Ansum en el Knesset (Parlamento) de Israel, en el Consejo Europeo en Ginebra e incluso, en el verano del 2023, a entrevistarse con el Papa Francisco como parte de una delegación del Consejo Judío Mundial. En el año 2018 recibió la Medalla de las Cuatro Sinagogas Sefardíes de Jerusalén.

Junto a Genie existen otros investigadores descendientes de fermosellanos que actualmente trabajan para poner en valor el legado judío y sefardí de la villa, entre ellos María Dolores Armenteros Castaño, Patrick Conde y Fernando González del Campo Román, a quienes se debe el descubrimiento reciente de varios documentos acerca de familias judeoconversas en la localidad, algunos citados en este trabajo. Puede decirse que, de esta forma, en diálogo con sus descendientes, se cierra el círculo existencial de los judíos fermosellanos que simbólicamente han vuelto, una vez más, a vivir en la villa que los vio nacer y de la que, muchos, debieron salir obligados por los designios de la historia.

11. CONCLUSIONES

En los párrafos anteriores he tratado de ofrecer un bosquejo del legado judío en Fermoselle a partir de los datos que he podido compilar en diferentes fuentes, los cuales he intentado ubicar en el contexto mayor tanto de la antigüedad, la Edad Media, la modernidad temprana en los siglos inquisitoriales como en los años más recientes. A falta de mayor documentación, sobre todo acerca de la vida previa a 1492, he propuesto una metodología acumulativa de referencias que, sin embargo, permiten inducir la presencia judía en la villa zamorana. Mucho queda por descubrir todavía tanto a nivel documental como arqueológico, pero la historia es un proceso que a veces duerme, otras, vigila, despierta, hace pausas, cortas y largas, pero, sobre todo, da sorpresas. Esperemos que pronto se pueda confirmar la o las sinagogas, así como sus mikvot (baños rituales), el cementerio, entre otros sitios de uso por parte de la comunidad judía de la Edad Media, considerada aljama, así como de los cripto judíos en época posterior.

NOTAS

[1] El territorio que hoy es Zamora, habitado mayoritariamente por Vacceos, entró a formar parte del dominio romano efectivo en el año 27 a.e.c. (Roldán, 215).

[2] ara otras referencias arqueológicas en Mérida ver García Iglesias, pp. 51-52, 65-66.

[3] Para una descripción detallada de la pieza y su interpretación histórica en el contexto mayor de la Iberia española, ver la entrada en el Museo Romano de Mérida, disponible en línea: <https://ceres.mcu.es/>

pages/ResultSearch?txtSimpleSearch=L%E1pida%20del%20judio%20Annianus%20Peregrinus&simpleSearch=0&chipertextSearch=1&search=simple&MuseumsSearch=&MuseumsRolSearch=1&

[4] «El hecho es que (Fernando I) empezó a reconstruir su principal baluarte, la ciudad de Zamora, llamando a pobladores que por de pronto se establecieron en un llano llamado Santa Cristina, a dos kilómetros de distancia, con fuero especial que a favor firmó el año siguiente de 1062. Repartida las tierras y solares entre los señores, caballeros y soldados leoneses, castellanos, gallegos y asturianos, acudió mucha gente al aprovechamiento de los campos yermos y a la ganancia del sustento en las fábricas, contándose buen número de operarios de todas artes, judíos, moriscos, o más bien mudéjares, que sin tregua alzaron muros con torres y almenas tan fuertes como los primitivos, iglesias, casas señoriales, plazas y mercados, esmerando el saber con que quedó labrada una de las más hermosas y más fuertes ciudades del reino» (Fernández Duro, *Memorias históricas* 1:231-32).

[5] Alfonso VI estableció una política favorable a los judíos, véanse los Fueros de Ledesma, Sepúlveda, Nájera, Toledo, León, Mirada del Ebro, (García Casar, *Los judíos de Salamanca*, 38-39).

[6] Es probable que, aunque no aparezca en los documentos de la época, los judíos fermosellanos estuviesen muy relacionados con los portugueses de los pueblos cercanos al otro lado de la frontera, como Mogadouro y Sendim, en este último después de 1492 se encontraran muchos casos de judaizantes relacionados con Feroselle. Desde siempre la política de los reyes portugueses fue más flexible con la grey hebrea que la de los reyes leoneses y castellanos. No estoy disminuyendo las consecuencias de las persecuciones a ambos lados de la frontera, pero, incluso en ese contexto, las políticas monárquicas fueron diferentes, basadas en la necesidad de poblar y «civilizar» las tierras retomadas a los mahometanos a partir del siglo XII (de los Ríos, 1875, p. 279).

[7] Malsín era el término hebreo que se usaba para nombrar a los delatores.

[8] Fue el caso del zapatero Afonso García, natural de Feroselle, quien se casó con una cristiana nueva. Los padres de Afonso eran judíos de Feroselle, donde vivían sus hermanos Pedro García, zapatero, la hermana Catarina García, casada con Francisco Manriques, y otra hermana más jocen que recidía en Valladolid (Ferrero, 2014).

[9] La presencia judía en Fariza se remonta al menos al siglo XIII: «En un censo de las rentas del reino correspondiente al año 1294 [...] aparecen judíos aislados que vivían en aldeas como Fariza o Rueda» (Baer, 1998, p. 274).

[10] Este caso lo ha investigado María Dolores Armenteros.

[11] María Dolores Armenteros.

[12] María Dolores Armenteros.

[13] María Antonia Muriel Sastre.

[14] María Antonia Muriel Sastre.

[15] María Antonia Muriel Sastre.

[16] Para una lista de los nombres sólo en la genealogía de la autora, ver: Milgrom 149-151.

BIBLIOGRAFÍA

- Abaunza Martínez, F. (2005). *Cancionero musical de Juan de la Encina*. Gernika-Lumo.
- Armenteros Castaño, M. D. (23 de septiembre 2020). *Guía al Feroselle Judío, Feroselle Sefaradí*. Página de Facebook.
- Armenteros Castaño, M. D. (11 de agosto de 2022). Los judíos de Feroselle. Historia y documentos. *eSefarad*. <https://youtu.be/AGj6CQhqGi8?si=Qk7XOvrgdjXk5w7>
- Armenteros Castaño, M. D., Conde Pérez, P., y González del Campo Román, F. (14 de diciembre 2019). *Apellidos y genealogía*. Página de Facebook.
- Baer, Y. (1998). *Historia de los judíos en la España cristiana*. Río piedras. Traducción de José Luis Lacave.

- Bernardo López, P. *Blog de Fermoselle*. Universidad de Salamanca. <https://diarium.usal.es/fermoselle/historial>
- Carrete Parrondo, C. (1991). Asentamientos judíos en la provincia de Zamora. *Primer Congreso de Historia de Zamora, Tomo 3, Medieval y Moderna* (pp. 113-118).
- Carrete Parrondo, C. (2018). Sinagogas e impuestos fiscales de dos comunidades zamoranas: Fermoselle y Fuentesauco. En R. Muños Solla, M. F. García Casar (Coord.) *Obra antológica de Carlos Carrete Parrondo: Investigaciones sobre el pasado judío y converso hispanomedieval* (pp. 705-711). <https://summa.upsa.es/high.raw?id=0000003092&name=00000001.original.pdf>
- Cavallero, Nicolás Antonio, *Censura de historias fabulosas*, Valencia, publicada por Gregorio Mayan i Siscar, 1742.
- Castro, A. (1963). *De la edad conflictiva*. Taurus.
- Conflictos señoriales en la Real Chancillería: La villa de Fermoselle contra el obispo de Zamora. Archivo de la Real Chancillería de Valladolid. <https://www.cultura.gob.es/cultura/areas/archivos/mc/archivos/acv/actividades/doc-destacados/fermoselle/presentacion.html>
- Real Academia de la Historia. *Juan del Encina*. <https://dbe.rah.es/biografias/6581/juan-del-encina>
- Fernández Duro, C. (1882). *Memorias históricas de la ciudad de Zamora, su provincia y obispado*. Tomo I. Real Academia de la Historia.
- Fernández, V., y Leal, M. (2008). Marcas cruciformes de Aguiar da Beira. *Actas das Jornadas do património judaico da Beira interior, Trancoso e Belmonte* (pp. 91-99).
- Fernández Fernández, J. L. (2001). Algunos aspectos de la vida cotidiana en Sayago (Zamora) en los siglos XVI, XVII y XVIII. *Revista de Folklore*, 243. <https://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/algunos-aspectos-de-la-vida-cotidiana-en-sayago-zamora-en-los-siglos-xvi-xvii-y-xviii/html/>
- Ferrero Tavares, M. J. (2014). Judeus de Castela em Portugal no final da Idade Media: onomástica e fontes documentais. *Revista Sefarad*, 74(2), 303-342.
- García Casar, M.F. (1992). *El pasado judío de Zamora*. Junta de Castilla y León.
- García Casar, M. F. (1987). *El pasado judío de Salamanca*. Diputación de Salamanca.
- García Iglesias, L. (1978). *Los judíos en la España antigua*. Ediciones Cristiandad.
- García Iglesias, L. (octubre 2002-enero 2003). *Oscuro origen y avatares más antiguos de las comunidades judías en España* (pp. 31-41). En Memoria de Sefarad. Sociedad Estatal para la Acción Cultural Exterior. Centro Cultural San Marcos.
- García Moreno, L. A. (1993). *Los judíos de la España antigua*. Ediciones Rialp S.A.
- González del Campo Román, F. *Apellidos Guerra y Rodríguez en Fermoselle*. Página de Facebook.
- González del Campo Román, F. *Martín y Seisdedos en Fermoselle*. Página de Facebook.
- Hoyo, E. del. (1970). *Historia del Nuevo Reino de León, 1577-1723*. Monterrey.
- López-Salazar Codes, A. I. (2010). *Hacia el perdón general. Inquisición Portuguesa y Monarquía Hispánica en tiempos del perdón general de 1605*. Évora: Publicações do Cidehus. DOI: <https://doi.org/10.4000/books.cidehus.2459>
- Maíllo Salgado, F. (1991). Zamora en las fuentes árabes. En *Primer Congreso de Historia de Zamora, Tomo 3, Medieval y Moderna* (pp. 87-92). Instituto de Estudios Zamoranos.
- Maíllo Salgado, F. (2023). Cambios en la apreciación del otro en el siglo XI en la península y el alcance de los hechos cidianos. *III Congreso de Historia*. <https://youtu.be/GnAbXmXpPoY?si=DscEYwzMs36gEx2P>
- Milgrom, G. (2012). *My 15 Grandmothers*.
- Osorio, M. (2014). Sobre as marcas cruceiformes do Concelho do Sabugal. En A. Saraiva, A. Cameijo (coord.). *Judeus, Juderias e Cristaos-Novos na Beira Interior* (pp. 157-235). Agência para a Promoção da Guarda.

- Pignatelli, M. (2022). *Cadernos de Orações cripto-judaicas e notas etnográficas dos judeus cristãos-novos de Bragança*. Etnográfica Press.
- Ríos, A. de los. (1875). *Historia social, política, y religiosa de los judíos de España y Portugal*. Tomo I, Imprenta de T. Fortanet.
- Río, A. del. *Juan del Encina*. Biblioteca Virtual del Instituto Cervantes. https://www.cervantes-virtual.com/portales/juan_del_encina/presentacion/
- Rodríguez Fernández, J. (1969). *La judería de la ciudad de León*. Centros de estudios e investigación «San Isidoro».
- Roldán, J. M. (2002). Zamora: conquista e integración administrativa. *Historia de Zamora, Tomo I* (pp. 191-265). Diputación de Zamora, Instituto de Estudios Zamoranos «Florian de Ocampo» y Caja Rural.

CAPÍTULO 6

LA MEMORIA DEL VINO EN FERMOSELLE

Memory of Wine in Fermoselle

Almudena Navarro Zamora

«Hay muchas memorias, privadas y públicas, individuales y colectivas, también adquiridas, heredadas y socializadas como base de la memoria histórica»

Julio Aróstegui

RESUMEN: El presente artículo se basa en el interés de la Memoria como guía y creadora de la Historia del mundo del vino fermosellano a lo largo del siglo XX. La importancia cultural y social de la viticultura ha conformado la vida de los habitantes de una villa que vivió y se desarrolló, hasta hace pocos años, alrededor del vino. Así, se parte de la hipótesis de que sólo a través de la Memoria de los moradores de Fermoselle se puede crear una verdadera Historia, que transmita de forma fidedigna datos y hechos de la vitivinícola de aquellos años.

Palabras clave: *Memoria; Fermoselle; Antropología Social; Historia Contemporánea; Ruralismo.*

ABSTRACT: The present article is based on the interest in Memory as both a guide and a creator of the History of the wine world of Fermoselle throughout the 20th century. The cultural and social importance of viticulture has shaped the lives of the inhabitants of a town that lived and developed, until just a few years ago, around wine. Thus, the hypothesis is posited that only through the Memory of the residents of Fermoselle can a true History be created, one that faithfully transmits data and facts about the winemaking industry of those years.

Keywords: *Memory; Fermoselle; Social Anthropology; Contemporary History; Ruralism.*

1. INTRODUCCIÓN: LA MEMORIA COMO ALIADA DE LA HISTORIA

LA MEMORIA ES UNA ALIADA DE LA HISTORIA; una historia que se cuenta a través de las experiencias de aquellos que la vivieron. Este capítulo parte de la necesidad de abordar los testimonios memorísticos como elementos que nutren el discurso histórico, tan vago e incompleto en el ámbito del mundo vitivinícola de Fermoselle.

Las posibilidades de recuperar el patrimonio inmaterial en torno al mundo vitivinícola de Fermoselle se irá con las personas que fueron protagonistas del mismo, por lo que, en este capítulo, se utilizará la Memoria como medio principal para recuperar la Historia. Se parte del objetivo de conocer para aprender, divulgar y guardar el patrimonio inmaterial de sus habitantes en torno al mundo vitivinícola de la segunda mitad del siglo XX.

Las definiciones más completas, y por ello sobre las que se ha basado la teoría del capítulo, abordan la concepción del término «Memoria» y se encuentran en las obras de López Villaverde y Martínez García:

«[...] la Memoria es la representación permanente de la experiencia en la mente individual y en los colectivos humanos, opera con carácter plural y particular (hay tantas memorias como grupos), y es frágil, selectiva y manipulable. La Historia tiene vocación universal y contenido verídico, opera como racionalización y objetivación temporalizadas y expuestas en un discurso. Se enfrentan así la Memoria que retiene el pasado y la Historia que lo explica» (López, 2014, p. 8).

«Memoria histórica es un concepto historiográfico y sociológico, de carácter ideológico, con un desarrollo temporalmente breve, menor al medio siglo, que supone el esfuerzo, el intento si se prefiere, de los grupos humanos por encontrar y encontrarse con su pasado, o con una visión concreta del mismo, sin importar lo cercano o lejano que éste se encuentre» (Martínez, 2022, p. 41).

La división entre la Memoria y la Historia ha sido, y es, uno de los debates más importantes en el mundo academicista. Desde que el profesor Julio Aróstegui fuese el primero, a partir de la década de 1980, en incluir esta concepción memorística a la ciencia histórica, no han sido pocos los expertos que han intentado categorizar y clarificar la función de este método y su aplicación.

Julio Aróstegui sitúa «la Memoria como objeto y materia prima de la Historia del Tiempo Presente y a ésta como institucionalización y registro de aquella». Apuesta por una «historización de la Memoria» ya que, de esa forma, la Memoria se inserta en un discurso histórico verificable y convierte la memoria individual en pública. Un concepto dual del que ya habló García Sabell, en 1988, que consideraba dos tipos de memoria: una memoria de todos, colectiva y biográfica y otra memoria de la oralidad y la escucha, es decir, una elaboración mental de relatos ajenos, lo que se resumía en la diferenciación entre una memoria individual y otra colectiva (López, 2014).

Pero, sin duda, si hablamos de la obra cumbre de la memoria, esta sería *Les lieux de mémoire* escrita entre 1948 y 1992 por Pierre Nora, en la que se refiere a la memoria

nacional de Francia. En ella, Nora, expone una de las ideas fundamentales en los que se basan los estudios de la memoria: los lugares abstractos o símbolos de identidad, una especie de hábitats antropológicos en los que se muestra la intención de reconstruir un discurso. Esos hábitats son anclajes para la memoria y se cristalizan en el sentido material, simbólico y funcional y pueden ser desde fiestas, emblemas o monumentos hasta diccionarios, museos y lugares de trabajo (Allier, 2008). El anclaje, el lugar físico y simbólico, de Fermoselle y en torno al que se ha creado la Memoria del Vino, son las bodegas históricas.

Es precisamente, en torno a ese discurso que se pretende crear en el «lugar de la Memoria», que critica la dimensión histórica de la misma, basándose en la idea de que la Memoria se debe tildar objetiva, invalidando que su propio carácter anónimo, colectivo y personal la alejan de ese término, y olvidando que la Memoria no son exclusivamente experiencias personales sino relatos comunes. Su dimensión no reivindica tanto el método y la ciencia, sino más bien, el carácter social y ético de la Historia y, por tanto, es uno de los elementos principales del análisis socio-histórico de las sociedades, convirtiéndose en un ente historiográfico.

Además, «*la Historia y la Memoria han trabajado juntas para sacar a la luz hechos que el poder establecido quería ocultar*» (Arroyo, 2020, p. 50), bien por motivos políticos o por el desconocimiento de la riqueza del patrimonio inmaterial, sobre todo, en los ámbitos rurales. La Historia debe funcionar como elemento cohesionador de una sociedad, recoger las vivencias y recuerdos de distintos grupos e individuos que la conforman, ya que la Memoria está atendida por la Verdad, la Justicia y la Reparación, y son estas dimensiones las que hacen que traspase el dominio de lo privado y llene la esfera pública y colectiva (Martínez, 2022).

La Memoria se vuelve indispensable en un trabajo como este; se torna como una experiencia activa, continua, que pone al ser humano en el papel protagonista del discurso. Ante la falta de recursos históricos y el vacío de la historiografía científica en torno al mundo socio-vitivinícola de la localidad en el siglo XX, el poso de la memoria individual se pretende reconvertir en colectivo. Ese es el objetivo principal de este estudio, ya que el recurso a la memoria, ante la falta de otras fuentes, no es un objetivo, es un medio para llegar a reconstruir el pasado vitivinícola de Fermoselle.

2. METODOLOGÍA

Los individuos escogidos han sido 5 mujeres y 7 hombres nacidos entre 1933 y 1962, que han vivido la mayor parte de su vida en la localidad y que se han dedicado, ellos o sus familias, de forma más o menos directa, a labores vitivinícolas en la segunda mitad del siglo XX. Ellos son: Eliseo Villarino, Manuel Ramos, Teresa Veloso, Sindo Gorjón, Teresa Seisedodos, Carmen Farizo, Antonio Regidor, Carmina Fernández, Aníbal Veloso, Agustín Borges, Lumi Ramos y Roberto Fariza.

Las entrevistas se realizaron de manera individual, en casa de los vecinos, y se les expusieron 6 ejes transversales con el objetivo de que tuvieran la oportunidad de hablar de sus experiencias y vivencias en torno a ellos, en la medida que eligieran. En relación a estas personas y estos ejes se exponen los resultados del trabajo de la Memoria.

Además, y con el fin de conocer los elementos sociológicos de cada individuo, se les pidió una serie de datos personales, a tener en cuenta en el estudio presente.

Tabla 1. Datos personales pedidos a los entrevistados

Nombre y apellidos
Fecha y lugar de nacimiento
Tenencia o no de hermanos
Aproximación al nivel económico de la familia en la que nacieron

Fuente: elaboración propia

Tabla 2. Ejes transversales expuestos a entrevista

La agricultura en los banales del río Duero y el río Tormes
La vendimia
Las bodegas históricas
La producción de vino
El comercio de vino
El contrabando
Fermoselle

Fuente: elaboración propia

3. RESULTADOS MEMORÍSTICOS: CÓMO ERA EL MUNDO VITIVINÍCOLA EN FERMOSELLE EN LA SEGUNDA MITAD DEL SIGLO XX A TRAVÉS DE LA MEMORIA DE SUS HABITANTES

En el siguiente apartado se exponen los resultados memorísticos de los entrevistados a través de tres grandes ítems: la vida, la uva y el vino, los ejes fundamentales para entender la Memoria del mundo vitivinícola de Fermoselle durante la segunda mitad del siglo XX.

3.1. *La vida*

Fermoselle ha sido considerada, a través de los siglos, la «capital de Arribes del Duero» debido a su gran núcleo de población, sobre todo en el siglo XIX cuando cuando fue la mayor localidad de Sayago y una de las principales en la provincia de Zamora, detrás de Zamora ciudad y de Toro.

Sin embargo, a lo largo del siglo XX, la localidad pierde gran cantidad de estos habitantes, debido, por una parte, a la pandemia de gripe española que asoló el pueblo a principios

del siglo XX [1] y por otra, a dos grandes migraciones. La primera gran migración hacia Cuba y Argentina, en el primer tercio del siglo XX, después de la aparición de la filoxera [2] y la pérdida de cultivos; y la segunda, en las décadas de 1950 y 1960, cuando se sufre el «éxodo rural» y los vecinos emigran, principalmente, a las provincias de Vizcaya y Barcelona, la Comunidad Autónoma de Madrid y países europeos como Alemania y Suiza. Estas migraciones sólo retornaron en pequeñas cantidades, y los vecinos que vuelven a Fermoselle lo hacen como «segunda vivienda», pasando en la localidad sólo los meses estivales.

Las migraciones temporales también han sido un eje fundamental en la vida de los vecinos fermosellanos, debido a que no sólo han vivido de la propiedad de la viña, sino que sus familias se han ganado la vida de diversas maneras.

La mayoría han trabajado en la siega como jornaleros en otras localidades como Almendra o Armuña, donde se ganaban de 22 a 25 pesetas al día. Con 14 años Eliseo Villarino, se fue a trabajar a la provincia de Salamanca, primero a la Finca Las Taberas y después a Peñaranda de Bracamonte, donde se ganaban unas 6000 pesetas por toda la temporada. En Ventosa del Río Almar ganó hasta 11000 pesetas y pudo casarse en 1964. Después, trabajó en la presa de Villarino y en la construcción.

Manuel Ramos y su familia tenían una bodega muy pequeña que no les daba para vivir. Su padre era jornalero y cobraba unas 10 pesetas aproximadamente. Manuel se mudó a Asturias a los 17 años porque no quería dedicarse al campo. Después, vivió en Bilbao 47 años.

Los padres de Antonio Regidor eran jornaleros, y ganaban una peseta al día, por lo que no tenían ni para comprar una hogaza de pan, que ya valía en la década de 1940, una peseta y media. Antonio contaba, en la década de 1970, con unas 9 hectáreas de terreno, que tuvo que vender. En 1977, al no encontrar un sustento económico en el campo, comenzó a trabajar como policía.

La familia de Carmina Fernández también es fruto de la migración: su padre José era portugués, de Dos Iglesias y se vino a España con 22 años. Seis años después se casó con Concepción Guerra, fermosellana de nacimiento. Se casaron y tuvieron ocho hijos, de los que sólo dos hicieron vida en el pueblo, una de ellas Carmina.

Carmen Farizo y Sindo Gorjón siempre han vivido en Fermoselle. Los padres de Sindo llegaron con la esperanza de una vida mejor, su madre era de Mogadouro y su padre de un pueblo de Salamanca. Cuando llegaron trabajaron de ganaderos, pero luego se hicieron jornaleros y trabajaban la vid y el olivo. Eran muy humildes, no tenían bodega. Tuvieron 4 hijos, igual que los padres de Carmen, pero se fueron, la mayoría a vivir a Salamanca.

El padre de Carmen era albañil, tenía algo de vid y olivos, pero era para autoconsumo. Carmen nunca llegó a trabajar en el campo, sino que la mandaban a Galicia por temporadas como niñera. Sindo sí trabajó en el campo de niño, emigró a Suiza y a Holanda, pero volvió a España y a los 18 años comenzó a trabajar en el Salto de Aldeadávila, donde vivió con Carmen y sus hijos.

Teresa Veloso se mudó a Alemania en 1963 y no volvió a Fermoselle hasta 1976. Su hermano Aníbal se mudó con ella en 1971, pero volvió dos años después y se casó con Rosi con la que tuvo tres hijas.

La familia de Agustín Borges no pasaba muchas penurias: tenían huertas y sembraban todo lo que podían: hortalizas, legumbres y verduras. También tenían dos o tres cerdos y

dos cabras para los lácteos. Además, recibían dinero y ropa de Argentina, que les mandaban sus tíos, que se habían mudado allí en 1921. Agustín Borges vivió en 1972 y 1973 en Suiza y después se fue a Madrid, no regresando a Fermoselle hasta hace pocos años.

Como se puede observar, la vida de los protagonistas de Fermoselle parte de contextos parecidos y de esta forma, se desarrolla un eje vertebrador común que caminará con ellos a lo largo de sus historias. Uno de esos ejes vertebradores se desarrolla en una actividad peculiar: el contrabando.

Pero sin duda, uno de los aspectos más importantes en la forma de vida y en la manera de ganar bienes y dinero en Fermoselle fue el contrabando.

El contrabando entre Fermoselle y los pueblos fronterizos portugueses como Bemposta, Sendín, Urrós o Miranda do Douro, ha sido una constante a lo largo de la historia. La única fuente de conocimiento sobre estas transacciones la encontramos en la Memoria de los vecinos, puesto que no hay documentación escrita sobre estas prácticas, pese a ser uno de los sustentos alimenticios y económicos de las familias fermosellanas a través de los años. Lo poco que se puede llegar a conocer, se expone en este epígrafe manteniendo el anonimato de la fuente.

En Fermoselle, los vecinos sabían quiénes eran los hombres dedicados al contrabando, pero no se hablaba de ello, salvo en la intimidad del hogar, ya que, además, solo podías dedicarte al contrabando si alguien de tu familia también lo hacía, ya que era una buena forma de evitar los «chivatazos» a la Guardia civil. Hoy en día no sabemos cuántas eran las personas dedicadas a este mercado, pero sí que la mayoría sólo se dedicaba al propio «trabajo de campo» y una minoría era quién controlaba las cuentas y organizaba los encuentros, en la orilla del río Duero, a la altura de la localidad vecina de Pinilla de Fermoselle. Tampoco conocemos la asiduidad de este mercadeo, pero algunas fuentes nos refieren, que solía hacerse una vez al mes.

El «encargado» o persona superior en jerarquía, daba al contrabandista un papel con la noche y la hora en la que se iba a llevar a cabo la actividad, así como una palabra que debía usar como contraseña con el contrabandista portugués, para reconocerse el uno al otro y que no hubiera ningún tipo de equivocación. Uno a cada lado del río, pasaba una cuerda, a la que llaman «guinda» a la otra orilla, y ataban unos sacos de unos 50 kilogramos, para guardar el material, y que eran llamados «alquerías». En otras ocasiones, debían cruzar el río a nado, como mucho, atados con una cuerda, así que se desnudaban, para no estar mojados si un guardia civil los veía después y pudiera sospechar. Una vez el contrabandista cogía la mercancía, solía llevarlas a las bodegas subterráneas para poder esconderlas.

Los productos claves del contrabando eran café, chocolate, pana, tabaco y bacalao desde Portugal y almendras y aceite desde España.

En la década de 1950, se llegaba a ganar 50 pesetas por una noche de contrabando, mientras que en el jornal se ganaban, de media, 12 pesetas, por lo que la causa principal de dedicación a esta actividad está relacionada con la economía de subsistencia.

El contrabando estaba perseguido por ley y, la mayoría de penas policiales, eran multas. Los conflictos entre guardias civiles y contrabandistas eran cotidianos, de hecho, se recuerda una anécdota de 1954: un guardia civil fue al campo a coger bretonas [3] para vender y dejó su macuto en un agujero, macuto que dos contrabandistas cogieron

y tiraron al río a escondidas; así como Carmen Farizo, que recuerda una historia con su suegra, en la que vieron a dos hombres con unos grandes lomos de bacalao. Al preguntarles por ellos, éstos contestaron que se los habían encontrado en una poza, porque los contrabandistas debieron dejarlos ahí al darse cuenta de que unos guardias civiles iban a descubrirlos. También Aníbal Veloso nos explica que, cuando compró un edificio y tuvo que arreglarlo, detrás de una pared encontró un almacén de contrabando hecho con madera, en el que, sobre todo, se escondía café portugués.

3.2. *La uva*

3.2.1. Viticultura en los bancales del río Duero y del río Tormes

Los «bancales» o terrazas agrícolas se definen como superficies agrícolas horizontales, en terrenos con declives, sostenidas por una pared o talud y creadas por el ser humano para el cultivo, sobre todo, de vid y olivo [4].

La agricultura en los bancales parte de la necesidad de los habitantes de Fermoselle de transformar las laderas de los ríos Duero y Tormes para sacar provecho al terreno, primero pobre y escarpado y más tarde cultivable, en estas laderas que recorren la pendiente desde su parte alta hasta las orillas de los ríos. En 1752 había unas 567 fanegas [5] de viña en la región, lo que provoca que Fermoselle sea completamente autosuficiente en la alimentación. La producción del vino es una de las principales fuentes económicas, aunque existan algunos problemas para su comercialización, debido a las malas infraestructuras y a los impuestos a la producción (Fermoselle, 1997).

Figura 1. Bancales de la bodega Pascual-Fernández de Fermoselle



Fuente: Bodega Pascual-Fernández

El sistema de la agricultura en bancales conlleva movilizar y organizar grandes cantidades de mano de obra para su construcción y mantenimiento, por lo que todos los miembros de la familia nuclear, incluidos los niños, debían participar en las labores.

En una primera parte del trabajo, habría que romper el granito para construir las paredes, que luego serán rellenadas con tierra. El trabajo de creación de estos bancales es laborioso: primero se debe desbrozar y acondicionar el terreno para, seguidamente, gaviarlo y plantar las cepas creando los viñedos. Una de las entrevistadas, Carmina Fernández recuerda que prácticamente todo el pueblo trabajaba en el campo, sobre todo para hacer la gavia, es decir, plantar la cepa en un gran hoyo.

Los viñedos en 1751 y 1752 se enclavaron en terrenos o zonas conocidas como Campo Redondo, El Campellino, El Castañero, El Encinal, El Espinar, El Frejino, El Jejo, El Mimbrero, El Ordial, El Penado, El Piélago, El Regato de la Marina, El Tejo, Estrambuez, Faya del Poyo, Guza Aires, La Botija, La Marina, Las Burrias, Mormujado, Murmujado, Peña de Vela, Peña Lobo, Román Palmero, San Roque, Santa Cruz, Tras la Senara, Valperdiz y Villansuso, según los estudios del historiador Eduardo Velasco (2021) en las *Declaraciones y Asientos de Seglares y Eclesiásticos del Catastro de Ensenada, libros 486, 488, 489 y 490*.

Los vecinos hablan sobre las herramientas utilizadas para las labores campestres. Para excavar las gavias donde se plantaría la viña se utilizaban picachones y azadones, mientras que con cestos y capazos se recogían las rocas y piedras, que amontonaban en las llamadas «torroñas», que luego servirían para construir las pequeñas casas de campo con fines de refugio [6], y los paredones que conformaban los propios bancales que retenían la tierra y los hacían cultivables.

Además, nacen dos trabajos relacionados con los bancales: a mediados del siglo XVIII se crea la figura del «guarda de los bancales» [7] para que ni animales ni personas, entren a ellos y provoquen destrozos, y la Jera: otro de los entrevistados, Eliseo Villarino, trabajó hasta 1954 en la Jera contratado por el Ayuntamiento. El trabajo consistía en construir caminos que permitieran el paso de los carros hacia las viñas y viceversa.

La adquisición de terrenos fue siendo mayor a medida que pasaban los años, en familias con el mismo estatus socio-económico. Se expone el ejemplo de la familia de Eliseo Villarino, que durante las décadas de 1930 y 1940, contaban con dos bancales, con un total de 7 000-8 000 metros, y la familia de Agustín Borges, que en las décadas de 1950 y 1960, ya contaban con entre 5 y 6 hectáreas de viñado, tanto en la zona de los bancales como en zonas más llanas, en los aldeaños de la localidad vecina de Formariz y en el propio Fermoselle.

Otros entrevistados también nos hablan de la tenencia de tierras por parte de sus familias. Los padres de Teresa y Aníbal Veloso tenían fincas de viñado, unas 12 hectáreas, pero pasados unos años, sólo se quedaron con alguna que utilizaban para alimentar a la burra que tenían. Las tierras eran herencia de sus abuelos, que también eran de Fermoselle, excepto su abuela paterna que procedía de Castellón.

La importancia de la agricultura en bancales no se fijaba, sólo, en los viñedos. Carmen Farizo y Sindo Gorjón recuerdan que, en torno a las décadas de 1940 y 1950, todas las tierras estaban trabajadas, incluso con ajos y patatas, que eran cultivadas en la

orilla del río Duero, así como los olivos, ya que el aceite era y es el segundo producto agroalimentario clave en la economía de Famoselle [8].

3.2.2. La vendimia

La recolección y cosecha de la uva recibe el nombre de «vendimia». En la segunda mitad del siglo XX, solía comenzar a principios o mediados del mes octubre, en torno a la festividad del Pilar, el día 12 del mismo mes. Las familias tardarán unas dos semanas, aproximadamente, en vendimiar sus terrenos. Se empezaba a vendimiar en las zonas más bajas de los bancales, próximas a los ríos, pues ahí la uva siempre maduraba antes.

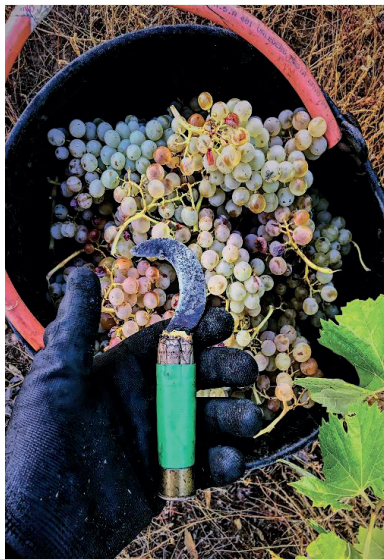
Figura 2. Fotografía de la vendimia en Famoselle a mediados del siglo XX



Fuente: Oficina de Turismo del Ayuntamiento de Famoselle

Eliseo Villarino recuerda ir a vendimiar con 7 años, en 1940, y el «frío y la humedad de la pámpana mojada». Teresa Veloso iba a vendimiar junto con toda su familia, desde sus nueve años. Recuerda vendimiar con el «tranchete» llamado «corquete» o «garillo» en otras zonas como la Rioja y Ribera el Duero, un cuchillo pequeño con la hoja de la punta en forma ovalada.

Figura 3. Fotografía de un tranchete, en uso durante la vendimia



Fuente: Oficina de Turismo del Ayuntamiento de Fermoselle

Manuel Ramos recuerda vendimiar en 1968 con su suegro, Antonio Seisedos. Él y Aníbal Veloso, hacen hincapié en el recuerdo de los asnales de mimbre, unas cestas utilizadas para cargar la uva en la zona trasera del cuerpo, sobre las cervicales. Debido a que el material de mimbre tiene astillas, y al peso del propio asnal, las mujeres y hombres, al cargarlo, debían protegerse con un «enjalmo», un saco lleno de paja, que se colocaba en la parte posterior del cuerpo, desde el cuello hasta la zona de las nalgas para amortiguar el peso e impedir el contacto del mimbre con la piel.

Desde los asnales, la uva se llevaba y vaciaba en el carro, si se tenía. Éste, en la gran mayoría de ocasiones, se encontraba en el camino, fuera del terreno cultivable, ya que, si en la zona no se habían construido caminos, era una tarea complicada llevar el carro hacia el bancal sin sufrir algún accidente.

Manuel Ramos es artesano y crea maquetas de antiguas máquinas. En la figura 4 se muestra una recreación, a pequeña escala, de la reja de un arado, con el forcate compuesto por dos maderas, donde se colocaba la mula, el pincho de la zona posterior se utilizaba para labrar y se podía poner a la altura que se deseara. Cuando comenzaron a crear carreteras, a los carros se les añadían dos ruedas en esa parte posterior, que además eran de quita y pon.

Sin embargo, la mayoría de las veces, las familias no disponían de carros, sino de mulas, animales encargados de bajar los asnales al pueblo. Estas cestas se colocaban con ayuda de una albarda, una especie de silla que se instalaba sobre el lomo del animal y se sujetaba con cuerdas alrededor de su cuerpo, y en la cual se apoyaban los cestos a pares, conteniendo, cada uno, unos 60 kg. de uva. Así recuerda ir a vendimiar de niña Carmen Farizo: andar con las mulas, que llevaban un asnal a cada lado de su cuerpo.

Figura 4. Maqueta, a pequeña escala, de la reja de un arado con maderas, para la labranza agrícola hecha por Manuel Ramos



Fuente: elaboración propia

Figura 5. Fotografía de la década de 1980, en Feroselle, a la vuelta de la vendimia con carros y mulas



Fuente: Oficina de Turismo del Ayuntamiento de Feroselle

Lumi Ramos explica que en la zona alta de la comarca de Sayago se trabajaba con bueyes, pero aquí, en la zona baja, desde la Presa de Almendra hasta Fermoselle, influye el terreno y su disposición por lo que se trabaja con animales más pequeños y gráciles como mulas o burros.

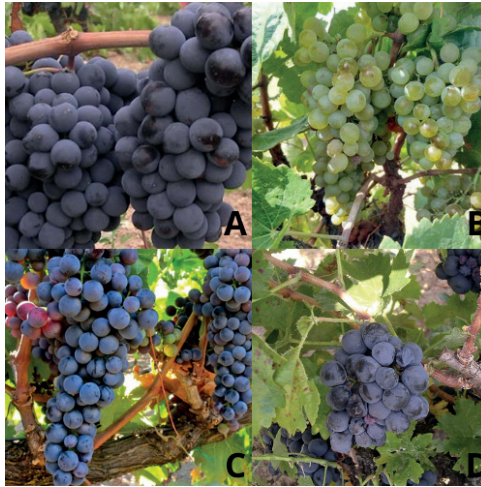
Figura 6. Fotografía de la festividad en Fermoselle, donde se reconstruyen las labores del campo y el uso de asnales y mulas



Fuente: Oficina de Turismo del Ayuntamiento de Fermoselle

Las variedades de vid que cosechaban no solían interesarles en términos cualitativos sino cuantitativos. Desde el siglo XIX ya hay registros de variedades minoritarias y autóctonas de Arribes como son la variedad de uva blanca Malvasía Castellana y la variedad tinta Juan García, la más numerosa en el territorio. A lo largo de la segunda mitad del siglo XX, los entrevistados recuerdan tener en sus terrenos la variedad tinta Rufete, autóctona de la Sierra de Francia, al sur de la provincia de Salamanca, y la variedad tinta más mayoritaria de España, la Tempranillo, conocida en Arribes como Tinta Madrid o Tinta del País.

Figura 7. Variedades de uva tipo Juan García (A), Malvasía Castellana (B), Tempranillo (C) y Rufete (D)



Fuente: Denominación de Origen Arribes

3.3. *El vino*

3.3.1. Las bodegas históricas

Las bodegas históricas de Famoselle son el símbolo de identidad, el hábitat antropológico donde se ancla y se materializa la Memoria de sus gentes en relación al ámbito vinícola. De esta premisa nace la importancia de este epígrafe.

Todos los entrevistados han coincidido en que la gran mayoría de las familias tenían una bodega, por muy pequeña que fuera. También coinciden en la explicación constructiva sobre las mismas, que basan en tres puntos, y que forma parte de la tradición oral de la localidad:

1. Las bodegas se excavaban y construían de manera diaria, como un trabajo cotidiano más, «por la mañana al campo y por la noche a picar» señalan.
2. Todo el núcleo familiar trabajaba en la creación de la bodega: madres, padres, hijas e hijos.
3. La forma de construcción estaba estandarizada: primero se picaba y excavaba el hueco de la bodega, luego se abovedaban los techos y se construyen los arcos, para después montar y poner planchas de piedra por encima de estos que sirvan como soporte para la construcción última de la vivienda.
4. La excavación era posible gracias a que la roca madre no es granito puro sino gneis [9], que es más fácil de trabajar, al ser considerada más porosa.
5. Un alguacil del Ayuntamiento, Ángel Pinto Baz, contó a Agustín Borges que existía un padrón que otorgaba unos 1 400 años a las bodegas y los bancales, así

como un censo que numeraba unas 1 800 bodegas. No se han encontrado dichos documentos en ningún archivo municipal ni provincial.

Figura 8. Bodega subterránea tradicional de Famoselle



Fuente: Famoselle Villa del Vino

11 de los 12 vecinos entrevistados tenían en el siglo XX o tienen actualmente, en propiedad, una bodega histórica. Sólo tres de ellos han restaurado la bodega y siguen produciendo vino para autoconsumo en ella. El resto de sus bodegas se han perdido, han sido vendidas a otros vecinos o se utilizan como trasteros.

La caracterización de las 13 bodegas, que han formado parte de la Memoria de los entrevistados, es la siguiente:

1. Bodega sita en Calle Requejo, número 82. Bodega con casa. Está excavada en gneis y cuenta con arcos de medio punto, además de un supuesto túnel tapiado, ya que el suelo se ha reconstruido y subido dos metros con respecto a la superficie original.

Esta bodega, junto a la vivienda, pertenecía a Antonio Seisdedos, que era cosechero y bodeguero, y fue heredada por su hija Teresa Seisdedos y su yerno Manuel Ramos.

2. Bodega sita en Calle Santa Colomba, número 223. Bodega con casa. No se conocen más características.

Esta bodega, junto a la vivienda, pertenecía a los padres de Agustín Borges y fue heredada por él.

3. Bodega sita en Calle Fontanicas, número 48. Bodega sin casa. Está construida con lanchas de piedra y cuenta con arcos de medio punto y dos pozos de filtración natural. Recibe el nombre de «El Rincón de los Barrancos» y forma parte de las visitas guiadas del proyecto Fermoselle Villa del Vino de AECT Duero-Douro.

Esta bodega pertenecía a los abuelos paternos de Eliseo Villarino y fue heredada, primero por sus padres, ya que todos sus tíos paternos habían emigrado y, luego, por él.

4. Bodega sita en Calle Subida a Santa Colomba, número 47. Bodega con casa. No se conocen más características de la bodega, pero sí que sólo se utilizaba como fresquera. Incluía una cuba de madera de castaño, con una capacidad de aproximadamente 8 000 litros, que se utilizaba para guardar agua potable para el consumo.

Esta bodega pertenecía, también, a los padres de Eliseo Villarino y fue heredada por él.

5. Bodega sita en Calle Las Eras, número 70. Bodega sin casa. No se conocen más características.

Esta bodega pertenecía a los padres de Lumi Ramos, y contaba con una tradición de herencia familiar. En la familia se decía que eran los abuelos de Lumi los que la habían construido, pero ella cree que la datación es anterior. Actualmente pertenece a Roberto Fariza.

6. Bodega con localización precisa desconocida. Se sitúa entre la Calle Requejo y la Calle Fontanicas, y se desconoce el número. Bodega sin casa. Excavada en gneis, de gran tamaño, sin arcos ni pozos; incluía una cuba de madera de castaño de uso 4 000 litros de capacidad y unas 10 cubas de madera de castaño más pequeñas, que eran colocadas sobre unas estanterías de ladrillos, que estaban pegadas a la pared de la bodega. También contaba con una zona de pajar para la mula y los cerdos.

Esta bodega pertenecía a Concha Funcia y Julián Veloso, padres de Teresa y Aníbal Veloso, el cual la heredó y vendió años más tarde. La bodega perteneció a los abuelos de Teresa y Aníbal, y era compartida por sus padres y sus tíos, antes de que estos últimos emigraran a Argentina, en la década de 1930.

7. Bodega sita en Calle Requejo, número 85. Bodega con casa, que fue, desde que se tiene conocimiento de ella, usada como pajar y cuadra.

Esta bodega pertenece a Teresa Veloso. La compró, junto con la vivienda superior, cuando se casó en la década de 1960.

8. Bodega sita en Calle Laguna, número 10. Bodega sin casa, usada exclusivamente, desde que se tiene conocimiento de ella, para recoger agua de un pozo que había en su interior. La inutilización proviene de las malas condiciones estructurales en las que se encontraba la bodega

Esta bodega perteneció a los padres de Antonio Regidor.

9. Bodega sita en Calle Requejo, número 145. Bodega sin casa. Utilizada para las labores de producción de vino hasta el día de hoy y una estimación de antigüedad de 250 años. Tiene entre 5 y 6 metros de profundidad. Incluía seis cubas de madera de castaño, de entre 400 y 500 litros de capacidad cada una.

Esta bodega pertenecía a los padres de Teresa Serrano, quién la heredó años después, junto a su marido Antonio Regidor.

10. Bodega sita en Calle Santa Colomba, número 223. Bodega con casa. En la década de 1970, la bodega contaba con tres cubas de madera de castaño: una de 6 400 litros de capacidad, otra de 4 800 litros y la tercera de unos 3 200 litros, además de tres toneles de entre 200 y 300 litros de capacidad.

Esta bodega pertenece a Agustín Borges, heredada a través de sus padres, Manuel Borges y Pilar Veloso, apodados «los madrileños», y cosecheros desde 1937, cuando se casaron. La bodega, junto a la casa superior, eran herencia de los abuelos de Agustín.

11. Bodega sita en la antigua Calle Sanjurjo, en el actual barrio de Santa Colomba; se desconoce el número. Bodega con casa. Excavada en gneis, sin arcos. Contenía dos cubas de madera de castaño, de unos 200 litros de capacidad, y una cuba de cerámica. La bodega se tapió cuando se derrumbó la vivienda superior, por lo que hoy en día ha desaparecido.

Esta bodega, junto a la vivienda, pertenecía a José Fernández y Concepción Guerra, padres de Carmina Fernández.

12. Bodega sita en Calle Requejo, número 87. Bodega con casa. Cuenta con dos entradas en la misma calle, dos galerías, unos cinco metros de largo y tres metros de profundidad. La primera galería está excavada en gneis, tiene un pozo y un arco de medio punto. Los respiraderos conectan con la bodega de la casa de la calle Requejo, número 88. La segunda galería también está excavada en gneis, tiene cuatro cubas de cemento y una ventana que se tapió, la cual conectaba a una galería que recorría la calle. La bodega llevaba en uso, mínimo desde la Guerra Civil Española (1936-1939) y más tarde se usó para la producción de vino casero.

Esta bodega es propiedad de Carmina Fernández, que la adquirió junto con la casa, en 1976.

13. Bodega sita en Calle Palomberas, con número exacto desconocido, pero aproximadamente quedaría entre los números 25-35. No se conocen más características.

Esta bodega pertenecía a la familia de Carmen Farizo Seisdedos. Sus padres la vendieron a la familia que vivía arriba en la década de 1940.

El valor de las bodegas no se medía por la superficie sino por las cubas que tuviera. De media había entre una y cuatro cubas de madera de castaño primero y de cemento después.

La venta de bodegas no era habitual pero sí la venta de sidas [10] y cubas. Por ejemplo: el propietario de una bodega podía ser una persona diferente a los propietarios de las cuatro sidas, con sus cubas, que hubiera dentro de ésta. Se vendía y compraba entre gente del pueblo mayoritariamente.

En 1923 una bodega podía costar entre 240 y 800 pesetas, pero las había incluso por 1 000.

Los propietarios de las cubas, sino eran los cosecheros, en el siglo XVIII solían ser los presbíteros y los médicos. Ya en el siglo XX, el valor de las bodegas cambia. En las décadas de 1930 y 1940, Eliseo cuenta que tener una bodega propia por aquel entonces era «como el que tenía una habitación buena en casa», pero, por ejemplo, la familia de Teresa y Aníbal Veloso no podían vivir de la producción de vino de su bodega, sino que se mantenían por el dinero que les mandaban sus tíos desde Argentina. La familia de Manuel Ramos tampoco podía vivir de dicha producción.

3.3.2. La producción de vino

Una vez acabado el día de vendimia, la uva se llevaba, con mulas o carros, al pueblo y cada familia o cuadrilla se dirigía a su bodega.

La uva se lanzaba desde la calle por las zarceras, oquedades que conectan la superficie con el interior de la bodega. Las uvas caían directamente a un baño o cubo grande de madera, en el cual, se pisaba la fruta con los pies. Algunas personas, como José Fernández, desgranaban el racimo para que cupiese más mosto en la cuba y para otorgar al vino más calidad, ya que el raspón se retiraba y no se vinificaba con él [11].

Teresa Veloso era la encargada, con 9 años, de pisar la uva en los cubos de madera. Recuerda utilizar unas botas especiales. Eliseo Villarino pisaba la uva con 8 y 9 años en los baños de madera y recuerda «lo fría que estaba la uva por las mañanas». También pisaba la uva de niña Carmina Fernández.

Una vez la uva era pisada, el mosto se echaba dentro de las cubas para su fermentación. Iban llenando la cuba con cubos pequeños, a través de un agujero adecuado para ello, que se encontraba en la parte alta de la misma, por lo que había que utilizar una escalera para llegar.

El mosto estaba fermentando en la cuba de 25 a 30 días. En algunas ocasiones, había que ir añadiendo agua, para aumentar la cantidad de vino, unido a que, en esa época, la

uva contenía mucho más grado alcohólico que hoy en día, sobre todo la que se recogía por la zona del río Tormes, que podría llegar a tener entre 13 y 14 grados.

Figura 9. Fotografía de la festividad en Fermoselle, donde se pisa el mosto de manera tradicional



Fuente: Oficina de Turismo del Ayuntamiento de Fermoselle

A esta fermentación del mosto, los entrevistados lo llaman «cocer el vino». Una vez «cocido» o fermentado, bajaba la temperatura del vino y la parte superior del líquido se volvía más espesa, con los restos del racimo y el hollejo, lo que se conoce como «la borra y el cascabujo» y que en los manuales de vinificación es llamado «el sombrero». A partir de ese momento, el vino se mecía y removía todos los días, mañana y tarde, para que no salieran a la superficie los restos del hollejo, lo que también conocen como «la madre» o «la flor», con la intención de obtener vinos de más calidad. La parte de abajo del vino, en contacto con la parte baja de la cuba se llamaba «tártaro».

Además de removerlo, el vino era sacado y metido de unas cubas a otras para que fuera «respirando» y así eliminar los restos de la fermentación y los taninos, en un proceso conocido como «trasiego». El vino pasaba de esta manera de dos a tres meses, dependiendo de la oferta de vino que hubiera en esa temporada.

En ocasiones, la borra se sacaba y se prensaba, a mano, en octubre o noviembre, en toneles de escabeche para sacarle más jugo y, mediante el alambique, hacer alcohol. Las prensas eran propiedad de algunos vecinos, pero las prestaban a quien las necesitara,

aunque también se llevaba directamente la borra y los cascabujos, a lacerar a la Cooperativa [12] y a las fábricas de alcoholes para hacer aguardiente [13] o licor de café.

Con esta borra además se hacía «espiensa», un vino de peor calidad, al que le echaban agua y se convertía en una bebida ligera que se llevaban para trabajar en el campo, y si dejaban secar la borra hasta que olía fuerte, se le echaba agua para hacer vinagre.

Era típico, en cada casa, hacer dos o tres tipos de vinos diferentes. Se hacía uno para beber diariamente en familia y para el comercio, otro para los días de fiesta llamado «vino de tonel» y el tercer tipo sería la espiensa.

Cuando el vino estaba listo para su consumo y almacenamiento se sacaba de las cubas a mano, en cubos adecuados, de lata quién era más pobre y de cobre quién tenía más dinero, de unos 16 litros. Desde estas latas, el vino se metía en cántaros y/o en los pellejos, con el fin de moverlo y comercializarlo.

Los cántaros solían ser de barro y tenían una capacidad de 16 litros. Es la unidad de medida tradicional para el vino en Fermoselle. También se usan, con la misma unidad de medida: los garrafones, tarjas y dama juanas. Sin embargo, otras unidades de medida eran: el medio cántaro, con una capacidad de 8 litros, la cuartilla, con una capacidad de cuatro litros y la media cuartilla, con una capacidad de dos litros.

Los pellejos, por su parte, son pieles curadas de animales. En Fermoselle, se utilizaban pieles de cabra, untadas con pecina, que tenían una capacidad de tres a cuatro cántaros, es decir, de 48 a 60 litros de vino aproximadamente. Se utilizaban, sobre todo, para transportar el vino para su comercio fuera de la localidad o para vender a grandes compradores como bares, restaurantes u hospederías.

Una vez las cubas se vaciaban, había que limpiar su interior. La gran mayoría de las veces, los niños eran los encargados de esta tarea, puesto que la puerta de la cuba es pequeña, y un cuerpo adulto no suele caber por ella. Eliseo Villarino, con 12 años, se encargaba de limpiar de dicha labor. Se metía dentro, y lavaba la madera con agua, jabón y ácido, fregando con un cepillo de raíces. Después ahumaba la cuba con azufre para matar los insectos, al igual que Antonio Regidor, que primero utilizaba un cepillo con sosa Solvay, es decir, carbonato de sodio. Aníbal Veloso por su parte, usaba lejía rebajada con agua, azufre y cobre. También recuerda realizar este trabajo en su infancia Sindo Gorjón.

Uno de los mayores problemas en la producción del vino, dentro de las bodegas y en la labor de limpiar el interior de las cubas, es la aparición del gas carbónico, provocado por la fermentación del mosto, que puede llegar a inducir al fallecimiento si se inhala en grandes cantidades. Para asegurarse de que la bodega estuviera ventilada y fuese seguro adentrarse en ella, en determinados momentos de la producción del vino, algunas personas, como Aníbal Veloso, entraban a las bodegas moviendo un trapo en espiral para crear aire. Sin embargo, los accidentes y fallecimientos por carbónico están presentes en la historia de Fermoselle: Aníbal nos cuenta la historia de un panadero fermosellano que, en la década de 1960, salvó la vida a una niña que había quedado inconsciente dentro de la cuba, aunque él mismo no pudo salvarse.

Manuel Ramos recuerda otros dos fallecimientos en la década de 1950 por la misma razón.

Figura 10. Pellejo de cabra



Fuente: Agrupación Europea de Cooperación Territorial Duero-Douro

3.3.3. El comercio del vino

El comercio del vino ha sido la principal fuente económica de Fermoselle a lo largo de su historia.

Durante el siglo XVIII, el Ayuntamiento sacaba a subasta la venta del vino al por mayor y se adjudicaba al mejor postor, quien era una persona distinta cada año. El único requisito para ser beneficiario de esta subasta era estar empadronado en Fermoselle, de hecho, había personas que sólo se censaban en Fermoselle para ello, por ejemplo, en la adjudicatoria de 1751. El beneficiario era la única persona con potestad para vender el vino a los taberneros tanto del pueblo como de otras localidades. Los cosecheros le vendían su producción y él vendía al resto de vecinos, normalmente, a precios más bajos que en otras localidades. El Ayuntamiento establecía los precios del vino, pero con un carácter orientativo [14].

Ya en la segunda mitad del siglo XX, los precios establecidos para la década de 1940 eran: la venta del cántaro a otros vecinos de Fermoselle se establecía a 8 pesetas, pero la producción que se comercializaba fuera la vendían al doble, 16 pesetas el cántaro. Durante la década de 1950 hubo una fuerte inflación y se llegó a vender el cántaro a 50 pesetas, aunque hubo oscilaciones hasta las 25. En la década de 1970 un cántaro valía entre 10 y 15 pesetas. Teniendo en cuenta estos parámetros muchas familias fermosellanas compraban el vino a otros vecinos y vendían fuera su producción.

El vino solía comercializarse tanto en el propio pueblo, como por las comarcas zamoranas de Sayago, Aliste y Tierra del Vino y, sobre todo, en la provincia de Salamanca, más pobre en viticultura, en las zonas de Trabanca, Almendra, Villarino y Ledesma. El transporte se realizaba en carros o con mulas, yendo las personas a pie. Para trasladar el vino se usaban, la mayor parte de las veces, los pellejos de cabra.

Antonio Seisdedos vendía el vino en medidas de medio cántaro. Habitualmente lo vendía a una bodega de la ciudad de Salamanca, que se llamaba Cenzal y se encontraba enfrente de la actual estación de autobuses de la localidad.

Agustín Borges recuerda, con 12 años, ir con su padre a vender el vino por los pueblos de Aliste, también a Almeida de Sayago y por la comarca salmantina de Alba de Tormes, así como en la propia capital. Sin embargo, su objetivo principal, más allá de vender, era conseguir trueques: cambiaban vino por trigo, cebada, patatas o paja. Para aprovechar bien el jornal, solían partir desde Fermoselle a las 02:00 o las 03:00 de la madrugada.

Teresa Veloso recuerda que su familia y ella siempre tenían que estar atentos a que vinieran gentes de otros pueblos para vender el vino. Su padre vendía de 5 a 10 cántaros en unidades de medio cántaro, pero recuerda que sacaban poco dinero de ello. De hecho, su hermano Aníbal recuerda que, en las décadas de 1970 y 1980, era famoso un negociante apodado «el cristiano», que compraba en Fermoselle la uva y la vendía fuera, sobre todo a la zona Toro, pero también a más municipios de Zamora y Salamanca. Era muy común que vecinos de otras localidades de Zamora, como Toro, llegasen a Fermoselle en octubre para comprar parte de la cosecha de uva de ese año.

Sin embargo, la uva destinada a alimento, también era un producto muy demandado, sobre todo, las variedades blancas como la Malvasía Castellana. Eliseo Villarino y su padre llevaban entre 500 y 600 kilogramos de esta uva en el carro y la vendían, sobre todo, en los pueblos salmantinos de Rollán y Barbadillo. Su familia vivía principalmente de este comercio del vino y, en ocasiones como la familia de Agustín Borges, del trueque: recuerda cómo su padre traía los «medios cántaros», de ocho litros, llenos de naranjas, un alimento muypreciado por su falta en Fermoselle.

Eliseo Villarino recuerda con dureza el año 1942. Fue un año muy seco, y recuerda ir 15 días con su padre a vender vinagre, ya que era la única producción con la que contaban. Fueron a los pueblos salmantinos de la zona de Ledesma y Vitigudino y por la comarca zamorana de Sayago. Fue un año muy malo, en el que «pasaron mucha hambre y no había ni paja para los bueyes».

4. CONCLUSIONES

Este capítulo pretende colocar la memoria como punto de partida en el estudio histórico de la sociedad vinícola de la Fermoselle del siglo XX. Las historiadoras y los historiadores deben buscar e investigar datos y elementos que les permitan reflejar la historia contada, la historia cotidiana y vivida por los propios protagonistas. Como bien definía Arroyo: *«de esta forma podemos confiar en que la Historia mejorará lo que la Memoria nos ofrece, al cribar y dar un tratamiento riguroso a los recuerdos que las y los testigos puedan tener y transmitir»* (Arroyo, 2020, p. 51).

Los resultados que se interpretan se basan en la importancia social que ha tenido la viticultura en la mayor parte de la vida de las personas que habitan en Fermoselle hoy en día. Se han descrito distintas formas de apreciar un mundo, del cual cada uno tiene su propia percepción, pero que engloba las mismas actividades y las mismas maneras de hacer, vender y consumir vino. Asimismo, se pone de manifiesto la falta de información sobre otros temas relevantes del mundo vitícola, desde cómo se plantaba una viña, pasando por otras labores como la poda.

En conclusión, muestra dos caras de una misma moneda: si solo se cuenta con Memoria, ésta sí sirve para crear Historia, como en el caso fermosellano que nos atañe, y solo impulsando estudios e investigaciones de calidad en el mundo rural puede mantenerse su patrimonio inmaterial, cultural y etnográfico.

AGRADECIMIENTOS

Eliseo Villarino Criado vecino de Fermoselle, nacido en 1933.
 Manuel Ramos Bernardo vecino de Fermoselle, nacido en 1940.
 Teresa Veloso Funcia, vecina de Fermoselle, nacida en 1940.
 Sindo Gorjón Rivero, vecino de Fermoselle, nacido en 1943.
 Teresa Seisdedos Bernardo, vecina de Fermoselle, nacida en 1944.
 Carmen Farizo Seisdedos, vecina de Fermoselle, nacida en 1945.
 Antonio Regidor Ferrero, vecino de Fermoselle, nacido en 1946.
 Carmina Fernández Guerra, vecina de Fermoselle, nacida en 1946.
 Aníbal Veloso Funcia, vecino de Fermoselle, nacido en 1947.
 Agustín Vicente Borges Veloso, vecino de Fermoselle, nacido en 1953.
 Lumi Ramos Ramos, vecina de Fermoselle, nacida en 1958.
 Roberto Fariza González, vecino de Fermoselle, nacido en 1962.
 Bodega Pascual-Fernández
 Oficina de Turismo del Ayuntamiento de Fermoselle.

NOTAS

[1] La pandemia de gripe española provocó que muchos matrimonios perdieran alguno de sus cónyuges, por lo que se produjeron uniones entre varias familias con hijos. Así pasó en la familia de Eliseo Villarino, que cuenta con cuatro hermanos mayores, fruto de la unión de su padre con su primera mujer, quien murió en 1918, y con tres hermanas más fruto del segundo matrimonio con su madre.

[2] La filoxera es un insecto de origen americano que se alimenta de las raíces y las hojas de la vid. Está considerada como la plaga más devastadora en la historia de la viticultura mundial, que provocó el fin del cultivo tradicional de la vid en Europa: más de cinco millones de hectáreas de viñedo tuvieron que ser arrancadas en el continente entre 1870 y 1930 (Martínez, 2018) <https://www.mncn.csic.es/es/comunicacion/blog/la-plaga-que-cambio-el-mapa-del-vinedo-en-espana> (CONSULTADO 12/01/2023)

[3] En la comarca de Sayago se denominan «gamones».

[4] El olivo es el cultivo secundario de Fermoselle, sobre todo, a partir del siglo XVIII, cuando la Asociación de Amigos del País, extiende su plantación en los bancales (Velasco, 2021).

[5] Medida agraria que, según el marco de Castilla, contiene 576 estadales cuadrados y equivale a 64,596 áreas, pero varía según las regiones.

[6] En muchas viñas de Fermoselle hay unas construcciones llamadas «casitas». En los días de trabajo la gente se refugiaba ahí de las inclemencias del tiempo o pasaban la noche. Están construidas en piedra y dicen que hay un censo con la existencia de unas 500 casitas. También servían como refugio para pastores, cazadores y contrabandistas.

[7] El «guarda de viñas» procede de las «Declaraciones de Seglares» de Fermoselle (Velasco, 2021).

[8] En la Cooperativa Virgen de la Bandera llegó a crearse una almazara, que era exclusivamente utilizada por los socios, como Jesús Farizo, cuyo número de asociados era el 638. El resto de vecinos llevaba las aceitunas a una almazara de Portugal o a la de la localidad salmantina de Aldeadávila.

[9] Roca de estructura pizarrosa e igual composición que el granito.

[10] Se conoce como «sida» o «sisa» a la pared abovedada en la que se colocaba cada una de las cubas, dentro de la bodega.

[11] Desgranando las uvas, el padre de Carmina Fernández era capaz de aprovechar hasta 16 litros más de capacidad en la cuba.

[12] La Cooperativa Virgen de la Bandera se fundó en Fermoselle en 1958, siendo la primera cooperativa vitícola de toda la provincia de Zamora.

[13] En la década de 1950, Fermoselle contaba con cinco fábricas de alcohol.

[14] En el siglo XVIII no sólo vendían vino los cosecheros. Al médico de Fermoselle se le pagaba en vino: tenía un contrato de tres años y se le pagaba con dos cántaros de vino por cada cosechero y una fanega de cereal por cada labrador. Muchos de ellos abandonan porque querían cobrar en dinero, y solían tener tanto vino que era común su venta a los taberneros de otras localidades.

BIBLIOGRAFÍA

- Allier Montaño, E. (2008). Les Lieux de mémoire: una propuesta historiográfica para el análisis de la memoria. *Historia y Grafía*, 31, 165-192.
- Aróstegui, J. (2004). Retos de la memoria y trabajos de la historia. *Pasado y Memoria. Revista de Historia Contemporánea*, 3.
- Arroyo, C. (2020). Sin Memoria no hay Historia y sin Historia no hay verdad. *Revista Libre Pensamiento*, 102, 46-51.
- Fermoselle, R. (1997). *Fermoselle: Villa y Apellido. Una Genealogía zamorana*. Colección Temas Locales. Caja Duero.
- López Villaverde, Á.L. (2014). Memoria e Historia. Hispania Nova. *Revista de Historia Contemporánea*, 12, 4-20.
- Martínez, C. (2018). *La plaga que cambió el mapa del viñedo en España*. Museo Nacional de Ciencias Naturales. <https://www.mncn.csic.es/es/comunicacion/blog/la-plaga-que-cambio-el-mapa-del-vinedo-en-espana>
- Martínez García, I. (2022). Historia de la Memoria. Políticas de Memoria en España. *Cuadernos Republicanos*, 109, 37-74.
- Velasco Merino, E. (2021). Bodegas y alfares en Fermoselle a partir del Catastro del Marqués de la Ensenada (1751-752). *II Ciclo de Conferencias «Fermoselle es Cultura»*.

CAPÍTULO 7
LOS VINOS DE CALIDAD COMO RECURSO PARA
LA INNOVACIÓN EN TERRITORIOS PERIFÉRICOS:
EL CASO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN «ARRIBES»

*Quality Wines as a Resource for Innovation in Peripheral Regions:
The Case of the Pdo Wine “Arribes” (Spain)*

José Luis Sánchez Hernández

RESUMEN: Este trabajo interpreta los esfuerzos de modernización económica relacionados con la elaboración de vinos de calidad en la comarca de Arribes del Duero a la luz de las nuevas lecturas geográficas de la innovación. Según las aproximaciones más recientes, innovación y periferia ya no serían términos antitéticos, sino que las condiciones singulares de los territorios periféricos pueden superarse mediante conexiones inteligentes con los espacios centrales; más aún, las propias singularidades periféricas se pueden reinterpretar como oportunidades para activar recursos específicos que se traduzcan en una recualificación económica.

Así, los vinos con D.O. y otros alimentos de calidad elaborados en la comarca de Arribes del Duero concurren en los mercados arropados –y diferenciados– por las particulares condiciones geográficas del territorio, a la vez que cumplen con los estándares productivos del mercado nacional e internacional gracias a los vínculos formales e informales establecidos entre actores locales y exógenos, tanto privados como públicos. El turismo que Arribes se esfuerza en atraer busca el contacto directo con esos productos y el territorio que los hace posibles, estrategia ya ensayada en muchos lugares y que parece gozar de cierto éxito también en esta comarca, la avista de los datos y estudios más recientes. En este sentido, es destacar la tarea de coordinación y dinamización institucional y organizativa impulsada por actores del territorio, entre

los que destaca por su visión transfronteriza la Agrupación Europea de Cooperación Territorial Duero-Douro.

Palabras clave: *innovación; periferia; Denominación de Origen; alimentos de calidad; Arribes del Duero.*

ABSTRACT: This chapter conceptualizes the efforts towards economic modernization promoted by the production of quality wines in the Arribes del Duero region (Spain), according to the most recent geographical insights on innovation. Innovation and periphery are no longer antithetical terms. Instead, the unique conditions of peripheral territories can be challenged through smart connections with central spaces. Therefore, singularities in the periphery can be reinterpreted as opportunities to capitalize on specific resources that lead into sustainable territorial development. Thus, wines with Protected Designation of Origin (PDO) and other quality foods produced in the Arribes del Duero region compete in the markets supported –and differentiated– by the specific geographical conditions, while at the same time complying with the productive standards of the national and international market due to the formal and informal links established between local and exogenous actors, both private and public. The tourism that Arribes strives to attract seeks direct contact with these products and the territory that makes them possible, a strategy already tested in many places and that seems to enjoy some success also in this region, in view of the most recent data.

Accordingly, it is important to highlight the task of institutional and organizational coordination and dynamization promoted by actors in the territory, among which the European Grouping of Territorial Cooperation Duero-Douro stands out for its cross-border glance.

Keywords: *innovation; periphery; Denominación de Origen (D.O.); quality food products; Arribes del Duero.*

1. EL IMPERATIVO DE LA INNOVACIÓN Y LA CONTROVERSIAS SOBRE LAS PERIFERIAS

DESDE LA DÉCADA DE 1980, la búsqueda de la innovación ocupa un lugar central en las sociedades y economías avanzadas. Personas, empresas, organizaciones y territorios están sometidos al imperativo de la innovación como receta ineludible para abrirse paso en un marco social, económico y político marcado por la rivalidad entre competidores ubicados en lugares cercanos o distantes.

Ese imperativo innovador, teorizado por Joseph Schumpeter en 1942 con su noción de la *destrucción creativa* como motor de las sucesivas etapas del desarrollo del capitalismo, se ha aplicado a diferentes ámbitos de la vida económica. Primero, durante la década de 1980, a la tecnología. El desarrollo y aplicación de nuevas técnicas (electrónica, informática, control numérico) se consideraba imprescindible para superar las dificultades experimentadas por la industria occidental durante las crisis de 1973 y 1979. El Silicon Valley californiano se convierte entonces en referencia mundial y

lugar emblemático donde se idean y aplican con éxito las tecnologías digitales que han revolucionado la vida humana hasta la actualidad.

Segundo, durante la década de 1990, el imperativo de la innovación penetra en la organización interna de las empresas y en sus relaciones con otras empresas y con su entorno territorial, incluyendo aquí las administraciones, las universidades y centros de formación e investigación y las asociaciones económicas, sociales y ciudadanas. Se comienza a entender en esos años que el éxito innovador no depende en exclusiva de los recursos y capacidades internas de las empresas, sino que se nutre de un complejo tejido de intercambios de conocimiento a escala local, regional, nacional e internacional. En esa década se comienza a hablar de espacios, medios o entornos innovadores para designar a los territorios que se distinguen por su capacidad innovadora, sea en los productos que elaboran, en la manera de organizar la producción, o en las fórmulas de identificación de nuevos mercados y de comercialización de sus bienes y servicios.

Tercero, ya en el siglo XXI, a la innovación tecnológica y organizativa se suma el imperativo de la innovación social. La ciudadanía de algunos lugares (barrios, ciudades medias y pequeñas, ciertas localidades rurales) que no resultaron favorecidos durante el período de crecimiento económico que se extendió entre 1995 y 2007 empieza a organizarse para cubrir sus necesidades (cuidados, alimentación, vivienda, seguridad) de manera colaborativa, para reducir su exposición a los impactos negativos del capitalismo global, financiero y metropolitano, y para dotarse de servicios colectivos ante la paulatina reducción de las dotaciones públicas.

A esta triple definición tecnológica, organizativa y social de la innovación se le ha sumado en los últimos años un cuarto imperativo, el de la sostenibilidad. La idea de innovación responsable (Owen *et al.*, 2012) introduce un componente ético según el cual toda auténtica innovación debe contribuir al bienestar social y a la protección de la naturaleza. Desde esta perspectiva, las innovaciones tecnológicas u organizativas que puedan acarrear efectos perniciosos para las personas y para el medio natural no serían portadoras de progreso, sino dañinas y, por tanto, censurables.

En cuanto a la dimensión geográfica, durante estos cuarenta años ha predominado un discurso que asocia la innovación con las grandes ciudades (Pugh y Dubois, 2021). Según esta mirada, los avances tecnológicos y organizativos se generan en las mayores regiones urbanas del mundo, para irradiar después al resto del territorio siguiendo un proceso jerárquico. Por tanto, los espacios rurales y las áreas alejadas de las metrópolis quedarían en una posición de subordinación, retraso y dependencia. Incluso la innovación social encontraría un terreno abonado en la ciudad por dos motivos: el drástico aumento de la desigualdad social en el seno de la ciudad, primero, y la mayor facilidad para articular respuestas ciudadanas al deterioro de las condiciones de vida en los barrios afectados por el empobrecimiento, a continuación.

Sin embargo, la investigación empírica desarrollada desde la Geografía Económica viene matizando esta visión pesimista y negativa de los espacios rurales y periféricos desde finales de la década de 1990. Glückler *et al.* (2023) señalan los tres rasgos distintivos de las periferias: están alejadas de los grandes centros del dinamismo económico (distancia), sus escasos recursos (empresas, población, conocimiento, equipamientos,

infraestructuras) se distribuyen en territorios a menudo vastos (dispersión), y además tales recursos muestran poca cohesión interna y débiles vínculos con los espacios centrales más avanzados (desconexión).

Estos autores cuestionan el discurso hegemónico que considera «innovación» y «periferia» como sustantivos antónimos y ponen de relieve las posibilidades innovadoras de la periferia, que agrupan en dos tipos. Primero, la «innovación a pesar de la periferia»: es posible superar los obstáculos de la distancia, la dispersión y la desconexión e innovar en las periferias si algunos actores locales son capaces de importar y absorber el conocimiento generado en los espacios centrales y de cooperar entre sí para desarrollar nuevos productos, formas organizativas y estrategias comerciales. Segundo, y más interesante aún, la «innovación impulsada por la periferia»: la periferia es, o puede ser, un espacio de oportunidades si consigue reconfigurar el conocimiento específico local vinculado a sus producciones tradicionales, si aprovecha su lejanía para desarrollar innovaciones heterodoxas que no serían posibles en espacios centrales, o si convierte su condición de borde o frontera, donde conviven mentalidades diferentes y la presión institucional es más débil, en un contexto propicio para las iniciativas transformadoras.

Esta nueva visión geográfica de la innovación, más matizada, teoriza algunos procesos que se vienen observando en las periferias de los países avanzados y que cuestionan, hasta cierto punto, el discurso simplificador y urbano-céntrico hegemónico. Sin ánimo de exhaustividad, y teniendo en cuenta el contexto geográfico e institucional sobre el que trata esta obra colectiva, habría que citar tres campos donde se ha experimentado con la innovación como motor de cambio en territorios rurales y periféricos: la iniciativa LEADER y el desarrollo rural, la iniciativa INTERREG y la cooperación transfronteriza, y la implantación de indicaciones geográficas de calidad alimentaria.

La difusión de la iniciativa comunitaria LEADER (*Liaison entre actions de développement de l'économie rurale*) a partir de 1991, convertida después en toda una filosofía de trabajo para el desarrollo integrado del medio rural (el método LEADER), abrió nuevas perspectivas vinculadas a la diversificación de la base económica más allá del sector primario (agroindustria, turismo, comercio, servicios a las empresas), a la utilización sostenible de los recursos naturales, a la articulación de una sociedad local cohesionada en torno a valores y objetivos compartidos, y a la participación efectiva de dicha sociedad en la definición de su futuro. La misma noción de *liaison* sobre la que se fundamenta LEADER apela a la innovación organizativa (interacción, cooperación, sinergia, complementariedad) como requisito que ha de guiar la labor de los actores locales, en coordinación con las autoridades regionales, nacionales y comunitarias. Con sus limitaciones, es preciso reconocer que LEADER ha dotado de recursos a muchas comarcas rurales y periféricas europeas para mejorar las infraestructuras productivas, apoyar iniciativas empresariales, generar identidad territorial y conformar marcos colectivos de debate y toma de decisiones. Aunque la brecha con las ciudades no se haya cerrado, o haya crecido en muchos aspectos, quizá una forma más ponderada de valorar el impacto de LEADER sobre el mundo rural europeo sería preguntarse por la situación actual de éste en caso de haber faltado esa y otras iniciativas complementarias auspiciadas por la Unión Europea.

En los espacios fronterizos concurren algunos de los rasgos de las periferias, en especial su distancia geográfica respecto a las capitales nacionales que concentran el poder político y buena parte del poder económico, la influencia mediática y las conexiones con la economía global. El lanzamiento de la iniciativa comunitaria INTERREG en 1990 se fundamentaba en una doble constatación: primera, el nivel de vida de las regiones fronterizas europeas era inferior al promedio comunitario; segunda, la barrera que implican las fronteras políticas limitaba la prosperidad al dificultar la movilidad de las personas e ideas y la consolidación de iniciativas de desarrollo que abordasen problemas territoriales comunes a uno y otro lado de una misma frontera. Desde entonces, INTERREG ha desempeñado un papel esencial en la transformación de los espacios fronterizos europeos en espacios de integración, y no de división, propiciando la gestión compartida de recursos naturales, la prestación de servicios públicos (sanidad, transporte), la movilidad laboral y residencial, y la reconstrucción de ámbitos culturales antes incomunicados, todo ello superando las fronteras nacionales. De nuevo, las dimensiones organizativa y social de la innovación subyacen en la paciente construcción de los nuevos marcos geográficos, institucionales y mentales de acción característicos de la cooperación transfronteriza.

La activación de los recursos locales de las periferias rurales auspiciada por LEADER e INTERREG ha encontrado en las producciones alimentarias un campo preferente de aplicación. La condición periférica, en el triple sentido de distancia, dispersión y desconexión, de muchos territorios rurales ha facilitado la conservación de variedades vegetales, razas animales y especialidades alimentarias adaptadas al entorno geográfico (Parrott, Wilson y Murdoch, 2002). Esos recursos específicos, construidos en el tiempo mediante la interacción entre medio natural y social y no replicables en otros lugares (Albertos *et al.*, 2004), que sustentan los procesos de innovación «a pesar de» o «impulsados por» la periferia a los que se refieren Glückler *et al.* (2023).

En efecto, las Denominaciones de Origen (DO, la figura de calidad alimentaria más exigente en la normativa europea) no sólo han preservado el patrimonio vegetal y animal, sino que protegen unos alimentos (vinos, quesos, aceites, frutas, carnes, embutidos, salazones...) que responden a fórmulas de elaboración tradicional y, a menudo, han dado lugar a una cultura y unos paisajes particulares. No es de extrañar que, por citar un trabajo reciente, Crescenzi *et al.* (2021) hayan demostrado que los municipios italianos incluidos en DO vinícolas presenten mayor dinamismo demográfico y económico que el resto de municipios rurales del país, a la vez que dan muestras de la progresiva aparición de actividades inducidas por el sector vitivinícola (restauración, hostelería, servicios técnicos, profesionales y financieros) que diversifican la base productiva local e introducen ramas económicas de mayor valor añadido en el territorio. El esfuerzo innovador que exige la adopción de la DO entre productores primarios e industriales habituados a prácticas tradicionales, pero no reglamentadas, no se agota en el establecimiento de unos procedimientos técnicos comunes y sujetos a supervisión externa, sino que puede tener efectos de segunda ronda que benefician al territorio donde se obra esa transformación técnica, organizativa y social.

A partir de este marco teórico inicial (diversidad de formas de innovación, posibilidades de innovación en las periferias, y medidas para la dinamización de las economías

rurales) es posible ordenar un análisis –forzosamente breve– de la aportación que la implantación de la DO implica para el territorio de Arribes del Duero en las provincias de Zamora y Salamanca. El argumento principal de este capítulo sostiene que la DO es una solución institucional que estimula la innovación (técnica, organizativa, social y sostenible) en los territorios donde se implanta y cuyo impacto en Arribes del Duero puede resultar significativo a la vista de las posibilidades que abren las nociones de innovación «a pesar de» y de innovación «impulsada por» la periferia. Estas perspectivas innovadoras no son exclusivas de la fórmula de la DO, por supuesto, pues son numerosas las iniciativas de desarrollo territorial desplegadas en la comarca. Sin embargo, en consonancia con el argumento propuesto, se tomará la DO como punto de partida antes de discutir sus vínculos con el resto de actores y medidas operativas en la zona de estudio y su capacidad de arrastre o de estímulo para la innovación territorial en espacios periféricos.

Tras este apartado introductorio, se repasa la evolución de la DO como instrumento legal y se precisan sus contribuciones potenciales al desarrollo de las áreas especializadas en la producción de alimentos de calidad (apartado 2). Después se esboza, de forma sucinta, el panorama de las DO vinícolas de Castilla y León (apartado 3) como contexto interpretativo del caso concreto de la DO Arribes (apartado 4). Las conclusiones (apartado 5) presentan los resultados principales del trabajo y sugieren algunas preguntas adicionales de investigación.

2. LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN: DE LA PROTECCIÓN DEL ALIMENTO A LA INNOVACIÓN TERRITORIAL

La Denominación de Origen (DO) es un instrumento legal cuya última regulación en la Unión Europea corresponde al Reglamento 2024/1143, que deroga o corrige disposiciones de los años 2012, 2013 y 2019 relativas a la protección de vinos, licores y productos agrícolas (EurLex, en línea). La DO atribuye el derecho exclusivo a vincular un alimento con un nombre geográfico a los productores que cumplan determinados requisitos. Ese alimento, huelga decirlo, debe encarnar una larga historia de interacción entre el medio natural y el trabajo humano en torno a la elaboración del producto mediante procedimientos tradicionales adaptados a las condiciones geográficas del territorio. Sea el jamón de «Guijuelo», el queso «Zamorano», el vino de «Ribera del Duero», el aceite de «Sierra Mágina» o la pera de «Rincón de Soto», la materia prima vegetal o animal debe cultivarse o criarse en una zona geográfica rigurosamente delimitada, donde han de ubicarse también las instalaciones de elaboración (bodegas, almazaras, queserías, mataderos, salas de despiece, secaderos, obradores, empaquetadores...), en las cuales no está autorizado el procesamiento del mismo producto sin DO ni mucho menos la elaboración de otros alimentos. Las variedades animales y vegetales empleadas en el proceso deben ser autóctonas, o adaptadas a la zona, y estar autorizadas por el reglamento de la DO, que también estipula los rendimientos máximos autorizados por hectárea, los procedimientos de cría de los animales, las prácticas de elaboración,

maduración y almacenamiento del producto protegido, y las normas para su envasado y etiquetado.

Corresponde al Consejo Regulador de la DO velar por el cumplimiento de estas disposiciones reglamentarias, para lo cual dispone de personal técnico permanente y de trabajadores eventuales durante los períodos de mayor carga de trabajo, como la vendimia, la cosecha o la matanza. La venta de las contraetiquetas, sellos y marchamos que se adhieren a cada envase o unidad del alimento protegido sirve para financiar al Consejo Regulador. Además de la función de vigilancia y control de calidad, el Consejo tiene el cometido legal de promocionar el alimento amparado en todo tipo de canales comerciales, encuentros profesionales y medios de comunicación. En el Consejo Regulador participan, por imperativo legal, productores y elaboradores en la misma proporción, más una persona representante de la Comunidad Autónoma, que es el órgano administrativo que tutela las DO reconocidas en su territorio.

En términos económicos, la pertenencia a una DO concede a los productores inscritos en el Consejo Regulador el monopolio del uso de un topónimo que garantiza una serie de atributos al producto protegido: identificación con un origen geográfico muy concreto, cumplimiento de una serie de requisitos durante el cultivo y la transformación, empleo exclusivo de las variedades vegetales o animales fijadas en el reglamento de la DO, verificación de su calidad por un comité externo independiente, y existencia de un volumen de oferta limitado que impide las imitaciones y falsificaciones.

La contraetiqueta expedida por el Consejo Regulador representa, entonces, una suerte de marca colectiva que añade valor simbólico y comercial a los productos amparados. Esta diferenciación permite fijar precios de venta más elevados en el mercado final que, como demuestran Tejerina y Martín (2022) para una muestra de 29 bodegas de más de 20 empleados de Castilla y León para el período 2010-2019, redundan en rentabilidades en torno al 15 % y una saneada situación financiera. Se genera así un círculo virtuoso que retribuye el esfuerzo (es decir, los costes adicionales de gestión de la calidad) de todos los eslabones de la cadena de valor. Y dado que la producción se concentra geográficamente en el territorio demarcado por el Consejo Regulador, se logra en última instancia aumentar el nivel de ingresos del sector y de la zona de producción.

Aunque el marqués de Pombal es pionero en la delimitación de una región productora de vinos de calidad diferenciada, el Duero portugués en este caso, el antecedente directo de las DO actuales se remonta a 1923, cuando se promulga la protección de los vinos provenzales de Châteauneuf-du-Pape bajo la fórmula de la *Appellation d'Origine Contrôlée* (Chateauneuf-du-Pape, en línea) concebida para perseguir las adulteraciones y falsificaciones que padecían estos y otros prestigiosos vinos franceses (Burdeos, Borgoña, Champaña, Médoc), con grave perjuicio para consumidores y productores. Para combatir este grave problema, se fundó en 1935 el *Institut National des Appellations d'Origine* (INAO, actualmente *Institut National de l'Origine et de la Qualité*), organismo encargado de aprobar la constitución de las DO, supervisar el cumplimiento de los reglamentos y, por extensión, impedir los abusos en la elaboración y comercialización de los caldos. De esta forma se introduce una diferenciación en el mercado de vino entre los productos genéricos, graneles de menor calidad para consumo doméstico cotidiano,

y los productos amparados por las DO, orientados a clientelas más exigentes dispuestas a pagar precios superiores a cambio de la garantía de una calidad derivada de la procedencia geográfica.

En España, Pérez-Tenessa (2000) explica que ya en 1930 existían asociaciones de viticultores, estaciones enológicas (Haro, Reus, Villafranca del Penedés), y veedores para velar por la pureza de los vinos de una comarca. En 1932 se promulgó el Estatuto del Vino, que fija el nombre y la naturaleza del vino y otras bebidas alcohólicas, establece hasta diecinueve DO (entre ellas Rioja, Priorato, Rueda, Málaga, Utiel o Valdepeñas, ver Maceda, 2016), instituye organismos públicos de control y supervisión (caso del Instituto Nacional del Vino) y promueve la constitución de órganos colectivos de representación de viticultores y bodegueros.

Con la constitución del Mercado Común Europeo en 1957, la concepción naturalista de la calidad defendida por Francia, que vincula la calidad del vino con las características del medio geográfico, será asumida por las autoridades comunitarias como guía de su política de protección de los vinos dentro y fuera del territorio europeo. Esta postura se impuso, según Pérez-Tenessa (2000) a la concepción técnica o alemana, que da prioridad a los procesos de elaboración típicos de la comarca de origen como fundamento último de la calidad de los alimentos. Las consecuencias de esta disputa no serán baladíes, puesto que puede atribuirse a esta concepción naturalista la transformación ulterior de las DO (DOP desde la Organización Común de Mercado de 2008) en herramientas para la promoción del desarrollo territorial.

En esta dirección apunta el Estatuto de la Viña, el Vino y los Alcoholes, aprobado en 1970 con el propósito de adecuar la normativa española a los criterios de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y del Mercado Común Europeo, que en el mismo año había aprobado la primera Organización Común del Mercado (OCM) del vino, que asume la necesidad de reconocer y proteger la diversidad regional de las elaboraciones de vino en los estados miembros en cuanto a sus rendimientos, volúmenes, prácticas vitícolas y enológicas o gestión de los excedentes (Pérez-Tenessa, 2000). Pero el Estatuto de 1970 también abrió la posibilidad de que el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INDO) extendiera paulatinamente marchamos de calidad diferenciada a otros alimentos cuya protección pudiera revestir especial interés económico y social: quesos y salazones, carnes frescas, arroz, legumbres, frutas, espárragos... (Maceda, 2016).

La transferencia de la competencia en materia de agricultura (incluyendo el reconocimiento de las menciones geográficas de calidad) a las Comunidades Autónomas significa otro paso más en esa resignificación de las DO que se acelerará desde 1986 con el ingreso de España en las Comunidades Europeas. La institucionalización y regionalización de las políticas de desarrollo rural financiadas con fondos comunitarios encontrará en las DO un instrumento privilegiado debido a las múltiples implicaciones que se derivan de la implantación de esa figura de calidad en un territorio especializado en una determinada producción alimentaria (Sánchez *et al.*, 2009; Silva *et al.*, 2023). Este texto de Amalia Maceda (2016, p. 170) resulta clarificador: «... *la mayor parte de las denominaciones se concedieron con posterioridad al ingreso de nuestro país en la Unión Europea.*

De las 90 actuales, en 1990 tan sólo existían 35, y de ellas 20 habían sido reconocidas en el republicano Estatuto del Vino, lo que da cuenta del escaso interés aplicado durante más de medio siglo. Una veintena más fueron aprobadas en la década de 1990 y otras 35 en los quince años transcurridos del siglo XXI». Entre 2016 y 2023 el número de DO de vino ha aumentado hasta 101, a las que se suman 108 de otros alimentos (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2023).

En efecto, y aquí se entronca con las reflexiones previas sobre la innovación y las periferias, la transición desde la producción genérica, orientada a los grandes volúmenes y los precios bajos, a la producción de calidad diferenciada amparada por una DO se puede entender como un proceso de innovación técnica, organizativa, social y responsable de base territorial (Alonso *et al.*, 2003; Lindkvist y Sánchez, 2008), o dicho de otra forma, como un proceso de desarrollo donde los actores locales (y no locales, en ocasiones) activan y recombinan los recursos técnicos, organizativos, sociales y ambientales del territorio de forma innovadora, diferente a la que se venía practicando con anterioridad. El caso del vino, el más ajustado al tema de esta obra, ilustra perfectamente este argumento.

En el aspecto técnico, los reglamentos de las DO imponen una serie de prácticas en la viticultura, la vinificación, el almacenamiento y la comercialización que requieren, o que han estimulado, la introducción de nuevos procedimientos técnicos en toda la cadena de valor.

Primero, la viticultura se ha transformado de manera radical en las comarcas productoras de vinos de calidad. No se trata solamente de que se haya extendido la llamada «viticultura de precisión», que emplea drones, sensores de humedad y gestión de datos para conocer las necesidades de la planta en cada momento del ciclo vegetativo y facilitar la toma de decisiones sobre el riego, la poda en verde o la fecha de la vendimia. Más importante es la exigencia previa de las bodegas sobre los parámetros de calidad que debe cumplir la uva antes de ser vinificada. Bajo la extendida afirmación de que «el vino se hace en la viña» y la convicción de que calidad y cantidad están reñidas, la aplicación de conocimiento científico, vehiculada por enólogos e ingenieros agrónomos empleados en las bodegas, ha convertido la viticultura en un proceso cada vez más estandarizado y sujeto a protocolos orientados a garantizar el suministro de uva en perfectas condiciones para las bodegas. Baste mencionar aquí la selección clonal de las plantas, el empleo de marcos de plantación y métodos de conducción diferenciados según el destino final del vino, la vendimia nocturna y mecánica, o la diferenciación del tratamiento aplicado a los distintos pagos de la explotación según sus micro-características edáficas y climáticas.

Segundo, la vinificación ha registrado un proceso semejante gracias al protagonismo de los profesionales de la enología, que absorben y distribuyen conocimiento a escala global a través de redes personales y encuentros profesionales. Las bodegas han invertido cuantiosas sumas de dinero en la instalación de tolvas, despalilladoras, depósitos de diferentes materiales (acero inoxidable, hormigón), embotelladoras, barricas y salas de crianza, todas con costosos sistemas de climatización; o bien han acondicionado sus galerías subterráneas a las nuevas exigencias de la producción de calidad. Los laboratorios de control forman también parte habitual de las bodegas, sobre todo de las

grandes, pero las de menor tamaño recurren a empresas externas especializadas en esta labor fundamental. La paulatina formación de grandes grupos empresariales en el sector, algunos especializados en vinos, otros en bebidas alcohólicas, y otros integrados en corporaciones alimentarias, también ha propiciado este proceso de intensificación del uso de la tecnología en la viña y en la bodega.

Tercero, y derivado del anterior, la crianza en barricas y el almacenamiento de las botellas requieren un cuidado esmerado de la selección de las maderas, la rotación de las barricas y las condiciones de conservación. Así mismo, los cierres de las botellas (tapones de corcho o confeccionados con materiales sintéticos o reciclados) desempeñan un papel crucial en la conservación de los vinos de guarda, lo que traslada a las empresas proveedoras de estos componentes la presión de actualizar continuamente sus productos para satisfacer la demanda de las bodegas más exigentes.

Por último, la comercialización de los vinos se ha vuelto mucho más compleja y tecnificada debido a la proliferación de canales de distribución y venta. Más allá de los distribuidores tradicionales, cada uno con su cartera local de clientes finales (tiendas, hostelería), los vinos de calidad se venden también en enotecas, en portales digitales especializados, en las tiendas online de las bodegas y también en sus tiendas físicas. Esta multicanalidad afecta a distintas funciones de la bodega. Primero, la profesionalización del personal dedicado a las ventas, que tiene que atender los requisitos específicos de cada canal comercial y cada mercado extranjero. Segundo, la atención al diseño de los vinos (botellas, etiquetas) para convertirlos en objetos atractivos a la mirada del comprador. No hay que olvidar que el vino es un bien de experiencia, cuya calidad sólo se aprecia después del acto de compra, y no antes, como puede suceder con la ropa o el mobiliario. Un diseño atractivo puede decantar la decisión de compra de los clientes más sensibles a estos aspectos estéticos y diferenciar un vino entre otros amparados por su misma DO. Tercero, justifica la decisión de muchas bodegas de incorporar a su negocio otras fuentes de ingreso como las visitas guiadas, las catas, la participación de visitantes en la vendimia, o la inversión en alojamientos y restaurantes cuyos clientes pueden conocer directamente la procedencia de los vinos que consumen en sus hogares (Glückler y Sánchez, 2014).

En cuanto a las innovaciones organizativas, la constitución de una DO y la participación en ella de viticultores y bodegueros, bajo la supervisión de la Administración autonómica, representa un cambio drástico desde la acción individual a la acción colectiva y coordinada. Este es seguramente el principal motor y proceso de innovación en los territorios que adoptan la DO como nueva fórmula organizativa y productiva. Todo el trabajo en la viña y la bodega queda bajo supervisión del Consejo Regulador a fin de garantizar una calidad mínima de los caldos. Ello no obsta, por supuesto, para que cada productor individual aplique protocolos adicionales en aras de una mayor calidad y tipicidad de su uva o sus vinos. Pero, en todo caso, toda la red de innovaciones técnicas ya mencionadas sólo se explica por los vínculos mercantiles entre los eslabones de la cadena de valor inducidos por la adhesión a la DO y la obligación de cumplir su reglamento.

En este sentido, debe destacarse la progresiva transformación de la organización de la producción. Durante las últimas décadas se ha extendido el modelo del *château* bordelés

que integra la gestión del viñedo y la bodega. Esta integración vertical de la producción (observada también en otras producciones alimentarias de calidad, como los jamones, aceites y quesos) reduce los costes de transacción porque implica un control directo del viñedo desde la bodega, sin necesidad de dedicar recursos a coordinar el trabajo de decenas de viticultores independientes y, a menudo, aferrados a prácticas tradicionales. Las bodegas han invertido mucho dinero en comprar viñedos o hacer nuevas plantaciones a fin de asegurarse el suministro, regular y a coste predecible, de uva de calidad. No es infrecuente que conserven algunos proveedores de uva de gran calidad, normalmente de viñas viejas y/o ubicadas en pagos de acrisolada reputación. Pero son ya poco numerosas las que se dedican a la elaboración de vinos a partir de uvas exclusivamente adquiridas a una red estable de viticultores independientes (Ávila y Sánchez, 2019). Las cooperativas, por su propia naturaleza, conservan este modelo de gestión, pero se han esforzado por asimilar las fórmulas de las bodegas comerciales privadas, como la determinación del precio de la uva en función de la calidad comprobada en los análisis efectuados antes de la descarga en las tolvas.

Esta integración vertical viñedo-bodega ha reforzado el poder de las bodegas en la cadena de valor, a la par que se debilita el de los viticultores, que deben asumir las demandas de sus clientes y pierden capacidad de fijación de precios conforme las bodegas reducen su dependencia de suministros externos. No hay que olvidar que son las bodegas quienes se enfrentan a una competencia extrema en los mercados de consumo, globalizados y donde concurren muchas empresas y denominaciones. Son vectores de transformación que, dentro del margen habilitado por los reglamentos, adaptan sus vinos a los gustos de la clientela o introducen nuevas elaboraciones para cubrir demandas emergentes. Esas novedades se transmiten después hacia el organigrama interno de las bodegas (nuevas profesiones y líneas de negocio) y también hacia otros eslabones de la cadena de valor, sean viticultores, empresas de servicios técnicos, de maquinaria, de diseño o de inputs como botellas y tapones.

Este papel central de las bodegas en la cadena de valor, junto con la posición algo más comprometida de los viticultores independientes, explica la decisión de algunos viticultores (tanto grandes, con capacidad productiva, como pequeños, pero propietarios de viñas con alguna característica distintiva) de fundar sus propias bodegas, en un proceso inverso al descrito antes, lo que les permite capturar el valor añadido de las fases de transformación y comercialización.

También en este plano organizativo, es imprescindible recalcar que todas las innovaciones mencionadas se despliegan en conexión con una red de organizaciones públicas o semipúblicas que configuran un entorno de creación y transmisión de conocimiento especializado (Sánchez *et al.*, 2003; Alonso *et al.*, 2004, 2005). Las limitaciones de espacio impiden desarrollar en profundidad este aspecto crucial, pero sindicatos agrarios, escuelas de capacitación profesional, estaciones enológicas, institutos de investigación agraria, viñedos experimentales, viveros proveedores de clones seleccionados, departamentos e institutos universitarios de investigación en materia agraria y alimentaria, cámaras de comercio e industria, diputaciones provinciales y gobiernos autonómicos inyectan formación, resultados científicos, promoción comercial, dispositivos técnicos

(registros vitícolas, estaciones agroclimatológicas) y regulación específica orientada a la modernización del sector. Su papel es imprescindible para que los pequeños actores del sector puedan acceder a recursos colectivos de conocimiento que no pueden generar por sí mismos y, por tanto, elaborar vinos de la misma calidad que las grandes bodegas apoyadas en recursos corporativos.

Por lo que respecta a la innovación social, no hay que olvidar que la extensión de las DO se debe, ante todo, a la necesidad percibida en muchos territorios de recualificar sus bases productivas como única forma de retener población, empleo, actividad económica y servicios públicos y privados en cantidad y calidad suficientes para asegurar su viabilidad a medio y largo plazo. En otras palabras, la implantación de la DO viene precedida, sobre todo en las dos últimas décadas del siglo pasado, por un proceso colectivo de reflexión social sobre las capacidades del territorio, las potencialidades del producto distintivo y la necesidad de transitar desde formas individuales a modalidades colaborativas de acción donde la competencia entre productores no esté reñida con la cooperación. Los elementos culturales, como la tradición productiva, el apego al territorio, y la voluntad de dotarse de una estructura de gestión compartida de los recursos específicos locales desempeñan un papel no menor en la génesis de las DO.

No en vano, la vertiente geográfica de la DO impone la localización de la fase transformadora en el mismo territorio donde se cultiva/cría la materia prima vegetal/animal. Esta co-localización de productores y elaboradores, y de estos últimos entre sí, se reconoce habitualmente en la bibliografía especializada como un factor decisivo para la absorción y difusión del conocimiento necesario para abordar procesos de innovación económica (Boschma, 2005). Pero también la conciencia compartida de los problemas del territorio constituye un poderoso revulsivo para emprender el camino del cambio, transformar la mentalidad de los actores locales y asumir las nuevas pautas de comportamiento que implica la pertenencia a una DO. Confluyen aquí, entonces, la percepción local de la necesidad de cambio con la visión de un futuro más próspero gracias a la permanencia en el territorio de una mayor proporción de las rentas adicionales que genera el mecanismo de la DO (ver de nuevo Tejerina y Martín, 2022). En este punto, el efecto demostrativo de otras comarcas y territorios más avanzados en el proceso suele operar como un revulsivo: es común la mención al caso de La Rioja entre quienes impulsaron las primeras denominaciones de origen en Castilla y León (Rueda en 1980 y Ribera del Duero en 1982), a tenor de las entrevistas realizadas sobre el terreno por el autor de este trabajo o del documentado reportaje de Pérez Andrés (2007) sobre la gestación de la DO Ribera del Duero.

Con todo, la secuencia movilización social-institución de la DO se ha visto reemplazada en las últimas décadas por el impulso de estas figuras desde las autoridades regionales, provinciales e incluso locales, y su reconceptualización como herramienta de desarrollo regional, rural y local. El éxito de las DO en los mercados de consumo y su capacidad para generar efectos demográficos, económicos y reputacionales positivos (Sánchez *et al.* 2009; Crescenzi *et al.*, 2021; Silva *et al.*, 2023) subyacen en esta inversión de la lógica habitual y, seguramente, en la desigual capacidad de las DO más recientes para reproducir los resultados de las más consolidadas y arraigadas en el tejido institucional, social y económico del territorio amparado.

En último término, la DO puede considerarse como ejemplo de la innovación sostenible y responsable que se propugna desde el ámbito científico-técnico (Owen *et al.*, 2012). En el plano social, la DO –ya se ha dicho– es un mecanismo de relocalización y redistribución de rentas e ingresos favorable a los territorios amparados y a los eslabones de la cadena de valor legalmente obligados a operar en su interior, con sus efectos inducidos adicionales sobre las economías locales.

En cuanto a la sostenibilidad ambiental, las DO se basan, como se ha indicado, en variedades animales y vegetales autóctonas o adaptadas a las condiciones naturales de la zona productora. Son, por tanto, un elemento de protección de la biodiversidad, más aún cuando en muchos casos han ayudado a preservar variedades endémicas amenazadas de extinción. En el mercado de los alimentos diferenciados, estas variedades únicas son un valioso reclamo comercial en la génesis de las DO pequeñas y periféricas. La preservación de paisajes históricos y de prácticas tradicionales de cultivo y pastoreo es otra consecuencia colateral de las DO. También habría que mencionar su contribución indirecta a la conservación y recuperación del patrimonio arquitectónico y etnográfico acumulado durante siglos de cultivo de la vid y elaboración del vino: banales y otras técnicas de plantación, bodegas subterráneas o en superficie de muy distintos estilos y cualidades (incluyendo las nuevas edificaciones diseñadas por arquitectos de renombre mundial), maquinaria, utensilios, saberes populares y festividades estacionales,

Todo este patrimonio, junto con el indiscutible aprecio social por el vino y su cultura, sustenta la eclosión experimentada por el enoturismo en las dos últimas décadas. Como toda forma de turismo, en el enoturismo se vende y se compra el territorio, el territorio vitivinícola en este caso concreto. A las experiencias directas en las bodegas se suman las rutas del vino articuladas por las DO y las autoridades locales, provinciales y regionales para prolongar la estancia de los enoturistas y dirigirlos hacia recursos complementarios (parajes naturales, monumentos históricos, pueblos con encanto, miradores, atalayas, caminos...). En torno a la vitivinicultura se genera un cierto efecto halo que irradia valores positivos hacia el territorio, hasta convertirlo en un todo cohesionado a disposición del visitante interesado.

Antes de concluir este apartado que mira la DO como un paradójico estímulo a la innovación territorial desde la premisa de la tradición, es imprescindible reiterar la condición geográfica del fenómeno y su naturaleza inter-escalar. Los actores que protagonizan los procesos descritos están localizados en o vinculados con el territorio demarcado por el Reglamento en función de minuciosos estudios históricos, bioclimáticos y edafológicos previos. Ahí radica el núcleo del nexo entre DO y desarrollo local y rural y, con ello, la posibilidad de desencadenar un proceso de innovación territorial localizada. Pero ello no debe conducir a la equivocación de concebir las DO como burbujas desconectadas del resto del mundo, sea lejano o cercano. A través del conocimiento científico de ingenieros y enólogos, del contacto con clientes de todo el mundo, de la transferencia de recursos y experiencias entre bodegas de un mismo grupo empresarial, de las bodegas propiedad de inversores exógenos, y de la aplicación de la legislación europea, nacional y regional, las DO actualizan sus bases productivas tradicionales y ganar la competitividad necesaria para sostener la actividad y asegurar el futuro económico del territorio. Las DO Toro, Rueda, Bierzo o Ribera del Duero, por ejemplo, han ido aprobando en sus reglamentos

la incorporación de variedades complementarias o mejorantes de uva, tanto tintas como blancas, y tanto autóctonas como foráneas. También cabe mencionar la introducción de nuevas técnicas de vinificación (envejecimientos de caldos blancos, crianzas biológicas, recuperación de levaduras autóctonas) y de nuevos diseños de producto (vinos elaborados con uvas de un municipio determinado, o de una determinada edad).

El caso de Castilla y León, que se expone en el siguiente apartado, aporta un buen ejemplo del aprovechamiento territorializado del potencial innovador de la DO en una región considerada habitualmente como periférica en el mapa del desarrollo regional español, no tanto en términos de distancia al centro funcional (triángulo Madrid-País Vasco-Cataluña) como en términos de la dispersión y desconexión de sus recursos internos.

3. LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN VINÍCOLAS EN CASTILLA Y LEÓN. BREVE PANORAMA

La Comunidad Autónoma de Castilla y León está constituida por nueve provincias (Ávila, Burgos, León, Palencia, Salamanca, Segovia, Soria, Valladolid y Zamora) y, con sus 94 225 km², es la más extensa de España, aunque se encuentra muy poco poblada, con apenas 2 383 703 habitantes en 2023 según el Censo Anual de Población del Instituto Nacional de Estadística. Su elevada altitud media, 830 metros, y su posición interior, explican las características principales de su clima mediterráneo continentalizado, con una temperatura media anual relativamente baja (entre 10,5 °C y 13 °C) y unas precipitaciones escasas (entre 300 y 550 l/m²) e irregularmente repartidas a lo largo del año, con un período de aridez de cuatro meses entre junio y septiembre.

Estas condiciones afectan a la cuenca del río Duero, que ocupa la práctica totalidad del territorio regional (78 859 km²) y concentra a lo largo de su curso los viñedos más afamados (Martínez y Molinero, 2019). Solamente los bordes montañosos y algunas depresiones periféricas ligadas al propio Duero (comarca de los Arribes en Zamora y Salamanca) o a otros cursos fluviales (río Ebro en el NE de Burgos, río Sil en el Bierzo leonés, ríos Alagón o Cuerpo de Hombre en las sierras meridionales de Salamanca) se apartan de este patrón termo-pluviométrico e introducen elementos de diversidad medioambiental que tendrán su reflejo en la geografía de los vinos de la región.

En este marco natural propicio, el cultivo de la vid se remonta a la época romana y se consolidó durante la Reconquista y la repoblación medieval (Fernández, 2014). Como señala Huetz de Lempis (1967), la presencia de la corte castellana en Valladolid y el auge económico de ciudades como Burgos, Segovia, Salamanca o Medina del Campo estimularon la demanda de vinos de cierta calidad durante los siglos XV y XVI. Este incipiente mercado de prestigio se perdió, sin embargo, con la designación de Madrid como capital en 1561. Se abre entonces un largo período de más de cuatro siglos en que el actual territorio de Castilla y León se ve relegado a la elaboración de vinos de poca calidad destinados al mercado regional porque los bajos rendimientos de la vid, la débil graduación de los caldos, las malas comunicaciones con los grandes mercados españoles

y extranjeros, y la competencia de otros cultivos más rentables en los suelos más fértiles impedirán la consolidación de una vitivinicultura industrial poderosa (Alonso *et al.*, 2003; Aparicio *et al.*, 2008). Los manuales españoles de Geografía Económica de la década de 1950 dedican una mención vaga y escueta a los vinos «del valle medio del Duero» y «del Bierzo» como única concesión en una jerarquía de topónimos dominada por La Rioja, Jerez, el Penedés, La Mancha, Jumilla o Cariñena.

Por tanto, el sistema de vinos de calidad de Castilla y León se ha configurado en época muy reciente. Esta circunstancia debería haber dificultado la entrada y consolidación de esta región en el disputado mercado vinícola europeo, donde la tradición es un ingrediente fundamental de la reputación. Sin embargo, desde finales de la década de 1970, los actores locales han sido capaces de transformar las limitaciones que impidieron su éxito en la etapa de los vinos industriales en ventajas competitivas en la era de los vinos diferenciados por su origen geográfico (Sánchez *et al.*, 2010).

En efecto, la escasa participación de la región en el comercio nacional e internacional ha favorecido la conservación de numerosas variedades autóctonas (Juan García, Prieto Picudo, Bruñal, Mencía, Verdejo) que sustentan la tipicidad de los vinos de cada comarca y confieren una apreciable diversidad a la oferta regional de vinos (Yuste *et al.*, 2001). Las condiciones climáticas imponen unos bajos rendimientos por unidad de superficie que, de acuerdo con los postulados de la vitivinicultura moderna, son imprescindibles para la elaboración de vinos de calidad en series cortas y cuidadas destinadas a consumidores más exigentes. En la misma línea, el contenido alcohólico de estos vinos, siempre inferior a los procedentes de regiones más cálidas, se acomoda mejor al gusto actual por los vinos suaves y afrutados, demandados también por las personas que se inician en el consumo de esta bebida.

Dado su limitado mercado, las bodegas de la región nunca alcanzaron el enorme tamaño de algunas instalaciones riojanas, andaluzas, catalanas, manchegas o aragonesas (Sánchez, 2014), así que pudieron adaptarse con cierta facilidad a las exigencias de una nueva lógica productiva y aprovecharse de una imagen familiar y artesanal alejada tanto de la mala reputación de los vinos industriales como de la monotonía de las pocas grandes marcas respaldadas por las compañías de mayor dimensión. Más adelante, cuando la cultura del vino se consolidó y los clientes urbanos se convirtieron en turistas del vino, muchas de estas pequeñas bodegas de Castilla y León se beneficiaron también del emplazamiento de sus viñedos en suelos y parajes que no admiten otros cultivos y donde se ha construido un paisaje vitivinícola particular que hoy día constituye un activo relevante para el funcionamiento de este sistema productivo (Glückler y Sánchez 2014; Martínez y Molinero, 2019).

Tabla 1. Datos básicos de las DO vinícolas de Castilla y León, 2023

Denominación de Origen y fecha de constitución	Superficie inscrita (ha)	Vino calificado (HI)	Viticultores	Bodegas	Ventas nacionales (HI)	Exportación (HI)
Arlanza (2007)	300	1 218	225	18	2 182	38
Arribes (2007)	301	717	187	23	3 187	189
Bierzo (1987)	2 040	30 393	1 053	72	52 880	11 365
Cigales (1991)	1 908	21 651	293	33	15 573	6 078
Ribera del Duero (1982)	26 744	88 761	7 495	345	612 615	142 824
Rueda (1980)	20 767	816 807	1 575	79	733 585	110 164
León (2007)	1 223	12 319	219	40	14 345	488
Tierra del Vino de Zamora (2007)	585	635	158	11	1 228	103
Toro (1987)	5 402	129 039	888	62	83 757	29 906
Total DO Castilla y León	59 270	1 101 540	12 093	683	1 519 352	301 155
Total DO España	560 769	10 738 711	97 537	4 015	6 181 375	5 052 085
% Castilla y León / España	10,6	10,3	12,4	17,0	24,6	6,0

Fuente: elaboración propia con datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

La implantación del modelo de las Denominaciones de Origen en Castilla y León se puede dividir en dos etapas (tabla 1). La primera etapa (1980-1991) podría denominarse fundacional o nuclear porque en ese período se constituyen las DO que con el tiempo han alcanzado mayor tamaño y notoriedad: Rueda (1980), Ribera del Duero (1982), Toro (1987), Bierzo (1989) y Cigales (1991). Hoy día, todavía representan el 95,9 % del viñedo, el 86,5 % de las bodegas y el 98,6 % del volumen de vino calificado por las nueve DO de la región. Se localizan exactamente en las comarcas que citaban los geógrafos económicos de la post-guerra española: el valle medio del Duero (provincias de Soria, Burgos, Valladolid y Zamora) y el Bierzo leonés. Aquí se elaboran los vinos de mayor reputación comercial, bien porque se utilizan recursos específicos de la comarca, bien porque han sabido encontrar una posición diferenciada en los mercados. Rueda, Toro o el Bierzo se apoyan en sus variedades de uva (Verdejo, Tinta de Toro, Mencía, respectivamente), mientras la Ribera del Duero se define por sus vinos tintos de crianza y Cigales se apoyó en sus comienzos en los rosados frescos, aunque después se ha orientado también hacia los tintos.

El abrumador predominio de estas cinco DOP fundacionales significa que las demás comarcas tienen un peso muy reducido y una localización periférica o complementaria del núcleo principal. Arribes y Tierra del Vino de Zamora completan la especialización

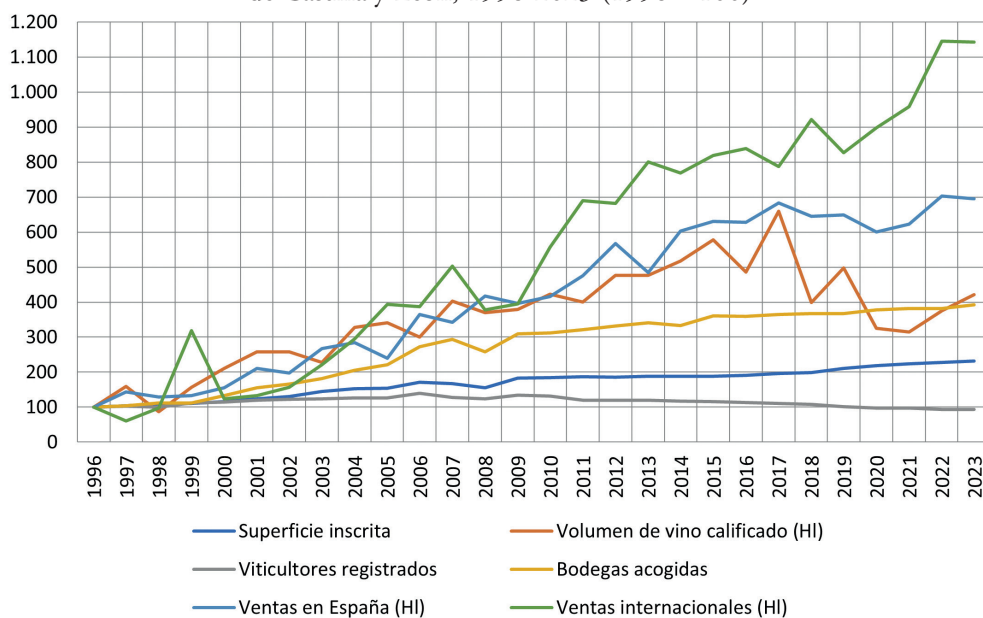
vitivinícola del Duero por el Oeste hasta conectar con su tramo portugués, también cuna de vinos prestigiosos. Arlanza es contigua de la Ribera del Duero por el Norte. En el Noroeste, la DO León consolida el foco berciano. Estas comarcas alcanzaron el estatus de DO en 2007 tras pasar por la categoría de Vinos de la Tierra, primero y de Asociación de Vinos de Calidad, después, en un proceso de ampliación e imitación del éxito alcanzado por las DO fundacionales. Es cierto que estas comarcas pueden exhibir una larga tradición productora y que algunas atesoraban variedades de uva valiosas y poco conocidas (Prieto Picudo en León, Juan García y Bruñal en Arribes). La constitución final de estas DOP obedeció, como se ha indicado en el apartado anterior, a la progresiva transformación de esta figura legal en un instrumento de desarrollo rural, una vez comprobada su contribución al impulso de la actividad económica en las cinco DO dominantes y, en particular, en la Ribera del Duero, que se ha convertido en un auténtico icono de las posibilidades de la agroindustria para generar un modelo auto-centrado de desarrollo territorial (Aparicio *et al.*, 2008; Martínez y Molinero, 2019).

La figura 1 resume la evolución de las principales magnitudes económicas del sistema vitivinícola de calidad de Castilla y León desde 1996, cuando se dispone de datos oficiales y homogéneos para todas las comarcas productoras. Como corresponde al modelo europeo basado en los derechos de plantación y el control de la oferta, la superficie de viñedo bajo el sistema de DO crece poco y lo hace, sobre todo, por el trasvase de derechos desde otras zonas productoras españolas donde no se implantó este mecanismo de garantía de la calidad. La liberalización parcial de la plantación se deja sentir en el repunte de la superficie posterior a 2015. El número de viticultores crece muy despacio hasta 2009 y declina después hasta terminar el período por debajo de la cifra de partida, puesto que los citados derechos de plantación han sido adquiridos, sobre todo, por bodegas de nueva creación que han implantado el modelo del *château* bordelés y su integración vertical de cultivo de la vid y elaboración de vino.

Precisamente, el número de bodegas registradas ha registrado un aumento notable (aunque se modera desde 2015), que sería aún mayor si se contabilizaran los datos desde mediados de la década de 1980. Confluyen aquí iniciativas empresariales de distinta procedencia: bodegas fundadas por viticultores emprendedores que desean retener el valor añadido que se genera en la fase de elaboración y comercialización; bodegas fundadas por enólogos que buscan capitalizar sus conocimientos técnicos y sus contactos profesionales; bodegas fundadas por grupos vinícolas o alimentarios de ámbito regional, nacional o internacional para incorporar nuevos tipos de vinos a su gama de productos y así facilitar a sus clientes en la gran distribución una oferta muy completa que reduce los costes de transacción y aprovecha los canales de distribución ya establecidos; y también bodegas fundadas por inversores procedentes de otros sectores de actividad (construcción, finanzas, industria, deporte, espectáculo) para asegurarse futuras fuentes de ingresos y a la vez capitalizar su imagen personal con la entrada en un negocio que entre 1990 y 2012 creció con gran rapidez.

Las ventas totales y, sobre todo las exportaciones, han registrado un crecimiento muy notable entre 1996 y 2023. El volumen de vino calificado por el sistema castellano-leonés de DOP se multiplicó casi por siete entre 1996 y 2017, para declinar después

Figura 1. Evolución relativa de las principales magnitudes de las DO vinícolas de Castilla y León, 1996-2023 (1996 = 100)



Fuente: elaboración propia con datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

debido a una sucesión de cosechas más pobres. Ello no ha impedido que las ventas en el mercado español (que concentran entre el 80 % y el 90 % del total todos los años) muestren un comportamiento estable entre 2017 y 2023. Las ventas internacionales se han multiplicado casi por 12, aunque partían de un volumen inicial muy reducido. Más que su cuantía, el dato más interesante sobre las exportaciones de vinos desde Castilla y León es, probablemente, su rápido crecimiento durante los años de crisis económica en España, ya que el volumen se multiplicó por dos entre 2009 y 2013 y ha continuado creciendo después, de forma muy intensa tras la pandemia de covid-19. Esto significa que las bodegas de la región han sido capaces de abrir, consolidar y expandir mercados extranjeros para compensar las coyunturas más adversas en el mercado doméstico.

Según el informe anual que la consultora de mercado NIELSEN (2023) elabora para la Junta de Castilla y León, las DOP de la región sumaron en 2021 un 32,2 % del valor del vino con DOP vendido en España, sólo superada por La Rioja. Esta última cifra es superior a la oficial que recoge la tabla 1 (24,6 %), pero la diferencia se puede explicar porque NIELSEN mide la comercialización de vinos a través de los canales de venta al público (alimentación más hostelería), mientras el Ministerio recoge las cifras de ventas anuales declaradas por las bodegas, que son inferiores porque los intermediarios acumulan stocks para abastecer a los clientes de su entorno geográfico. La tabla 1 demuestra, en todo caso, esta amplia aceptación de los vinos de Castilla y León en el mercado español, puesto que su cuota de mercado es muy superior a su participación en la superficie cultivada o el vino calificado, supera al dato correspondiente al número de bodegas.

Dado que las cifras de vino calificado crecen más que las de superficie cultivada, hay que concluir que el sistema vitivinícola regional, en su conjunto, ha aumentado el rendimiento vitícola y califica más volumen de vino por hectárea cultivada (tabla 2). Pero esto no significa que se haya seguido una estrategia que prima el volumen sobre la calidad. De hecho, el tamaño industrial de las bodegas de la región es sensiblemente menor que el promedio nacional, mientras su tamaño comercial es ampliamente superior, prueba de una apuesta firme por las series cortas y las elaboraciones más cuidadas y de precios medios superiores. Además, los rendimientos máximos por hectárea autorizados en los reglamentos de las DOP son bajos (8 000 kg por hectárea para variedades blancas y 6 000 ó 7 000 para las tintas) para preservar la tipicidad de unos vinos que, como se ha indicado, se elaboraron históricamente en un marco natural que generaba cosechas por debajo del promedio nacional (tabla 2). La verdadera razón del aumento del volumen elaborado por unidad de superficie cultivada hay que buscarla en la aplicación de conocimiento científico y técnico al cultivo de la uva y la elaboración de vinos, una tendencia común al sector vitivinícola mundial a la que se ha hecho amplia referencia en el apartado anterior (Giuliani, 2007; Schirmer y Velasco-Graciet, 2010, Sánchez, 2011), que ha sido posible en Castilla y León por la eficaz contribución de la red de organismos de apoyo que componen el sistema regional de innovación vitivinícola y que contiene todos los elementos mencionados en el apartado 2.

Tabla 2. Ratios de tamaño del sector vitivinícola de Castilla y León y España, 2023

	Vino calificado por hectárea (HI)	Vino calificado por bodega (HI)	Ventas nacionales por bodega (HI)	Superficie de viñedo por viticultor (ha)
Castilla y León	18,6	1 612,80	2 224,5	4,9
España	19,1	2 674,65	1 539,6	5,8

Fuente: elaboración propia a partir de los datos de la tabla 1

Este complejo vitivinícola regional se ha completado desde 2008 con la asimilación de las comarcas productoras de Cebreros, Valtiendas, la Sierra de Salamanca y los Valles de Benavente al estatus de Denominación de Origen Protegida (DOP), una vez aprobada la nueva Organización Común del Mercado del Vino en ese año. Estos territorios, según la legislación española de 2003, estaban reconocidos como Asociaciones de Vino de Calidad, que la OCM equiparó con las DO tradicionales a través de la figura de la DOP. También el fenómeno de los vinos de pago ha llegado a la Comunidad Autónoma, con los casos de Uruña, Abadía Retuerta y Dehesa Peñalba, en la provincia de Valladolid.

El resultado final, según el informe de NIELSEN (2023), es que el sector vitivinícola factura actualmente unos 1 000 millones de euros al año, representa el 3,1 % del PIB regional y sustenta unos 33 000 empleos directos e indirectos (3,8 % de la Comunidad Autónoma), en su mayoría localizados en el medio rural dadas las condiciones geográficas que impone la normativa.

4. ARRIBES DEL DUERO COMO PERIFERIA: VINO, INNOVACIÓN Y TERRITORIO

Dentro del territorio de Castilla y León, la comarca de Arribes del Duero ocupa una posición que se ajusta perfectamente a la definición de «periferia» de Glückler *et al.* (2023) discutida en la Introducción. El capítulo de J.I. Plaza y J.M. Llorente en esta obra, dedicado al marco geográfico de Famoselle, así como muchos trabajos anteriores (Sánchez *et al.* coords., 1993; López Trigal coord., 1994; Sánchez y Cabero coords., 1994; Santos *et al.* coords., 1994; López Trigal *et al.* coords., 1997; Cabero, coord., 1998; Sánchez, 1998; García y Sánchez, 2000; García *et al.*, 2000; López Trigal y Guichard coords., 2000; Plaza *et al.*, 2001; Alonso y Caetano eds. 2002; Hortelano dir., 2008, 2009; Martín y Hortelano, 2017) ya ponen de manifiesto su lejanía del núcleo demográfico y económico de la región, su débil grado de ocupación humana (agravada por un acusado envejecimiento de la población), su fragilidad económica o su complicada accesibilidad interna y externa.

Son las arribeñas tierras distantes de las respectivas capitales provinciales, en unas provincias, Salamanca y Zamora, ya de por sí afectadas de lleno por esos mismos problemas y procesos negativos. Se puede hablar de Arribes como periferia de la periferia, acentuado todo ello por su posición fronteriza, que históricamente ha limitado la generación de lazos de toda índole con Portugal y ha relegado a la comarca a una marginalidad que intenta mitigar desde mediados de la década de 1990 mediante los instrumentos de política territorial citados más arriba (LEADER, INTERREG, Agrupación Europea de Cooperación Territorial Duero-Douro), las figuras geográficas de calidad alimentaria (DOP Queso Zamorano, DOP Arribes, certificación ecológica de quesos, carnes, mermeladas o aceites) y las figuras de protección ambiental (Parque Natural de Arribes del Duero y Reserva de la Biosfera Meseta Ibérica, ambas de ámbito transfronterizo).

También en el sistema vinícola castellanoleonés corresponde un papel periférico a Arribes y su DOP (ver Baraja y Herrero, 2020, y el capítulo de M. Potente en esta obra para más detalle). La tabla 1 acreditaba su pequeño tamaño: tiene la menor superficie inscrita junto con Arlanza, es penúltima en número de viticultores y volumen de vino calificado, y antepenúltima en número de bodegas, ventas nacionales y exportaciones.

La condición periférica también conlleva debilidad en el plano político e institucional, en demasiadas ocasiones. Así se explica que la DOP se denomine hoy «Arribes» y no «Arribes del Duero», topónimo tradicional de la comarca junto con otros menos difundidos como «la Ribera», precisamente (Llorente, 1976). Hay que recordar que, por Orden de 24 de septiembre de 1998, de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, se reconoció el derecho de uso de la mención «Vino de la Tierra» a los viticultores, elaboradores y embotelladores que pertenecían a la entonces Asociación Vino de la Tierra «Arribes del Duero», conforme a esa toponimia tradicional y ampliamente reconocida dentro y fuera del territorio arribeño. Sin embargo, ya la Orden AYG/1940/2004, de 22 de diciembre reconoció solamente la designación de «Vino de Calidad de Arribes» debido a las presiones de la DOP Ribera del Duero por impedir el empleo del hidrotopónimo Duero a los productores arribeños.

En estas condiciones adversas en lo geográfico y lo institucional, Arribes del Duero se ha enfrentado al desafío de construir un producto distintivo y una imagen ante los mercados prácticamente desde la nada, o al menos desde una situación muy embrionaria. La tendencia general en el mercado del vino de calidad, desde hace décadas, es la búsqueda y puesta en valor de comarcas productoras poco conocidas cuyos recursos (clima, suelos, variedades de uvas, formas de elaboración, paisaje, organización del terrazgo) permitan comercializar unos vinos diferenciados del resto de referencias en un contexto de globalización de la oferta y saturación de la demanda.

Arribes del Duero reúne todas las condiciones para participar en este proceso, tanto de forma activa como en calidad de receptor de iniciativas externas. Un relieve y un clima singulares dentro del valle del Duero, una larga tradición vitícola en decadencia a finales del siglo XX que dejó la herencia de un viñedo abancalado y fragmentado en pequeñas parcelas de viñas viejas (según Esteban y Climent –2018– Arribes es una de las DO españolas con menor tamaño medio por explotación agraria), variedades de uva autóctonas o apenas extendidas (Juan García, Bruñal), una base industrial de cooperativas necesitadas de modernización, y un patrimonio arquitectónico digno de mención, sobre todo en el caso de las bodegas subterráneas de Famoselle (Potente *et al.*, 2023).

La combinación de estos factores y elementos en un discurso coherente e inteligible para los mercados, fundamentado en un producto específico (vinos tintos, sobre todo, aunque también los blancos y rosados están amparados por la DOP) se ha materializado en acciones e iniciativas que se pueden interpretar desde la doble perspectiva de la innovación «a pesar de» y la innovación «impulsada por» la periferia, por una parte, y por otra responden a los cuatro tipos de innovación señalados en la Introducción: tecnológica, organizativa, social y responsable. Y además están enmarcadas en estructuras y proyectos más amplios de desarrollo rural y cooperación transfronteriza regulados a escala europea, nacional y regional.

No resulta sencillo deslindar con nitidez las transformaciones que podrían corresponder a cada uno de estas estrategias y tipos de innovación, dada la naturaleza contextual, dinámica, interactiva, iterativa, multidimensional y multiescalar del hecho innovador. La tabla 3 propone una clasificación preliminar para facilitar una interpretación sintética del alcance –y los límites– del proceso innovador emprendido por el territorio de Arribes del Duero, que solamente puede entenderse, y esto debe quedar claro, dentro del contexto regional presentado en el apartado anterior.

Tabla 3. Innovación y sus tipos en Arribes del Duero

Tipos de innovación	Innovación <i>a pesar de la periferia</i>	Innovación <i>impulsada por la periferia</i>
Técnica	Bodegas exógenas de prestigio Actualización de las técnicas de cultivo y vinificación	Fusión de conocimiento exógeno y saber hacer local Producción ecológica de alimentos artesanos locales (aceite, queso, mermeladas, carnes)

Tipos de innovación	Innovación <i>a pesar de la periferia</i>	Innovación <i>impulsada por la periferia</i>
Organizativa	Denominación de Origen Ruta del Vino y del Aceite Integración bodega-enoturismo Premios VinDuero-VinDouro (España & Portugal)	Agrupación Europea de Cooperación Territorial Duero-Douro: acciones de alcance transfronterizo Grupos de Acción Local LEADER Programa Campus Rural
Social	Modernización de bodegas locales	Recuperación de tradiciones rurales
Responsable	Recuperación de variedades locales de uva (Juan García, Bruñal) Recuperación del patrimonio vitivinícola (bodegas subterráneas, bancales)	Parque Natural Arribes del Duero Reserva de la Biosfera Meseta Ibérica Recuperación de variedades locales de aceituna (manzanilla, zorzal) Comunidad energética (EFIDUERO)

Fuente: elaboración propia

En una mirada de conjunto, puede afirmarse que los actores del sector vitivinícola comarcal no operan aislados, sino que participan, de forma tácita o explícita, en un proceso relacional más amplio donde cada uno activa o crea recursos en su propio interés, pero de los que se benefician también los demás nodos de la red, incluyendo aquí los actores no vinculados directamente con la vitivinicultura. Se trata, en el fondo, de un proceso de índole territorial donde el medio geográfico, el territorio arribeño, es a la vez el recurso subyacente y el producto comercial que se reinterpreta, procesa y vende en el mercado del vino y en el mercado turístico, pues uno y otro van de la mano en comarcas periféricas como ésta.

Si Castilla y León como región periférica en España ha sido capaz de construir un sistema vitivinícola competitivo y prestigioso, Arribes del Duero intenta replicar el éxito regional a escala comarcal haciendo un uso intensivo de su singularidad geográfica, a la vez climática, geomorfológica y fronteriza. Su reciente constitución como DOP significa una ventaja porque ha facilitado a los actores locales la identificación de las mejores prácticas aplicadas en las DOP castellano-leonesas de mayor tamaño, antigüedad y relevancia: recuperación de variedades locales de uva, atención a la calidad técnica en finca y en bodega, participación de enólogos, integración de otras funciones en la bodega (venta directa, hostelería, restauración, visitas guiadas, caso de la conocida *Hacienda Zorita*), esfuerzos promocionales sostenidos, activación del patrimonio histórico (bancales, bodegas y lagares subterráneos) y articulación colectiva en torno a la DOP como órgano de regulación y gobernanza del sector vinícola.

En otras palabras, se han establecido lazos de conocimiento con los espacios «centrales» que se han aplicado a la elaboración de nuevos vinos y el establecimiento de nuevas formas de organizar y comercializar la producción. Así se entiende que, según el análisis multifactorial aplicado a 453 bodegas de las DO de Castilla y León por Ávila y Sánchez (2019), ocho de las once bodegas inscritas en la DO Arribes en 2009 se encuadrasen

en el cluster *especialización en tintos de calidad* [1], cuyas 199 bodegas responden al siguiente perfil:

- Especialización en vinos tintos
- Variedades dominantes: Tempranillo, Tinta de Toro y Juan García
- Fundación reciente
- Instalaciones y producción de pequeño tamaño/volumen
- Menos de cuatro referencias comerciales por bodega
- Bodegas monoplantia, sin instalaciones en otras DOP españolas
- Bajo o nulo porcentaje de exportaciones sobre ventas

Estos datos demuestran que los vinos de Arribes van acercándose al promedio regional de calidad gracias a una estrategia de producciones limitadas y cuidadas común a una buena parte de las bodegas y comarcas productoras de Castilla y León. Este proceso encaja más con la idea de la innovación «a pesar de la periferia», porque pone de relieve que una comarca como Arribes del Duero bien puede incorporar, a otro ritmo y escala, los elementos que explican el despegue de las grandes comarcas vinícolas del resto de la cuenca del Duero.

Mayor interés aún reviste, quizá, la interacción entre estas innovaciones (de probado éxito en otros territorios, pero no ensayadas antes en una comarca donde se estaban arrancando y abandonando los viñedos en las últimas décadas del siglo XX) y las que caben dentro de la categoría de «impulsadas por la periferia» (tabla 3 de nuevo). En este punto, Arribes del Duero, como se acaba de apuntar, ha reforzado la modernización del sector vitivinícola gracias al aprovechamiento intensivo de sus particularidades territoriales. En el plano directamente productivo, el vino arribeño se acompaña de otros alimentos locales de calidad contrastada y, a menudo, avalados por la certificación ecológica, accesibles en diferentes puntos de venta en la comarca, o a través de portales de venta en línea. El trabajo de campo ha permitido identificar diversos proyectos alimentarios cuyos promotores han actualizado explotaciones familiares en desuso para poner en el mercado elaboraciones muy cuidadas y adecuadas a las nuevas exigencias de la alimentación sostenible.

El entorno natural privilegiado donde se obtiene estos alimentos se ha convertido también en un reclamo adicional, con el Parque Natural Arribes del Duero y la Reserva de la Biosfera Meseta Ibérica como atractivos territoriales (Marino *et al.*, 2021) que diversifican la oferta turística de la comarca más allá de los alimentos de calidad, cuya imagen de tradición y naturalidad se ve legitimada también por estas figuras de protección ambiental.

Todo ello, a su vez, se encuadra en un proceso de institucionalización de la innovación organizativa, social y responsable que tiene a los grupos de acción local y, sobre todo, a la Agrupación Europea de Cooperación Territorial (AECT) Duero-Douro, con sede en Trabanca (Salamanca), como actor más representativo y dinámico. La condición transfronteriza de la Agrupación conecta actores y recursos ubicados a ambos lados de las tierras arribeñas en torno al desarrollo de proyectos de dinamización económica, cohesión social y sostenibilidad ambiental financiados por las administraciones locales, regionales, nacionales y comunitarias. Aunque no es éste el lugar para detallar la acción de la AECT, en la perspectiva de la innovación impulsada por la periferia cabe destacar su proyecto *Efi-Duero*, que promueve la constitución

de comunidades energéticas de autoabastecimiento fotovoltaico en una comarca que tiene en la producción hidroeléctrica (embalses de Castro, Miranda do Douro, Picote, Bemposta, Almendra, Aldeadávila y Saucelle) uno de sus rasgos socioeconómicos y paisajísticos más singulares. La idea de independizar a las localidades y habitantes de la zona respecto de la energía eléctrica suministrada por las enormes instalaciones gestionadas por *Iberdrola* (en el lado español, por supuesto) tiene algo de disruptivo en una comarca donde los presupuestos municipales de muchas localidades se benefician de los impuestos abonados por la compañía.

5. CONCLUSIONES

Este trabajo ha interpretado, a grandes rasgos, los esfuerzos de modernización económica relacionados con la elaboración de vinos de calidad en la comarca de Arribes del Duero a la luz de las nuevas lecturas geográficas de la innovación. Innovación y periferia ya no serían términos antitéticos, sino que las condiciones singulares de los territorios periféricos pueden superarse mediante conexiones inteligentes con los espacios centrales; más aún, las propias singularidades periféricas se pueden reinterpretar como oportunidades para activar recursos específicos que se traduzcan en una recualificación económica.

Así, los vinos con DOP y otros alimentos de calidad elaborados en la comarca de Arribes del Duero concurren en los mercados arropados –y diferenciados– por las particulares condiciones geográficas del territorio, a la vez que cumplen con los estándares productivos del mercado nacional e internacional gracias a los vínculos formales e informales establecidos entre actores locales y exógenos, tanto privados como públicos. El turismo que Arribes se esfuerza en atraer busca el contacto directo con esos productos y el territorio que los hace posibles, estrategia ya ensayada en muchos lugares y que parece gozar de cierto éxito también en esta comarca.

En todo caso, será necesario continuar estudiando los efectos de estas iniciativas sobre la vitalidad económica del territorio, sobre sus resultados demográficos y sobre la capacidad endógena para sostener el entramado institucional que ha impulsado todo este proceso durante las últimas décadas. También habrá que considerar el desarrollo de los proyectos de autoabastecimiento energético, con un alto potencial de consolidación de una conciencia de comunidad y de identidad comarcal debido a la propia naturaleza reticular y distribuida de esta forma de producción y consumo de electricidad. Por último, es imprescindible monitorizar el acompañamiento que las administraciones públicas presten (o no) en forma de los adecuados servicios y equipamientos que todo proceso de innovación periférica requiere, dadas sus siempre precarias condiciones de partida.

NOTAS

[1] El cluster 1 está integrado por 59 bodegas orientadas a los vinos blancos y con presencia mayoritaria de la DO Rueda. El cluster 3 (*grandes bodegas tradicionales*) comprende 195 bodegas con características opuestas a las del cluster 2, en rasgos generales.

BIBLIOGRAFÍA

- Albertos Puebla, J.M., Caravaca Barroso, I., Méndez Gutiérrez del Valle, R., y Sánchez Hernández, J.L. (2004). Desarrollo territorial y procesos de innovación socioeconómica en sistemas productivos locales. En J.L. Alonso Santos, J. Aparicio Amador y J.L. Sánchez Hernández (eds.), *Recursos territoriales y geografía de la innovación industrial en España* (pp. 15-60). Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca.
- Alonso Santos, J.L., Aparicio Amador, J., y Sánchez Hernández, J.L. (2003). Los espacios vitivinícolas en Castilla y León: la evolución hacia un sistema productivo de calidad. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, (35), 101-122. Recuperado a partir de <https://bage.age-geografia.es/ojs/index.php/bage/article/view/445>
- Alonso Santos, J.L., Aparicio Amador, J., y Sánchez Hernández, J.L. (2004). Redes y procesos de innovación en la industria vinícola de Castilla y León: hacia la formación de un entorno innovador. En J.L. Alonso Santos, J. Aparicio Amador y J.L. Sánchez Hernández (eds.), *Recursos territoriales y geografía de la innovación industrial en España*, (pp.105-131). Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca.
- Alonso Santos, J.L., Aparicio Amador, J., y Sánchez Hernández, J.L. (2005). El entorno de servicios públicos y privados a la industria vinícola de Castilla y León. En F. Manero Miguel y H. Pascual Ruiz-Valdepeñas (coords.), *Innovación tecnológica, servicios a las empresas y desarrollo territorial* (pp.229-245). Valladolid: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Valladolid.
- Alonso Santos, J.L., y Caetano, L.J. (eds.) (2002). *Modelos de Organización Territorial en la Raya Central Ibérica*. Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca.
- Aparicio Amador, J., Sánchez Hernández, J.L., Alonso Santos, J.L., y Rodero González, V. (2008). La Ribera del Duero, geografía de un medio innovador en torno a la vitivinicultura. *Scripta Nova. Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales*, XII, (277). Recuperado de <https://www.ub.edu/geocrit/sn/sn-277.htm>
- Ávila Zarza, C.A., y Sánchez Hernández, J.L. (2019). *Las bodegas de Castilla y León: perfil multivariante*. Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca.
- Baraja Rodríguez, E., y Herrero Luque, D. (2020). Crisis y pervivencia de los paisajes vitivinícolas en los bordes de Castilla y León: dinámica, estrategias e instrumentos contra el abandono y la pérdida de valores patrimoniales. *Estudios Geográficos*, 81 (289), e045. DOI: <https://doi.org/10.3989/estgeogr.202059.059>
- Boschma, R.A. (2005). Proximity and innovation: a critical assessment. *Regional Studies*, 39 (1), 31-74. DOI: <https://doi.org/10.1080/0034340052000320887>
- Cabero Diéguez, V. (coord.) (1998). *Salamanca en el umbral del siglo XXI en el marco de la Unión Europea. Estudios y debates para el desarrollo de la provincia de Salamanca*. Salamanca: Grupo Parlamentario de los Socialistas Europeos.
- Chateaufeuf-du-Pape (en línea). URL: <https://www.chateaufeuf.com/appellation-chateaufeuf-du-pape/histoire-chateaufeuf-du-pape/syndicat-vin-chateaufeuf-du-pape/>. Consultado el 16.10.2024.
- Crescenzi, R., De Filippis, F., Giua, M., y Vaquero Piñeiro, C. (2021). Geographical indications and local development: the strength of territorial embeddedness. *Regional Studies*, 56 (3), 381-393. DOI: <https://doi.org/10.1080/00343404.2021.1946499>
- Esteban-Rodríguez, S., y Climent-López, E. (2018). Modelos productivos de las DOP de vino en España. *Cuadernos Geográficos de la Universidad de Granada*, 57(1), 259-282. DOI: <https://doi.org/10.30827/cuadgeo.v57i1.5840>

- EurLex (en línea). *Regulation (EU) 2024/1143 of the European Parliament and of the Council of 11 April 2024 on geographical indications for wine, spirit drinks and agricultural products, as well as traditional specialities guaranteed and optional quality terms for agricultural products*. URL: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32024R1143>
- Fernández Portela, J. (2014). La distribución de la superficie de viñedo en Castilla y León según sus variables topográficas. *Anales de Geografía de la Universidad Complutense*, (34), 43-63. DOI: <https://doi.org/10.5209/rev-aguc.2014.v34.n2.47072>
- García Zarza, E., y Sánchez Hernández, J.L. (2000). Recursos humanos y transformaciones económicas en la provincia de Salamanca a finales del siglo XX. *Salamanca. Revista de Estudios*, (45), 127-188.
- García Zarza, E. (Coord.), Sánchez Hernández, J.L., García Vicente, M., y Moreta Prades, Y. (2000). *El sector industrial en la provincia de Salamanca. Análisis y perspectivas*. Salamanca: Diputación de Salamanca y Fondo Social Europeo.
- Giuliani, E. (2007). The selective nature of knowledge networks in clusters: evidence from the wine industry. *Journal of Economic Geography*, 7 (2), 139-168. DOI: <https://doi.org/10.1093/jeg/lbl014>
- Glückler, J., y Sánchez Hernández, J.L. (2014). Information Overload, Navigation, and the Geography of Mediated Markets. *Industrial and Corporate Change*, 23 (5), 1201-1228. DOI: <https://doi.org/10.1093/icc/dtt038>
- Glückler, J., Shearmur, R., y Martinus, K. (2023). Liability or opportunity? Reconceptualizing the periphery and its role in innovation. *Journal of Economic Geography*, 23 (1), 231-249. DOI: <https://doi.org/10.1093/jeg/lbac028>
- Hortelano Mínguez, L.A. (dir.) (2008). *Atlas de la raya hispano-lusa: Salamanca - Beira Interior Norte - Alto Douro*. Salamanca: Organismo Autónomo de Empleo y Desarrollo Rural - Diputación de Salamanca.
- Hortelano Mínguez, L.A. (dir.) (2009). *Atlas de la raya hispano-lusa: Zamora-Tras Òs Montes*. Zamora: Diputación de Zamora.
- Huetz de Lempis, A. (1967). *Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne*. Université et École des Hautes Études Hispaniques, Burdeos, 2 vols.
- Lindkvist, K.B., y Sánchez Hernández, J.L. (2008). Conventions and innovation: a comparison of two localized natural resource-based industries. *Regional Studies*, 42 (3), 343-354.
- López Trigal, L. (coord.) (1994). *Zamora. Un espacio de frontera*. Zamora. Fundación Rei Afonso Henriques.
- López Trigal, L. y Guichard, F (coords.) (2000). *La frontera hispano-portuguesa. Nuevo espacio de atracción y cooperación*. Zamora: Fundación Rei Afonso Henriques.
- López Trigal, L., Lois González, R., y Guichard, F. (coords.) (1997). *La articulación territorial de la raya hispano-portuguesa*. Zamora: Fundación Rei Afonso Henriques,
- Llorente Maldonado de Guevara, A. (1976). *Las comarcas históricas y actuales de la provincia de Salamanca*. Salamanca: Centro de Estudios Salmantinos.
- Maceda Rubio, A. (2016). El vino y el sistema de protección de su origen y calidad. *Ería. Revista Cuatrimestral de Geografía*, (99-100-100 bis),157-182. DOI: <https://doi.org/10.17811/er.99.2016.157-182>
- Marino Alfonso, J.L., Pobleto Piedrabuena, M.Á., Beato Bergua, S., y Herrera Arenas, D. (2021). Itinerario geográfico con realidad aumentada a través del paisaje natural en los Arribes del Duero zamoranos (Castilla y León, España). *Ería. Revista Cuatrimestral de Geografía*, (41), 5-28. DOI: <https://doi.org/10.17811/er.1.2021.5-28>

- Martín Jiménez, M^a I., y Hortelano Mínguez, L.A. (2017). Cohesión y convergencia en la frontera de Castilla y León con Portugal (1986-2016): población, economía y territorio. *Anales de Geografía de la Universidad Complutense*, 37(1), 183-216. DOI: <https://doi.org/10.5209/AGUC.55962>
- Martínez Arnáiz, M., y Molinero Hernando, F. (2019). El valor patrimonial del paisaje como imagen de calidad en la estrategia comercial de los territorios vitivinícolas del Duero. *Cuadernos Geográficos*, 58 (3), 169-194. DOI: <https://doi.org/10.30827/cuadgeo.v58i3.8837>
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (2024). *Listado de Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) Españolas registradas en la Unión Europea*. Recuperado de https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/informe_dops_2022_2023_tcm30-690956.pdf
- NIELSEN (2023). *Informe anual sobre el mercado de los vinos con Denominación de Origen de Castilla y León*. Junta de Castilla y León. Acceso: 14.10.2024. URL: <https://comunicacion.jcyl.es/web/jcyl/Comunicacion/es/Plantilla100Detalle/1281372051501/NotaPrensa/1285400721340/Comunicacion>
- Owen, R., Macnaghten, Ph., y Stilgoe, J. (2012). Responsible research and innovation: from science in society to science for society, with society. *Science and Public Policy*, (39), 751-760. DOI: <https://doi.org/10.1093/scipol/scs093>
- Parrott, N. Wilson, N., y Murdoch, J. (2002). Spatializing quality: regional protection and the alternative geography of food. *European Urban and Regional Studies*, 9 (3), 241-261. DOI: <https://doi.org/10.1177/096977640200900304>
- Pérez Andrés, J. (2007). Ribera del Duero: los últimos 25 años de la vida de un vino. *ARGI*, (1), 12-16.
- Pérez-Tenessa, A. (2000). *El vino y su régimen jurídico*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Plaza Gutiérrez, J.I., Llorente Pinto, J.M., y Sánchez Hernández, J.L. (2001). Intervención pública y realidad territorial en la frontera castellano-leonesa con Portugal. En F. Guichard (coord.), *Articulation des territoires dans la Péninsule Ibérique* (pp. 339-348). Burdeos: Presses Universitaires de Bordeaux.
- Potente Castro, M., Colino Prieto, F., Gutiérrez Aparicio, D., Navarro Zamora, A., y López Tárraga, A.B. (2023). Turismo y patrimonio como motores de desarrollo rural: el caso de las bodegas históricas de Fermoselle (Zamora). *Cuadernos Geográficos*, 62(2), 118-135. DOI: <https://doi.org/10.30827/cuadgeo.v62i2.27430>
- Pugh, R., y Alexander, A. (2021). Peripheries within economic geography: Four «problems» and the road ahead of us. *Journal of Rural Studies*, (87), 267-275. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2021.09.007>
- Sánchez Hernández, J.L. (1998). *El eje Irún-Aveiro. Geografía de un eje de desarrollo*. Salamanca: Caja Duero. Obra Social y Cultural.
- Sánchez Hernández, J.L. (2011). The food value chain as a locus for (dis)agreement: conventions and qualities in the Spanish wine and Norwegian salted-cod industries. *Geografiska Annaler Series B – Human Geography*, 93 (2), 105-119. DOI: <https://doi.org/10.1111/j.1468-0467.2011.00364.x>
- Sánchez-Hernández, J.L., Aparicio-Amador, J., y Alonso-Santos, J.L. (2010). The shift between worlds of production as an innovative process in the wine industry in Castile and Leon (Spain). *Geoforum*, 41 (3), 469-478. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.geoforum.2009.12.004>

- Sánchez-Hernández, J.L. (2014). El valor social y territorial del vino en España. En J.S. Castillo Valero y R. Compés López (coords.), *La economía del vino en España y el mundo* (pp. 31-66). Almería: Cajamar-Caja Rural.
- Sánchez Hernández, J.L., Aparicio Amador, J., y Alonso Santos, J.L. (2003). Densidad institucional, gestión del conocimiento y procesos de innovación en la industria vinícola de Castilla y León. *Ería. Revista Cuatrimestral de Geografía*, (61), 177-195. DOI: <https://doi.org/10.17811/er.0.2003.177-195>
- Sánchez Hernández, J.L., Aparicio Amador, J., y Alonso Santos, J.L. (2010). The shift between worlds of production as an innovative process in the wine industry in Castile and Leon (Spain). *Geoforum*, 41(3), 469-478. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2009.12.004>
- Sánchez Hernández, J.L., Aparicio Amador, J., Alonso Santos, J.L., y Rodero González, V. (2009). Las Denominaciones de Origen: ¿una vía hacia el desarrollo territorial? El ejemplo de la Denominación de Origen «Ribera del Duero». En J. Salom Carrasco y J.M. Albertos Puebla (eds.), *Redes socioinstitucionales, estrategias de innovación y desarrollo territorial en España* (pp. 67-98): Valencia: Publicaciones de la Universidad de Valencia - Instituto Interuniversitario de Desarrollo Local.
- Sánchez López, F., y Cabero Diéguez, V. (coords.) (1994). La frontera hispano-portuguesa en el marco de la nueva Europa: la región fronteriza de Salamanca. Salamanca: Instituto de Recursos Naturales y Agrobiología-CSIC y Departamento de Geografía de la Universidad de Salamanca.
- Sánchez López, F., Cabero Diéguez, V., y Martín Hernández, J.T. coords. (1993). *Frontera y desarrollo. El Programa Transfronterizo de España y Portugal*. Salamanca: Instituto de Recursos Naturales y Agrobiología-CSIC.
- Santos, P., Pellegrin, J.P., y Cabero Diéguez, V. (coords.). *Cooperación entre la Región Centro (Portugal) y las regiones de Castilla y León y Extremadura (España). Contribución para la definición de una estrategia de intervención y la promoción de iniciativas comunes*. Salamanca: Diputación de Salamanca y Departamento de Geografía de la Universidad de Salamanca.
- Schirmer, R., y Velasco-Graciet, H. (2010). *Atlas mondial des vins. La fin d'un ordre consacré?* París: Éditions Autrement.
- Schumpeter, J.A. (1994) [1942]. *Capitalism, Socialism and Democracy*. London: Routledge.
- Silva Pérez, R., Leco Berrocal, F., y Pérez Díaz, A. (2023). Denominaciones de Origen Protegidas del cerdo ibérico y territorio. Una lectura desde la perspectiva de la agroalimentación territorializada. *Investigaciones Geográficas*, (80), 151-170. DOI: <https://doi.org/10.14198/INGEO.25039>
- Tejerina Gaite, F., y Martín Gamoneda, C. (2022). Evolución del sector vinícola en Castilla y León en el periodo 2010-2020 desde una perspectiva económico-financiera. *Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros*, (259), 175-200. <https://doi.org/10.24197/reeap.259.2022.175-200>
- Yuste, J., Rubio, J.A., y López-Miranda, S. (2001). Selección clonal de variedades autóctonas de vid en Castilla y León: comportamiento y caracterización de clones. *ACE Revista de Enología*. Recuperado de https://www.acenologia.com/ciencia56_4/

CAPÍTULO 8

VITIVINICULTURA, PATRIMONIO Y DESARROLLO TERRITORIAL EN ARRIBES DEL DUERO

Winemaking, heritage and territorial development in Arribes del Duero (Spain)

Marta Potente Castro

RESUMEN: Arribes del Duero es una comarca con un largo pasado vitivinícola, donde los valores culturales asociados a esta actividad económica están fuertemente asentados en el ideario colectivo, creándose, así, un complejo patrimonial con un gran potencial turístico, pero con grandes problemas estructurales. Desde el año 2007, cuando se aprueba la declaración de la Denominación de Origen Arribes, se ha comenzado a vislumbrar un cierto proceso de desarrollo potenciado por la movilización del capital territorial (capital natural, capital social, capital productivo y capital intelectual), a lo que hay que sumarle las iniciativas que se están poniendo en marcha desde la Agrupación Europea de Cooperación Territorial Duero-Douro.

Palabras clave: *Arribes del Duero; Denominación de Origen; vitivinicultura; AECT Duero-Douro; capital territorial.*

ABSTRACT Arribes del Duero is a region with a long winemaking history, where the cultural values associated with this economic activity are strongly rooted in the collective imagination, thus creating a complex heritage with great tourism potential, but with significant structural problems. Since 2007, when the Arribes Designation of Origin was approved, a certain development process has begun to emerge, driven by the mobilization of territorial capital (natural capital, social capital, productive capital, and intellectual capital), in addition to the initiatives being launched by the European Grouping of Territorial Cooperation Duero-Douro.

Keywords: *Arribes del Duero; Designation of Origin; wine culture; EGTC Duero-Douro; territorial capital.*

1. INTRODUCCIÓN

EL PRESENTE CAPÍTULO PRETENDE ANALIZAR cómo la vitivinicultura y el patrimonio asociado a esta actividad pueden impulsar el desarrollo de un territorio concreto, tomando como caso de estudio el espacio que conforman los municipios pertenecientes a la Denominación de Origen Arribes (en adelante D.O. Arribes) (Orden AYG/1264/2007, de 11 de julio, de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, por la que se reconoce el vino de calidad producido en región determinada Denominación de Origen «Arribes» y se aprueba su Reglamento), que abarca tanto parte del territorio zamorano como del salmantino, justo en la frontera con el país vecino, Portugal.

La comarca de Arribes del Duero constituye un territorio muy apropiado para este tipo de investigación porque la tradición vitivinícola ha estado siempre muy arraigada en la zona. La época de mayor desarrollo de estas producciones se extiende desde finales del siglo XVIII hasta 1960. Sin embargo, a partir de esta década la superficie cultivada sufre una gran disminución (por ejemplo, en Fermoselle se reduce de 3 168 ha en 1960 a 1 718 ha en 1990), ya que muchas de las tierras fueron abandonadas como consecuencia de la masiva ola de emigraciones que tuvo lugar en las zonas rurales españolas (González-Moro y Caldero, 1992). Cabe destacar también la fundación de cooperativas de producción de vino a partir de la década de 1960, que permitieron el mantenimiento de la cultura vitivinícola durante esta etapa de decrecimiento demográfico, en la cual se comercializaban principalmente vinos de mesa y a granel para el consumo doméstico y de proximidad. Sin embargo, a lo largo de las últimas décadas se han comenzado a elaborar vinos de mayor calidad, cuyo proceso de producción se basa en las relaciones interpersonales entre viticultores, bodegas y clientes y en los métodos neo-artesanales que aplican técnicas avanzadas a pequeños volúmenes de vinos para extraer el máximo potencial de calidad a las variedades locales que perviven en comarcas periféricas como ésta (Sánchez et al., 2010).

Aun así, este espacio salmantino-zamorano tiene fuertes problemas estructurales, que se tendrán en cuenta a lo largo de este capítulo, y que condicionan el desarrollo y el impacto potencial de la vitivinicultura. En primer lugar, se trata de una zona alejada de los principales mercados turísticos y de consumo, situada en la frontera, como ya se ha mencionado antes, con Portugal («La Raya»). Por tanto, ni la red ni los servicios de transporte llegan a satisfacer las necesidades de movilidad de la población. Todo ello va unido a la escasez de habitantes en los municipios que integran esta comarca y, por consiguiente, a la desestructuración económica y a la deficiencia en los equipamientos, fundamentalmente los educativos y los sanitarios (Martín y Hortelano, 2017). Otro de los problemas que aquejan a este territorio es el hecho de que la innovación dentro del sector agrario es un proceso complicado y, a pesar de que los viticultores y las bodegas están tratando de introducir ciertos avances tecnológicos en el cultivo de la uva y en la producción del vino, las dimensiones de las diferentes parcelas, como consecuencia de la configuración del medio físico (fuertes pendientes), son sumamente pequeñas y de

difícil acceso, por lo que no resulta fácil la utilización de técnicas modernas de manejo y, en definitiva, la modernización productiva de la agricultura. Aunque, bien es cierto, que todo ello ha permitido el mantenimiento de formas de cultivo tradicionales (Baraja y Herrero, 2020) que en nuestros días se han convertido en atractivos paisajísticos y, con ello, en recursos patrimoniales que sustentan la estrategia de desarrollo territorial basada en la cultura del vino.

En definitiva, lo que se busca con este capítulo es analizar los cuatro tipos de capital territorial y los pilares del desarrollo territorial en la comarca de Arribes, para ver si las medidas e iniciativas que se están llevando a cabo en la zona son de verdadera utilidad para paliar sus problemas estructurales. Y de esta forma, proponer soluciones desde un enfoque geográfico, donde todos estos actores cooperen y se coordinen y no actúen como sujetos desconectados que trabajan de manera individual, para que así se pueda llevar a cabo un correcto y adecuado desarrollo territorial y local en Arribes.

Para ello, el capítulo se estructura en varios apartados. En primer lugar, se establecerá el marco teórico y metodológico, que se fundamenta en los conceptos de *desarrollo territorial* y los cuatro pilares sobre los que se asienta (crecimiento económico, cohesión social, sostenibilidad ambiental y gobernanza participativa), y de *capital territorial* (en sus cuatro dimensiones de capital natural, capital social, capital intelectual y capital productivo), además de explicar la metodología aplicada durante el desarrollo del presente capítulo. Posteriormente, se presentará la zona estudio, haciendo una caracterización física y socioeconómica que ponga de manifiesto sus limitaciones y potencialidades. Seguidamente se analizarán los resultados obtenidos durante la investigación del complejo vitivinícola, las industrias complementarias, otras actividades relacionadas y las políticas de desarrollo territorial y promoción turística. Sigue una breve discusión donde se recuperarán las ideas explicadas en el marco teórico para ordenar e interpretar los datos recabados y expuestos en el apartado de resultados. Finalmente, se han redactado unas breves conclusiones seguidas de la propuesta de recomendaciones de intervención territorial.

2. MARCO TEÓRICO Y PROCESO METODOLÓGICO

El desarrollo territorial ha sido considerado objetivo prioritario por la mayor parte de las sociedades avanzadas y se fundamenta sobre cuatro pilares: crecimiento económico, cohesión social y cultural, sostenibilidad ambiental y gobernanza participativa. Dicho concepto tiene su origen tras la Segunda Guerra Mundial, durante una fase de crecimiento económico en la que primaban las teorías keynesianas en lo referente a la política económica nacional y regional. Frente a la identificación tradicional de la noción de *desarrollo* con la de simple crecimiento económico, desde algunos ámbitos académicos y políticos se comienza a cuestionar esa concepción economicista del desarrollo. Sin embargo, es a partir de la década de 1980 cuando se elabora de forma más precisa el concepto de desarrollo territorial para incluir también los componentes sociales (bienestar), ambientales (sostenibilidad), políticos (gobernabilidad y participación

local), culturales (defensa de la identidad y el patrimonio) y geográficos (ordenación del territorio) (Albertos et al., 2004).

Para impulsar este desarrollo, entendido de forma más integrada, es necesaria la movilización y aprovechamiento del llamado *capital territorial*, concepto que se utilizará en este capítulo para el análisis de los problemas del territorio arribeno, de la aportación que ha realizado el complejo vitivinícola al territorio, y de los resultados y limitaciones encontrados en el estudio.

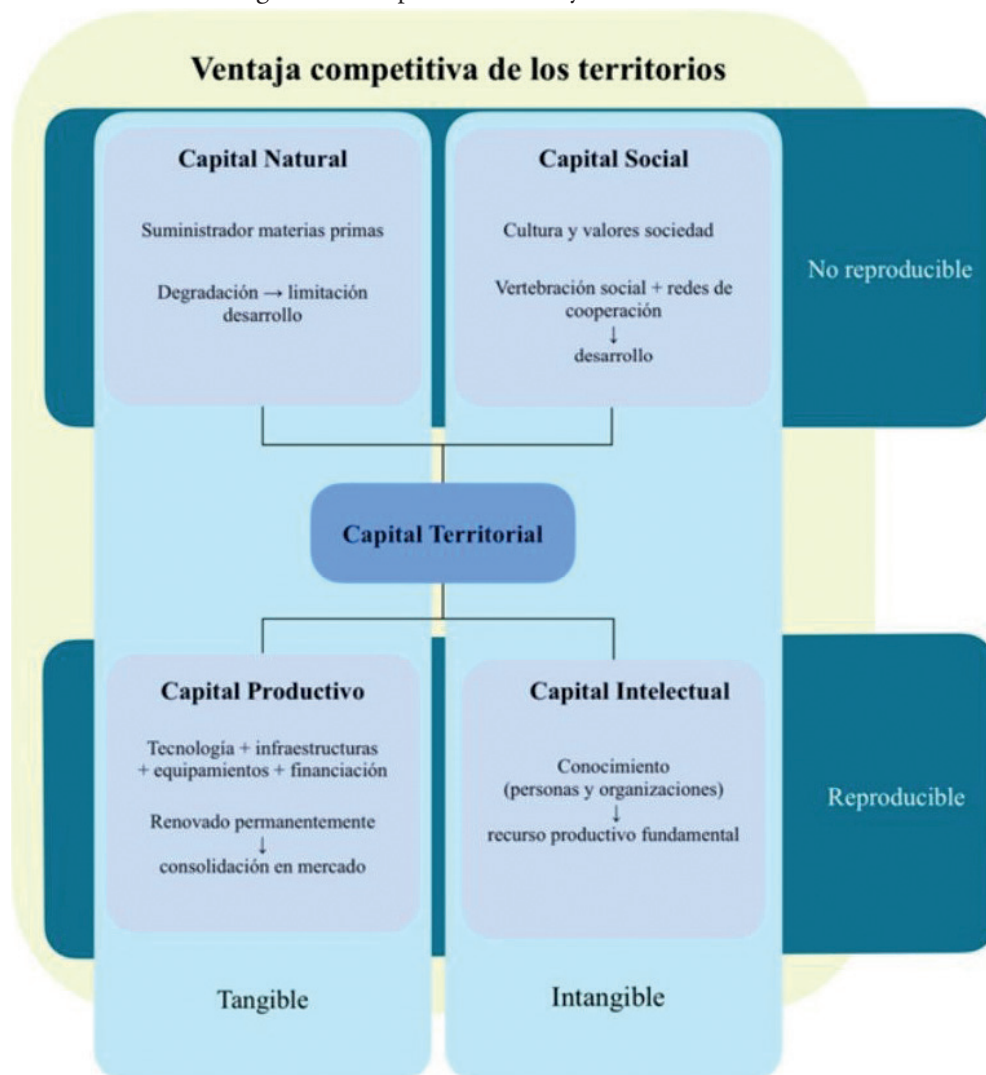
El capital territorial se compone de cuatro recursos o capitales, que en su conjunto componen la ventaja competitiva de los territorios (figura 1). En primer lugar, estaría el capital *natural*, que es el suministrador de materias primas para el resto de actividades, por lo que su degradación supondría una limitación al desarrollo. En segundo lugar, estaría el capital *social*, es decir, la cultura y los valores existentes en una determinada sociedad: cuánto más sólido sea este capital, mayor será la vertebración social y la facilidad para la creación de redes de cooperación que favorezcan el desarrollo. En tercer lugar, el capital *intelectual*, es decir, el conocimiento que atesoran las personas y las organizaciones del territorio y que constituye un recurso productivo fundamental en la economía contemporánea. Finalmente, el capital *productivo* o la tecnología empleada por las empresas, que debe ser renovada permanentemente para que éstas puedan consolidarse en el mercado. También se incluyen en este último recurso las infraestructuras y equipamientos y los métodos de financiación (recursos locales e inversiones exógenas) (Albertos et al., 2004). *«El capital social y el natural no son reproducibles, o lo son a un ritmo muy lento, mientras el capital productivo y el intelectual pueden incrementarse de forma intencional o planificada. Por lo tanto, el uso individual y colectivo que se haga de estos dos últimos tipos de recursos no debe regirse sólo por sus propias exigencias de reproducción, sino que ha de propiciar además la protección del capital natural y social. De lo contrario, se incurrirá en desequilibrios que terminan por socavar las bases de cualquier estrategia de crecimiento sostenible»* (Sánchez, 2011, p. 139).

Estos dos conceptos de referencia –desarrollo territorial y capital territorial– han orientado la recogida y tratamiento de la información necesaria para cumplir los objetivos del capítulo.

3. PRESENTACIÓN DE LA ZONA DE ESTUDIO: LA COMARCA DE ARRIBES DEL DUERO, ENTRE ZAMORA, SALAMANCA Y PORTUGAL

La zona de estudio escogida para el presente capítulo se corresponde con los municipios pertenecientes a la Denominación de Origen (D.O.) Arribes [1], ya que, como indica el propio título, a lo largo del mismo se estudiará la influencia de la vitivinicultura y el patrimonio como impulsores del desarrollo de este territorio. Tales municipios son, por un lado, en la parte zamorana: Almaraz de Duero, Argañín, Fariza, Famoselle, Fonfría, Gamones, Luelmo, Moral de Sayago, Moralina, Muelas del Pan, Pino del Oro, Torregamones, Villadepera, Villalcampo, Villar del Buey y Villardiegua de la Ribera.

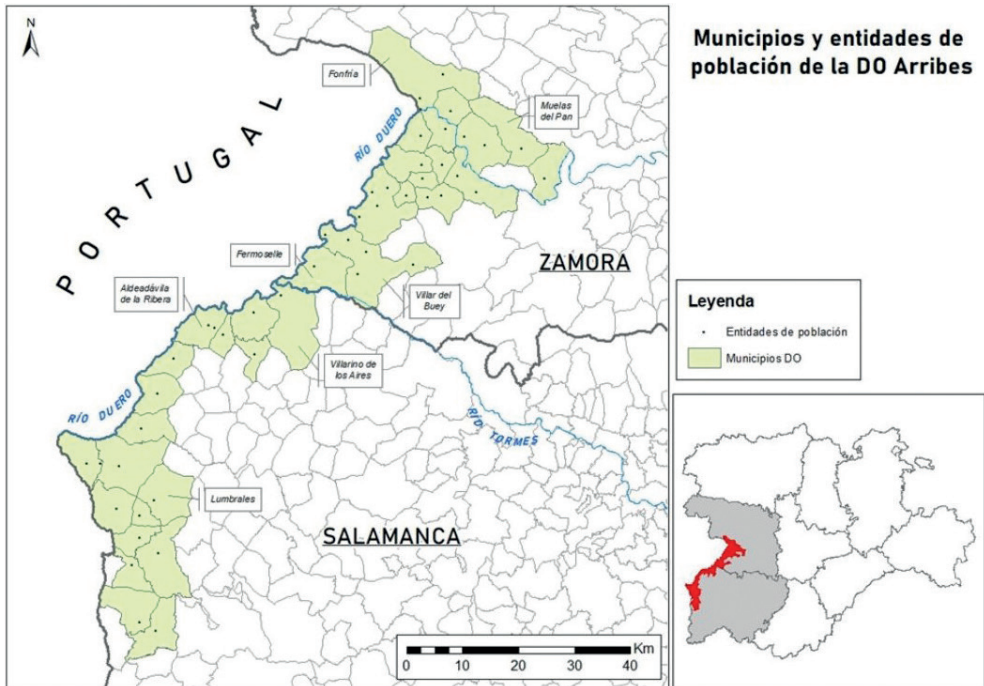
Figura 1. El capital territorial y sus dimensiones



Fuente: elaboración propia a partir de Albertos et al., 2004

Y, en la zona salmantina: Ahigal de los Aceiteros, Aldeadávila de la Ribera, Hinojosa de Duero, La Fregeneda, La Peña, La Redonda, Lumbrales, Masueco, Mieza, Pereña de la Ribera, Puerto Seguro, San Felices de los Gallegos, Saucelle, Sobradillo, Villar de Ciervo, Villar de la Yegua, Villarino de los Aires y Vilvestre (figura 2).

Figura 2. Delimitación de la zona de estudio



Fuente: elaboración propia a partir de la Infraestructura de Datos Espaciales de Castilla y León (IDECyL) y la Confederación Hidrográfica del Duero (CHD)

3.1. Caracterización física

La comarca de Arribes del Duero debe su nombre a las gargantas de hasta 400 m de profundidad talladas por los ríos Duero, Tormes, Huebra y Águeda –entre otros– en las líneas de fractura, es decir, en los puntos de mayor debilidad estructural de la penillanura salmantino-zamorana (Marino et al., 2020) (figura 3). Los materiales que conforman dicho territorio son, fundamentalmente, granitos y granodioritas (Junta de Castilla y León, 2023).

Las características anteriormente citadas en el relieve se relacionan de manera muy estrecha con las condiciones climáticas que se dan en la comarca de Arribes, diferenciándose de la llanura castellano-leonesa, que tiene un clima mucho más extremo, mientras que en este espacio los inviernos son más suaves y cortos y los veranos largos y cálidos (Calonge, 1990). Esta situación permite el cultivo de especies mediterráneas como la vid, el olivo, el almendro o los frutales.

En relación con las especies faunísticas aquí presentes, la mayoría de ellas encuentran en los cañones fluviales su hábitat idóneo. Las aves aportan un gran valor faunístico, habiendo sido declarado este espacio Zona de Especial Protección para las Aves (ZEPA) en el año 1990. Entre ellas se encuentran el buitre leonado (*Gyps fulvus*), el águila real (*Aquila chrysaetos*), el águila perdicera (*Aquila fasciata*), la cigüeña negra (*Ciconia*

nigra), el alimoche (*Neophron percnopterus*), el halcón peregrino (*Falco peregrinus*), el águila culebrera (*Circaetus gallicus*), el águila calzada (*Hieraaetus pennatus*), el búho real (*Bubo bubo*), la chova piquirroja (*Pyrrhocorax pyrrhocorax*), el vencejo real (*Tachymarptis melba*), el roquero solitario (*Monticola solitarius*), o la collalba rubia (*Oenanthe hispánica*), entre otros. Existe, además, una gran variedad de peces, reptiles, mamíferos y anfibios (Junta de Castilla y León, 2023).

Como consecuencia de todas estas características, el 7 de junio de 2001 se aprobaba el *Plan de Ordenación de los Recursos Naturales del Espacio Natural Arribes del Duero* a través del Decreto 164/2001. Fue en el año 2002, mediante la Ley 5/2002, de 11 de abril, cuando se establece su protección bajo la figura de Parque Natural (Baraja et al., 2017).

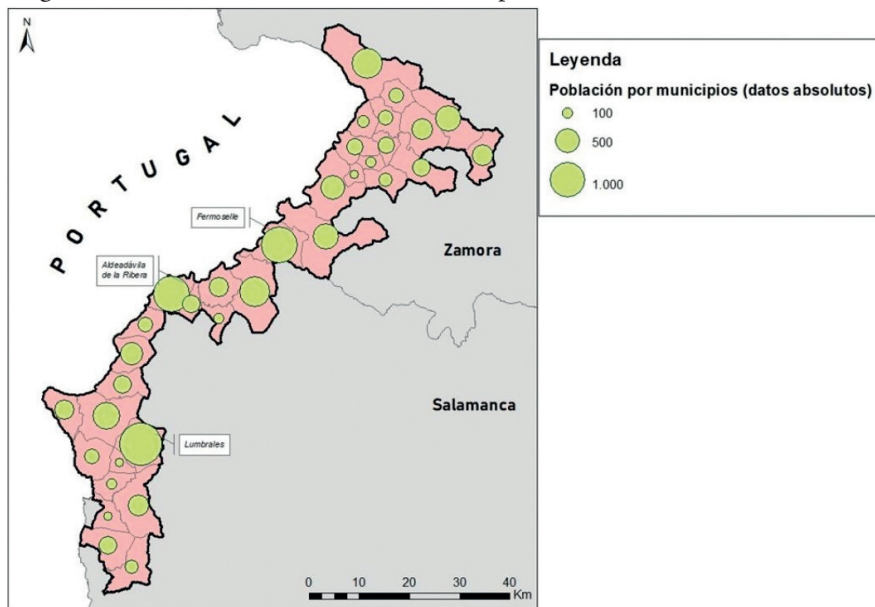
3.2. Caracterización socioeconómica

El conjunto del territorio considerado en este capítulo tiene una población de 12 907 habitantes en 1 782 km², lo que supone una densidad de población de 7,24 habitantes/km². Esto significa que Arribes del Duero está por debajo de los 10 habitantes/km², umbral utilizado habitualmente como indicador de que el proceso de pérdida de población resulta irreversible (Moliner, 2019). Esta misma situación se da en otros lugares como Soria o Teruel, con 8,7 habitantes/km² y 9,7 habitantes/km², respectivamente (Ostos, 2017), siendo estos últimos valores más elevados, incluso, que los de la comarca de Arribes.

Solamente tres municipios superan los 1.000 habitantes en 2022, Lumbrales (1 534), Aldeadávila de la Ribera (1 159) y Fermoselle (1 128), mientras que el 79,1 % de los mismos no llegan a los 500 (figura 3). En cuanto a la densidad (figura 4), el 85,3 % no llegan a los 10 habitantes/km², siendo los municipios con mayor densidad Aldeadávila de la Ribera (25,1 habitantes/km²), Lumbrales (21,9 habitantes/km²), Fermoselle (16,6 habitantes/km²), Masueco (13,4 habitantes/km²) y Moralina (10,9 habitantes/km²). En cambio, los municipios con menor densidad de población son aquellos que están situados al sur de Lumbrales, es decir, Villar de Ciervo (4,6 habitantes/km²), San Felices de los Gallegos (4,4 habitantes/km²), La Redonda (3,9 habitantes/km²), Sobradillo (3,6 habitantes/km²), Ahigal de los Aceiteros (3,6 habitantes/km²), Villar de la Yegua (2,9 habitantes/km²), Puerto Seguro (2,1 habitantes/km²) y, con alguna excepción, en el norte de Salamanca y en Zamora.

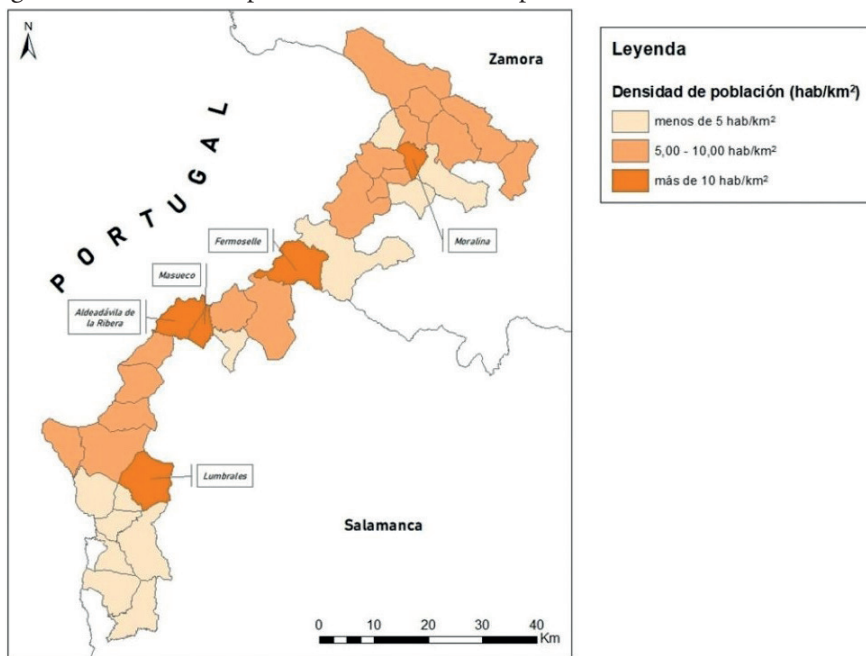
Es necesario, además, analizar la estructura por edades de la comarca de Arribes a través de una pirámide de población (figura 5). Ésta muestra una estructura poblacional invertida, con porcentajes mucho más elevados en los grupos de edad más envejecidos con respecto a los de población más joven, la cual no supera el 4 % en las tres primeras cohortes de edad (de 0 a 4 años, de 5 a 9 años y de 10 a 14 años). Sin embargo, en el caso de los hombres, se supera el 8 % en las cohortes de 55 a 59 años, de 60 a 64 años, de 65 a 69 años y de 70 a 74 años, mientras que en las de las mujeres solamente superan ese umbral de 75 a 79 años y en la de 85 a 89 años. Por lo tanto, se puede afirmar que el envejecimiento de la población en esta comarca es un hecho, derivado de la salida de gente joven a partir del éxodo rural de las décadas de 1950 y 1960 y que se ha mantenido en los años posteriores de forma más o menos aguda (INE, 2022).

Figura 3. Población absoluta de los municipios de Arribes del Duero (2022)



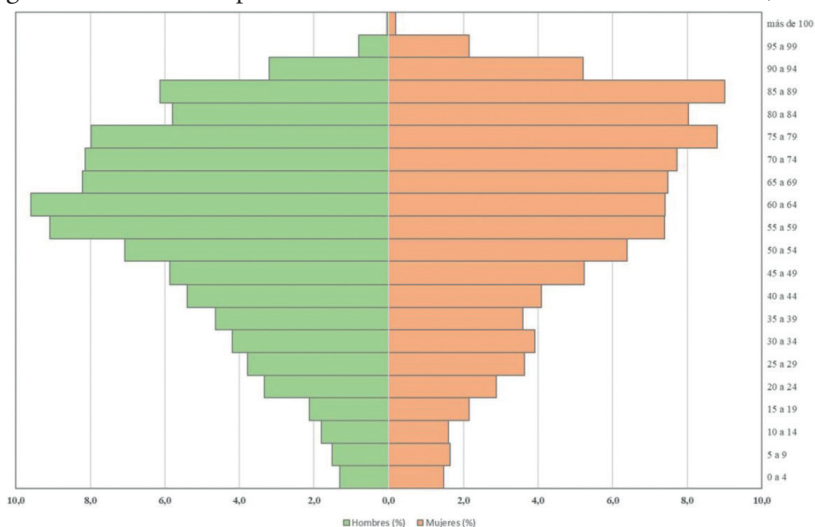
Fuente: elaboración propia a partir del Instituto Nacional de Estadística (INE)

Figura 4. Densidad de población de los municipios de Arribes del Duero (2022)



Fuente: elaboración propia a partir del Instituto Nacional de Estadística (INE)

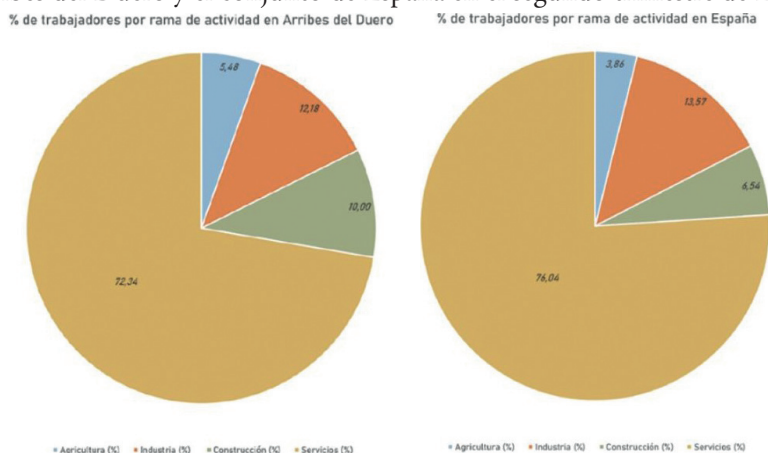
Figura 5. Pirámide de población de la comarca de Arribes del Duero (2022)



Fuente: elaboración propia a partir del Instituto Nacional de Estadística (INE)

En cuanto a la estructura de la actividad económica (figura 6), en el total de la comarca de Arribes el 5,5 % de los trabajadores son agrarios, el 10,0 % trabajan en la construcción, el 12,2 % en la industria, y el 72,3 % en servicios. Si se comparan estas cifras con el total nacional, la población ocupada en agricultura y en construcción supera la media de España (3,9 % y 6,5 % respectivamente), mientras que la industria y los servicios tienen cifras menores que los del país (13,6 % y 76,0 % respectivamente) (SIE e INE, 2022).

Figura 6. Comparación del porcentaje de trabajadores por rama de actividad entre Arribes del Duero y el conjunto de España en el segundo trimestre de 2022



Fuente: elaboración propia a partir del Sistema de Información Estadística de Castilla y León (SIE) y del Instituto Nacional de Estadística (INE)

4. RESULTADOS: LA VITIVINICULTURA Y SUS ACTIVIDADES ASOCIADAS EN EL TERRITORIO DE LA D.O. ARRIBES

4.1. Sistema vitivinícola

Según los datos recogidos por el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL), responsable de la administración del Sistema de Información Geográfica de parcelas agrícolas (SIGPAC), para el año 2023 la superficie de viñedo (excluyendo los usos mixtos de viñedo-olivar y viñedo-frutal) para el área de Arribes es de 1 278,6 ha. De ellas, solamente 294 ha aparecen inscritas dentro de la D.O. Arribes durante la campaña 2021-2022, es decir, solamente un 23 % del viñedo total de la comarca.

Si se compara la superficie de los diferentes usos del suelo (tabla 1) se puede observar que el mayoritario en Arribes, según SIGPAC, son los pastos con un 78,6 % de la superficie total, seguidos de las tierras arables, con un 16,2 %, del uso forestal, con un 2,2 %, del olivo, con un 1,3 %, y, finalmente, del viñedo y del frutal, con un 0,8 % de la superficie cada uno. Se debe tener en cuenta, por lo tanto, el contraste existente entre las hectáreas declaradas como viñedo con respecto a los pastos. Éstos últimos se destinan, principalmente, a la ganadería, es decir, se trata de un uso orientado a albergar la cabaña ganadera. En una comarca en la que el ganado, sobre todo bovino, pero también ovino y caprino, tiene suma importancia debido a la elaboración local de carne y queso, son comprensibles estos resultados.

Sin embargo, las características topográficas y climáticas, como ya se ha mencionado en la caracterización del medio físico, dificultan la adaptación de otros cultivos a este espacio de gran singularidad, siendo el viñedo y el olivar aquellos que mejor han conseguido aclimatarse al mismo históricamente. De ambos, es exclusivamente el viñedo el que ha sido capaz, en la actualidad, de generar una cadena de valor de cierto tamaño y complejidad con efectos más o menos significativos sobre el desarrollo territorial de la comarca. En definitiva, aunque la superficie de viñedo no sea predominante en Arribes, supone un recurso esencial para el territorio y sobre el mismo se están concentrando muchas de las medidas de promoción económica, como se expone en el apartado 4.4.

Tabla 1. Distribución de los usos del suelo en Arribes (2023)

Usos del suelo	Hectáreas	Porcentaje (%)
<i>Forestal</i>	3.487,1 has	2,2%
<i>Frutal</i>	1.188,0 has	0,8%
<i>Olivo</i>	2.054,2 has	1,3%
<i>Pastos</i>	122.812,9 has	78,6%
<i>Tierras arables</i>	25.376,4 has	16,2%
<i>Viñedo</i>	1.278,6 has	0,8%
<i>Total</i>	156.197,2 has	100%

Fuente: elaboración propia a partir de Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC)

Gracias a los datos recogidos por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (en adelante MAPA) se puede hacer una comparación de la evolución de las hectáreas de viñedo inscritas en la D.O. desde su institución como tal en el año 2007 hasta el 2022, último año para el cual hay datos oficiales del MAPA disponibles. Éstas han sufrido un claro descenso con respecto a las dos primeras campañas (2006-2007 y 2007-2008) a partir de la campaña 2009-2010. Concretamente, el número de hectáreas sufre una variación del $-37,6\%$ entre 2007 y 2010. Es a partir de 2018 cuando comienza a recuperarse, pero sin llegar a alcanzar los valores iniciales, manteniéndose constante durante los dos últimos años.

Si se hace referencia al número de bodegas localizadas en el área de estudio, en función de la fuente de datos que se tomen como referencia, hay un total de 17 bodegas en la actualidad según CAMERDATA (Base de datos de las Cámaras de Comercio de España), de las cuales nueve se localizan en el municipio de Fermoselle, siendo la localidad que mayor número de bodegas acoge, seguido de Villarino de los Aires, con únicamente dos bodegas (figura 7) (CAMERDATA, 2023). Sin embargo, si se toman como referencia los datos recogidos por el MAPA, han sido 20 las que han formado parte de la D.O. durante la campaña 2021-2022 (MAPA, 2023).

Figura 7. Comparación del número de bodegas por municipio en 2023 según CAMERDATA y la Denominación de Origen Arribes



Fuente: elaboración propia a partir de CAMERDATA y Denominación de Origen Arribes

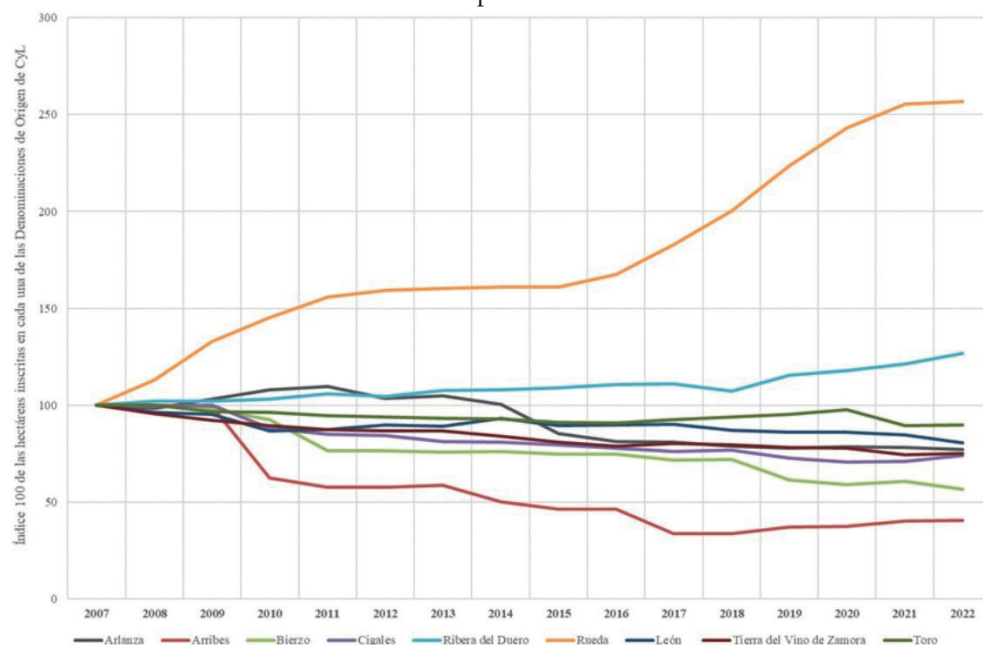
Al igual que ocurre con el número de hectáreas, se puede analizar la evolución del número de bodegas inscritas en la D.O. desde 2007 hasta 2022. Sin embargo, gracias a la información disponible en la página web de la D.O. se puede ver que se han inscrito dos bodegas más durante el año 2023, como se observa en la figura 8, aunque todavía no aparezcan de manera oficial en los informes realizados por el Ministerio. A diferencia de la evolución de las hectáreas inscritas, que han sufrido un gran descenso, el número de bodegas, aunque de forma más progresiva, ha ido aumentando, concretamente un $42,9\%$ desde 2007 a 2022. Ha sido en los últimos años, a partir de 2020, cuando el incremento ha sido más significativo, pasando de 16 en 2020 a 20 en 2022.

Por otro lado, se pueden comparar también la variación de los datos de hectáreas y bodegas en la D.O. Arribes con el resto de Denominaciones de Origen de la región de Castilla y León (Arlanza, Bierzo, Cigales, Ribera del Duero, Rueda, León, Tierra del Vino de Zamora y Toro). Todas las variables calculadas para llevar a cabo comparaciones entre las diferentes D.O. de la Comunidad Autónoma se han realizado mediante el «índice 100» ya que permite cotejar datos muy dispares en términos absolutos.

Como se puede observar en la Figura 8, como norma general, todas las D.O. han visto reducido el número de hectáreas, a excepción de las más grandes. Es decir, Ribera del Duero y Rueda, siendo esta última la que más crecimiento ha experimentado. Sin embargo, Arribes ha sido la D.O. que más mermado ha visto el número de hectáreas inscritas, seguida del Bierzo.

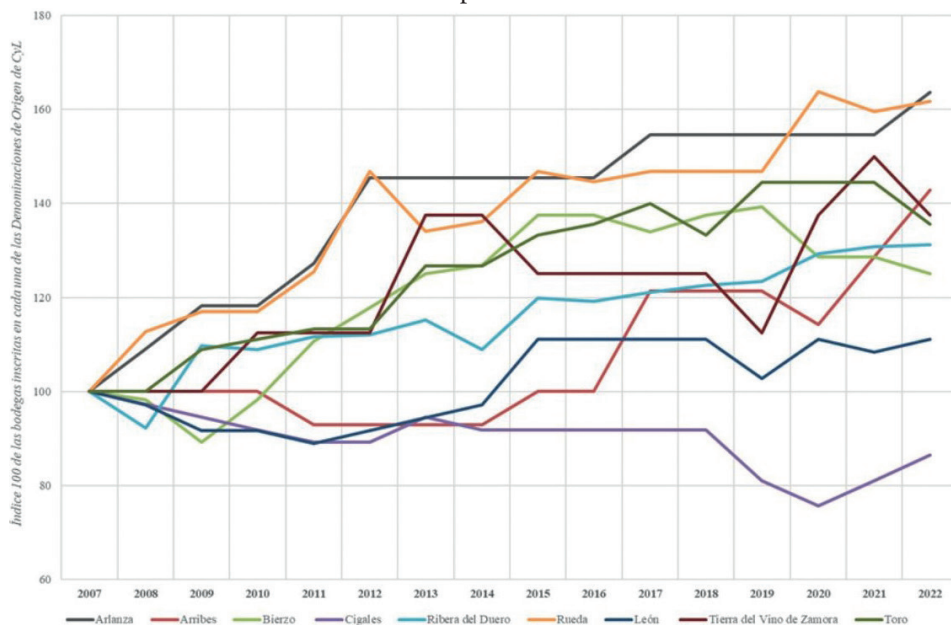
Si se analiza, por otro lado, la evolución del número de bodegas inscritas en cada una de las D.O. (figura 9), al contrario que ocurre en el caso de la superficie, se observa un aumento generalizado de las mismas. Excepto Cigales, que ha sufrido una disminución. Concretamente Arribes ha sido una de las que mayor aumento ha experimentado, sobre todo en el período 2020-2022, como queda reflejado, también, en la figura 11. En cambio, vuelve a ser Rueda la que mayor crecimiento ha mostrado, al igual que ocurre con la variable superficie.

Figura 8. Índice 100 de la evolución de las hectáreas de las diferentes Denominaciones de Origen de Castilla y León desde la campaña 2006-2007 hasta la campaña 2021-2022



Fuente: elaboración propia a partir del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)

Figura 9. Índice 100 de la evolución de las bodegas de las diferentes Denominaciones de Origen de Castilla y León desde la campaña 2006-2007 hasta la campaña 2021-2022



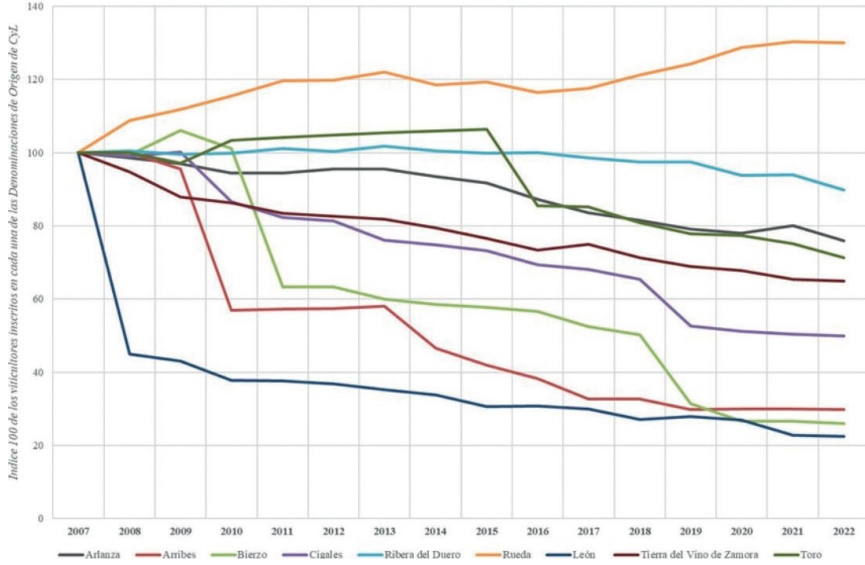
Fuente: elaboración propia a partir del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)

Es, además, importante, realizar un análisis del número de viticultores que están inscritos en la D.O., así como el volumen de vino comercializado (y sus tipos) para, de esta forma, entender cuál es la especialización de Arribes y compararla con las demás D.O. de Castilla y León. Además, esto permite también ver el peso que este sector concreto tiene sobre la agricultura de la comarca.

La evolución en el número de viticultores ha sufrido una clara disminución desde la campaña 2006-2007 hasta la campaña 2021-2022, mermando un 70,2 %. Sin embargo, la caída más pronunciada se produce entre 2009 y 2010, manteniéndose estable hasta 2013 y reduciéndose de nuevo hasta bajar de los 200 en 2019. Actualmente, los viticultores suponen un 13,2 % de toda la población ocupada de la comarca, en cambio, algunos de los propietarios de los viñedos no viven en la misma y no están registrados en ella como agricultores. Como consecuencia de lo anterior los datos difieren en cierta medida de los que recoge el SIE en las bases de datos de las cuentas de cotización de la seguridad social para cada uno de los municipios (5,5 %).

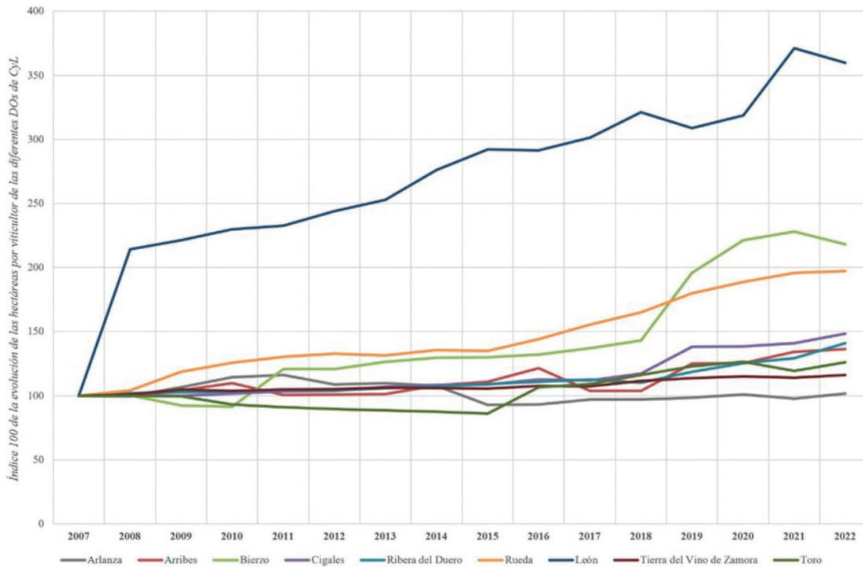
Si se observa la evolución del número de viticultores inscritos en las diferentes D.O. de la Comunidad Autónoma de Castilla y León (figura 10), se aprecia que solamente Rueda ha sufrido un incremento en el mismo, al igual que ocurre en las dos variables analizadas previamente. Sin embargo, León, junto a Arribes y al Bierzo, han visto disminuido el número de viticultores de manera muy acusada, sobre todo en los años 2008, 2010 y 2011, respectivamente.

Figura 10. Índice 100 de la evolución de viticultores inscritos en las diferentes Denominaciones de Origen de Castilla y León desde la campaña 2006-2007 hasta la campaña 2021-2022



Fuente: elaboración propia a partir de Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)

Figura 11. Índice 100 de la evolución de las hectáreas por viticultor de las diferentes Denominaciones de Origen de Castilla y León desde la campaña 2006-2007 hasta la campaña 2021-2022



Fuente: elaboración propia a partir del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)

Tras analizar la superficie inscrita y el número de viticultores, se puede afirmar, por lo tanto, que a cada viticultor le corresponden 1,6 ha en el caso concreto de la D.O. Arribes durante la campaña 2021-2022, habiendo evolucionado positivamente desde su declaración como tal en 2007 (1,1 ha), lo que apunta a un proceso de concentración de la propiedad –o la gestión– del viñedo calificado.

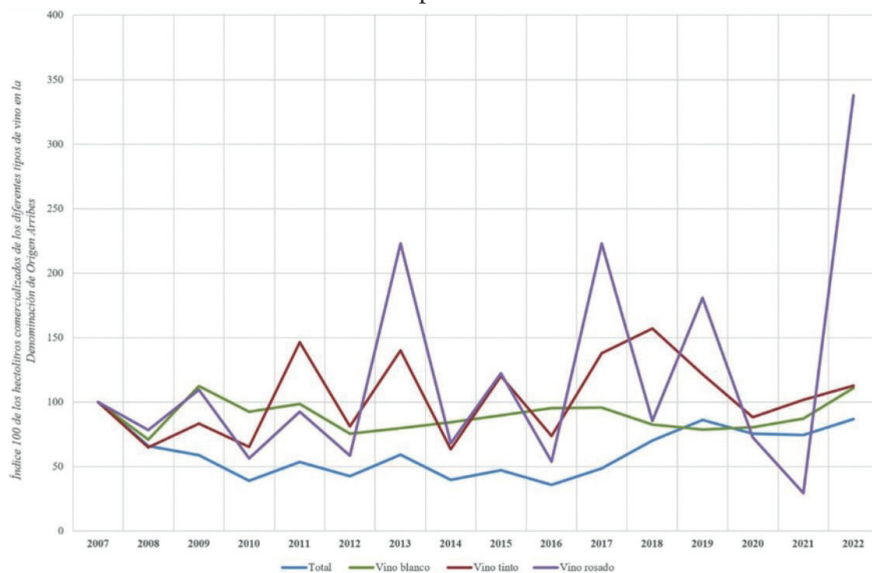
Si se vuelve a realizar una comparación de todas las D.O. de Castilla y León, se observa que el mayor incremento de hectáreas por viticultor lo ha sufrido León, seguido del Bierzo y Rueda, sin embargo, esta ha sido la norma general para todas ellas, ya que en la campaña 2021-2022 ninguna había sufrido una disminución con respecto a la del 2006-2007, aunque presenten disparidades unas con otras en cuanto a su evolución (figura 11).

En cuanto a la evolución del volumen de vino comercializado (en el mercado interior y en el exterior) por hectolitros y sus tipos, sigue un cierto patrón regular, tanto en el total, como en el vino blanco, tinto y rosado. Aumentando y disminuyendo de una campaña a otra. El total de hectolitros comercializados de vino en Arribes han ido disminuyendo, aunque a partir del año 2016 la merma ha sido menor que durante las campañas previas. El vino rosado, en cambio, es el que mayor crecimiento ha experimentado, seguido del blanco y del tinto. En este caso se ha vuelto a utilizar el «índice 100» para comparar la evolución de las ventas de los diferentes tipos de vino (figura 12). Sin embargo, también conviene analizar cuál es el tipo de vino que más se comercializa y cuánta cantidad del mismo se vende. En primer lugar, está el vino tinto, que supone un 89% de las ventas (5 130 hectolitros), seguido del vino blanco, con un 7 % (390 hectolitros), y finalmente del vino rosado 4 % (250 hectolitros). Solamente se han analizado estas tres tipologías ya que en Arribes son los únicos tipos de vino que se comercializan.

Como se intuye por el número de artículos académicos dedicados al estudio concreto de la D.O. Ribera del Duero, y como muestra la figura 13, ésta es la que mayor peso tiene en todas las variables (hectáreas, viticultores, bodegas y volumen de vino calificado) dentro del conjunto de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, superando el 60 % en el caso de los viticultores inscritos, el 50 % en el número bodegas y el 40 % en el caso las hectáreas y el volumen de vino calificado. A esta D.O. le sigue Rueda, también con un peso significativo, si se tiene en cuenta su especialización casi exclusiva en vino blanco. El peso de las D.O. de más reciente creación y de menor tamaño es, en buena lógica, bastante inferior, puesto que, a excepción de El Bierzo, ninguna supera el 10 % del total regional en ninguna de las variables contempladas en los informes anuales del MAPA.

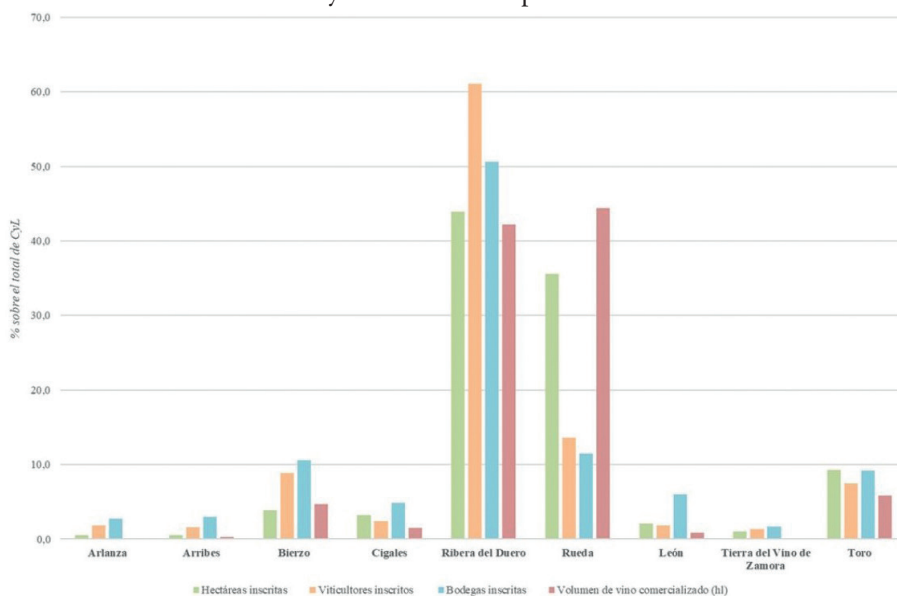
A pesar de tener un reducido peso en el conjunto de la vitivinicultura regional, la D.O. Arribes ha sido capaz de conseguir un tímido dinamismo en cuanto a su modernización productiva y su promoción comercial, siguiendo el camino abierto de aquellas D.O. que tienen un mayor recorrido como figuras de calidad, sobre todo Ribera del Duero y Rueda en el caso de Castilla y León. Además, el hecho de que la variable donde Arribes alcanza mayor peso dentro de la región sea en el número de bodegas, significa que existe una tendencia a la vitalidad empresarial porque, aunque el volumen de vino comercializado no sea muy elevado, han surgido pequeñas bodegas o bodegas *boutique* en todo el territorio comarcal que fomentan y consolidan el entramado vitivinícola en el territorio.

Figura 12. Índice 100 de la evolución de los hectolitros de vino (por tipos) comercializados en la Denominación de Origen Arribes desde la campaña 2006-2007 hasta la campaña 2021-2022



Fuente: elaboración propia a partir del Ministerio Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)

Figura 13. Participación de cada Denominación de Origen en el total de Castilla y León en la campaña 2021-2022



Fuente: elaboración propia a partir del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)

4.2. Industrias que complementan a la actividad vitivinícola

Sin embargo, existen otros cultivos e industrias que complementan a la actividad vitivinícola, como la explotación del olivar (para la fabricación de aceite) y la industria transformadora de productos lácteos. En el primero de los casos, Ahigal de los Aceiteros es el municipio que acoge la mayor parte de la industria de fabricación de aceite, ya que tiene un total de dos empresas dedicadas a ello, seguido por Fermoselle, con solamente una (CAMERDATA, 2023).

En cuanto a la fabricación de productos lácteos, más concretamente quesos, Hinojosa de Duero es el municipio con mayor número de queserías, dos. Por otra parte, La Fregeneda, Pereña de la Ribera, Vilvestre, Fariza y Villar del Buey acogen solamente una (CAMERDATA, 2023). De todas ellas, la quesería localizada en el municipio de Fariza forma parte de la Denominación de Origen Queso Zamorano (Denominación de Origen Queso Zamorano, 2023).

Desde la perspectiva del desarrollo territorial, estas producciones locales de aceite y quesos son recursos importantes para construir una imagen de calidad de Arribes como comarca especializada en la elaboración de alimentos locales, artesanos y ligados a los recursos y al paisaje agrario tradicional. Sobre todo, de cara al turismo, se puede promocionar Arribes como un destino donde probar y adquirir este tipo de alimentos a la vez que se disfruta de sus atractivos naturales.

4.3. Otras actividades relacionadas con la industria vitivinícola

Todas las actividades económicas citadas anteriormente están relacionadas con el sector primario (agricultura y ganadería) y el secundario (industria agroalimentaria), ya que su materia prima se obtiene, bien del cultivo en el territorio de los frutos de la vid y del olivo, o bien de la extracción de leche del ganado ovino o caprino, y, posteriormente se transforma a través de la industria.

Sin embargo, existe en Arribes una cierta variedad de empresas dedicadas al sector terciario y enfocadas, sobre todo, al turismo, como es el caso de los restaurantes y hospedajes. Otro tipo serían aquellas dedicadas al apoyo o servicio a otras empresas. Este tipo de actividades están más repartidas en el territorio, aunque sigue siendo Fermoselle el municipio que más cantidad de hospedajes y restaurantes acoge, junto a Aldeadávila de la Ribera, excepto en el caso de las que dan servicio a otras empresas, que son escasas y no se concentran en ningún municipio concreto (CAMERDATA, 2023; SIE, 2023).

En primer lugar, en relación a los establecimientos dedicados a la restauración, los municipios que mayor número presentan son Fermoselle, con cinco restaurantes, y Villar del Buey, Aldeadávila de la Ribera y Lumbrales, con cuatro (SIE, 2023). Es decir, entre estos cuatro municipios acogen el 37 % de los restaurantes del área de estudio.

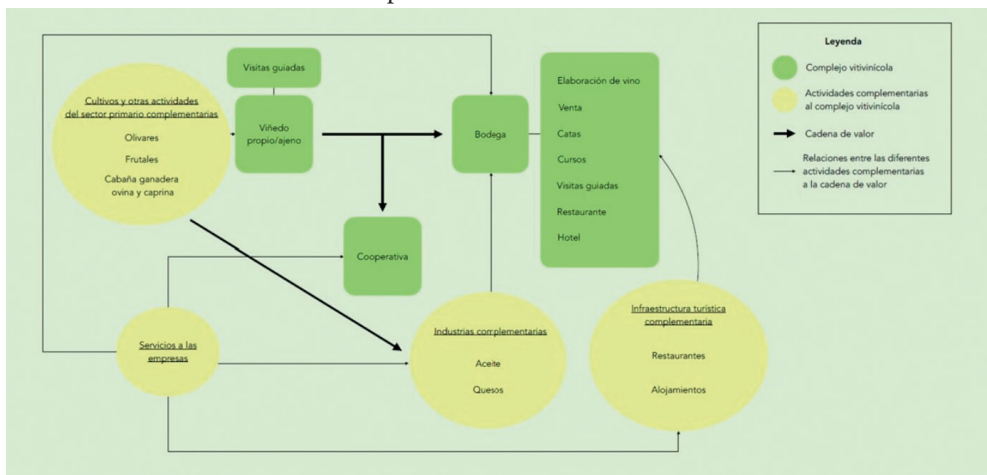
El término *hospedaje* hace referencia a los albergues turísticos, los alojamientos de turismo rural, los alojamientos hoteleros, los apartamentos turísticos, los campings y las viviendas de uso turístico. Los municipios con mayor número de hospedajes son,

en primer lugar, Saucelle, con 27, seguido de Aldeadávila de la Ribera y Fermoselle, con 24 y 21 respectivamente. Entre 10 y 20 hospedajes solamente estaría Fariza, con exactamente 13. El resto de municipios tienen entre 0 y 10. En cuanto a la tipología, destaca la presencia de alojamientos de turismo rural con un 69,9 % frente al 0,6 % de albergues turísticos, el resto de hospedajes tendrían entre un 20 % y un 2 % de presencia en el área de estudio, que en total cuenta con 176 establecimientos dedicados a hospedar a los turistas (SIE, 2023).

Las actividades administrativas y servicios auxiliares, según la Clasificación Nacional de Actividades Económicas del 2009 (CNAE 2009), se dividen en varios subgrupos, de los cuales, en el presente trabajo toman importancia las actividades administrativas de oficina y otras actividades auxiliares a las empresas (actividades administrativas y otras actividades de apoyo a las empresas como, por ejemplo, las de envasado y empaquetado) y las actividades de seguridad e investigación, así como los servicios a edificios (limpieza, fundamentalmente). En total, en el área de estudio hay cinco empresas dedicadas a esta actividad económica, en Lumbrales, Hinojosa de Duero, Fermoselle, Argañín y Fonfría (CAMERDATA, 2023).

La figura 14 muestra una pequeña síntesis del entramado de actividades generado en torno a la actividad vitivinícola en el territorio demarcado por la D.O. Arribes. En primer lugar, se observa cómo de la recolección de la uva en el viñedo se pasa a su transformación tanto en las bodegas convencionales de tipo empresarial como en las cooperativas. En relación con estas instalaciones de transformación han surgido otras actividades más estrechamente relacionadas con el turismo, como serían las visitas guiadas, tanto al viñedo como a las bodegas, las catas, la venta directa en la bodega, la organización de cursos y, en algunos casos, incluso la creación de restaurantes u hoteles en el propio entorno de la bodega, creando un complejo hotelero, en ocasiones de alta calidad. Todo ello, en cuanto a la relación directa con el sector vitivinícola.

Figura 14. Cadena de valor de la industria vitivinícola y su relación con las actividades complementarias a la misma



Fuente: elaboración propia

Sin embargo, también existen otros cultivos, industrias, actividades o infraestructuras que permiten complementar y servir como apoyo al anterior. Es decir, hay otros cultivos o cabañas ganaderas que, a su vez, crean otras industrias que refuerzan el entramado económico de la comarca, como se ha señalado más arriba al hablar del queso y del aceite. A ello hay que sumarle que, en torno al enoturismo, han surgido diversas propuestas de empresarios autónomos, sobre todo en torno a la puesta en marcha de alojamientos y restaurantes. Finalmente, todas estas empresas necesitan externalizar ciertos servicios, sobre todo en el campo de la gestión o asesoría o la limpieza (industrial o no).

4.4. *Políticas de desarrollo territorial y de promoción turística*

En los últimos años se han registrado en Arribes diferentes iniciativas de desarrollo territorial y promoción turística que tratan de dinamizar la comarca a través de la revalorización de su patrimonio material e inmaterial, de su entorno natural, de sus costumbres y, sobre todo, de su entramado vitivinícola.

La Asociación Española de Ciudades del Vino (en adelante ACEVIN) ha desarrollado diferentes proyectos como las Rutas del Vino de España, entre las que se encuentra la Ruta del Vino de Arribes, formada por más de 40 socios. Esta iniciativa no solamente incluye a las bodegas, sino que también abarca restaurantes, alojamientos, museos, tiendas artesanales, empresas de ocio y turismo activo, queserías o talleres de artesanos. Permiten articular un entramado turístico muy amplio donde participan diferentes actores. Gracias a este tipo de iniciativas, a día de hoy, el turismo enológico ha incrementado su importancia dentro de las diferentes tipologías de turismo. De hecho, entre los años 2008 y 2019, los turistas que han visitado los territorios inscritos en alguna de las rutas relacionadas con el vino en España se han incrementado en un 156,6 %, pasando de 1 198 999 personas a 3 076 334 durante dicho decenio (ACEVIN, 2020). Esto está unido, además, al surgimiento de nuevos espacios turísticos muy distanciados del litoral, es decir, del turismo de sol y playa, que marcan una nueva era en la oferta turística nacional de interior (García, 2008).

Las bodegas comerciales y, por consiguiente, los bodegueros, han comenzado a ofertar otros servicios complementarios a la elaboración de vino que permiten al visitante disfrutar de una experiencia completa, a través de visitas a la bodega y los viñedos o catas. Incluso, en el caso de las bodegas de mayor envergadura, aparecen servicios como el de hotel o restaurante. Por lo tanto, se podría decir que una parte importante de los mismos han vinculado su negocio con el enoturismo, que se ha desarrollado, a su vez, muy estrechamente en relación con los valores naturales, a los que se hará referencia más adelante (Baraja y Herrero, 2020). Todo esto ha permitido que la industria vitivinícola se haya diversificado para ampliar su campo de actuación y obtener mayores posibilidades de crecimiento económico, tanto para sí misma como para toda la comarca.

La bodega que mayor número de servicios turísticos ofrece es de capital exógeno, es decir, pertenece a un grupo empresarial de mayor envergadura que tiene instalaciones en otros territorios vinícolas de prestigio, como Ribera del Duero. El resto de bodegas

son, generalmente, pequeñas bodegas de propietarios o familias de carácter endógeno, aunque existe alguna excepción de extranjeros que, tras conocer el territorio arribeño decidieron emprender y asentarse en el mismo. De todas ellas, las de más largo recorrido han conseguido diversificar su oferta, aumentando sus instalaciones e invirtiendo en nuevos productos. Sin embargo, las bodegas de más reciente creación necesitan promoción previa para darse a conocer a través de su página web, redes sociales, ferias, eventos y tiendas *gourmet* o comercio local instalado en el territorio, entre otras prácticas, para consolidarse dentro del entramado de bodegas de la comarca y de la región.

Algunos de los proyectos de mayor impacto en el territorio estudiado son los que se han desarrollado desde la Agrupación Europea de Cooperación Territorial Duero-Douro (en adelante AECT Duero-Douro), como es el caso de *Fermoselle Villa del Vino*, que se constituyó como tal en diciembre de 2019 y ha sido apoyada por el Ayuntamiento de la localidad, y que trata de fomentar el desarrollo del municipio y su entorno inmediato a través del turismo enológico (Potente et al., 2023). Esta iniciativa se ha llevado a cabo, en primer lugar, para promover y conservar el patrimonio histórico de las bodegas subterráneas localizadas en el municipio de Fermoselle (figura 15). Pero, además, desde la misma, se ha comenzado a intentar revalorizar los productos alimentarios de la comarca, sobre todo los vinos de las diferentes bodegas endógenas, para darlos a conocer tanto en la propia región como en el exterior a través de la asistencia a ferias o la organización de eventos y encuentros especializados.

Figura 15. Bodega histórica subterránea localizada en el municipio de Fermoselle



Fuente: elaboración propia

Por otro lado, los Enclaves Territoriales de Interés Cultural (ETIC) son definidos por la Junta de Castilla y León como «*los productos materiales identificables en el espacio que suponen el resultado de la interacción a lo largo del tiempo de los grupos sociales con el territorio y cuyos efectos son la ordenación del aprovechamiento de los recursos del medio natural, al que denomina, califica y con el que se identifica, siendo el ámbito en el que se desarrollan sus pautas culturales y que percibe y reconoce de acuerdo a sus estrategias vitales, creencias y valores*». Uno de los 111 enclaves de esta clase declarados en Castilla y León se encuentra precisamente en la comarca de Arribes (en las provincias de Zamora y Salamanca). Es el denominado como *Cultivos tradicionales en las Arribes del Duero* y ha sido declarado como tal por su agricultura practicada en bancales y por paisaje cultural que se ha consolidado en torno a la misma, con una rica mezcla de cultivos mediterráneos y manifestaciones de arquitectura popular (Junta de Castilla y León, 2023).

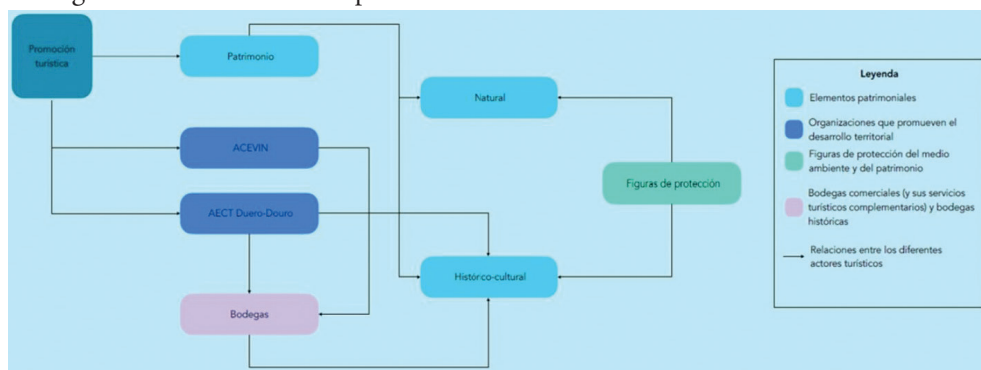
Por otra parte, los espacios naturales protegidos son un impulso de partida, en muchas ocasiones, para el desarrollo de iniciativas de desarrollo rural sostenible. Además, los beneficios del mantenimiento o recuperación de la agricultura en estos entornos son evidentes, como hacen patente los diferentes documentos de gestión (Leco y Mateos, 2021; Baraja y Herrero, 2020).

En el caso de Arribes, en este espacio han sido declarados también el *Parque Natural Arribes del Duero* y la *Reserva de la Biosfera Meseta Ibérica*. Estas figuras de protección sirven como incentivo para los visitantes, junto con sus atractivos gastronómicos, ya que las condiciones ecológicas de estos espacios permiten la observación de ciertas especies protegidas o el estudio de la excepcional geomorfología que caracteriza este territorio. A esto hay que añadir, que, en el segundo de los casos, es decir, la Reserva de la Biosfera, se puede llegar a crear un marco de confianza entre viticultores y bodegueros para fomentar un tipo de prácticas respetuosas con los valores patrimoniales vinculados al paisaje vitivinícola (Baraja y Herrero, 2020).

Todo ello se resume en la figura 16, a través de la cual se trata de explicar las relaciones entre los diferentes actores turísticos, es decir, cómo el entramado turístico de la comarca se ha ido conformando a través de las conexiones de diversos elementos que, aunque en un primer momento parezcan no tener conexión, en realidad componen un todo que permite la consolidación y fomento de uno de los sectores económicos más importantes para Arribes.

La promoción turística de este entorno se basa, principalmente, en el patrimonio, tanto natural como histórico-cultural, protegido y cuidado, a su vez, por figuras de protección como son los Bienes de Interés Cultural, los Conjuntos Históricos o, como se ha mencionado en varias ocasiones, a través del Parque Natural, la Red Natura 2000 o la Reserva de la Biosfera. Sin embargo, es necesario, para un mejor desarrollo y promoción, que actúen en el territorio otras organizaciones o entidades que ayuden a fomentar estos valores endógenos y que promuevan el conocimiento y la valoración de estos elementos, así como la cooperación entre todos ellos. Todo ello siempre aparece unido a la vitivinicultura, es decir, se identifica una clara relación de todos ellos con la cadena de valor de la industria vitivinícola la cual ofrece, a su vez, servicios complementarios para los turistas, como queda reflejado en la figura 14.

Figura 16. Mecanismos de promoción turística en la comarca Arribes del Duero



Fuente: elaboración propia

5. DISCUSIÓN

Retomando la idea de los cuatro capitales del desarrollo Territorial y local (en adelante DTL) (natural, social, productivo e intelectual), en el presente apartado se va a hacer un análisis de los mismos aplicados a la comarca de Arribes, así como de los cuatro pilares del DTL (crecimiento económico, cohesión social, sostenibilidad ambiental y gobernanza participativa).

En una actividad económica donde la materia prima se obtiene directamente del cultivo de la vid, es decir, donde el *terruño* es un elemento de suma importancia, el capital natural es fundamental. Además, si se tienen en cuenta los valores ecológicos de Arribes, con figuras de protección como el Parque Natural o la Reserva de la Biosfera, el entorno natural de esta comarca situada en *La Raya* es de una extrema singularidad.

Sin embargo, estas mismas condiciones que avalan su singularidad suponen un condicionante para su futuro, ya que el cuidado y la explotación de los viñedos en espacios con acusadas pendientes explica los cambios que a lo largo del tiempo se han producido en la ubicación de los mismos, en la reducción de la superficie dedicada a este cultivo, y, de manera más extrema, su abandono, con los consiguientes problemas ambientales que se pueden producir, así como la pérdida de un valioso patrimonio cultural (Baraja y Herrero, 2020).

Se ha registrado un abandono de la actividad agrícola como consecuencia de la transformación del modelo tradicional, sobre todo en espacios como Arribes, cuyo paisaje ha hecho que esta comarca quede al margen de la modernización, que ha tenido como consecuencia un proceso de homogeneización en el cultivo de la vid y en la elaboración de vinos en los territorios más dinámicos como Rioja o Ribera del Duero.

Todo ello, a su vez, tiene un reflejo en los cambios en el paisaje, ya que los antiguos bancales presentan síntomas de abandono y la vegetación comienza a colonizar estos espacios. De hecho, el cultivo de la vid, se ha transformado en una actividad secundaria complementaria a la actividad profesional principal, o es realizada por personas en edad de jubilación que buscan una alternativa para su tiempo de ocio (Romero, 2014).

Para evitar el abandono de los bancales, que suponen un elemento de alto valor patrimonial y económico, han surgido iniciativas como los Bancos de Tierras, cuyo precedente dentro de la comunidad se puede encontrar en la comarca del Bierzo a partir del año 2013, y se ha visto impulsada en Arribes por la AECT Duero-Douro y cuyo objetivo es garantizar la pervivencia y continuidad de los viñedos.

La D.O. también ha hecho una gran contribución para la preservación de unos recursos naturales locales y únicos, como son las diferentes variedades autóctonas de uva propias de Arribes. Estas han comenzado a ser recuperadas durante las últimas décadas y la gran mayoría de los caldos acogidos a la D.O. tienen un porcentaje casi exclusivo de las mismas. Las variedades a las que se hace referencia son Juan García, Bruñal y Puesta en Cruz.

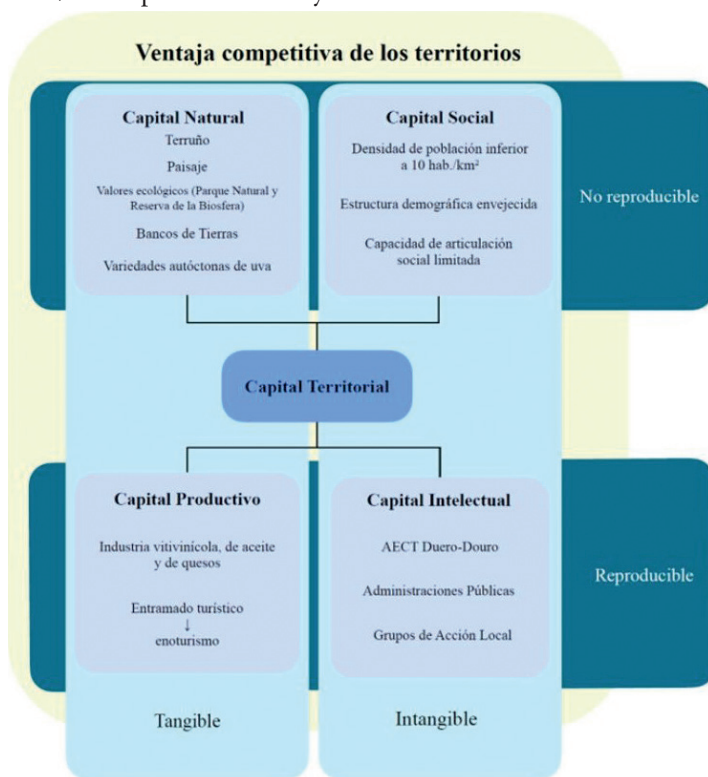
En cuanto al capital social, tenemos un territorio con una densidad de población bastante reducida, inferior en muchas ocasiones a los 10 habitantes/km², y con municipios, principalmente, con menos de 1 000 habitantes. Además, la estructura demográfica está envejecida, siendo el grupo de mayor porcentaje de hombres el que va de 60 a 64 años y el de mujeres el de 85 a 89 años. Las dificultades para fundamentar una estrategia de desarrollo territorial en la capacidad de articulación social y colectiva endógena son, por tanto, muy limitadas. De hecho, las bodegas más dinámicas de la D.O. han sido fundadas por emprendedores o grupos empresariales de origen exógeno, que intentan aprovechar el carácter singular del patrimonio natural (paisajes, variedades autóctonas, formas de cultivo) para diferenciarse en el competidísimo mercado de los vinos de calidad. La integración de estas iniciativas en acciones colectivas de base comarcal es uno de los desafíos para las políticas de desarrollo territorial en Arribes del Duero.

Frente a estos problemas «*la producción agroalimentaria de calidad es una de las recientes tendencias que se incentiva en el mundo rural con la finalidad de desarrollo*» (Fretitas, 2015, p. 102). Partiendo de esta idea, en el apartado de resultados se ha analizado, sobre todo, el capital productivo, es decir, aquel que va a crear una infraestructura económica en torno a la cual se pueda desarrollar una actividad determinada, en este caso la elaboración de vino y de otros productos alimentarios complementarios, así como las actividades económicas que sustentan la creación de un entramado turístico del que se beneficia el territorio, gracias al auge del enoturismo. En este aspecto, se puede hacer una valoración más positiva, dado el aumento del número de bodegas y, sobre todo, el éxito relativo de las iniciativas de diversificación hacia el turismo como complemento de la base agroindustrial.

Finalmente, el capital intelectual hace referencia a aquellas organizaciones como la AECT Duero-Douro, las administraciones públicas o los Grupos de Acción Local (GAL), estos últimos con una importancia muy reducida en este territorio concreto, que implementan actuaciones y programas, que, apoyados económicamente desde la Unión Europea, permiten la creación de proyectos como *Fermoselle Villa del Vino*, y que sirven como dinamizadores del territorio. En ausencia de una población de edad joven y adulta con altos niveles de cualificación, estas estructuras de cooperación aportan conocimiento y capacidad de organización y articulación para movilizar los recursos territoriales en una dirección más o menos clara y compartida.

La interacción de estos cuatro tipos de capital, lo que es conocido como capital territorial en su conjunto, permite el DTL de un territorio concreto, es decir, fomenta la ventaja competitiva del mismo (figura 17).

Figura 17. El capital territorial y sus dimensiones en Arribes del Duero



Fuente: elaboración propia

Es muy importante, también, tener en cuenta los cuatro pilares en los cuales se fundamenta el DTL, que son la cohesión social y cultural, la sostenibilidad ambiental, la gobernanza inclusiva, junto con el crecimiento económico. Esto permite entender el DTL como algo más allá de lo económico para impulsar el hecho de que el territorio sea capaz de valorar sus cualidades únicas, y de esta forma ser más competitivo frente a otros espacios (Freitas, 2015).

El análisis de los resultados permite afirmar que ha habido un cierto crecimiento económico en la comarca como consecuencia de la industria vitivinícola, ya que han surgido nuevas empresas dedicadas a la elaboración de vino, así como otros productos complementarios como el aceite o el queso. Además, la evolución de la D.O. desde su declaración como figura de calidad agroalimentaria en 2007 hasta el año 2022, ha sido positiva en los aspectos más relevantes, es decir, los datos son esperanzadores. A todo ello se une la infraestructura turística, que es una fuente de creación de riqueza y que,

aunque se concentre más o menos en ciertos municipios, se distribuye de forma general por todo el territorio.

Gracias a la D.O. y a la declaración de las figuras de protección natural, la sostenibilidad ambiental está asegurada en este territorio que, además, por su configuración territorial no permite prácticas agrícolas que introduzcan elementos nocivos para el medio ambiente, como sí ocurriría en otros espacios con una agricultura más modernizada, sino que gracias al mantenimiento de prácticas agrícolas más tradicionales parece que se va a preservar el patrimonio natural.

En cuanto a la cohesión social, la cultura vitivinícola, como se ha indicado en el apartado de introducción tiene un fuerte arraigo en la comarca de Arribes, habiendo dedicado gran parte de su historia a la elaboración de vino y a la construcción de elementos auxiliares a dicha industria, como serían las bodegas o los bancales, los cuales tienen un fuerte componente y valor patrimonial, que serviría, a su vez, como atractivo turístico para los visitantes.

La gobernanza inclusiva o las políticas *bottom-up* se consiguen en Arribes gracias a la existencia en el territorio de ciertas entidades que toman como marco principal de trabajo la escala local, y que consiguen financiación a través de la iniciativa LEADER y del Programa INTERREG, provenientes de la Unión Europea. Estas entidades, ya sean los GAL o la AECT Duero-Douro, permiten la cohesión y cooperación entre los diferentes actores del territorio para poder fomentar de manera adecuada el desarrollo en los mismos. Bien es cierto, que los GAL en este territorio tienen una capacidad de actuación muy reducida, no llegando a ser tan significativos en el desarrollo territorial como deberían.

De forma general, y tras estudiar y analizar los resultados, se puede afirmar que el escenario que encontramos en Arribes es esperanzador para conseguir un avance hacia los objetivos que persigue el DTL, ya que el capital territorial tiene un gran potencial y se puede explotar a través de las medidas adecuadas. Aunque existan ciertos problemas estructurales explicados a lo largo del presente trabajo, como la baja densidad de población, la falta de servicios sanitarios y educativos, o la falta de infraestructuras de comunicación, puede afirmarse que si se continúa en la misma línea que hasta ahora, con la creación de proyectos que pongan en el mapa a este territorio de gran singularidad, se podrán conseguir avances sustanciales en el desarrollo del mismo en los próximos años, como muestran hasta ahora la evolución de los datos del sector vitivinícola y del turismo.

6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES DE INTERVENCIÓN TERRITORIAL

El territorio de Arribes del Duero tiene un fuerte potencial endógeno que queda reflejado en la composición de su capital territorial y, por lo tanto, en la ventaja competitiva de la comarca, y que se fundamenta, principalmente, en el entramado vitivinícola. Éste ha sido de suma importancia para la comarca desde hace siglos, lo que ha permitido que se cree una cultura y un patrimonio asociado a la vid y al vino de gran valor, y que ha llevado a la instauración de una red de cooperación y cohesión social en el territorio.

Sin embargo, la mecanización del campo y la introducción de avances en la agricultura hicieron que estas tierras, de difícil acceso y con pendientes pronunciadas comenzasen a ser improductivas y como consecuencia se produjese su abandono, en pro de aquellas zonas o áreas que facilitaban la homogeneización del proceso productivo.

Durante las últimas décadas, el auge del enoturismo en España y de los destinos de interior en zonas rurales ha llevado a que, en espacios alejados de las grandes áreas dinámicas, se comience a crear un entramado turístico de una suma importancia con iniciativas provenientes, sobre todo, de autónomos o familias que buscan la posibilidad de asentamiento en estos territorios, y para ello comienzan a crear pequeños negocios dedicados a la restauración o a los alojamientos turísticos (casas rurales, hoteles rurales, campings, etc.). Arribes del Duero se ha visto beneficiada por este nuevo rumbo y ha comenzado a acoger alojamientos, restaurantes, ofertas de turismo activo y, sobre todo, enoturismo, que han aportado un cierto dinamismo a la comarca.

El entramado vitivinícola se ha visto complementado por otras industrias y cultivos que han fortalecido su cadena de valor y, a su vez, permiten ofertar otros servicios al visitante, ya que no solamente existen catas de vino, sino que a estas se le añaden las de quesos o aceites, lo que hace que el turista pueda disfrutar de una experiencia completa en un entorno con una gran calidad agroalimentaria y, además, natural.

Sin embargo, los problemas estructurales existentes en Arribes se mantienen, lo que no permite alcanzar un completo dinamismo, por su lejanía de los centros más avanzados, a lo que se suma la escasez de servicios públicos e infraestructuras de transporte y la falta de población joven que quiera asentarse e invertir en el territorio. Es por ello que, desde las diferentes Administraciones Públicas, como los ayuntamientos, o desde asociaciones como la AECT Duero-Douro, se deben promover iniciativas y proyectos que permitan el desarrollo de la comarca, teniendo siempre en cuenta los cuatro componentes del capital territorial. Por lo tanto, en los párrafos siguientes se van a explicar algunas de las medidas que se pueden aplicar en este territorio, tratando de avanzar siempre hacia los cuatro pilares sobre los que se asienta el DTL, es decir, el crecimiento económico, la sostenibilidad ambiental, la cohesión social y la gobernanza inclusiva.

Gran parte de los proyectos tractores o proyectos piloto que pueden fomentarse a través de los ayuntamientos, los GAL o la propia AECT están directamente relacionados con el complejo vitivinícola ya que, además de la producción y lo propiamente turístico, la potencialidad del mismo es de una gran envergadura.

La primera de las propuestas que se puede desarrollar en Arribes es la utilización de los residuos producidos por el proceso de fabricación del vino (aunque también se puede utilizar para el caso del aceite). Es decir, tras la poda se pueden utilizar los restos de la misma para la elaboración de biomasa, pero, además, los residuos que quedan de la propia uva (hollejo o, en el caso de la aceituna, el hueso) se pueden aprovechar para la elaboración de cosméticos naturales como ya han comenzado a hacer las Bodegas Matarramera a través de su marca ESDOR Cosméticos en Ribera del Duero.

Otra de las propuestas es la creación de un Ciclo de Formación Profesional relacionado con la vitivinicultura, lo que permitiría formar a la población joven y de origen endógeno en las nuevas técnicas de fabricación del vino o de tratamiento de las viñas, lo que serviría como complemento al conocimiento adquirido de forma intrínseca por la

cultura existente en la comarca, pero también atraería a estudiantes de otros territorios cercanos que buscan formarse en este campo, Esto permitiría la mejora en las técnicas y en la calidad de los caldos fabricados, pero, además, también se comenzaría a revalorizar en mayor medida el patrimonio asociado a la vitivinicultura, como las bodegas o los bancales, y el mantenimiento y fijación de población tanto en edad de estudiar como de trabajar.

Todas estas iniciativas, junto con las que ya se están llevando a cabo a día de hoy en el territorio, conseguirían producir un mayor y más duradero DTL en la comarca, desestacionalizando la economía, que al ser generalmente turística se concentra en los meses de verano. Además, como ya se ha mencionado, los GAL que desarrollan su ámbito de actuación en Arribes deberían ser más dinámicos ya que su importancia en el territorio es sumamente reducida, al contrario que ocurre en otras áreas, donde su alcance es mucho mayor y las iniciativas desarrolladas por los mismos también, pudiendo coordinarse con la AEECT Duero-Douro para que los proyectos no sean meras ideas o esperanzas para el territorio, sino que consigan tener un calado real sobre el mismo, ya que los GAL tienen un gran potencial en el apoyo económico y técnico a las comarcas.

Finalmente, en este sentido y teniendo en cuenta los numerosos avances tecnológicos que se están produciendo en los últimos años, sería interesante tomar como referente, para su aplicación en Arribes, el proyecto *Smart Rural 21* –desarrollado por la Unión Europea en 21 municipios, entre los que se encuentra Ansó (España) o Penela (Portugal)– a través del cual se trata de crear *Smart Villages*, es decir, pueblos dotados de una infraestructura tecnológica que permita la creación de nuevas oportunidades para una mayor sostenibilidad territorial integral. En este sentido la AEECT Duero-Douro ya ha comenzado a operar a través del proyecto Efiduero Energy, una comunidad eléctrica sustentada por energías renovables «para el pueblo» (Efiduero, 2024). Sin embargo, este tipo de estrategias también podrían ser aplicadas al sector agrícola, para la modernización del trabajo en el campo, o al desarrollo turístico; como es el caso de algunos de los municipios españoles que han presentado su candidatura a dicho proyecto (Palma y Mecha, 2022).

En definitiva, al igual que ha ocurrido en otras comarcas de clara tradición vitivinícola, pero con un complejo industrial y económico de más largo recorrido y mucho más asentado en el espacio y en la población, como son Rioja, Ribera del Duero o Rueda, Arribes puede conseguir convertirse en una comarca que presente un cierto dinamismo, no solo en España, sino que al estar situada en ese espacio de frontera, tendría la posibilidad de extender mucho más su influencia a Portugal, donde el mantenimiento de los bancales debería tomarse como ejemplo. Siempre y cuando se lleve a cabo un DTL transversal, donde todos los elementos del capital territorial se coordinen y cooperen de manera sostenible respetando los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) marcados por la Agenda 2030.

NOTAS

[1] Algunos de los municipios han sido escogidos en su totalidad para facilitar la obtención y comparación de los datos ya que solo algunas de sus entidades de población pertenecen a la Denominación de Origen.

BIBLIOGRAFÍA

- Albertos Puebla, J. M., Caravaca Barroso, I., Méndez Gutiérrez del Valle, R., y Sánchez Hernández, J. L. (2004). Desarrollo territorial y procesos de innovación socioeconómica en sistemas productivos locales. En J. L. Alonso Santos, L. J. Aparicio Amador, y J. L. Sánchez Hernández, *Recursos territoriales y geografía de la innovación industrial en España* (pp. 15-60). Ediciones Universidad de Salamanca.
- Aparicio Amador, L. J., Sánchez Hernández, J. L., y Alonso Santos, J. L. (2003). Los espacios vitivinícolas en Castilla y León: la evolución hacia un sistema productivo de calidad. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, (35), 101-122. <https://bage.age-geografia.es/ojs/index.php/bage/article/view/445>
- Aparicio Amador, L. J., Sánchez Hernández, J. L., Alonso Santos, J. L., y Rodero González, V. (2008). La Ribera del Duero, geografía de un medio innovador en torno a la vitivinicultura. *Scripta Nova: Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales*, (12). <https://www.ub.edu/geocrit/sn/sn-277.htm>
- Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN). (2020). *Informe de visitantes a bodegas y museos del vino*. Recuperado de <https://wineroutesofspain.com/wp-content/uploads/2021/06/informe-de-visitantes-a-bodegas-y-museos-rutas-del-vino-de-espana-2020-1-1.pdf>
- Baraja Rodríguez, E. Herrero Luque, D. (2020). Crisis y pervivencia de los paisajes vitivinícolas en los bordes de Castilla y León: dinámica, estrategias e instrumentos contra el abandono y la pérdida de valores patrimoniales. *Estudios Geográficos*, 81, 2-24. DOI: <https://doi.org/10.3989/estgeogr.202059.059>
- Baraja Rodríguez, E., Plaza Gutiérrez, J. I., y Prada Llorente, E. I. (2017). Atributos y valores patrimoniales de los viñedos tradicionales en las provincias de Zamora y Salamanca: el caso de los Arribes del Duero. En *Naturaleza, territorio y ciudad en un mundo global. Actas del XXV Congreso de la Asociación de Geógrafos Españoles* (pp. 1799-1808). DOI: <https://doi.org/10.15366/ntc.2017>
- Baraja, E. y Herrero, D. (2018). Paisaje y patrimonio vitivinícola en la Raya del Duero: nuevos actores y nuevas estrategias productivas en la D.O. Arribes. *La Península Ibérica en el Mundo: problemas y desafíos para una intervención activa de la Geografía. Libro de Actas del XVI Coloquio Ibérico de Geografía* (pp. 1479-1487). <https://www.age-geografia.es/site/wp-content/uploads/2019/01/XVI-Col%C3%B3quio-Ib%C3%A9rico-Livro-Atas.pdf>
- Calonge Cano, G. (1990). La excepcionalidad climática de los Arribes del Duero. *Ería*, 21, 45-59. Recuperado de <https://reunido.uniovi.es/index.php/RCG/article/view/1041>
- Camerdata. *Bases de datos de empresas españolas*. <https://www.camerdata.es/base-de-datos-empresas-espagnol>
- Federación Hidrográfica del Duero (CHD). *Visor Mírame*. <https://mirame.chduero.es/chduero/viewer>
- Denominación de Origen Arribes. <https://doarribes.es/>
- Denominación de Origen Queso Zamorano. *Empresas*. <https://quesozamorano.com/empresas/>
- Efiduero Energy SCEL. <https://efiduero.com/>
- Freitas Caetano, S. (2015). Prácticas productivas empresariales, *convenciones* y desarrollo territorial rural: el caso de la Denominación de Origen vitivinícola española Méntrida. *Cuadernos Geográficos*, 54(2), 98-123. <https://revistaseug.ugr.es/index.php/cuadgeo/article/view/3070/3875>

- García López, A. M. (2008). El sistema enoturístico español: nuevos productos al servicio de la cultura y el turismo. *Investigaciones turísticas. Una perspectiva multidisciplinar: I Jornadas de Investigación en Turismo* (pp. 1-12). <http://hdl.handle.net/11441/53589>
- González-Moro Zincke, M. E., y Caldero Fernández, J. (1992). El cultivo del viñedo en Feroles: evolución histórica y situación actual. En V. Cabero Diéguez, J. M. Llorente Pinto, J. I., Plaza Gutiérrez y C. Pol Méndez (eds). *El medio rural español, cultura, paisaje y naturaleza: homenaje a don Angel Cabo Alonso* (vol. II, pp. 919-926). Universidad de Salamanca.
- Infraestructura de Datos Espaciales de Castilla y León. *Visor SIG*. <https://idecyl.jcyl.es/vcig/>
- Instituto Geográfico Nacional (IGN). *Centro de descargas*. <http://centrodedescargas.cnig.es/CentroDescargas/index.jsp>
- Instituto Nacional de Estadística (INE). <https://www.ine.es/index.htm>
- Instituto Nacional de Estadística (INE). (2022). *Metodología Censo Agrario 2020*. https://www.ine.es/daco/daco42/agricultura/meto_CA20.pdf
- Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL). *SIGPAC*. <https://www.itacyl.es/agro-y-geo-tecnologia/descarga-datos-geograficos/sigpac>
- Junta de Castilla y León. *Patrimonio Cultural de Castilla y León*. <https://www.jcyl.es/jcyl/patrimoniocultural/PaisajesCulturales/>
- Junta de Castilla y León. *Patrimonio Natural de Castilla y León*. <https://patrimonionatural.org/espacios-naturales/parque-natural/parque-natural-arribes-del-duero>
- Junta de Castilla y León. *Sistema de Información Estadística*. http://www.jcyl.es/sie/sas/broker?_PROGRAM=mddbpgm.v2.indexv2.scl&_SERVICE=saswebl&_DEBUG=0&menu=index
- Leco Berrocal, F. y Mateos Rodríguez, A. B. (2021). Espacios naturales protegidos, reto demográfico y turismo, el ejemplo de la Reserva de la Biosfera y Parque Nacional de Monfragüe (Extremadura, España). *Cuadernos de turismo*, 48, 369-400. DOI: <https://doi.org/10.6018/turismo.493001>
- Marino Alfonso, J. L., Poblete Piedrabuena, A., Beato Bergua, S., y Herrera Arenas, D. (2020). Itinerario geográfico con realidad aumentada a través del paisaje natural en los Arribes del Duero zamoranos (Castilla y León, España). *Ería*, 2021-1, 5-28. DOI: <https://doi.org/10.17811/er.1.2021.5-28>
- Martín Jiménez, M. I., y Hortelano Mínguez, L. A. (2017). Cohesión y convergencia en la frontera de Castilla y León con Portugal (1986-2016): Población, economía y territorio. *Anales de Geografía de la Universidad Complutense*, 183-216. DOI: <https://doi.org/10.5209/AGUC.55962>
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). *Calidad diferenciada*. <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/>
- Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO). *Infraestructura de datos espaciales*. <https://www.miteco.gob.es/es/cartografia-y-sig/ide/descargas/biodiversidad/mab.aspx>
- Molinero, F. (2019). El espacio rural de España: evolución, delimitación y clasificación. *Cuadernos Geográficos*, 58(3), 19-56. DOI: <https://doi.org/10.30827/cuadgeo.v58i3.8643>
- Molleví Bortoló, G. (2004). Desarrollo de algunas comarcas de Cataluña gracias al potencial endógeno en el sector vitivinícola. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 38, 261-272. <https://bage.age-geografia.es/ojs/index.php/bage/article/view/492>
- Ostos, J. (2017). El desierto demográfico crece dentro de España. *Expansión*. <https://www.expansion.com/economia/2017/08/06/59873d67268e3e6a2a8b45cd.html>
- Palacios García, M. (2014). Los barrios de bodegas tradicionales de La Rioja. *Berceo*, 167, 61-87.

- Palma Pinar, G., y Mecha López, R. (2022). Hacia un nuevo desarrollo rural en Europa: análisis de la Iniciativa Smart Rural 21 e Interreg en España y Portugal. *TERRA. Revista de Desarrollo Local*, 11, 113-141. DOI: <https://doi.org/10.7203/terra.11.25528>
- Potente Castro, M., Colino Prieto, F., Gutiérrez Aparicio, D., Navarro Zamora, A. y López Tárraga, A. B. (2023). Turismo y patrimonio como motores de desarrollo rural: el caso de las bodegas históricas de Famoselle (Zamora). *Cuadernos Geográficos*, 62(2), 5-23. DOI: <https://doi.org/10.30827/cuadgeo.v62i2.27430>
- Romero Martín, L. E. (2015). *Consecuencias geomorfológicas del abandono agrícola en la cuenca del Guiniguada (Gran Canaria, Islas Canarias)*. [Tesis doctoral, Universidad de las Palmas de Gran Canaria]. <http://hdl.handle.net/10553/13010>
- Sánchez Hernández, J. L. (2003). Capital exógeno y procesos de innovación en la industria vinícola de la Denominación de Origen «Toro». *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, (36), 61-79. <http://hdl.handle.net/10366/19380>
- Sánchez Hernández, J. L. (2011). Los vinos de calidad en Castilla y León o la complementariedad entre naturaleza, sociedad, producción y conocimiento. *Cuadernos de Estudios Agroalimentarios*, 2, 133-151. https://www.researchgate.net/publication/262212344_Los_vinos_de_calidad_en_Castilla_y_Leon_o_la_complementariedad_entre_naturaleza_sociedad_produccion_y_conocimiento
- Sánchez Hernández, J. L., Aparicio Amador, J., y Alonso Santos, J. L. (2010). The shift between worlds of production as an innovative process in the wine industry in Castile and Leon (Spain). *Geoforum*, 41(3), 469-478. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2009.12.004>

CAPÍTULO 9

UNA MIRADA BIORREGIONAL DE FERMOSELLE: CAMINANDO HACIA LA TRANSICIÓN SOCIOECOLÓGICA

A Bioregional View of Fermoselle: Towards a Socioecological Transition

Pilar Vega Pindado

RESUMEN: El capítulo analiza el municipio de Fermoselle desde la perspectiva del biorregionalismo para comprender los efectos de la crisis ecosistémica en la que se ve inmerso. Fermoselle sufre los problemas derivados de la despoblación y el envejecimiento, lo que ha traído consigo el abandono de la actividad agrícola y ha provocado la consiguiente transformación del paisaje. Y todo ello ha sucedido a pesar de las ingentes inversiones de las empresas privadas y las administraciones públicas en megaproyectos hidráulicos y energéticos que han roto la armonía entre el territorio y sus habitantes.

Esta mirada se centra en la necesidad de llevar a cabo una planificación ordenada e integral que permita avanzar hacia una transición socioecológica que Fermoselle ha iniciado con el desarrollo de algunos proyectos. Se trata de re-habitar el entorno, de preservar los bienes comunes y los ecosistemas naturales, impulsando estilos de vida más lentos, más sencillos que sitúen a las personas en el centro de la planificación.

Palabras clave: *bioregion; Fermoselle; transición socioecológica; crisis ecosocial.*

ABSTRACT This chapter analyzes the municipality of Fermoselle from the perspective of bioregionalism to understand the effects of the ecosystem crisis in which it is immersed. Fermoselle suffers the problems derived from depopulation and aging, which has brought about the abandonment of agricultural activity and has caused

the consequent transformation of the landscape. And all this has happened despite of the enormous investments by private companies and public administrations in mega hydraulic and energy projects that have broken the harmony between the territory and its inhabitants.

This approach focuses on the need to carry out orderly and *comprehensive* planning that allows us to move towards a socio-ecological transition that Fermoselle has started with the development of some projects. It is about re-inhabiting the environment, preserving common goods and natural ecosystems, promoting slower, simpler lifestyles that place people at the center of planning.

Keywords: *bioregion; Fermoselle; socioecological transition; ecosocial crisis.*

1. INTRODUCCIÓN

HACE YA VARIAS DÉCADAS que las Comunidades Autónomas recibieron las competencias en materia de ordenación del territorio y urbanismo. Desde entonces han trabajado para encontrar las herramientas que permitan a los territorios desarrollarse y mantener su población. La llamada al desarrollo endógeno de la década de los ochenta del siglo pasado fue un concepto útil para interpretar los procesos de desarrollo. Se impulsaron iniciativas locales como respuesta de los actores públicos y privados a los problemas y desafíos que planteaban la integración de los mercados (Vázquez, 2007). Casi todas las iniciativas se hacían buscando el «progreso económico» en un contexto en que las políticas favorables a la cultura urbana, la velocidad y el consumo contribuían a marginar aún más lo que se conoce como territorios periféricos que, pese a todo, no dejaban de perder población. Se pretendía utilizar estas periferias para aprovechar sus recursos energéticos, hídricos, forestales, agroalimentarios o turísticos.

En 1987, Naciones Unidas publicó el Informe Brundtland donde se presentaba el concepto de desarrollo sostenible como aquel que satisface las necesidades del presente sin comprometer las necesidades de las futuras generaciones. Esta definición está cargada de una ambigüedad que ha provocado interpretaciones muy diversas y que parece satisfacer tanto al capitalismo más agresivo como a los ambientalistas. Aquel desarrollo endógeno local, a pesar de que ya existiera una visión de la economía sostenible, no planteaba en sus políticas una perspectiva sostenible de ningún tipo.

En la primera década del siglo XXI la crisis ecológica, social, económica y política se ha extendido a todos los rincones de la Tierra, también a Fermoselle y a los Arribes del Duero. Durante décadas, este territorio se ha visto agredido con la intervención en su red hidrográfica mediante la construcción de presas que inundaban poblaciones y tierras de cultivo, y alteraban los ecosistemas. Han sido décadas de ingentes inversiones que no han servido para fijar o incrementar los efectivos demográficos. Año a año, la población continúa abandonando el territorio en busca de entornos urbanos con mayores expectativas económicas, con más servicios y con ofertas de todo tipo. En definitiva, Fermoselle y los Arribes del Duero han visto como se rompía la armonía entre el territorio y la población.

En los últimos años, en respuesta a esta crisis ecosistémica, se ha recuperado el planteamiento biorregional de los años setenta del siglo XX que pretendía alcanzar un equilibrio entre el ser humano y la naturaleza. Trata de realizar una planificación ordenada que permita caminar hacia una transición socioecológica. Desde este texto se apuesta por un enfoque que permita abordar los nuevos retos que la crisis climática, económica y social plantean a los territorios periféricos.

Fermoselle y los Arribes forman parte de una biorregión que corresponde a un ámbito configurado por unas características geográficas y culturales comunes. Los Arribes, tanto en la parte española como en la portuguesa, constituyen un espacio definido por una red hidrográfica con un paisaje, una geomorfología, una fauna y flora, una climatología común, como lo son también el uso de la tierra, sus sistemas sociales y la propia cultura que todo ello genera. Es lógico que en la actualidad existan entidades públicas como AECT Duero-Douro que trabaja en este sentido, desarrollando acciones y proyectos que respondan a los principales retos de la crisis ecosistémica.

La visión biorregional quiere volver a tejer la red de relaciones entre la gente y el lugar (Guimaraes, 2001), pretende volver al territorio, re-habitar de nuevo los espacios que han sufrido la despoblación durante muchas décadas como es el caso de Fermoselle y los Arribes. Re-habitar significa no solo llenar las casas con vecinos, sino recuperar las actividades económicas que sostenían la vida de aquellas poblaciones o crear otras nuevas. Implantar servicios esenciales para la vida y avanzar de forma armónica con los ecosistemas naturales los Arribes, y Fermoselle, a pesar de las agresiones sufridas en el pasado, debe comenzar este camino.

2. OBJETIVOS, METODOLOGÍA Y PROCEDIMIENTOS UTILIZADOS EN LA INVESTIGACIÓN

Los objetivos de este trabajo tienen la finalidad de introducir el planteamiento biorregional en el análisis del municipio de Fermoselle. Para ello se revisarán aquellos relacionados con el desarrollo autóctono del territorio, así como los factores que han dificultado el desarrollo de las bases económicas y sociales que garantizan la permanencia de la población y de la actividad económica.

Para ello se analizarán los efectos que los megaproyectos han tenido en el cambio de los modos de vida, las deficiencias en los servicios e infraestructuras, y sus consecuencias en la desestructuración del municipio. Igualmente, se estudiarán las causas por las que se ha producido la despoblación en el territorio.

Por otra parte, se analizará hasta qué punto el turismo rural puede representar la base económica de Fermoselle o si este sector debe apoyarse en una oferta diversificada donde las actividades agropecuarias sean fundamentales. En este sentido, se describirá la importancia de la viticultura en la conservación del paisaje y el atractivo turístico que representa. Así mismo se estudiará el impacto que este turismo tiene en la morfología urbana del municipio.

En cuanto a los procedimientos utilizados para obtener información, se ha acudido en primer lugar a la recuperación de los planteamientos teóricos sobre biorregionalismo de los años setenta del siglo XX. Se han revisado las fuentes primarias: datos

proporcionados por el Instituto Nacional de Estadística, la Dirección General de Tráfico (DGT), el Observatorio Transfronterizo España-Portugal (OTLE), la Consejería de Fomento y Medio Ambiente, la Oficina de Turismo de Fermoselle, así como los instrumentos de planificación urbana del Ayuntamiento Igualmente, se ha trabajado con los estudios elaborados por las distintas administraciones como los referentes a la concentración parcelaria de la Consejería de Agricultura y Ganadería, entre otros. No se han olvidado las referencias normativas que regulan la ordenación territorial en el municipio, así como los criterios ambientales. También se han consultado los portales de noticias donde aparece información sobre los proyectos que se están implantando en el territorio, desde Zamora News, Norte de Castilla o El País, entre otros.

Hubiera sido deseable encontrar documentación científica específica sobre el municipio y de reciente actualidad. Sin embargo, existen pocos estudios sobre Fermoselle y los que se han encontrado son de hace años. A pesar de todo, han sido de gran utilidad para analizar la situación y evolución del municipio.

Finalmente, la visita de campo realizada en 2023 ha servido para conocer el territorio directamente y consultar a los propios residentes sus experiencias sobre la vida en Fermoselle y el futuro del mismo.

3. UN PASADO DE AGRESIONES SOCIALES Y AMBIENTALES

Desde comienzos del siglo XX se acometieron en la biorregión de los Arribes megaproyectos destinados al abastecimiento energético de las áreas urbanas e industriales españolas. Su gran dimensión ha contribuido a artificializar el territorio y ha provocado impactos ambientales irreparables. Las presas y embalses para el aprovechamiento energético y las líneas de alta tensión para su transporte han tenido consecuencias ambientales de enorme magnitud. Han acabado con las tierras de cultivo, con las zonas de pasto para el ganado e, incluso, con algún pueblo, ausencias todas ellas difíciles de reponer. Estas ingentes inversiones económicas, en su gran parte con apoyo financiero estatal, no han servido en todo este tiempo para atraer nuevos residentes y ni siquiera para mantener la población existente.

El atractivo de la cultura urbana, con sus expectativas de mayor prosperidad (oferta de empleo, viviendas más confortables, oportunidades de estudio, mejores servicios, etc.) favoreció el abandono de la población de las zonas rurales. Los Arribes y Fermoselle comenzaron a transformarse en territorios cada vez más periféricos, con escaso atractivo, y han terminado convertidos en vacíos poblacionales donde se ha pasado de 23 habitantes/km² en 1960 a 8,2 en 2016, como ha ocurrido en el municipio zamorano de Fariza (Fernández, 2018).

La llegada de la agricultura industrial ha impedido que los Arribes sea un espacio apto para las nuevas formas de cultivo, al tiempo que escasamente rentable. La consiguiente ausencia de base económica para sustentar a la población hace que las personas emigren a otros países o a otras regiones españolas. Un círculo vicioso que continúa en la actualidad, a pesar de los esfuerzos por crear nuevas oportunidades económicas a partir del turismo.

4. LA REGULACIÓN DE LA CUENCA HIDROGRÁFICA DEL DUERO

La biorregión de los Arribes donde se ubica Fermoselle se caracteriza por haber sufrido a lo largo del siglo XX una utilización desproporcionada del territorio, de los materiales y de los recursos, con la única finalidad única de generar energía fundamentalmente destinada las áreas urbanas y metropolitanas. Sus efectos han tenido impactos sociales y ambientales irreparables al provocar la desaparición de ecosistemas y la inundación de muchas poblaciones por las aguas.

En 1901 la empresa encargada de los primeros trabajos de embalsamiento y explotación eléctrica fue Hidroeléctrica Ibérica (el actual grupo Iberdrola). En 1927 se pactaron los Acuerdos sobre el Duero Internacional en el que los gobiernos de España y Portugal regularon el reparto del aprovechamiento del río en el tramo que compartían ambos Estados. A partir de entonces se comenzó a construir una red de presas y embalses con la única intención de obtener energía eléctrica destinada a la exportación a otras regiones.

Puede decirse que hasta los años cincuenta del pasado siglo, tanto Fermoselle como otras poblaciones de los Arribes, se abastecían del agua procedente de fuentes, pozos y manantiales situados en su propio término municipal; el agua era un recurso escaso que en ocasiones no era potable y que durante los veranos muchas fuentes se secaban. Esta circunstancia hizo que, a finales de los años cuarenta, el Estado estudiase la posibilidad de abastecimiento con agua del Tormes. Se trataba de una actuación razonable que respondía a las necesidades de los habitantes de Fermoselle, con escaso impacto ambiental.

Posteriormente, los acuerdos hispano-lusos se materializaron en grandes proyectos; en 1957 se comenzó a construir la presa de Picote en la parte portuguesa de los Arribes por la empresa Hidroeléctrica do Douro. La obra generó grandes impactos visuales: tiene una altura de 100 metros, y ocupa una superficie de 63 750 km². En el mismo año, Hidroeléctrica do Douro comenzó otra nueva presa, la de Bemposta, que generaría una lámina de agua de unas 12 hectáreas (Agencia Portuguesa do Ambiente, 2023). Ambas presas anegaron las tierras de los márgenes del Duero al tiempo que eliminaban el ecosistema fluvial, la banda árida y contribuían a la disminución de la diversidad zoológica y ecológica. En el caso de Fermoselle, Bemposta sepultó al menos 63 hectáreas de olivar y miles de árboles (Cortes, 1995).

Por su parte, España persiguió igualmente una política favorable a los megaproyectos hidráulicos apoyados por el Plan de Estabilización. Se produjo un cambio de orientación en la política económica al tiempo que España ingresaba en el Fondo Monetario Internacional, en la Organización Europea para la Cooperación Económica (OECE) y en el Banco Internacional de Reconstrucción, lo que garantizaba contar con fondos para nuevas inversiones. La firma de los Acuerdos de Madrid unos años antes, las visitas del FMI y el Banco Mundial marcaron el cambio del modelo territorial. Se trataba de potenciar un modelo donde las áreas urbanas y metropolitanas concentrarían la actividad productiva y para ello era necesaria una gran potencia energética procedente de estas futuras presas.

De esta forma, en 1963 se comenzó a construir el Salto de Almendra sobre el cauce del Tormes, convirtiéndose en uno de los embalses españoles más grandes, inaugurado en

1970 con una superficie de 8 650 hectáreas y una altura de 200 metros (Confederación Hidrográfica del Duero, 2023). La enorme transformación del paisaje supuso la ocupación de tierras de cultivo, pastos y arbolado. Trajo consigo la desaparición de la localidad de Argusino, que, si bien solo tenía 400 habitantes, representó una gran tragedia para sus residentes a los que se les ofreció el traslado a un pueblo de la provincia de Palencia.

La generación eléctrica que producían estos saltos también ha dejado impactos importantes en forma de tendidos eléctricos de alta tensión para el transporte de la energía. De hecho, el término de Fermoselle está atravesado por los tendidos de Villarino-Ichaso, Aldeadávila-Ricobayo, Villarino-Saucelle, Villarino-Grijoya-Ichaso y alguna otra. Estos tendidos son especialmente peligrosos para la avifauna debido a que chocan con los cables o se electrocutan al entrar en contacto con la corriente eléctrica. Además, la presencia de tendidos exige la apertura de pistas que obligan a la eliminación de vegetación y facilitan la invasión de vehículos todoterreno que deterioran aún más el paisaje (Marín, 2001).

La provincia de Zamora, ha sido uno de los territorios que con mayor intensidad ha alojado en su territorio megaproyectos hidráulicos en el pasado siglo XX. Obras realizadas en nombre del interés general, que provocaron una verdadera tragedia para la población que debía abandonar sus pueblos enterrados bajo las aguas. Un descontento que quedaba, por otra parte, silenciado por el triunfalismo oficial que acompañó a la construcción de estas grandes infraestructuras. El Estado realizaba inversiones económicas desproporcionadas y otorgaba contratos para la explotación de un recurso común como el agua y la energía.

En definitiva, se trataba de megaproyectos para expoliar los recursos naturales y apoyar un modelo territorial urbano, metropolitano y turístico que ofertaba energía que potenciaba un estilo de vida basado en el despilfarro energético e hídrico a bajo precio. Un modelo que se retroalimentaba y exigía cada vez más flujos de energía y de materiales. Al mismo tiempo, contribuía a generar un mayor desequilibrio territorial que vaciaba las periferias rurales y concentraba la población y la riqueza en las ciudades. La cuenca hidrográfica del Duero se iba cementando cada vez más, al tiempo que los lugareños perdían sus pastos y sus tierras de cultivo.

Lo que ha quedado claro desde que se inició la construcción de las presas y embalses en el Duero y en el Tormes es que, a pesar de los grandes beneficios de las eléctricas, no ha producido ningún beneficio en los municipios afectados. Puede decirse que son más las pérdidas que las ganancias: los municipios tienen menos habitantes, han visto mermados los servicios, y las comunicaciones siguen siendo prácticamente las mismas que antes de la construcción de los megaproyectos.

5. LA AMENAZA DE NUEVOS MEGAPROYECTOS EN EL SIGLO XXI

En este siglo XXI han regresado las amenazas, ahora con la denominación de alternativas sostenibles: grandes parques eólicos en la zona de los Arribes, en palabras del economista ecológico José Manuel Naredo

«Parece como si el manejo discrecional de los negocios por el poder a través de las contrataciones o concesiones fuera cosa del pasado, más propio del Antiguo Régimen, en el que el poder

absoluto tenía las manos libres para hacer y deshacer a su antojo. Este manejo parece impropio de las actuales economías del mercado y de los presentes Estados democráticos. Sin embargo, las practicas mencionadas siguen siendo moneda de cambio» (Naredo, 2009).

En 2018, la empresa belga Windivision presentó el proyecto de megaparque eólico, Sayago Green que planteaba seis parques con 66 aerogeneradores de 245 metros de altura y una inversión de 350 millones de euros y la creación de 200 empleos. Además, los ayuntamientos afectados recibirían un canon anual de 5 000 euros por cada molino, más otros impuestos que podrían alcanzar los 300 000 euros (ABC 2018). El lugar elegido sería el término de Bermillo de Sayago, y para ello habrían de modificarse las Normas Subsidiarias, ampliando los usos del suelo rústico de protección natural. En 2021 esta modificación fue promovida por la anterior corporación municipal. Se trataba de una obra de gran impacto que afectaba a diversos sectores productivos tradicionales e innovadores relacionados con la actividad agropecuaria y turística. El proyecto transformaría significativamente la morfología del paisaje rural, sus tradiciones culturales y sus tejidos urbanos dibujados por la arquitectura popular. En consecuencia, se perderían los componentes básicos que constituyen el atractivo de visitantes.

A diferencia de lo que ocurrió con la construcción de los embalses, ahora la población protestó. Se creó en 2021 la Plataforma «Otra vez no en el Sayago» y se llevaron a cabo manifestaciones de más de 15 000 personas que solicitaban la paralización del macroparque eólico; consideraban que estos proyectos hacían que la comarca volviera a caer en el mismo error: vender el patrimonio, sin contar con ellos, alterando drásticamente el modelo de vida y acelerando la despoblación (Efiduero, 2023).

La población apostaba por un modelo de transición energética planificado en el que las energías renovables estuvieran presentes, pero de forma diferente al planteamiento de las grandes empresas. Se pensaba en un modelo justo que beneficiase a la población, basado en el autoconsumo, mediante pequeñas instalaciones que dejaran beneficios en la zona, generasen empleo local y contribuyeran al desarrollo territorial. Solicitaron que se considerasen las zonas naturales como áreas de exclusión industrial. Hay que tener en cuenta que el proyecto estaría dentro de los límites de la Reserva de la Biosfera Transfronteriza Meseta Ibérica. Para que una energía sea realmente sostenible, debería respetar los espacios naturales y contribuir a su biodiversidad y a reducir el cambio climático.

Si para algo ha servido la pandemia ha sido para reflexionar sobre los valores territoriales, ambientales y paisajísticos. Los paisajes alejados de las ciudades despertaron el interés de la población urbana, y pusieron en valor esos espacios lentos y vacíos, pero en equilibrio con la naturaleza. Todo ello contribuyó a un cambio en el posicionamiento del Ayuntamiento de Bermillo de Sayago que, en 2022, rechazó el Convenio con la promotora del megaparque (Zamora News, 2023). Además, el convenio fue revisado por el Consejo Consultivo de Castilla y León que consideró el dictamen «nulo de pleno derecho» por las irregularidades con las que se había llevado a cabo (Opinión de Zamora, 2022).

Por otro lado, la Dirección General de Calidad y Evaluación Ambiental del Ministerio de Transición Ecológica, formuló en 2022 una declaración desfavorable al otro proyecto Parque Eólico Villarino de 300 MW en los municipios salmantinos de Villarino

de los Aires, Trabanca, Ahigal, Almendra, El Manzano, Iruelos, Puertas, Villar de Samaniego y Pereña de la Ribera (BOE, 22 enero 2023).

A pesar de las amenazas, parece que la sensatez ha vuelto al territorio, ya sea por la movilización ciudadana, por la reflexión durante la pandemia o por la labor de las administraciones públicas que han logrado, por el momento, frenar los megaproyectos.

5.1. *La mayor agresión ambiental: la pérdida demográfica y el envejecimiento de la población*

En España la despoblación muestra una notable desigualdad territorial. Mientras las áreas urbanas no dejan de crecer, otras regiones no dejan de perder población. Existen más de dos millares de núcleos poblacionales vacíos y abandonados y amplias zonas donde la densidad de población es menor a tres habitantes por kilómetro cuadrado (AGE, 2018).

Castilla y León, que tenía en 1900 3 809 964 habitantes, cuenta en la actualidad con tan solo 2 370 060 (Caballero, Delgado y Prada, 2018). Es decir, ha perdido 1 439 904 habitantes en los 123 años que han transcurrido desde entonces. En los Arribes del Duero se refleja esa misma evolución, relacionada lógicamente con ese gran descenso demográfico a lo largo de todo el siglo XX y primera mitad del XXI. En 1960 residían en el ámbito de los Arribes españoles [1], 40 677 habitantes, en 1981, 24 125 y en 2016, 14 646; la mayor pérdida se produjo entre 1960 y 1981 cuando se perdió el 40,7 % de la población (Fernández, 2018). Podría pensarse que la emigración se paralizaría en el siglo XXI, pero lejos de ello, los Arribes siguieron vaciándose y entre 2001 (19 428 habitantes) y 2016 (14 646 habitantes), continuó este proceso de despoblación.

A pesar del ingente volumen de inversiones, y subvenciones que la zona ha recibido desde hace más de un siglo, los Arribes, y Fermoselle en particular, no deja de perder población, tal y como se ha demostrado en los párrafos anteriores:

Zamora y Salamanca con su maridaje geográfico e histórico con Portugal, no han sido capaces de mitigar, a pesar de los Fondos de Desarrollo Regional y de los sistemas de cooperación supranacional, el horror demográfico de vacíos improductivos (Senabre, 2013).

Este proceso de decrecimiento demográfico de los Arribes va asociado a un envejecimiento estructural de la población: en 2016 la edad media se situaba en 57,3 años (14,6 años más que el resto de España), y en algunos municipios de los Arribes supera los 60 años. Hay que señalar que el 43,6 % de la población tiene 65 años o más, y tan solo un 4,8 % tienen menos de 15 años (Fernández 2018). En resumen, no queda garantizado el remplazo generacional.

Fermoselle, repite las pautas de la estructura demográfica de la provincia de Zamora, y de la comarca de los Arribes.

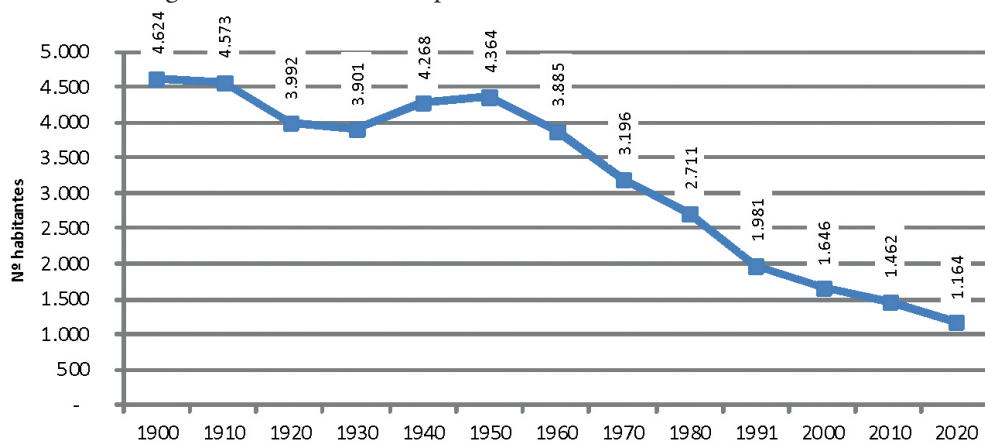
Los datos recogidos por Cortes en 1995 respecto a la evolución de la población desde el siglo XVI señalan que en 1877, se llegaron a alcanzar 5 395 habitantes. A partir de ese momento comenzó a descender el número de habitantes con pequeños periodos de recuperación como el que se produjo entre 1930 y 1950, con 96 nuevos habitantes,

debido a la llegada de trabajadores para la construcción de la presa del Tormes. Una vez inaugurada en 1953, la población que ya no tenía trabajo en la zona, comenzó a abandonar el municipio.

Entre 1900 y 1960 emigraron de Fermoselle 2031 personas, unos al Caribe, otros a Argentina, Colombia o Chile. Algunas personas también se desplazaron a las zonas más industriales y urbanas de España, sobre todo, a finales de los cincuenta y de los sesenta. Uno de los periodos con mayores descensos demográficos tuvo lugar en las décadas de 1970 y 1980, en ese periodo Fermoselle perdió 485 habitantes que emigraron, fundamentalmente, a otras áreas más industriales y urbanizadas como País Vasco, Madrid y Barcelona. Desgraciadamente el proceso no se frenó: entre 1980 y 2000 se registra una pérdida de 1040 habitantes; y entre el 2000 y el 2023 se vuelven a perder otros 300 habitantes. Durante la pandemia entre 2020 y 2022 la población desciende en 22 personas, quedando la población en tan solo 1 142 habitantes (figura 1).

Por tanto, el municipio pierde constantemente población y, además, la estructura demográfica tiende a un mayor envejecimiento, superior incluso al registrado en el conjunto de los Arribes; en 2022 la población en edad activa representaba el 49,4 %, mientras que los mayores de 64 años representaban el 42,3 %, finalmente los menores de 15 años tan solo alcanzaban el 5 % (INE, 2022).

Figura 1. Evolución de la población de Fermoselle (1900-2020)



Fuente: elaboración propia a partir de los Censos de población y vivienda del Instituto Nacional de Estadística (INE)

6. OTRA AGRESIÓN AMBIENTAL: EL ABANDONO DE LA ACTIVIDAD AGRARIA

La despoblación de los Arribes, y del propio municipio de Fermoselle ha desarrollado un círculo vicioso. Al desaparecer la población que trabajaba la tierra, se abandonó la actividad agropecuaria, lo que a su vez afectó al cultivo de las viñas y a la pérdida de las cepas más antiguas. Esta situación ha modificado el paisaje donde muchas tierras, tanto

en el llano como en la ladera, ya no están cultivadas. Otros aspectos que también han influido en este abandono han sido las herencias no resueltas, la orografía accidentada o la falta de mecanización de la agricultura.

Sin embargo, este abandono no tiene sentido. Los Arribes y Fermoselle en particular, cuentan con un clima muy favorable para la actividad agraria, un clima mediterráneo con cierto grado de continentalidad que se dulcifica debido a la menor altura y a la presencia del agua del Duero y el Tormes. Los inviernos son más suaves que en el resto de Zamora. Las precipitaciones superan a las de la Cuenca del Duero debido a la influencia oceánica y a la llegada de frentes por el oeste. Las temperaturas son suaves con veranos más prolongados y calurosos que en el resto de la provincia, aspecto que se ha agudizado en los últimos años por el cambio climático; la temperatura media del mes más cálido se sitúa ahora en 30,8°C, mientras que la media mínima del mes más frío (0,30°C) no alcanza heladas (Consejería de Agricultura y Ganadería, 2018). Este microclima permite una agricultura más propia de otras latitudes con presencia de olivares, viñedos o frutales, imposibles en otras zonas de la cuenca del Duero.

Al mismo tiempo, la orografía accidentada está compuesta por cañones y cortados configurados durante millones de años por la acción de los flujos del agua que han generado pendientes pronunciadas superiores al 40 % en algunas zonas; por esta razón, desde antiguo, se ha desarrollado una agricultura austera adaptada a la pendiente con la construcción de terrazas en ladera. Se tiene constancia de que ya en el siglo XVI existían viñedos en Fermoselle llegando a dar 50 000 cantaros diarios (Crespo, 1968); el catastro del Marques de la Ensenada describe que en el XVIII se llegaron a cultivar 567 fanegas. En 1881, la filoxera invadió los viñedos quedando sanas tan solo 6 hectáreas y en 1913 los agricultores restauraron sus viñas con nuevas cepas americanas, recuperando de nuevo la actividad vitivinícola (Cortes, 1995). El viñado se extendía por todo el término municipal en solitario o asociado a árboles frutales. De esta forma, se ponía en valor las tierras marginales abandonadas para el cultivo cerealístico, los eriales y los terrenos improductivos en ladera. El reciente Estudio sobre la Concentración Parcelaria señala que en la actualidad existen 350 hectáreas de viñado. Como la orografía es muy accidentada, las labores continúan haciéndose manualmente, ya que en muchas ocasiones no es posible mecanizar estos cultivos.

Además, Fermoselle también es productora de aceite de gran calidad debido a que en 1785 la Sociedad Amigos del País plantó 50 000 olivos que, posteriormente, se ampliarían por los agricultores locales hasta alcanzar los 124 000 (Cortes, 1995); en la actualidad tan solo existen 295 hectáreas (Consejería de Agricultura y Ganadería, 2018). Los olivos se ubican en las lindes de las fincas asociadas a las viñas y en los Arribes del Duero y del Tormes, donde las labores son muy artesanales debido a la accidentada topografía. Fermoselle también contaba con producción de cereales y leguminosas que han sido abandonados. Se mantiene la producción de fruta con 202 hectáreas, y el cultivo de las huertas de autoconsumo.

Uno de los problemas o ventajas de la zona de los Arribes y de Fermoselle, según la perspectiva con que se analice, es la estructura de la propiedad de la tierra. El estudio de la Consejería de Agricultura y Ganadería, el 92 % de las parcelas tiene menos de 10

hectáreas, este minifundismo genera algunos problemas relacionados con el acceso a las fincas que entorpece las tareas agrícolas o el transporte de los productos. Sin embargo, es este minifundismo, esta estructura en pequeñas propiedades, separada por cortinas, muros de piedra sin argamasa, lo que configura un paisaje singular. En otros países como Francia se acuñó el término *bocage* para denominar a esta morfología de campos cerrados (Lebeau, 1983) y en la actualidad están siendo objeto de protección. También aparecen en países anglosajones o centroeuropeos influidos por los vientos del Atlántico. Este paisaje igualmente se encuentra en el País Vasco, Galicia, Cantabria, Asturias, áreas montañosas y de piedemonte del sistema central o en Baleares asociado a divisiones entre parcelas y caminos mediante piedra seca.

Se trata de parcelas pequeñas e irregulares donde pueden existir cultivos, arbolado o pastos, separados mediante vallado de piedra seca, matorrales o arbolado. Estas características permiten que funcionen como corredores biológicos donde habitan la fauna. Es en estos lugares donde puede desarrollarse una pequeña economía de aprovechamiento local en zarzales, frutos rojos, o setas. Otra ventaja de este peculiar paisaje es que permite la retención de agua y evita la erosión del suelo fértil. Pero, en muchos lugares este paisaje está desapareciendo debido a las reformas en la estructura de la propiedad, la urbanización abusiva de la segunda residencia y la aplicación de la concentración parcelaria. Esta última medida elimina todos aquellos obstáculos que impiden la unión de varias parcelas para aumentar el tamaño de la propiedad para que, de esta forma, se facilite la utilización de maquinaria y se incremente la renta agraria.

Varios municipios de la zona están trabajando en propuestas de concentración parcelaria para lograr estos objetivos. En Fermoselle el proceso, ya abierto, afectará a 2 190 propietarios en 5 830 hectáreas (Consejería Agricultura y Ganadería, 2018); por su parte la Consejería de Medio Ambiente, Vivienda y Ordenación del Territorio mediante la Orden MAV/717/2023 de 30 mayo dictó la declaración de impacto ambiental sobre el estudio previo de la zona de concentración parcelaria. En consecuencia, se debería velar por el cumplimiento de todas las medidas correctoras y por impedir aquellas infraestructuras que rompan con el actual paisaje.

Un aspecto importante desde la perspectiva biorregional es la capacidad del territorio de los Arribes y de Fermoselle, para el autoabastecimiento de alimentos de cercanía. Hasta el siglo XIX, el sistema alimentario de Fermoselle se surtía de los productos de los territorios próximos y de la diversidad del propio municipio. Este sistema se fue desmantelando paulatinamente y la población debe acudir a productos de fuera para poder alimentarse.

La agricultura actual del municipio está basada fundamentalmente en la producción de vino, lo que ha permitido dotar al municipio de la marca Fermoselle Villa del Vino que la promueve, no solo desde el punto de vista agrícola, sino que también funciona como un gran reclamo para la atracción turística. Sin embargo, limitarse a la producción vitivinícola puede ser un error, pues obliga a la población a depender de las grandes superficies comerciales para su alimentación. Lograr la autosuficiencia y diversidad alimentaria en cercanía permitiría disponer de una producción de mayor calidad al tiempo que tendría efectos en la promoción turística.

7. UN URBANISMO SALVADO POR LA FALTA DE DESARROLLO

Desde que Carlos V ordenara en 1522 destruir el castillo y las murallas de Fermoselle como represalia a los Comuneros, solo la falta de desarrollo ha permitido conservar la trama del tejido urbano y el patrimonio arquitectónico. En 1965, la Comisión Provincial de Monumentos elevó la propuesta de declaración como Conjunto Histórico Artístico a la Dirección General de Bellas Artes, pero el ayuntamiento se opuso. A pesar de la negativa municipal, el Decreto de la Jefatura del Estado 3146/1974 de 24 octubre declaró Conjunto Histórico Artístico a la Villa de Fermoselle.

Durante mucho tiempo, la falta de desarrollo industrial y urbanizador evitó agresiones en el municipio en que se han realizado modificaciones poco apreciables. De hecho, a comienzos de este siglo XXI la ocupación del suelo por la urbanización era pequeña, tan solo un 1,2 % del suelo era urbano que, junto al urbanizable, alcanzaban el 1,9 % del territorio municipal; pero también es cierto que cualquier modificación que se realice en el entorno del casco urbano y en la cornisa, donde está ubicado el municipio tiene un impacto muy significativo, especialmente si se implantan nuevas tipologías edificatorias. Por el contrario, el uso rústico abarcaba más del 98% del suelo, y de este el 37,6 % se encontraba especialmente protegido; esta clasificación permite un equilibrio con el entorno natural de Fermoselle (tabla 1).

Tabla 1. Distribución de los usos del suelo en el municipio de Fermoselle

Clase suelo	Criterios de gestión	Superficies	%	N.º viviendas
Suelo urbano (M2)	SU Delimitado	562.876		1.343
	Unidades de normalización	19.636		34
	Actuaciones aisladas	200.587		187
	Actuaciones integradas	43.842		129
	Total suelo urbano	82,69 has	1,21%	1.693
Suelo Urbanizable Delimitado (HAS)		52,63 has	0,77%	
Suelo rustico (HAS)	Común	3.766,54		
	Entorno urbano	98,35		
	Protegido	2.813,78		
	Total, suelo rustico (Has)	6.678,67 has	98,01%	
Totaltermino municipal		6.814 Has		

Fuente: elaboración propia a partir de las Normas Urbanísticas Municipales de Fermoselle, 2004

Esta distribución del suelo en las Normas Urbanísticas de Fermoselle otorga una capacidad residencial de 3 028 viviendas, la mayoría en suelo delimitado; de las que 1 305 ya existían en 1991; entre 1991 y 2011 solo se han construido 97 viviendas, la propuesta de la Normativa urbanística añade otras 1 693 nuevas viviendas, cifra sobredimensionada si se tiene presente la evolución del parque en las últimas décadas.

Se observa que mientras aumenta el número de viviendas ofertadas, disminuye la población. Es decir, estas nuevas viviendas responden a una necesidad diferente a la habitacional de los residentes, es una oferta destinada a la residencia secundaria. Este tipo de iniciativas se desvía de los planteamientos biorregionales que deberían velar por las políticas de recuperación del patrimonio edificado y la consolidación del parcelario urbano. Además, las viviendas nuevas son de tipología unifamiliar, y mayoritariamente se localizan en la periferia del casco urbano de forma salpicada, en los espacios de mayor valor paisajístico.

Tabla 2. Relación de la población con el número de viviendas en Fermoselle

	N.º habitantes	N.º viviendas	Habitantes / vivienda	Viviendas principales	Habitantes / vivienda principal
1991	1.981	1.305	1,52		
2011	1.466	1.402	1,05	614	2,39
2021	1.136	2.194	0,52	540	2,10
Escenario NNUU		3.028			

Fuente: elaboración propia a partir de los Censos de Población y Vivienda del Instituto Nacional de Estadística (INE) y Normas Urbanísticas de Fermoselle

La trama urbana se caracteriza por tener una estructura muy compacta en el casco histórico con calles irregulares. Estas son, por lo general, estrechas, algunas con menos de cinco metros de ancho. El viario tiene un uso mixto peatonal y rodado, aunque algunas son exclusivamente peatonales debido a la estrecha sección de sus calles. Las principales tienen una disposición noroeste-sureste como las de General Sanjurjo, Requejo y Concejo y tienen un ancho superior de casi siete metros. No existen prohibiciones explícitas de la circulación, excepto en la calle Requejo antes de su intersección con la calle Muladar donde solo se permite el paso a residentes y a vehículos de carga y descarga.

Tampoco existen itinerarios peatonales accesibles. Esta situación resulta sorprendente, en un lugar donde la población que lo habita está envejecida y donde las visitas de los turistas son diarias. Los trayectos son discontinuos, faltan aceras o presentan obstáculos (coches estacionados, bancos, señales, etc.). Las aceras, cuando existen, son muy estrechas, inferiores a un metro por donde no puede pasar una silla de ruedas.

A estos problemas se suma la orografía accidentada que hace imposible transitar a las personas con movilidad reducida en muchas calles donde la pendiente supera el umbral de accesibilidad del 6 %. Son muchos los nombres de calles que ya dan idea de este problema: calle Subida a..., calle Barranco, etc. Entre ellas destacan las inclinaciones

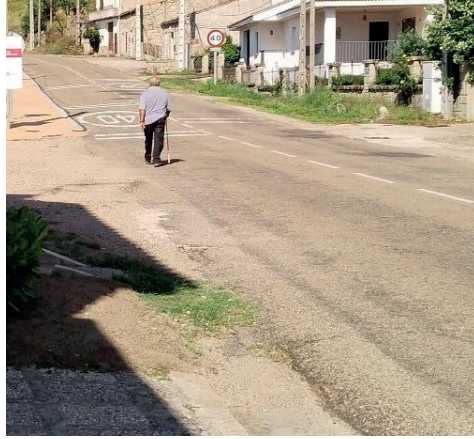
de la calle Subida de Santa Coloma que llega a alcanzar en algunos tramos el 19 % de pendiente. Curiosamente hay que atravesar esta calle hasta la plaza para poder asistir al Centro de Salud, lo que hace imaginar las dificultades que pueden tener un buen número de personas para conseguirlo. Esta situación se repite en muchas otras calles como el acceso a espacios turísticos, por ejemplo a la Casa Parque de los Arribes. La solución tradicional para salvar estos desniveles ha sido mediante la instalación de escaleras, pero estas añaden nuevos problemas para las personas que tienen su movilidad reducida. Algunas actuaciones recientes han homogenizado el firme del itinerario y han añadido barandillas, lo que mejora el trayecto.

Figura 2. Superación de la pendiente mediante escaleras



Fuente: Pilar Vega, 2023

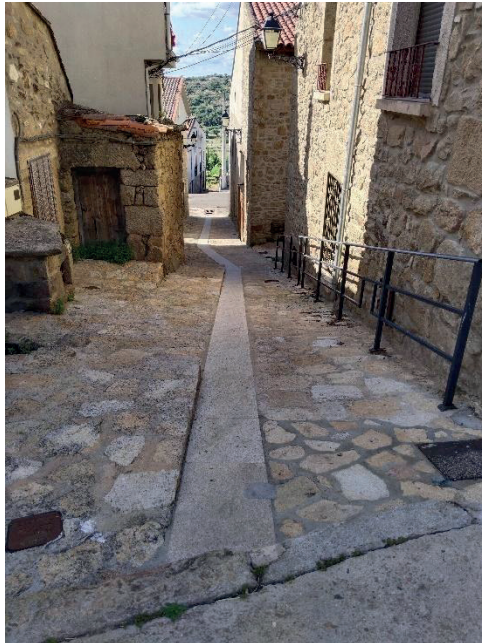
Figura 3. Ausencia de aceras y de itinerarios peatonales



Fuente: Pilar Vega, 2023

Hay que destacar la existencia de algunas plazas que incrementan sustancialmente la calidad del entorno, al tiempo que mejoran la convivencia vecinal; es el caso de la plazuela de la Iglesia y la placita de la calle Requejo al lado del establecimiento Fermoselle Villa del Vino.

Figura 4. Intervención de mejora de la accesibilidad



Fuente: Pilar Vega, 2023

8. LA PÉRDIDA O AUSENCIA DE SERVICIOS PARA LA VIDA

Contar con servicios de proximidad es un indicador fundamental para poder re-habitar los territorios. Son muchas las personas que abandonan los pequeños pueblos por carecer de los servicios básicos. Fermoselle contó hasta los años cincuenta con una serie de servicios administrativos, comerciales y educativos que respondían a las necesidades de la población del municipio y de otros pueblos del entorno. Contaba con una estructura en el Consistorio (juzgado de paz, fiscal y secretario), había Cámara Agraria, administración de correos y telégrafos, compañía de teléfonos y biblioteca pública. Desde 1928, tuvo entidades bancarias (Banco Español de Crédito, Caja Postal de Ahorros, Caja España, Caja de Salamanca y Soria, y Caja Rural); en la actualidad continúa teniendo oficinas bancarias, pero menos (Banco Santander, Caja Rural de Zamora y Unicaja).

El comercio también se ha visto muy menguado. Fermoselle siempre fue una zona de atracción de los municipios del entorno para comprar productos alimentarios y, sobre todo, otros bienes como electrodomésticos, ropa o muebles. Fundamentalmente acudían al municipio los domingos, día en que se celebraba el mercadillo, que actualmente únicamente se instala el último sábado de mes.

Desgraciadamente, tanto los residentes en los pueblos vecinos como los propios fermosellanos acuden a las medianas y grandes superficies de ciudades de como Zamora o Salamanca. Para ello es necesario que las familias dispongan de un vehículo propio, por lo que una parte de la población es cautiva de este servicio a larga distancia. Se inicia de esta forma un círculo vicioso en que la escasez de oferta lleva a algunos a invertir tiempo y dinero en la compra cotidiana, y la falta de demanda impide a los comerciantes locales una oferta adecuada. Hay que mencionar que es posible que exista algún circuito de producción familiar que venda su pequeño excedente en el pueblo.

Los servicios educativos son muy limitados. Aunque nunca hubieran existido niveles formativos superiores, lo que es verdad es que cada vez existen menos niños en Fermoselle y por tanto hay menor demanda educativa. En los años setenta había más de 300 niños matriculados en la escuela, pero la cifra fue descendiendo a 169 en los noventa. En la actualidad tan solo viven en Fermoselle 35 niños menores de 15 años, 3,1 % de la población (INE, 2023). El Centro de Educación Infantil y Primaria se encuentra en la calle El Seco donde pueden acceder caminando. Para estudiar el Bachillerato acuden a Bermillo de Sayago a 26 kilómetros, a unos 25 minutos en transporte escolar de la Junta de Castilla y León. Los ciclos de Formación Profesional se imparten en Zamora a más de 73 kilómetros y más de una hora, lo mismo ocurre con las enseñanzas universitarias o especializadas (idiomas, música o artes plásticas).

Otro de los servicios que los vecinos creen insuficiente es la atención sanitaria que actualmente se presta los días laborables por la mañana en el consultorio, con el reforzamiento de un servicio de enfermería que los viernes es también por la tarde. El municipio ha solicitado un centro de salud con atención las 24 horas, y una ambulancia con soporte vital avanzado con servicio de enfermería. Actualmente los enfermos deben trasladarse a otros municipios cercanos (Bermillo de Sayago) o directamente a Zamora.

Si bien el abastecimiento de agua está garantizado con su traída desde la presa de Almendra, la depuración de las aguas residuales no lo está. En 2011 se anunció la realización de las depuradoras en todos los municipios de los Arribes zamoranos y en 2022 la Confederación Hidrográfica del Duero redactó un proyecto que, sin embargo, aún está por realizar (Miteco, 2023). De esta forma, un buen número de municipios, entre los que se encuentra Fermoselle, incumple la normativa estatal y europea al verter las aguas sin depurar directamente a sus ríos. Una de las entidades que vierte directamente a los regatos y al río es la cooperativa Virgen de la Almazara, por la que el ayuntamiento es sancionado con elevadas multas. Esta práctica ilegal debe desaparecer mediante la instalación de la depuración de sus residuos. La contaminación de las aguas impacta negativamente en la fauna y la flora fluvial, pero también en la población residente y en las actividades turísticas.

9. LAS DEFICIENCIAS EN EL TRANSPORTE Y LAS COMUNICACIONES

Casi siempre se ha dicho que el desarrollo de un territorio necesita de buenas infraestructuras de transporte, de carreteras más anchas, de mayor capacidad y velocidad porque de esta forma, transportarán más viajeros. Pero también es cierto que cuantas más facilidades de comunicación existan, habrá mayores posibilidades para la pérdida de residentes. Es decir, la existencia del vehículo privado ha mejorado la capacidad de llegar a todos los lugares, pero al mismo tiempo, ha incrementado las posibilidades de abandonar estas localidades por parte de trabajadores destinados a ellas (maestros, médicos, párroco, etc.), o de los propios residentes que no desean permanecer en su localidad.

La provincia de Zamora lleva desde el siglo XIX en estado de abandono y Fermoselle y los Arribes han sido de las zonas que más lo han sufrido. Señalaba Calderón, refiriéndose a la provincia de Zamora

«su posición geográfica e incluso su singular morfología constituyeron... un obstáculo insalvable para la mejora de su infraestructura viaria tradicional, acentuaron su aislamiento y dificultaron la cada vez más necesaria integración en la economía nacional» (Calderón, 1993)

Las comunicaciones provinciales entre los distintos municipios siempre han sido escasas y difíciles. Puede decirse que han sido estas dificultades las que han favorecido el aislamiento, y con ello, la conservación de las tradiciones y la cultura, y la permanencia de la población en otras épocas; de hecho, con esas deficientes comunicaciones, se alcanzó el máximo poblacional en Fermoselle en 1877 con 5 395 habitantes. Se trataba de una población autosuficiente donde los insumos externos eran escasos y se abastecía con lo producido en cercanía, lo que hacía innecesario salir diariamente.

En el último tercio del XIX las vías para ir a Zamora, Ledesma y Salamanca se encontraban en muy mal estado, pero la construcción de caminos carreteros y de herradura mejoraron algunas conexiones. En 1868 se construyó la carretera de Trabanca (Sequeros-Fermoselle) que salvaba el desnivel para cruzar el Tormes mediante un

puente de piedra y que se puso en funcionamiento en 1884; se trataba de la salida sur de Fermoselle hacia Trabanca, hoy denominada C-525, desde donde partían variantes a Salamanca, Vitigudino, y Villarino. Era un viario sin arcén integrado en el paisaje, que atravesaba lugares de gran valor paisajístico. En la actualidad, conecta en La Fuente de San Esteban con la A-62 para llegar a Salamanca y Zamora. En 1895 se realizó la carretera de Zamora a Fermoselle (Calderón, 1993).

En la actualidad, ha habido pocos cambios, el municipio cuenta tan solo con carreteras comarcales de segundo orden y locales que pertenecían a la red secundaria y estaban recogidas en el Plan General de Obras Publicas de 1940 para su reconstrucción; a finales de los años ochenta este viario se transfirió a la Junta de Castilla y León.

Hay que señalar que el intercambio fronterizo entre España y Portugal no se inició hasta el siglo XIX. Las relaciones siempre fueron difíciles ya que había que atravesar el Duero en una zona encajonada. En 1923 se abrió la aduana en Murcena, realizándose el paso en una barcaza (Cortes, 1995). Unos meses más tarde, se cerró, y por razones de Estado, posteriormente se abrió un nuevo paso en Torregamones. En la actualidad esta conexión se realiza a través de la carretera comarcal C-527, que conecta la capital zamorana con Fermoselle y la frontera portuguesa en Bemposta. Tiene un recorrido de 72 kilómetros y pertenece a la red básica de Castilla y León. En 1992, la Junta realizó obras de mejora y reforzamiento del firme; la prolongación de esta vía en la parte portuguesa se denomina EN 211-7.

Posteriormente, ante la inundación provocada por la presa de Bemposta, la empresa encargada de construir el Embalse y la Diputación de Zamora establecieron la Aduana que dejó de tener utilidad cuando en 1992 quedó definitivamente abierta la frontera. En ese año los flujos de viajeros comenzaron a ser importantes, llegando a atravesarla anualmente 69 202 personas y 24 459 vehículos, es decir, 184 personas y 67 vehículos al día. En 2004, la intensidad media diaria por este paso fronterizo fue de 978 vehículos (OTEP, 2006). En la actualidad el tráfico ha descendido, situándose en 260 vehículos; de ellos, el 96 % son vehículos ligeros y el 4 % pesados (Consejería Fomento y Medio Ambiente, 2021).

Aunque hubo intentos de realizar una vía férrea en la zona, Fermoselle y los Arribes nunca llegaron a contar con ferrocarril. En 1908, la Ley sobre ferrocarriles secundarios y estratégicos incluía cuatro líneas, una de ellas comunicaba Benavente con Fermoselle y Villarino (Calderón, 1993); en 1912 se admitió la redacción del proyecto, pero finalmente no se construyó.

Por tanto, toda la red de transporte se basa exclusivamente en el modo viario que sirve de soporte infraestructural por la que circulan todo tipo de vehículos, mayoritariamente turismos. Hay que señalar que el parque móvil de Fermoselle es muy elevado, existiendo más vehículos que personas. Esto se debe no solo a que sus habitantes deseen tener coche, sino que es la forma de garantizar la conexión con el exterior.

Tabla 3. Parque móvil del municipio de Fermoselle, 2022

Distintivo ambiental	Camiones	Furgonetas	Autobuses	Turismos	Motocicletas	Tractores industriales	Ciclomotores	Otros vehículos	TOTAL
Cero				1					1
B	28	24		197	14		37		300
C	10	15		135	36		3		199
ECO				12			0		12
Sin distintivo	91	116	2	292	39	1	130	48	719
TOTAL	129	155	2	637	89	1	170	48	1.231
%	10,48%	12,59%	0,16%	51,75%	7,23%	0,08%	13,81%	3,90%	

Fuente. Elaboración propia a partir del Anuario Estadístico General de la Dirección General de Tráfico (DGT)

El escenario en 1975 era bien diferente, tan solo existían 77 coches, y además contaba con un importante parque de bicicletas, alcanzado las 105; en la década de los sesenta el parque descendió a tan solo 62. Otra novedad de estas fechas pasadas es la presencia de carros de dos ruedas: 180 en 1975 y 162 en 1981 (Cortes, 1995). Además, el transporte público comunicaba más destinos y tenía más servicios.

Como ya se ha dicho, la mayoría de los vehículos corresponden a turismos (51,7 %), seguidos de las furgonetas con un 12,6 % y los camiones con un 10,4 %. El índice de motorización es superior a los del conjunto español: si en Fermoselle existen 975 vehículos por cada 1.000 habitantes, en España el dato es inferior, tan solo 742 vehículos; en el caso de los turismos el dato es inferior en Fermoselle con 497 turismos, frente a los 540 de España. Este indicador refleja la dependencia que existe en el municipio de los vehículos motorizados.

Esta dependencia se debe, en gran medida, a los deficientes servicios del transporte público que compiten con la existencia de un parque de vehículos cada vez mayor que reduce la ocupación en los autobuses. Hay que recordar que los servicios de autocar han disminuido significativamente desde 1990; en esa época existían conexiones con Zamora, Salamanca, Vitigudino, Peñaranda de Bracamonte y Madrid; además, también había un servicio de autobús los días de Feira a Mogadouro (Cortes, 1995).

En la actualidad únicamente existe una conexión con Zamora capital con parada en Cibanal, Villar del Buey, Bermillo de Sayago, Torrefracas, Fadón, Piñuel, Malillos y Pererueta. Tiene 2 servicios, uno a las 07:30 y otro a las 15:30; y otros 2 de regreso desde Zamora a las 13:00 horas y otro a las 19:00 horas (TamameBus, 2023). Aunque estos servicios se intentan adaptar a las necesidades de la población que acude a

Zamora a trabajar, al médico o hacer gestiones, la mayoría de las ocasiones no cubre la demanda. Los tiempos de viaje son prolongados, 1 hora y 15 minutos. Además hay que señalar que la ubicación de la parada en Fermoselle, en el Monumento al Emigrante, se encuentra a 1,5 kilómetros, muy alejada de donde vive la población, y sin un itinerario de acceso peatonal seguro.

También existe un servicio de transporte a la demanda impulsado por la Junta de Castilla y León que permite a los fermosellanos trasladarse únicamente a los pueblos del entorno, en una ruta prefijada que cubre Fornillos, Cibanal, Formariz, Pasariegos, y Bermillo de Sayago.

10. ACTUACIONES QUE CAMINAN HACIA LA TRANSICIÓN SOCIOECOLÓGICA

Fermoselle, junto a otros municipios de la zona, ha comenzado a trabajar desde hace un tiempo en algunas iniciativas favorables a una transición hacia un modelo de desarrollo diferente, mas ligado al territorio y a sus residentes. Estos pasos podrían encajar en una transición socioecológica que permitiera re-habitar el territorio. Las iniciativas que están en funcionamiento se centran en la autonomía energética, en la revitalización de las actividades agropecuarias como el proyecto «Fermoselle Villa del Vino» o en proyectos turísticos respetuosos con la Naturaleza y con el patrimonio histórico.

10.1. *Nuevos instrumentos de gobernabilidad*

Los planteamientos biorregionales diseñan una estrategia con un plan de acción en el que las transformaciones proceden de la población organizada. Se trata de un sistema de abajo arriba, en el que se encuentren representados de forma activa todos los actores empresariales (de todos los sectores de la economía), sindicales, ecologistas o las que existan en cada territorio. La biorregión puede ser una herramienta de intervención territorial desde donde diseñar actuaciones orientadas a la autonomía energética, alimentaria y económica, preservando la integridad de los ecosistemas e incorporando formas de democracia participativa y de justicia social (Morán, Fernández, Prats & Hernández 2023).

En el caso de Fermoselle y los municipios de los Arribes, la aparición en 2009 de la Agrupación Europea de Cooperación Territorial Duero– Douro-AECT de Acuerdo al Reglamento del Parlamento Europeo 1082/2006 permite a los países miembros y a las entidades locales y regionales contar con un nuevo instrumento territorial dotado de personalidad jurídica para reforzar la cohesión económica y social en el ámbito europeo. En este proyecto se integran un centenar de municipios salmantinos y zamoranos, además de las autarquías portuguesas de Tras os Montes, Douro y Beira Interior, la Associação de Freguesias de Raia e do Coa de Portugal. En este marco se están desarrollando numerosos proyectos que encajan en planteamientos biorregionales.

Pero quizá sean necesarias organizaciones intermedias en el ámbito local o mancomunado (que han desaparecido con el paso del tiempo) para re-habitar las comarcas

y municipios, pero viviendo el territorio de otra manera, como participantes activos, responsables de la conservación de la naturaleza y sus recursos (Christian, 2019). Cuando mayor es el ámbito territorial, más difícil es la participación activa que solo puede ocurrir en cercanía, a escala humana, (Max-Neef, 1993) donde es posible la cooperación de sus habitantes. Es la única forma de hacer realidad una democracia biorregional centrada en las preocupaciones ambientales y en la vida de las personas con el objetivo de lograr una verdadera sustentabilidad. Las políticas biorregionales se oponen a una cultura del consumo dominada por la velocidad y el derroche de combustibles fósiles.

En muchos municipios de los Arribes aún perviven actividades comunales vinculados con el aprovechamiento de pastos y leña, el carboneo, el arreglo de caminos, la limpieza de fuentes o el mantenimiento de las cortinas, donde el propietario de los montes comunales era el Concejo o Común de Vecinos (Martin, 1991). También sería adecuado potenciar las asambleas vecinales.

10.2. *Formas locales de gestión de la energía*

Como ya se ha señalado, la población apuesta por un modelo de transición energética planificado que permita el autoconsumo eléctrico de los residentes de estas zonas rurales. Para dar respuesta a esta demanda, en 2017 se creó la cooperativa energética Efiduero Energy, de carácter transfronterizo, constituida por los ayuntamientos y por sus vecinos. Está destinada a los pueblos integrados en la AECT Duero-Douro que forman parte de la cooperativa. La Agrupación ha invertido 6 millones de euros para realizar 232 instalaciones fotovoltaicas bajo el modelo de autoconsumo compartido repartidas en 55 municipios ubicados en el territorio rural del oeste zamorano y salmantino (Efiduero, 2023).

En 2022, el proyecto recibió ayudas del gobierno central a través del PROGRAMA DUS 5000 del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia del MITECO (Ministerio para la Transición Ecológica y Reto Demográfico) 1,5 millones de euros financiación concedida al 100 %, y otra ayuda del Programa CE IMPLEMENTA también dentro Plan de Recuperación con 1,9 millones euros. Con lo que se financiará la instalación de 106 plantas fotovoltaicas y treinta y dos puntos de recarga. AECT ya contaba previamente con 40 plantas fotovoltaicas que se suman a las nuevas. En la actualidad, hay una veintena de puntos de recarga de 22Kw y dos conexiones para vehículos. Igualmente se han aprobado otros proyectos de eficiencia energética como el del alumbrado público que permite a los ayuntamientos un ahorro del 85% del gasto en energía (El Español, 2023).

Sin embargo, a pesar de las ayudas recibidas, EfiDuero Energy ha encontrado numerosas trabas al proyecto de autoconsumo energético, en concreto, para dar de alta las instalaciones ya construidas y puedan comenzar a vender energía; 38 de las 40 iniciativas puestas en marcha llevan meses en lista de espera para poder lograr el último trámite; en algunos casos la espera es de dos años, cuando el trámite no debe pasar de un mes. Por esta razón EfiDuero ha interpuesto acciones legales ante la Junta de Castilla y León e Iberdrola, la distribuidora que opera en la zona (Tribuna de Valladolid, 2023).

10.3. *Re-territorializar Fermoselle y los Arribes mediante proyectos agropecuarios*

Después de tantos años de desterritorialización en el que las agresiones ambientales y la despoblación han facilitado la pérdida de conocimientos y prácticas agrícolas que han transformado el paisaje. Son muchas las actuaciones y proyectos que se están desarrollando o que se encuentran en fase de desarrollo. Su objetivo es la vuelta al territorio, para relocalizar las actividades antes abandonadas o en decadencia. Los planteamientos biorregionales deberán potenciar una agricultura que potencie la autonomía y la seguridad alimentaria, siempre preservando la integridad de los ecosistemas.

Las poblaciones de los Arribes y Fermoselle actualmente se están centrando en la ejecución de la concentración parcelaria. Esta medida puede tener ventajas en la productividad de las explotaciones, pero también puede generar algunos impactos. En 2016 ante, la excesiva división de las parcelas, una asamblea de participantes apostó por la concentración parcelaria que afectaría a 2 190 propietarios en 5 830 hectáreas (Consejería Agricultura y Ganadería, 2018). En 2023 la Consejería de Medio Ambiente, Vivienda y Ordenación del Territorio dictó la declaración de impacto ambiental sobre el estudio previo de la zona de concentración parcelaria en Fermoselle mediante Orden MAV/717/2023 de 30 mayo y el 22 de junio la Junta de Castilla y León declara de utilidad pública y urgente la concentración parcelaria de Fermoselle.

La concentración tiene expectativas de mejorar las explotaciones agropecuarias que van desde la optimización del rendimiento, la mejora de la accesibilidad de las fincas (con la adecuación de la red de caminos) o la posibilidad de introducir maquinaria. Todo ello repercutirá en el ahorro de tiempo y carburante en el desplazamiento a las parcelas y evitará la pérdida de cultivos tradicionales. Además, al contar con fincas de mayor extensión, los propietarios podrán acceder a las ayudas de la Política Agraria Comunitaria (PAC).

Sin embargo, en ocasiones se pone en esta medida demasiadas expectativas. Es una herramienta que bien utilizada puede tener sus ventajas, pero que también puede ser un instrumento perverso. No parece tan sencillo que se cumpla el objetivo de fijar población rural que aparece en algunos estudios (Consejería de Agricultura y Ganadería 2018). Especialmente si se contempla lo sucedido en otros municipios donde la concentración parcelaria ha tenido un efecto totalmente contrario. En 1952 se comenzó a aplicar la Ley de Concentración Parcelaria, más que para fijar población, sirvió para empujar a muchos agricultores a la emigración. En la actualidad tampoco anima a sus habitantes a quedarse en los pueblos, y así ha ocurrido en otros municipios de la provincia donde se ha implantado.

Por otro lado, es de esperar que, al menos, no genere impactos ambientales y paisajísticos que rompan con el atractivo paisajístico para muchos visitantes. Según el propio estudio técnico, se sabe que no afectará a la zona de los Arribes, y que la adecuación de los caminos mantendrá su trazado actual, adaptándose a la orografía. Igualmente se prevén pasos para los cauces de agua, se conservarán las alineaciones arbóreas y las paredes de piedra. El Estudio de Impacto Ambiental introduce medidas que garantizarán la protección ambiental de la zona para favorecer un desarrollo sostenible ligado al aprovechamiento óptimo de las tierras.

La agricultura es una de las formas de interacción entre el ser humano y el territorio que ofrece un variado mosaico de paisajes generados por los productos que se cultivan. En el caso de Fermoselle, a pesar de existir también frutales y olivos, son las viñas las que ofrecen uno de los paisajes más atractivos para los visitantes: cultivos en bancales mirando al Duero y a Portugal.

Este paisaje intervenido, artificializado, constituye una construcción cultural que refleja una práctica desde el siglo XVI. Si bien es cierto que el cultivo de las vides ha disminuido en las últimas décadas, el vino es ahora de mayor calidad. En 2007 se constituye como denominación de origen Arribes del Duero cuyo ámbito de producción se extiende por 43 localidades en municipios de Zamora y Salamanca. Hay que señalar que no todos los viñedos ni viticultores están integrados en la denominación de origen, en 2016 solo un 33,8 % de la producción comercializada la tenía (Baraja, Plaza y Prada, 2018).

Lo que es cierto es que la calidad alcanzada y la denominación de origen han introducido una sensación de oportunidad en la recuperación económica de Fermoselle y en otras comarcas en la que participan desde pequeños productores a las grandes bodegas. El proyecto de AECT Duero-Douro Fermoselle Villa del Vino se enmarca en esta dinámica de impulso de la actividad vitivinícola y de recuperación del patrimonio cultural asociado, en la medida en que desarrolla el turismo sostenible y da a conocer los productos agroalimentarios de los Arribes. Pero que, por el momento, es insuficiente para revertir el proceso de abandono (Baraja, Plaza y Prada, 2018).

Finalmente, es obligado mencionar otro proyecto, Self-Prevention que se está desarrollando desde la Agrupación AECT Duero-Douro que tiene como finalidad, la reintroducción de la cabra ante el abandono de las tierras de cultivo y del monte. Es una fórmula de pastoreo muy adecuada para la limpieza de montes y de los terrenos improductivos que al tiempo que permite la cría y explotación caprina, facilita la prevención de incendios forestales. Es el método que mejor se adapta a la orografía accidentada del territorio.

10.4. *Turismo de calidad: menos es más*

En un momento en que la turistificación está invadiendo las ciudades y que sus habitantes huyen de la masificación, el turismo rural ofrece un escenario de tranquilidad, silencio, y mayor calidad. Es una oferta en crecimiento por lo que es lógico que en Fermoselle y en los Arribes constituya uno de los ejes centrales de las propuestas de desarrollo económico. En la provincia de Zamora tiene un peso importante: el 61 % corresponde al turismo rural (Caixabank, 2023).

Este cambio de preferencias de los turistas es una oportunidad para el desarrollo económico de las zonas rurales y ofrece un elevado potencial para impulsar la sostenibilidad del sector turístico. Fermoselle tiene una posición estratégica al ubicarse en el centro del Parque Natural de Los Arribes del Duero donde se pueden contemplar espectaculares paisajes. Además, cuenta con un rico patrimonio cultural, enológico y etnográfico para ofrecer a los visitantes.

Se encuentra en una fase inicial de desarrollo turístico, con una oferta limitada de alojamientos, y unos visitantes también escasos: desde 2021 a 2023 solo se registraron 16.450 turistas (Oficina Turismo Fermoselle, 2023) [2]. Los turistas proceden mayoritariamente del interior: Castilla y León (33,7 %), Madrid (24,7 %) y País Vasco (7,9 %). Fermoselle compagina la recepción de turistas con la llegada de un turismo familiar-residencial de personas vinculadas con el municipio que tienen allí una segunda residencia. Los meses de mayor afluencia se concentran en verano, especialmente en el mes de agosto, cuando se registran 1 262 turistas. La presencia de visitantes extranjeros es muy pequeña.

Puede afirmarse que existen oportunidades para acoger a nuevos turistas. Sin embargo, la planificación turística futura deberá pensar en la capacidad de carga del municipio para evitar situaciones de sobreturismo, como ocurre en algunas zonas rurales de la Tramontana Balear o en el País Vasco por poner algunos ejemplos. Escenarios que son incompatibles con las actividades agrícolas y ganaderas así como con la calidad de vida de los residentes. En un planteamiento biorregional, el turismo es necesario, pero debe desarrollarse en armonía con el entorno.

Uno de los problemas que ya existe en momentos de gran afluencia turística está relacionado con el acceso hasta el municipio, que se basa casi exclusivamente en el vehículo privado. El coche penetra en el abigarrado trazado histórico y genera conflictos importantes con los peatones. Deben preverse alternativas de acceso, no solo a los residentes, sino especialmente a los turistas, basadas en una fórmula de transporte colectivo que evitaría la llegada de un elemento difícil de estacionar en un espacio tan sensible como los Arribes.

Pensando en una mirada biorregional, Fermoselle y los Arribes, se debe buscar un turismo de calidad, que con menos turistas, se logren más beneficios. Este criterio permitirá ajustarse a los límites ecológicos, preservar los bienes comunes y de la identidad colectiva y re-habitar el territorio. Al mismo tiempo, este tipo de planteamientos deberán realizarse en colaboración con las poblaciones portuguesas, y para ello, la AECT ha puesto en funcionamiento el Proyecto Terra Duero, un Observatorio Cultural de Frontera, destinado a la promoción turística, en el que participan 13 ayuntamientos y una mancomunidad de la provincia de Salamanca y Zamora. Todos ellos se han unido para posicionar la frontera hispano-lusa como un destino turístico de excelencia a nivel nacional.

11. CONCLUSIONES

La transición hacia un modelo social y ecológicamente sostenible deberá ser lenta. Los cambios no se producirán de forma rápida; cambiar el modo de consumir alimentos, de relacionarse con el entorno, recuperar las técnicas agrícolas y ganaderas o implantar las energías alternativas será, necesariamente, un proceso largo y lento. Se trata como señala la Declaración de Cork de 2016 de lograr «una vida mejor en el medio rural» (Unión Europea, 2016).

El objetivo es plantear estrategias integrales que no solo hagan posible visitar Fermoselle, sino vivir en Fermoselle y en los Arribes. Se debe re-localizar la organización

de las sociedades y de la economía a través de redes cooperativas biorregionales que permitan satisfacer las necesidades en proximidad (Moran, Fernández, Prats y Hernández, 2023) Al mismo tiempo, es necesaria una circularidad en el uso de los materiales y de la energía que permita la preservación de los bienes comunes y de los ecosistemas naturales, impulsando estilos de vida más lentos, más sencillos y que se centren en el cuidado de la vida.

Los Arribes han sido un territorio agredido durante mucho tiempo por los megaproyectos y por la despoblación. El nuevo escenario de crisis ecosocial requiere actuaciones urgentes, sin embargo, la re-territorialización de la economía y la población, así como la regeneración de los ecosistemas es necesariamente lenta.

La mirada biorregional, permite pensar en una economía centrada en la reagrarización del territorio de Fermoselle que logre mantener la calidad de sus vinos, pero también deberá potenciar otros cultivos tradicionales como el almendro, los frutales, el olivo y los cultivos de huerta que permitan el autoabastecimiento alimentario y ofrezcan a los visitantes productos de restauración de calidad.

Las nuevas formas de desarrollo urbanístico deben ser esmeradamente cuidadosas en preservar el patrimonio cultural. El planeamiento actual prevé un número sobredimensionado de suelo residencial que podría romper la imagen patrimonial del municipio. Por otro lado, el casco histórico construido en una complicada orografía convierte en inaccesibles muchos de los espacios públicos y de los destinos, no solo para los envejecidos residentes, sino también para los turistas. Convendría que se intentara aplicar la normativa de accesibilidad cumpliendo los criterios del itinerario peatonal accesible, y que en los puntos más problemáticos se introdujeran algunas medidas de apoyo como barandillas o elevadores para facilitar la vida cotidiana.

Los maltratados y escasos servicios de transporte público colectivo no parecen ser una alternativa de movilidad ni para los residentes ni para los turistas. Esta situación debe remediarse, el transporte regular de viajeros es un derecho constitucional y debe mejorarse en un municipio donde las personas no conductoras, especialmente las de más edad, carecen de autonomía cuando necesitan desplazarse fuera del municipio.

Pensando en una mirada biorregional, Fermoselle y los Arribes deben buscar un turismo de calidad, que permita que con menos turistas, se logren más beneficios. Solo de esta forma se logrará conservar el patrimonio cultural y natural, y permitir la vuelta al territorio. Es deseable que Fermoselle sea un municipio visitado, pero también re-habitado.

NOTAS

[1] Se trata del ámbito de los 37 municipios que se encuentran en el Parque Natural.

[2] Desde 18/03/2021 a 28/02/2023 (datos de la Oficina de Turismo de Fermoselle).

BIBLIOGRAFÍA

- Acuerdo 51/2023, de 22 de junio, de la Junta de Castilla y León, por el que se declara de utilidad pública y urgente ejecución la concentración parcelaria de la zona de Fermoselle (Zamora). (BOCyL, n.º 121, 26 de junio de 2023).
- Agência Portuguesa do Ambiente (2023). Ficha Presa Bemposta. https://cnpbg.apambiente.pt/gr_barragens/gbportugal/FICHAS/Bempostaficha.htm
- Asociación Española de la Geografía (AGE). (2018). *Manifiesto Abordar el reto demográfico, hacer frente a la despoblación*.
- Ayuntamiento de Fermoselle. (16 de noviembre 2004). *Normas Urbanísticas Municipales de Fermoselle*.
- Baraja, E, plaza, J. I. Y Prada, E. (2018). Atributos y valores patrimoniales de los viñedos tradicionales en las provincias de Zamora y Salamanca. El caso de los Arribes del Duero. *Actas XXV Congreso de la AGE*.
- Caballero, P, Delgado, J. M y Martínez, L. C. (2012). La evolución demográfica de Castilla y León: una trayectoria que refleja los rasgos y manifiesta las contradicciones del modelo español. *Población y poblamiento*. Consejo Económico y Social de Castilla y León.
- Caixabank (2023). El turismo rural: motor económico en las zonas agrícolas de la geografía española. <https://www.caixabankresearch.com/es/analisis-sectorial/agroalimentario/auge-del-turismo-rural-espana-oportunidad-desarrollo-rural>
- Calderón, B. (1993). La deficiente infraestructura de transportes: uno de los factores condicionantes del desarrollo y marginación de la provincia de Zamora en el siglo XIX. *Primer Congreso de Historia de Zamora. Tomo IV. Moderna y contemporánea* (pp. 251-262).
- Christian Wahl, D. (2004). Desarrollo biorregional: rehabilitar nuestras comarcas de una manera sostenible (y regenerativa). *Revista Re-Habitar, 10*.
- Consejería de Agricultura y Ganadería (2018). *Estudio técnico previo de la zona de concentración parcelaria de Fermoselle (Zamora)*. Dirección General de Producción Agropecuaria e Infraestructuras agrarias. Junta de Castilla y León.
- Consejería de Fomento y Medio Ambiente (2021). *Mapa de intensidades de tráfico de Castilla y León y Mapa de velocidades de tráfico en las carreteras de Castilla y León*.
- Confederación Hidrográfica del Duero (2023). *Embalse de Almendra*. <https://mirame.chduero.es/chduero/viewer/reservoir?showLayers=&baseLayer=0>
- Cortes Vázquez, L. (1995), Donde Sayago, termina... Fermoselle. Ed. Libros de nuestras tierras.
- Crespo Redondo, J. (1968). *El paisaje agrario de los Arribes del Duero*. Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto Juan Sebastián El Cano.
- Decreto de la Jefatura del Estado 3146/1974 de 24 de octubre por la que se declara Conjunto Histórico Artístico a la Villa de Fermoselle
- Decreto 164/2001 de 7 de junio por el que se aprueba el Plan de Ordenación de los Recursos Naturales (PORN del Espacio Natural Arribes de Duero (Salamanca-Zamora). BOCL n.º 114 miércoles 13 junio de 2001.
- Dirección General de Tráfico (DGT). (2023). *Anuarios estadísticos general y Anuarios de Accidentes*. Ministerio del Interior. Gobierno de España. www.dgt.es
- Efiduero (2023). <https://efiduero.com/la-aect-duero-douro-invierte-6-millones-de-euros-en-las-zonas-rurales-de-zamora-y-salamanca-dentro-del-proyecto-de-renovables-energia-para-el-pueblo/>
- El Español (24 mayo del 2023). Los seis millones que permitirán a 55 pueblos de Zamora y Salamanca alcanzar la independencia energética

- https://www.elespanol.com/castilla-y-leon/region/zamora/20230524/millones-permitiran-zamora-salamanca-alcanzar-independencia-energetica/766173608_0.html
- Fernández Álvarez, J. (2018). La comarca natural de los Arribes del Duero. Desafíos demográficos y potencialidades turísticas. *En Studia Zamorensia*. Vol. XVII.
- Ferrereras, F. (26 de septiembre 2018). Una multinacional belga se fija en Zamora para invertir 350 millones en seis parques eólicos. *Diario ABC*. https://www.abc.es/espana/castilla-leon/abci-multinacional-belga-fija-zamora-para-invertir-350-millones-parques-eolicos-201809260940_noticia.html
- Guimaraês, R. (2001). *Fundamentos territoriales y biorregionales de la planificación*. División de Medio Ambiente y Asentamientos Humanos. CEPAL-Naciones Unidas.
- Instituto Nacional de Estadística. INE (2023). *Censos de población y Vivienda*.
- Lebeau, R. (1983). *Grandes modelos de estructuras agrarias en el mundo*. Vicens Universidad
- Marín, F. (2001). *Paseos por los Arribes del Duero*. Amaru Ediciones (Segunda Edición).
- Martín Ferrero, M. A (1991). *Comunitarismo agrario en Sayago: el ejemplo de Badilla*. Instituto de Estudios Zamoranos «Florián de Ocampo» (C.S.I.C.).
- Max-Nef, M. (1993). *Desarrollo a escala humana*. Editorial Nordan Comunidad MORAN, N. Ministerio de Cultura. *Catastro Marqués de la Ensenada. 1749-1953. Fermoselle* <https://pares.mcu.es/Catastro/servlets/ServletController?accion=4&opcionV=3&orden=0&loc=6911&pageNum=1>
- Morán, N, Fernández, J. L., Prats, F., y Hernández, A. (2023). *Biorregiones. De la globalización imposible a las redes territoriales ecosostenibles*. Icaria.
- Naredo, J. M. (2009). *Economía, poder y megaproyectos*. Fundación Cesar Manrique.
- Norte de Castilla (2019). 200 pueblos contaminan sus ríos. <https://www.elnortedecastilla.es/20090809/zamora/pueblos-contaminan-rios-20090809.html>
- Oficina de Turismo de Fermoselle (2023). *Datos estadísticos*.
- Orden MAV/717/2023 de 30 mayo por la que se dicta la *declaración de impacto ambiental sobre el estudio previo de la zona de concentración parcelaria en Fermoselle (Zamora)* de la Consejería de Medio Ambiente, Vivienda y Ordenación del Territorio. (BOCyL, n.º 107, 6 de junio de 2023).
- OTEP (2006). *Observatorio Transfronterizo España-Portugal*. <https://www.transportes.gob.es/informacion-para-el-ciudadano/observatorios/observatorios-de-transporte-internacional/observatorio-transfronterizo-espan%CC%83a-portugal>
- Reglamento (CE) N.º 1082/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 5 de Julio de 2006, sobre la Agrupación Europea de Cooperación Territorial (AETC). (DOUE, n.º 210, 31 de julio de 2006, pp. 19-24).
- Resolución de 28 de diciembre de 2022, de la Dirección General de Calidad y Evaluación Ambiental, por la que se formula declaración de impacto ambiental del proyecto «Parque eólico Villarino de 300 MW y su infraestructura de evacuación, en los términos municipales de Villarino de los Aires, Trabanca, Ahigal de Villarino, Almendra, El Manzano, Iruelos, Puertas, Villar de Samaniego y Pereña de la Ribera (Salamanca)». (BOE, n.º 9, 11 de enero de 2023).
- Senabre López, D. (2013). Caracterización territorial de la Raya Ibérica. El ámbito de la frontera entre Portugal y España en Castilla y León. En J. A. Campesino. (Coord.). *Turismo de Frontera* (Tomo I). Riet Ediciones.
- Tamame Bus (2023). *Horarios de autobuses*. <https://www.tamame-bus.com/horario-lineas-autobuses-tamame>
- Vázquez Baquero, A. (2007). *Desarrollo endógeno. Teorías y políticas de desarrollo territorial*. Investigaciones Regionales 11. Sección Panorama y debates.

Tribuna de Valladolid. (22 junio del 2023). Llevan a la Fiscalía las trabas al Proyecto de Autoconsumo Energético en La Raya.

Unión Europea. (2016). *Declaración de Cork 2.0. Una vida mejor en el medio rural.*

Zamora News (2023). La oposición del Ayuntamiento de Bermillo vota en contra del cambio de uso del suelo y solicita el desalojo de la promotora del parque eólico. <https://www.zamoraneews.com/articulo/47-comarcas/oposicion-ayuntamiento-bermillo-vota-cambio-suelo-solicita-desalojo-promotora-parque-eolico/20230115113611233497.html>

CAPÍTULO 10
EL VINO COMO EJE DE COOPERACIÓN Y DESARROLLO
TERRITORIAL: UN RECORRIDO POR EL TRABAJO
DE LA AGRUPACIÓN EUROPEA DE COOPERACIÓN
TERRITORIAL DUERO-DOURO (2004-2024)

*Wine as a Focus of Cooperation and Territorial Development: A Journey Through
the Work of the Duero-Douro European Grouping of Territorial Cooperation
(2004-2024)*

Ana Belén López Tárraga

«Existen grandes ideas que escapan del tiempo en el que son presentadas»

RESUMEN: Históricamente, las zonas cercanas a las fronteras han experimentado un menor desarrollo debido a su distancia de los centros urbanos principales. Desde hace varias décadas, la cooperación territorial ha sido una herramienta clave para impulsar el desarrollo de las áreas rurales. Entidades como la Agrupación Europea de Cooperación Territorial (AECT) Duero-Douro han desempeñado un papel fundamental en este proceso, llevando a cabo diversos proyectos. Este capítulo examina el trabajo realizado por la AECT Duero-Douro durante el período de 2004 a 2024, comenzando con las ferias agroalimentarias iniciadas en Trabanca a principios del siglo XXI y culminando en marzo de 2024 con el proyecto «Fermoselle Villa del Vino». A lo largo de este periodo, se describirán y analizarán los hitos que marcaron el desarrollo del territorio mediante la promoción y valorización del vino: el Salón Internacional del Vino, que dio origen a los actuales Premios VinDuero-VinDouro; la creación de la asociación VinDuero-VinDouro; la fundación de la AECT Duero-Douro; el lanzamiento de la Ruta Internacional del Vino entre España y Portugal; la puesta en marcha del proyecto Fermoselle Villa del Vino como una apuesta por

la recuperación del patrimonio; y, finalmente, la revalorización de los elementos que nunca deben perderse en el territorio: las variedades autóctonas, los banales y el patrimonio histórico. Como conclusión, se destaca la necesidad urgente de seguir impulsando la cooperación territorial desde el propio territorio, con el fin de evitar la despoblación total de la zona.

Palabras clave: *Vino; Desarrollo rural; Unión Europea; Fondos Europeos; Frontera hispanolusa.*

ABSTRACT: Historically, areas near borders have experienced slower development due to their distance from major urban centres. For several decades, territorial cooperation has been a key tool in promoting the development of rural areas. Entities such as the Duero-Douro European Grouping of Territorial Cooperation (EGTC) have played a crucial role in this process, carrying out various projects. This chapter examines the work carried out by the Duero-Douro EGTC between 2004 and 2024, starting with the agro-food fairs initiated in Trabanca in the early 21st century and culminating in March 2024 with the «Fermoselle Villa del Vino» project. Throughout this period, the milestones that marked the development of the territory through the promotion and enhancement of wine will be described and analysed: the International Wine Salon, which gave rise to the current VinDuero-VinDouro Awards; the creation of the VinDuero-VinDouro association; the foundation of the Duero-Douro EGTC; the launch of the International Wine Route between Spain and Portugal; the initiation of the Fermoselle Villa del Vino project as a commitment to heritage recovery; and, finally, the revaluation of the elements that should never be lost in the territory: native grape varieties, terraces, and historical heritage. In conclusion, the urgent need to continue promoting territorial cooperation from within the territory itself is emphasised, in order to avoid total depopulation of the area.

Keywords: *bioregion; Fermoselle; socioecological transition; ecosocial crisis.*

EL MUNDO RURAL ESTÁ MUY VIVO. Desde que se popularizó el cuestionable concepto de ‘España vacía’ acuñado por el escritor y periodista Sergio del Molino en su libro publicado en 2016, se ha instaurado en la sociedad española la idea de que el territorio rural no tiene futuro. Que está acabado. Con esto no culpo a nadie por tener estos pensamientos. De hecho, es lógico pensar así, puesto que ya en la etapa Educación Primaria, los libros de Conocimiento del Medio explican que el proceso de industrialización de mediados del siglo XX y la consiguiente necesidad de mano de obra en las ciudades ejercieron una fuerte atracción de los habitantes de las áreas rurales. Este proceso dio lugar a lo que se conoce como éxodo rural de la década de los 60, la apuesta por el cambio de una vida de trabajo sin descanso, dedicada al cuidado del campo y el ganado de forma precaria, a una vida con un empleo con condiciones laborales reguladas y posibilidades de prosperar. Seis décadas después, en 2020, la población de España es de 47.450.795 habitantes distribuidos en 8.131 municipios en una superficie de 504.745 km². Del total de la población, el 15,9 % del total vive en las poblaciones

rurales que ocupan el 84 % de la superficie del país y representan al 82 % del total de municipios (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Gobierno de España, 2021). A la vista de estos datos, el concepto de ‘España vacía’ es aparentemente válido y el fenómeno de la despoblación en las áreas rurales resulta evidente.

Aun así, con los datos en contra, el mundo rural está muy vivo. Una viveza que se experimenta pisando el terreno. Una viveza que no es a la que se acostumbra en las ciudades. Esa vitalidad se encuentra en su diversidad y patrimonio natural y cultural. Para comprender esa vitalidad hay que observarla con una mirada más amplia que el simple hecho de ver personas cuando vamos en el coche o paseamos por las calles. Un contexto que aprecian, valoran y cuidan quienes viven en él, pero quizá difícil de entender por aquellos que toman las decisiones que se basan en estadísticas para reducir los servicios públicos, como rebajar el periodo de atención médica o cerrar centros escolares; no invertir en infraestructuras como el mantenimiento del asfaltado de las carreteras, adaptar la red eléctrica o la adecuación de las telecomunicaciones para tener cobertura móvil e internet. Sorteando las vicisitudes del día a día se encuentra el 15,9 % de la población española que, por convencimiento, apuesta y cariño a las zonas rurales desarrollan su vida.

Quizás sea una reflexión muy romántica; quizás sea por querer atraerte como lector; quizás sea porque el sentimiento de pueblo ha estado presente desde que tengo uso de razón; quizás simplemente sean unas líneas vacías a las que todavía les estás buscando el sentido. Sea como sea, he creído necesario este contexto para presentar el caso que será descrito a continuación. La historia de cómo ese sentimiento de no dejar a su suerte el territorio rural se materializó en la idea de apostar por el desarrollo y la cooperación territorial en torno a un alimento que siempre estuvo presente en Fermoselle y su tierra, como se ha podido comprobar en los capítulos anteriores de este libro: el vino y todo el patrimonio que lo envuelve.

A lo largo de las siguientes páginas se explica cómo la Agrupación Europea de Cooperación Territorial Duero-Douro (en adelante AECT Duero-Douro) ha desarrollado su actividad durante el periodo de 2004 a 2024 con el vino como uno de sus ejes centrales de actuación. Ha buscado la puesta en valor del vino y su cultura a través del fomento de diversos proyectos y programas en ‘La Raya’ hispanolusa para convertirlo en motor de actividades socioeconómicas y empleo. El capítulo toma como punto de partida las ferias agroalimentarias que desde Trabanca se pusieron en marcha a principios del siglo XX y finaliza en marzo de 2024 con el proyecto «Fermoselle Villa del Vino», desde el cual se han trabajado las páginas de este libro. Para este período de tiempo, se describirán y analizarán los hechos que marcaron el desarrollo del territorio a través de la difusión y puesta en valor del vino: el salón internacional del vino que daría lugar a lo que actualmente conocemos como Premios VinDuero-VinDouro, la creación de la asociación VinDuero-VinDouro, la creación de la AECT Duero-Douro, el lanzamiento de la Ruta Internacional del Vino entre España y Portugal, la puesta en marcha de Fermoselle Villa del Vino como apuesta por la recuperación y, por último, la revalorización de aquello que nunca debe perderse en el territorio: las variedades autóctonas, los bancales y el patrimonio histórico.

Estructurado en cuatro partes, este capítulo es un viaje por 20 años de historia recopilados a través de la revisión de la hemeroteca de todos aquellos artículos que fueron

publicados en periódicos en papel, muchos de ellos ya extintos; conversaciones con los distintos protagonistas que vivieron la historia del desarrollo territorial desde sus inicios; personas que a lo largo de los años han trabajado y trabajan en la AECT Duero-Douro; técnicos de la Denominación de Origen Arribes (en adelante D.O. Arribes); empresas y empresarios de Fermoselle; representantes de las instituciones públicas municipales; y sobre todo lectura de la documentación elaborada por las y los compañeros de la AECT Duero-Douro que me precedieron realizaron.

1. HABLAMOS DE FERMOSELLE, PERO TODO COMENZÓ EN TRABANCA (2004-2008)

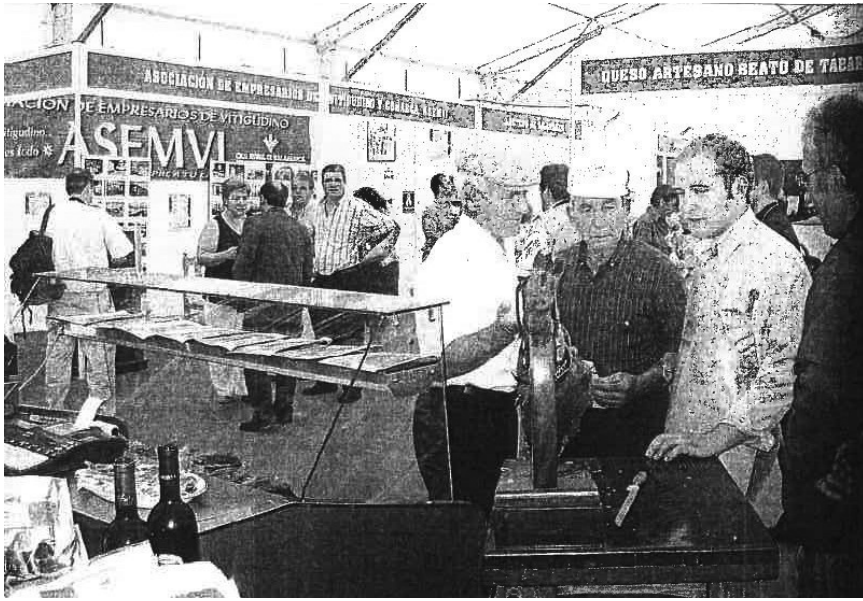
Basta con haber leído alguno de los capítulos de este libro para alcanzar una conclusión: en Trabanca no hay, ni hubo cultivo de la vid. Y en caso de no haber leído ninguno de los capítulos, basta con echar un ojo a las localidades que conforman parte de la D.O. Arribes para observar que Trabanca no pertenece a la misma. Entonces, ¿por qué todo comenzó en Trabanca? Pues bien, a pesar de no tener vid, ni producir vino, Trabanca sí que contó y cuenta con la persona que por creencia en su tierra y amor a la misma decidió dedicar su trabajo a ponerla en valor, dinamizarla, atraer actividad económica y empleo o lo que es lo mismo desarrollarla territorialmente. Por aquel entonces, concretamente en 1999, José Luis Pascual llegaba a la alcaldía de Trabanca. Un alcalde joven con ganas de poner a su pueblo, un municipio situado en el oeste salmantino y con poco más de 250 habitantes, en el mapa. ¿Cómo hacerlo? Poniendo en valor el patrimonio cultural, natural y etnográfico del territorio y fomentando la formación de la población con actividades educativas.

De este modo, puso en marcha diferentes eventos con una doble intención: mostrar al público el potencial de Trabanca y, por extensión, de Arribes; y motivar a las y los habitantes a poner en valor su territorio. Así desde el Ayuntamiento de Trabanca se organizaron actividades como exposiciones fotográficas (Vicente, 2004), charlas culturales sobre patrimonio natural (Corredera, 2004) o cursos formativos para formar a las personas en desarrollo turístico, actividad que por aquel tiempo se comenzó a establecer en la zona como un potencial nicho de mercado (La Gaceta de Salamanca, 2004). Pero sin duda, los eventos que mayor interés suscitaron y público atrajeron al territorio fueron las ferias agroalimentarias, de artesanía y mercadillos (Vivas, 2004; Castaño, 2004; Pérez, 2004C) (Figura 1).

Con las ferias comenzó a vislumbrarse lo que en el futuro se conocería como «cooperación territorial». Pues, desde sus inicios en 2001, la Feria Agroalimentaria, y en 2003, la Feria de Artesanía y el mercadillo dominical de 'La Cuenta', todos fomentaron el intercambio cultural hispanoluso hasta convertirse en un punto de encuentro entre los habitantes de las localidades *rayanas* de esta parte del territorio fronterizo hispanoluso. De este modo, el territorio de estos dos países donde la tónica común había sido hasta el momento vivir de espaldas, a pesar de la cercanía, comenzaron a encontrarse y a entablar relaciones de cooperación. Como ejemplo de este acercamiento puede citarse la Feria Agroalimentaria Arribes del Duero de 2004 que contó con más de 18.000

visitantes y 250 empresas participantes de ambos países y de diferentes actividades económicas del sector agroalimentario: carne, embutidos, quesos, aceite, frutas, verduras, miel, panadería, restauración, productos ecológicos y vino (Vicente, 2004).

Figura 1. Comerciantes y visitantes durante la celebración de la Feria Agroalimentaria de Trabanca en 2004



Fuente: María José Vicente, El periódico el Adelanto de Salamanca

El vino comenzaría a tener protagonismo en estas ferias. Ya en la feria de 2004 habría un día dedicado al 'vino de la zona', es decir, al vino de Arribes, donde en aquel momento los bodegueros estaban agrupados dentro de la Asociación Vinos de la Tierra. Esta jornada transcurría entre folklore y degustación de los vinos del territorio arribeño con catas, pisada de la uva y con la conversión del agua de la fuente local de Trabanca en vino acompañada de una representación teatral (Pérez, 2004a) (Figura 2).

Más allá de la puesta en valor de los productos locales y de la atracción de visitantes, las ferias tuvieron aparejado a ellas un desarrollo económico notable en Trabanca. En una entrevista para *La Gaceta Regional de Salamanca*, preguntado sobre la repercusión de este tipo de eventos para la localidad, el alcalde respondía: «hemos conseguido consolidar a Trabanca como referente de ferias y certámenes expositivos (...) se ha conseguido cambiar el rumbo del pueblo, se están recuperando habitantes gracias a la gente que se queda, y se están realizando inversiones importantes. En estos últimos años se han abierto dos casas rurales, un restaurante (...) y general la iniciativa privada empieza a invertir como consecuencia de la dinamización del pueblo». Además de las iniciativas privadas, este desarrollo también se tradujo a nivel municipal donde el ayuntamiento llegó a tener una plantilla de 47 trabajadores (Pérez, 2004b).

Figura 2. Pisada de uva durante la celebración de la Feria Agroalimentaria de 2004



Fuente: Miguel Ángel Pérez, La Gaceta Regional de Salamanca

Un año después, en 2005, el vino tomaría un protagonismo pleno con la celebración del I Salón Internacional del Vino y su Cultura en Arribes del Duero del 20 al 21 de agosto, donde este alimento volvería a unir a los dos países de la Península Ibérica. Por sus lazos históricos y culturales ligados al vino, Fermoselle fue el lugar elegido realizar este evento. A iniciativa del Organismo Autónomo Arribes, presidido por José Luis Pascual, en colaboración con el Ayuntamiento del municipio se habilitó una carpa junto a las instalaciones de la cooperativa Virgen de la Bandera con 22 stands que albergaron 25 bodegas mayoritariamente de Arribes, pero también se abrió la participación a vinos de las denominaciones de origen de Toro, Ribera del Duero, Cigales y Portugal (Gómez, 2005). La mención de la cultura que el salón portó en su denominación se dedicó al patrimonio cultural de Fermoselle. Paralelamente, se organizó una visita a las bodegas subterráneas de Fermoselle, una charla sobre el proceso de elaboración del vino y una muestra de tonelería portuguesa (Blanco, 2005).

El salón no solo fue un lugar de difusión, sino que fue el primer examen al que se sometieron los vinos de Arribes. Por primera vez, se valoró la calidad de los vinos presentados en la feria otorgando el premio Arribe de Oro a los mejores vinos en las categorías de blanco, rosado, tinto joven, tinto crianza y reserva. Un jurado presidido por Pascual Herrera, director de la Estación Enológica de Castilla y León; José Antonio Cabañas, presidente de la Asociación de Sumilleres de Salamanca; y Antonio García, de la Asociación de Sumilleres del País Vasco (Gómez, 2005). Sería en este momento cuando el concurso que conocemos como Premios VinDuero-VinDouro echaría a andar (Figura 3).

En aquel momento, la celebración del salón del vino pasó como un evento más en el calendario. Pero al echar la vista atrás, se aprecia que fue el principio de un camino que cosecharía muchos éxitos posteriores. Para profundizar en esta cuestión se entrevistó a Santiago Castro, ingeniero agrónomo que en aquellos años comenzó a trabajar junto

a la Asociación de Vinos de Arribes para poner en marcha la actual Denominación de Origen Arribes. Castro explica que el inicio de este tipo de eventos incentivó la apertura de Arribes hacia el exterior, además de fomentar la cooperación con nuestros vecinos portugueses (S.Castro, comunicación personal, 1 de abril de 2024). Un trabajo que también motivó a la asociación ‘Vino de la Tierra de Arribes del Duero’ a continuar con paso firme hacia la creación de la Denominación de Origen Arribes.

Figura 3. Inauguración del I Salón Internacional del Vino y su Cultura en Arribes de Duero



Fuente: AECT Duero-Douro

Con la llegada de 2006 el mercadillo de ‘La Cuenta’ cumpliría un año y Trabanca sería el destino al que tanto los habitantes de las zonas rurales como de las ciudades se desplazaría el primer domingo de cada mes para comprar productos locales hispanolusos. La adecuación de un itinerario en autobús desde Salamanca fue clave para facilitar los desplazamientos. Según refleja la prensa, a este primer mercadillo del año asistieron 1.800 personas (Vivas, 2006). La popularidad que en estos años alcanzó la zona de Arribes y especialmente Trabanca fue fruto del trabajo de difusión a través de los medios de comunicación. No había semana en la que el Ayuntamiento de la localidad no apareciera en prensa entre dos y tres veces. Ello generó en el público curiosidad por conocer el lugar, que luego se convertiría en muchos casos en una actividad habitual.

La celebración de la nueva Feria Agroalimentaria traería una novedad importante: la celebración del II Salón Internacional del Vino. Pasaría así de Fermoselle a Trabanca, lugar donde se consolidaría su celebración edición tras edición. «Trabanca busca ser el espejo del sector agroalimentario y vinícola», afirma uno de los titulares de prensa del momento, el vino pasaba así de estar en la programación de la feria a tomar parte del protagonismo del título (Corral, 2006). Y es que las nuevas bodegas que iniciaron su andadura, así como las ya existentes en Arribes, Toro, Ribera del Duero y Portugal, presentaron sus muestras de vino a las catas del concurso donde como ya era habitual, además de la promoción, se llevaban a cabo acciones de formación. En esta ocasión, Carlos Capilla, director técnico y gerente de la v.c.p.r.d. Vinos de Calidad de Arribes, fue el encargado de impartir una charla sobre las características de Arribes (Encinas, 2006).

Si algo se puede extraer de este breve, pero intenso periodo de tiempo, es que existían ganas, motivación y posibilidad de desarrollo para la zona en torno al vino. Sería el momento de plasmar todo ello en un proyecto que implicara a todos los agentes y entidades interesados tanto en España como en Portugal.

2. LA COOPERACIÓN INTERMUNICIPAL: PRIMEROS PASOS DE LA COOPERACIÓN TERRITORIAL

El clima de cooperación en el territorio se hacía más evidente entre los diferentes municipios de La Raya. En este momento, tres serían los acontecimientos que propiciarían el salto cualitativo de la cooperación intermunicipal a la cooperación territorial: la creación, por parte de la Unión Europea, de la figura jurídica de la Agrupación Europea de Cooperación Territorial (AECT) (escala europea), la puesta en marcha de la Ruta Internacional del Vino (escala transfronteriza), y la creación de la Denominación de Origen de Arribes (escala regional).

Para entender lo que estaba sucediendo a escala europea, hemos de remontarnos a principios del siglo XXI. En la Unión Europea, las diferencias socioeconómicas entre los diferentes países que conformaban la organización internacional eran evidentes, sobre todo a nivel transfronterizo. Un hecho que se agravó desde 2004, momento en el que se produjo la quinta y mayor ampliación de la Unión Europea, en la que se adhirieron la República Checa, Chipre, Eslovaquia, Eslovenia, Estonia, Hungría, Letonia, Lituania, Malta y Polonia (Unión Europea, 2004), países que, a excepción de Malta y Chipre, se crearon tras la caída de la Unión Soviética en 1991. A ello se le suma que la cooperación intermunicipal transfronteriza que en regiones como España y Portugal había comenzado a finales de la década de 1980 estaba mostrando sus limitaciones, derivadas de las diferentes normativas legales y administrativas que impedían llevar a cabo una cooperación plena (Manero, 2012, p. 256).

Como solución a esta problemática se publicó el Reglamento (CE) n.º 1082/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 5 de julio de 2006, sobre la Agrupación Europea de Cooperación Territorial (AECT) con entrada en vigor el 1 de enero de 2007. Este texto abriría la puerta a los países pertenecientes a la Unión Europea con fronteras interiores a crear entidades bajo la figura jurídica de la AECT para fomentar la «cooperación territorial» con el fin de reforzar la «cohesión económica y social»

(Reglamento (CE) n.º 1082/2006, Unión Europea, p. 2). La nueva figura jurídica [1] de la Unión Europea buscaba poner solución a los desequilibrios territoriales existentes entre los diferentes Estados Miembros de la Unión y que podría contar con fondos derivados del Fondo Europeo de Desarrollo Regional para la realización de programas concretos.

En la escala transfronteriza, la sintonía de los municipios del vino en Arribes fomentaría la creación de la Ruta Internacional del Vino. Un proyecto que planteaba el diseño y puesta en marcha de una ruta centrada en el vino que discurría por el Parque Natural Arribes del Duero en España y el Douro Internacional en Portugal. Las cámaras municipales de Miranda do Douro, Mogadouro, Freixo de Espada e Cinta y todas sus correspondientes freguesías en Portugal; y los 37 municipios españoles distribuidos entre las provincias de Zamora y Salamanca e integrantes del Parque Natural de Arribes del Duero, son las localidades pertenecientes a la Ruta, con el Ayuntamiento de Trabanca y la asociación Juvenil Arribes del Duero como entidades dinamizadoras principales (Ayuntamiento de Trabanca, 2007).

Dentro de este proyecto, se planteó el diseño de un itinerario abierto que facilitara al visitante un recorrido de forma organizada por Arribes del Duero y Douro Internacional en torno al mundo del vino. Aquí se invitó a todas las entidades, empresas, restaurantes y hoteles, entre otras entidades del territorio, a adherirse a la ruta, todas las cuales estarían señalizadas con una placa distintiva. Para la gestión y desarrollo de la ruta se creó la asociación sin ánimo de lucro Vinduero-VinDouro (Ayuntamiento de Trabanca, 2007). El desarrollo del proyecto iría ligado al fomento del empleo en la zona con la contratación de diferentes técnicos de distintos perfiles: restauración, marketing, turismo, enología, traducción o diseño gráfico, entre otros (REVCYL, 2007). Este proyecto contó en primer lugar con financiación de la Junta de Castilla y León y posteriormente con financiación del programa 2007-2013 INTERREG POCTEP (2007-2020.poctep.eu, 2024).

La Ruta Internacional del Vino sería presentada el jueves 26 de julio de 2007 en el Restaurante La Retoñera de Trabanca. Este acto congregaría a diferentes alcaldes, concejales de los municipios del oeste salmantino y zamorano, presidentes de las cámaras municipales portuguesas, bodegueros y empresarios del sector turístico de la zona (La Opinión-El Correo de Zamora, 2007). También acudió el presidente de la Fundación Encuentro, José María Martín Patiño. Aquí José Luis Pascual y los técnicos responsables de proyecto Pedro Luis Pérez, Lourdes Barrios y Nuria Rodríguez darían a conocer entre todos los presentes los diferentes pasos alrededor de los que se desarrollaría la ruta (Miguel Corral, 2007). Fue un encuentro que causó gran interés y motivación por parte de las personas del sector tal y como puede verse en el salón del restaurante que se muestra en la Figura 4. Este proyecto arrancararía con la adhesión de 40 establecimientos del sector vitivinícola y hostelero del territorio (Blanco, 2007).

En tercer lugar, en la escala local, se ha de mencionar la creación de la Denominación de Origen Arribes. Justo un día después de la presentación de la Ruta Internacional del Vino, en el Boletín Oficial de la Junta de Castilla y León publicaba la orden AYG/1264/2007, de 11 de julio, por la que se reconocía a la entidad de vino de calidad producido en una región determinada (v.c.p.r.d.) Arribes el rango de Denominación de Origen y se aprobaba su Reglamento. El territorio que abarcaría la denominación

se extendería a 45 municipios de las provincias de Zamora y Salamanca emplazados en Arribes (oeste zamorano y salmantino). En este momento, las variedades minoritarias de uva como Juan García o Malvasía, ya estarían presentes (ORDEN AYG/1264/2007, p. 1-2). Con la puesta en marcha de la Denominación de Origen se empoderaba a los productores de la zona, reconociendo la singularidad del valor vitivinícola que desde hacía años venía destacando en el territorio arribeño.

Figura 4. Acto de presentación de la Ruta Internacional del Vino



Fuente: Tribuna de Salamanca

La nueva legislación europea que abría las puertas a la cooperación territorial con la creación de las AECT's como figura jurídica con capacidad plena; la puesta en marcha de la Ruta Internacional del Vino, con gran acogida entre ambos países; y la puesta en valor de la calidad del vino de con la creación de la Denominación de Origen, sentaron los cimientos para los acontecimientos que posteriormente sucederían.

2.1. *Apuntes sobre el fomento de la igualdad y el empleo: el programa EQUAL y centros CODEL*

El fomento del empleo a través de la viticultura y el turismo, así como la aparición del fomento de la igualdad, serán de vital importancia en el desarrollo de posteriores

acontecimientos, destacando dos iniciativas: el programa EQUAL y la red de centros de Cooperación para el Desarrollo Local (CODEL).

Durante el periodo 2001-2006, la Unión Europea, a través del Fondo Social Europeo, puso en marcha la Iniciativa Comunitaria de Recursos Humanos EQUAL, que buscaba luchar contra la discriminación y la desigualdad en el mercado de trabajo (Ministerio de Trabajo y Economía Social, 2004). Desde el Ayuntamiento de Trabanca se desarrolló a través de estos fondos el proyecto «Rayando la Igualdad» (Resolución 21119, 2004), un programa integral de empleo destinado a las mujeres rurales del 2005 al 2007. Entre las acciones más destacadas dentro del programa hay que citar el fomento de la autonomía personal, ayudando a las mujeres a obtener el carnet de conducir (Concello de Lugo, 2007), la atención especializada de personas dependientes (Infomedia, 2007) o la publicación del libro *Te lo diré 100 veces... ¡Somos iguales!* en el que se recogieron mil fotografías de mujeres rurales que buscaba poner en valor el papel de la mujer en el territorio (Cobos, 2007).

Figura 5. Vista general de los diferentes participantes en el acto de fundación de la AECT Duero-Douro



Fuente: <https://mpt.gob.es/>

En este mismo periodo de tiempo, la Red de Centros CODEL fue un proyecto promovido por la Fundación Encuentro y la Fundación Iberdrola para impulsar el desarrollo sostenible de la Raya del Duero, mejorar la formación en nuevas tecnologías de los residentes de este territorio y fomentar el emprendimiento. La gestión de esta iniciativa se vehiculó a través de la Asociación de Municipios para la Cooperación y el Desarrollo, integrada por localidades del oeste salmantino y zamorano y que fue creada en 2005. Todos estos municipios también se integraron en la red de centros CODEL. Entre las iniciativas formativas que se llevaron a cabo desde esta red de centros la viticultura y el turismo también estaban presentes (Fundación Encuentro y Fundación Iberdrola, 2005)

3. LA CREACIÓN DE LA AECT DUERO-DOURO Y EL DESARROLLO TURÍSTICO EN TORNO AL VINO (2009-2019)

El carácter intermunicipal y transfronterizo de la Asociación VinDuero-VinDouro y de la Asociación de Municipios para la Cooperación y el Desarrollo, les llevaría a

encontrarse en el camino y aunar fuerzas para la creación de la Agrupación Europea de Cooperación Territorial Duero-Douro (Manero, 2012, p. 264). Esta idea sería presentada a los diferentes alcaldes del lado español con los que trabajaban las dos entidades en el Forum para la Igualdad en La Raya [2] celebrado en diciembre 2007, y posteriormente a los presidentes de las cámaras municipales portuguesas en enero de 2008 en una reunión en Mogadouro. Estas dos reuniones marcarían el inicio del trabajo para la constitución de la Agrupación Europea de la Cooperación Territorial Duero-Douro. Setenta y cinco municipios pertenecientes al oeste salmantino, zamorano y las regiones portuguesas de Tras-Os-Montes, Douro y Beira Interior aprobarían su adhesión a la agrupación en un primer momento (Infomedia, 2007). A partir de este momento, comenzarían a elaborarse los estatutos de la agrupación y a abrir la propuesta de adhesión a diferentes municipios españoles y portugueses rayanos.

«Fueron unos meses donde hicimos muchos kilómetros al volante y mantuvimos muchas reuniones con alcaldes y representantes de las cámaras municipales. La creencia firme en que la creación de una AECT iba a traer el impulso definitivo al territorio era la que nos movió sin descanso», explicaba José Luis Pascual en una de las conversaciones mantenidas durante la redacción de este capítulo (J.L.Pascual, conversación personal, 25 de octubre de 2023). En la misma línea temporal en la que se presentaba el proyecto en los distintos municipios hispanolusos, se publicaba Real Decreto 37/2008, de 18 de enero, por el que se adoptan las medidas necesarias para la aplicación efectiva del Reglamento (CE) n.º 1082/2006, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 5 de julio de 2006, sobre la Agrupación Europea de Cooperación Territorial (AECT), de forma que el gobierno de España transponía la legislación europea y abría la puerta a la creación de estas entidades (Real Decreto 37/2008, Ministerio de la Presidencia, p. 1).

El camino emprendido daría sus frutos. El 7 de marzo de 2009, las aguas hispanolusas del río Duero a la altura de Mirando do Douro acogieron el acto institucional donde nació de forma oficial la AECT Duero-Douro [3] ante la mirada de las diferentes autoridades hispanolusas del momento (Figura 5) (Ministerio de Política Territorial y Memoria Democrática, 2009). Los estatutos de la AECT Duero-Douro serían aprobados en Asamblea Constitutiva una semana después (Manero, 2012, p. 264). La entidad obtendría la oficialidad el 21 de abril con la publicación en el BOE de la resolución por la que se inscribirían los estatutos de la AECT Douro-Douro (Resolución de 31 de marzo de 2009, BOE).

En este momento, 165 entidades se integrarían en la región. 96 de ellas pertenecientes al oeste zamorano y salmantino, y 69 de las regiones de Tras-Os-Montes, Douro y Beira Interior. También se adscribirían la Asociación de Municipios para la Cooperación y el Desarrollo Local, el Organismo Autónomo D-Arribes, la Universidad de Salamanca y el Instituto Politécnico de Bragança (Resolución de 31 de marzo de 2009, BOE, p. 1-2). En cuanto al área de actuación, la Agrupación abarcaría 9.000 km² de territorio marcado por un fuerte carácter rural donde en aquel momento residían alrededor de 120.000 personas (siendo la población mayor en la zona portuguesa que en la española) y donde más de la mitad de entidades locales poseían menos de 200 habitantes censados (Manero, 2012, p. 265).

Creada la AECT Duero-Douro, la entidad comenzaría a desarrollar proyectos de diversa índole, pero con un único objetivo: fomentar el desarrollo territorial. Aunque subrayaremos las iniciativas ligadas directamente al vino, para mostrar esta diversidad

3.1. *El papel del vino con la creación de la AECT Duero-Douro*

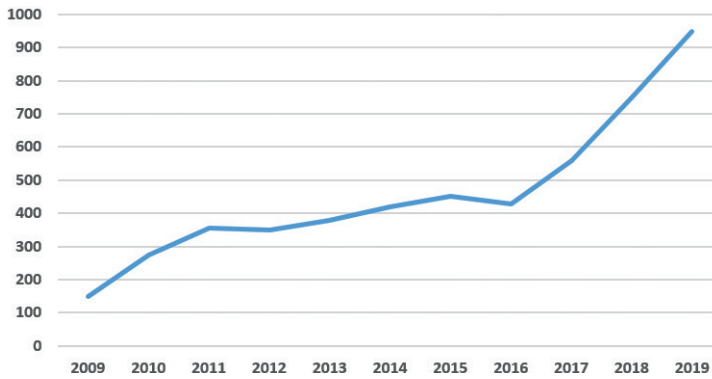
Relacionado directamente con el vino, hay que mencionar el trabajo que continuó realizándose desde la Ruta Internacional del Vino y el crecimiento de los Premios VinDuero-VinDouro con la incorporación de la enóloga Isabel Mijares como directora técnica del concurso.

Integrada dentro de la AECT Duero-Douro, la Ruta Internacional del Vino continuó trabajando en la fusión del vino con el patrimonio natural de Arribes o, lo que es lo mismo, desde una perspectiva enoturística, siendo la primera ruta enológica internacional creada en la UE (DirectoAlPaladar, 2008). La ruta llegó a tener más de 70 comercios adheridos, entre los que se organizaban distintos paquetes turísticos donde el visitante podía conocer la riqueza gastronómica y vitivinícola de ambos lados de la frontera. Además, desde esta iniciativa se organizaron galerías y cursos de cata (Asociación VinDuero-VinDouro, 2019A; Asociación Vinduro-VinDouro, 2019B).

Más allá de las actividades de promoción y difusión del vino, la Ruta Internacional del Vino puso en marcha en 2015 ‘Terra Duero’, marca turística del territorio. De esta forma, la ruta se abrió a todo el territorio de la AECT Duero-Douro. A la marca se unieron más de 40 municipios y localidades de la agrupación. Desde la marca se creó una señalética con la que los visitantes podían identificar los pueblos dentro de la red y una web que contenía toda la información sobre qué podía visitarse en cada localidad (TerraDuero, 2024a). El vino también tiene su protagonismo en el apartado de la web ‘Entre cepas’ en el que se explicaban todos los aspectos relacionados con el vino en el territorio: tradición, denominaciones de origen y bodegas (TerraDuero, 2024b). La marca turística continúa activa y todos los contenidos continúan siendo referencia para las personas que visitan el territorio.

Al tiempo que la Ruta Internacional del Vino desarrollaba su actividad, el concurso Premios VinDuero-VinDouro experimentó un gran crecimiento que puede observarse en la evolución del número de muestras de vino presentadas al concurso entre 2009-2019 (Gráfico 7). La apuesta por contar en el comité de cata con profesionales del sector del vino con distintos perfiles como enólogos, sumilleres, expertos en marketing o periodistas o el trabajo de promoción y difusión para llegar a todos los territorios de la Península Ibérica y la creencia y apoyo de personalidades relevantes en el sector son dos hechos clave, según explicó la coordinadora de los Premios VinDuero-VinDouro, Carmen Pacho. Ambos hechos se encuentran directamente relacionados con el respaldo, apoyo y ayuda ofrecido por figuras relevantes del panorama vitivinícola. «De España hemos de destacar la figura de Pascual Herrera, quien nos ayudó a dar a conocer el concurso en Castilla y León. Posteriormente, con la incorporación de Isabel Mijares, como directora técnica, entraríamos en el panorama internacional de concursos. Ella sería quien nos motivaría a mejorar año tras años hasta el punto de conseguir el patrocinio de la Organización Internacional del Viño y el Vino (OIV). Del lado portugués, destacan las figuras de Osvaldo Amado y Rodolfo Queirós», añadía Carmen Pacho (C.Pacho, conversación personal, 28 de octubre de 2024).

Figura 7. Evolución del número de muestras de vino presentadas a Premios VinDuero-VinDouro (2009-2019)



Fuente: Elaboración propia a partir de la información extraída de la web de Premios VinDuero-VinDouro (<https://premiosvinduero.com/>)

4. FERMOSELLE: LA VILLA DEL VINO

Se comprobó que el vino como reclamo y puesta en valor resultaba muy interesante para el público. Una afirmación que a lo largo de este recorrido ha quedado demostrada. Nos situamos para esta última etapa en 2019, momento en el que comenzaría a construirse la imagen y marca de Fermoselle: La Villa del Vino. Una iniciativa focalizada en esta localidad zamorana, que la AECT Duero-Douro tenía el objetivo de convertir en el motor que dinamizara el conjunto territorial arribeño a través de la cultura del vino. La recuperación y puesta en valor del patrimonio cultural histórico compuesto por las bodegas subterráneas a través de la ruta ‘Momentos Únicos’, la difusión de las variedades minoritarias y vinos de Arribes, un plan de formación dirigido a las personas del sector, la atracción de talento a través del programa ‘Campus Rural’ y las labores de investigación, son los pilares en que se basa este proyecto que en el momento de redacción de estas líneas continúa activo.

El primer pilar, y la base que sustenta el inicio de este proyecto, fue la puesta en marcha de la ruta ‘Momentos Únicos’ como nueva actividad integrada dentro de la Ruta Internacional del Vino. A finales del mes de diciembre de 2019, era presentada esta iniciativa que invitaba al visitante a descubrir las galerías subterráneas que Fermoselle oculta en el subsuelo conformando una riqueza patrimonial que el público debía conocer. Esta nueva actividad contó desde el comienzo con el apoyo del Ayuntamiento de Fermoselle, entidad que con la entrada de José Manuel Pilo como alcalde en este año se reintegraría en la AECT Duero-Douro, tomaría como oficial esta ruta y apostaría por el turismo como motor de desarrollo para el pueblo (Ruiz-Medrano & Pérez Valera, 2019). En un primer momento, en la visita se mostraban cuatro bodegas; posteriormente la oferta se iría diversificando hasta ofrecer distintas modalidades de visita: visita a cinco bodegas históricas, visita con cata de vinos de Arribes, visita exprés donde

se mostraban diez bodegas denominada ‘Tour Aventura’ y visitas a la carta en la que el visitante podía elegir del catálogo de bodegas de Famoselle Villa del Vino qué bodegas visitar (PueblosdeSayago.com, 2023).

«Las personas que visiten las bodegas, se van a encontrar un mundo subterráneo completamente inigualable. La gente se queda totalmente sorprendida cuando entramos a esa primera bodega, el Rincón del Castillo. Te sobrecoge pensar que se podía tardar hasta 400 años en excavarlas por completo. Son bodegas muy antiguas, que los habitantes de los municipios han mantenido con la transmisión tanto del patrimonio material como inmaterial a lo largo de los siglos. Un trabajo gracias al cual hemos podido aprender y ahora ponerlo en valor. Es todo un entramado que abarca desde bodegas sinuosas interconectadas hasta bodegas que tienen la apariencia de una catedral románica como la bodega ‘La Botica’. También hay que observar las bodegas posteriores del siglo XVI y XVII que poseen arcos, muchos de ellos reforzados con piedras que provienen del Castillo de Doña Urraca de Famoselle y que fue destruido durante las revueltas de los comuneros. Bodegas que guardan secretos como son los rituales ocultos de los judíos. En definitiva, es todo un viaje en el tiempo», cuenta la historiadora y guía de la ruta, Almudena Navarro, al ser preguntada por el contenido de la visita (A. Navarro, conversación personal 3 de abril de 2024) (Imagen 6).

Figura 8. Grupo de visitantes durante una visita ‘Momento Únicos’



Fuente: AECT Duero-Douro

Si se realiza un balance en el tiempo sobre la acogida que esta actividad tuvo entre el público, se puede señalar que fue muy positivo. Entre diciembre de 2019 y julio de 2023, más de 15.000 personas realizaron la ruta en alguna de sus modalidades (Za49.es, 2023). Datos que son fruto de la organización, ya que está diseñada para que su beneficio repercuta en el mayor número posible de actores del territorio. Las bodegas que se

visitan se encuentran arrendadas por la AECT Duero-Douro, de modo que además de poner en valor el patrimonio, sus propietarios reciben un beneficio económico. En la propia ruta se recomiendan productos o lugares que son de interés en la zona.

La puesta en marcha de las rutas iría acompañada del diseño de la imagen de Fermoselle Villa del Vino con el que se identificarían todas las actuaciones del proyecto y que tomaría caracteres del alfabeto hebreo en su composición en homenaje a la cultura judía (Cachazo, 2021). Cuando la presencialidad total volvió a los actos públicos tras la pandemia, Fermoselle Villa del Vino, experimentó un momento de gran actividad para dar a conocer el trabajo que estaba llevando a cabo. En la Tabla 1 se detalla la relación de todos ellos.

Tabla 1. Relación de eventos promocionales organizados por Fermoselle Villa del Vino (2021-2024)

Fecha	Evento
15 de agosto de 2021	Presentación de la marcha <u>Fermoselle Villa del Vino ante los vecinos y vecinas del pueblo</u>
28 de agosto de 2021	Recuperación y celebración de la I Fiesta de la Vendimia de <u>Fermoselle organizada desde la Villa del Vino</u>
Octubre de 2021	Celebración de la primera edición del Festival Jazz y Vino
27 de junio de 2022	Presentación ante profesionales del sector hostelero y de la restauración los vinos de <u>Fermoselle en Salamanca</u>
25 de julio de 2022	Presentación ante profesionales del sector hostelero y de la restauración los vinos de <u>Fermoselle en Salamanca</u>
Del 26 al 28 de agosto de 2022	Celebración de la II Fiesta de la Vendimia de <u>Fermoselle organizada desde la Villa del Vino</u>
Del 4 al 9 de enero de 2023	Realización de la exposición 'Mil bodegas únicas a tu alcance' en Zamora.

Fuente: Elaboración propia a través de la información obtenida de la web de Fermoselle Villa del Vino (<https://bodegasfermoselle.com/>)

La difusión realizada a través de los eventos se complementó con el acercamiento de la formación dirigida a los profesionales del sector de la restauración y hotelero de la zona. La base de estos cursos se sustentó en el modelo que previamente la AECT Duero-Douro había realizado, en el que buscaba acercar la formación a las personas de las zonas rurales sin que estas tuvieran la necesidad de desplazarse a la ciudad. En este sentido, se ha destacar la formación intensiva que recibieron los distintos bares y restaurantes de Fermoselle de la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona durante junio de 2021 (Zamora24horas.com, 2021); el itinerario de cursos sobre viticultura que se realizó en marzo de 2022 (Gómez, 2022); o el curso de análisis sensorial y cata que tuvo lugar en enero de 2023 (Barahona, 2023B).

Realizar este proyecto no sería posible si no resultara atractivo para los y las profesionales. Contar con técnicos cualificados siempre ha sido un aspecto que la AECT Duero-Douro ha cuidado, como se ha podido ver. Pero este proceso de atracción del mundo rural como un potencial lugar donde encontrar trabajo se ha de mostrar desde el inicio de la carrera profesional. Y es en este punto donde se ha de resaltar la colaboración entre la Agrupación y la Universidad de Salamanca (USAL) en el ámbito de las prácticas formativas. En esta relación de colaboración, es muy significativo el programa

prácticas Campus Rural [4] que ha permitido desde 2022 realizar prácticas remuneradas en Fermoselle a diferentes estudiantes de la Universidad de Salamanca. Además, para que la estancia fuera lo más agradable para el alumnado, la AECT Duero-Douro se ha encargado de buscar alojamiento y hacerse cargo de parte de los gastos. Fruto de esta relación de trabajo se han desarrollado trabajos de investigación académico-divulgativos como el artículo sobre el potencial turístico de las bodegas históricas de Fermoselle elaborado por Marta Potente, Fernando Colino y Daniel Aparicio en conjunto con los técnicos del proyecto de la AECT Duero-Douro durante la realización de sus prácticas curriculares/Campus Rural en el verano de 2022 (Potente et. al, 2023). O, sin ir más lejos, el presente trabajo que tiene entre sus manos que es el resultado de una colaboración académica más amplia en la que han participado académicos de diferentes instituciones como la Universidad de Valladolid y la Universidad de Wisconsin, además de la Universidad de Salamanca.

4.1. *Nuevas líneas de trabajo en Fermoselle Villa del Vino*

Sin apartar su acción del eje principal, la ruta por las bodegas ‘Momentos Únicos’, Fermoselle Villa del Vino, también ha enfocado su actividad en la potenciación de las variedades minoritarias. La Denominación de Origen Arribes cuenta con 8 variedades autóctonas y minoritarias autorizadas dentro de su Reglamento (ORDEN AYG/348/2019), convirtiéndose en la Denominación de Origen de nuestro país con el mayor número de variedades de este tipo autorizadas: Bruñal, Puesta en Cruz, Mandón, Gajo Arroba, Malvasía Castellana, Juan García, Bastardillo Chico, Tinto Jeromo y Tijonera. Este patrimonio genético del mapa vitivinícola de Arribes del Duero permite elaborar vinos con aspectos totalmente diferenciados, al aportar una diversidad lejos del alcance de esas zonas muy homogéneas que aglutinan miles de hectáreas de una misma uva (HosteleriaSalamanca.es, 2024)

Esta singularidad diferenciadora de los vinos elaborados en Fermoselle es la que está marcando en la actualidad los trabajos de promoción e investigación. El año 2024 fue testigo de dos eventos dedicados a este tipo de variedades: El ‘I Festival de Variedades Minoritarias’ celebrado el 18 de marzo en El Casino de Salamanca (López Tárraga, 2024) y el ‘Tour de las 1000 Pruebas de Variedades Minoritarias’ (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, 2024) (Imagen 7) que tuvo lugar el 24 de junio en la Cámara de Comercio de Salamanca. Los trabajos de investigación se están desarrollando con el apoyo del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL), presente en ambos eventos.

Por último, es importante señalar que la recuperación de las variedades minoritarias va ligada a la recuperación de espacios y suelos que antaño se dedicaban al cultivo de la vid y que ahora son pasto de la maleza en gran medida. Para dar a la tierra el uso que tradicionalmente le fue otorgado por los agricultores de Fermoselle, aquellos que supieron superar las barreras de las pendientes acantiladas de Arribes con la construcción de paredones en los bancales. Bodegas Pascual Fernández ha sido pionera en la recuperación de estos terrenos con la adquisición, limpieza y replantación de diferentes

variedades minoritarias en la ladera de Fermoselle que mira hacia el río Tormes (Imagen 8). Un proyecto que no ha estado exento de dificultades dada la normativa de Medio Ambiente que lo regula al tratarse de un Parque Natural (Gómez, 2022).

Figura 9. A la derecha, 'I Festival de Variedades Minoritarias'; a la izquierda 'Tour de las 1000 Pruebas de Variedades Minoritarias'



Fuente: AECT Duero-Douro

Figura 10. Vista de los bancales recuperados por Bodegas Pascual Fernández en la ladera del Tormes



Fuente: Imagen propia

5. CONCLUSIONES: SOLO ESCUCHEN

Como se ha podido observar el vino y todo lo que lo envuelve es el elemento que ha motivado la cooperación intermunicipal, en un primer momento, y territorial, posteriormente. Diversas han sido las iniciativas y proyectos que recalaron sobre el territorio y que en la actualidad todavía siguen activas. Los Premios VinDuero-VinDouro son el ejemplo más palpable, concurso que en 2024 celebró su vigésimo aniversario con la mirada puesta en continuar superándose en próximas ediciones. La web de TerraDuero sigue sirviendo de soporte al viajero que decide emprender su viaje por el territorio. La Ruta Internacional del Vino continúa activa a través de Fermoselle Villa del Vino. Un proyecto que servirá de ejemplo a lo largo de 2025 para recuperar las bodegas de la localidad portuguesa de Urrós, a través del proyecto POCTEP BORDERLINE.

Son ejemplos que muestran que el trabajo, cuando emana del pueblo, de las personas que habitan el territorio, sí puede llegar a generar un proceso autocentrado de dinamización. Aunque esto no significa que actuar siguiendo la misma receta que otros siguieron vaya a funcionar. Las cosas han de hacerse de forma ordenada y evitando saturar el mercado. Es decir, no ofrecer más rutas, más alojamientos o más actividades de las que la demanda pueda absorber. Ese más, más y más, puede convertirse en menos, menos y acabar en nada. La gallina de los huevos de oro debe ser sostenible. Y la sostenibilidad pasa por una cooperación real, que en muchas veces se ve eclipsada por los individualismos.

Seguramente muchas hayan sido las cuestiones que habré dejado escapar por el camino. Pero lo cierto es que relatar veinte años de historia en cooperación territorial en unas cuantas páginas no ha sido tarea fácil. Del mismo modo que no es tarea fácil trabajar en el desarrollo territorial porque siempre se tiene la sensación de que puede hacerse más o esa es la sensación que me invade desde que dedico mi actividad laboral a este territorio. Más por las personas, más por el patrimonio, más por el territorio.

La receta de la perseverancia unida a la cooperación da frutos palpables, como se ha descrito a lo largo de este capítulo. Entonces, ¿por qué la situación no mejora? Para mí, la respuesta pasa porque el apoyo institucional sea real, no solo que quede palpable en esa foto que de vez en cuando los políticos vienen a hacerse para curar sus heridas. Políticas reales, hechas desde el territorio y para el territorio sería la receta. Y es ahí donde entidades como la AECT Duero-Douro deberían poder participar, potestad que por su carácter jurídico la UE le otorga, pero se la quitan desde los gobiernos nacionales, autonómicos e incluso hasta provinciales.

Como reflexión final, hemos de apartar al impostor que todos llevamos dentro y nos embarga en muchas ocasiones con su negatividad. Este relato, además de recoger la historia de la cooperación en este territorio, busca empoderar a las personas del territorio. Para que vuelvan a creer en él. En sus posibilidades de presente y futuro. Para qué en lugar de animar a los hijos del territorio a buscar fuera su futuro, los animen a establecerse reinventando las actividades tradicionales, que no por el hecho de ser tradicionales dejan de estar sujetas a la demanda social y a su profesionalización. En definitiva, el mundo rural está muy vivo, solo tenemos que creer en él y es en esta cuestión donde la AECT Duero-Douro ha centrado, centra y centrará sus esfuerzos.

NOTAS

[1] La Unión Europea se ampararía en principio de subsidiariedad recogido en el Tratado de la Unión Europea (TUE) por el que permite a la UE tomar decisiones de forma justificada para garantizar el bienestar de la ciudadanía frente a otras posibilidades disponibles a nivel nacional, regional o local (artículo 5, TUE). También se apoyó en el artículo 159 párrafo tercero de Tratado de la Unión Europea que contempla la posibilidad de adoptar acciones específicas al margen de los fondos objeto del párrafo primero de dicho artículo para alcanzar el objetivo de cohesión económica y social recogido en el Tratado (artículo 159, TUE).

[2] Esta cita fue el evento con el que cerró el proyecto EQUAL Rayando la Igualdad en el que se firmó el pacto por la igualdad hispanoluso «Arribes del Duero. Territorio de Igualdad» en el que participaron 40 municipios: 20 españoles y 20 portugueses (Infomedia, 2007).

[3] La AECT Duero-Douro fue la segunda Agrupación Europea de Cooperación Territorial en España y la séptima a nivel europeo (Comité Europeo de las Regiones, 2024).

[4] El Programa Campus Rural es una iniciativa desarrollada por el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITERD), en colaboración con el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades, la Conferencia de Rectores de Universidades Españolas (CRUE) y la mayoría de Universidades públicas españolas, que permite que los estudiantes puedan llevar a cabo prácticas en municipios de zonas rurales con problemas de despoblación. El objetivo principal del programa es contribuir al reequilibrio territorial incentivando la llegada de capital humano a los espacios más despoblados para dinamizar su tejido productivo, social e institucional. Además, Campus Rural ofrece una experiencia vital, en la que se generan nuevas formas de arraigo y vínculo, que favorecen la actividad y la creación de oportunidades de empleo en el territorio.

BIBLIOGRAFÍA

- Asociación VinDuero-VinDouro (2019A). *Curso de Prova de Vinhos Aperfeiçoamento* [Folleto] Asociación VinDuero-VinDouro.
- Asociación VinDuero-VinDouro (2019B). *Galería de Prova* [Folleto] Asociación VinDuero-VinDouro.
- Ayuntamiento de Trabanca (2007). Proyecto 'Ruta Internacional del Vino'. *Ayuntamiento de Trabanca*.
- Barahona, I. (22 de enero de 2023A). «Si logramos la independencia energética seremos dueños de nuestro futuro». *La Opinión-El Correo de Zamora*. <https://www.laopiniondezamora.es/>
- Barahona, I. (2 de febrero de 2023B). AECT Duero-Douro clausura el curso de cata celebrado en Fermoselle. *La Opinión-El Correo de Zamora*. <https://www.laopiniondezamora.es/>
- Blanco, B. (19 de agosto de 2005). El I Salón Internacional de los Arribes del Duero difundirá los vinos de la zona: Un total de 25 empresas de Zamora, Salamanca y Portugal estarán en la muestra de Fermoselle. *ABC Castilla y León*. <https://www.abc.es>
- Blanco, J.M. (28 y 29 de diciembre de 2007). Enoturismo a la carta. *El Mundo*.
- Cachazo, M.J. (4 de junio de 2021). Fermoselle presenta su nueva imagen corporativa como la Villa del Vino. *La Opinión-El Correo de Zamora*. <https://www.laopiniondezamora.es/>
- Castaño, P. (3 de abril de 2004). La feria de artesanía arrancará con 70 stands de 15 sectores. *El periódico el Adelanto de Salamanca*.
- Cobos, M. (3 de octubre de 2007). Te lo diré 1000 veces... ¡Somos iguales! *AmecoPress Información para la Igualdad*. <https://amecopress.net/Te-lo-dire-1000-veces-Somos-iguales>
- Comité Europeo de las Regiones (2024). Agrupación Europea de Cooperación Territorial. *Comité Europeo de las Regiones*. <https://cor.europa.eu/>

- Concello de Lugo (12 de noviembre de 2007). Lugo, Grecia y Trabanca pusieron en común iniciativas para la inserción laboral en las jornadas de Mujer, empleo y calidad social. *Concello de Lugo: Gabinete de Prensa*. <https://concellodelugo.gal/gl/novas/lugo-grecia-y-trabanca-pusieron-en-comun-iniciativas-para-la-insercion-laboral-en-las-jornadas>
- Corral, M. (13 de agosto de 2006). Trabanca busca ser el espejo del sector agroalimentario y vinícola. *Tribuna de Salamanca*.
- Corral, M. (27 de julio de 2007). La Ruta Internacional del Vino nace en Arribes como recurso turístico. *Tribuna de Salamanca*.
- Corredera, E. (21 de mayo de 2004). Apuesta por el futuro del oeste salmantino. *El periódico el Adelanto de Salamanca*.
- Corredera, E. (11 de febrero de 2008). 75 municipios españoles y lusos forman un grupo de cooperación. www.eladelanto.com
- Directo al Paladar (7 de noviembre de 2008). Ruta Internacional del Vino VinDuero-VinDouro. *Directo al Paladar*. <https://www.directoalpaladar.com/>
- Gómez, I. (21 de agosto de 2005). El Salón Internacional del Vino quiere hacer de Famoselle escaparate de la Mención de Arribes. *La Opinión-El Correo de Zamora*. <https://www.laopiniondezamora.es/comarcas/2005/08/21/sayago-salon-internacional-vino-quiere-1668548.html>
- Gómez, I. (9 de febrero de 2022). Famoselle mira a la viticultura heroica. *La Opinión-El Correo de Zamora*. <https://www.laopiniondezamora.es/>
- Gómez, I. (17 de febrero de 2022). Formación a viticultores, la apuesta de Famoselle por el vino. *La Opinión-El Correo de Zamora*. <https://www.laopiniondezamora.es/>
- Encinas, C. (14 de agosto de 2006). Cultura del vino en el Salón Internacional. *El periódico el Adelanto de Salamanca*.
- Fundación Encuentro y Fundación Iberdrola (2005). *Proyecto Raya del Duero* [Folleto]. Fundación Encuentro y Fundación Iberdrola.
- HosteleriaSalamanca.es (18 de marzo de 2024). Festival de variedades minoritarias, una oportunidad de descubrir vinos únicos. *HosteleriaSalamanca.es*. <https://www.hosteleriasalamanca.es/>
- Infomedia (28 de diciembre de 2007). El alcalde solicita al Gobierno el Centro de Investigación Nacional de Dependencia. *La Gaceta, Regional de Salamanca*.
- Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (24 de junio de 2024). El tour de las 2.000 pruebas. Maratón de catas de vinos de variedades minoritarias. *Itacyl.es*. <https://www.itacyl.es/>
- La Gaceta, Regional de Salamanca (1 de abril de 2004). Curso municipal de agente de desarrollo turístico. *La Gaceta, Regional de Salamanca*.
- La Opinión-El Correo de Zamora (26 de julio de 2007). Bodegueros de la zona conocerán hoy en Trabanca la Ruta Internacional del Vino. *La Opinión-El Correo de Zamora*.
- López-Tárraga, A.B. (27 de marzo de 2024). Las excelencias de las 8 variedades minoritarias de Arribes logran el reconocimiento del sector turístico y hostelero de Salamanca. *Bodegasfermoselle.com*. <https://bodegasfermoselle.com/>
- López-Tárraga, A.B. (en prensa). Comunidades energéticas en el medio rural: el caso de Efiduero Energy (Zamora, Salamanca y norte de Portugal). En J.L. Sánchez, C. Torres, I. Aguado, R. Mecha y J. Prada coords., *Estrategias territoriales y productivas en un contexto de cambio global*. Asociación Española de Geografía.
- Manero Miguel, F. (2012). La cooperación intermunicipal como estrategia de ordenación y desarrollo territorial en espacios transfronterizos: La Agrupación Europea de Cooperación Territorial Duero-Douro. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, n.º 58, p. 249-272.
- Ministerio de Política Territorial y Memoria Democrática (7 de marzo de 2009). Autorizados 102 municipios de Salamanca y Zamora a integrarse en la Agrupación Europea de

- Cooperación territorial «Duero-Douro AECT». Ministerio de Política Territorial y Memoria Democrática: Gabinete de Prensa. <https://mpt.gob.es/>
- Ministerio de Trabajo y Economía Social (2004). *Iniciativa Comunitaria EQUAL, 2.º convocatoria* [Folleto]. Ministerio de Trabajo y Economía Social.
- Orden AYG/1264/2007, de 11 de julio, por la que se reconoce el v.c.p.r.d. Denominación de Origen «Arribes» y se aprueba su Reglamento. *Boletín Oficial de Castilla y León*, 27 de julio de 2007. <https://bocyl.jcyl.es/boletines/2007/07/27/pdf/BOCYL-D-27072007-15.pdf>
- ORDEN AYG/348/2019, de 27 de marzo, por la que se modifica la Orden AYG/1264/2007, de 11 de julio, por la que se reconoce el V.C.P.R.D. Denominación de Origen «Arribes» y se aprueba su Reglamento. *Boletín Oficial de Castilla y León*, 27 de marzo de 2019. <https://bocyl.jcyl.es/boletines/2019/04/11/pdf/BOCYL-D-11042019-20.pdf>
- Pérez, M.A. (15 de agosto de 2004A). El vino, protagonista de la segunda jornada de la feria agroalimentaria. *La Gaceta, Regional de Salamanca*.
- Pérez, M.A. (9 de septiembre de 2004B). José Luis Pascual, alcalde, «Se han cumplido con creces las previsiones para este año». *La Gaceta, Regional de Salamanca*.
- Pérez, M.A. (6 de diciembre de 2004C). Comprar en portugués. *La Gaceta, Regional de Salamanca*.
- POCTEP (2011). Proyecto Recuperación Integral y Sostenible de la Frontera. *POCTEP*. <https://2007-2020.poctep.eu/>
- Potente Castro, M., Colino Prieto, F., Gutiérrez Aparicio, D., Navarro Zamora, A., & López Tárrega, A. B. (2023). Turismo y patrimonio como motores de desarrollo rural: el caso de las bodegas históricas de Fermoselle (Zamora). *Cuadernos Geográficos*, 62(2), 115-132. <https://doi.org/10.30827/cuadgeo.v62i2.27430>
- Pueblosdesayago.com (29 de julio de 2023). Villa del Vino suma dos opciones de visita para las bodegas de #Fermoselle. *Pueblosdesayago.com*. <https://pueblosdesayago.com/2023/07/29/villa-del-vino-suma-dos-opciones-de-visita-para-las-bodegas-de-fermoselle/>
- Real Decreto 37/2008, de 18 de enero, por el que se adoptan las medidas necesarias para la aplicación efectiva del Reglamento (CE) n.º 1082/2006, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 5 de julio de 2006, sobre la Agrupación Europea de Cooperación Territorial (AECT). *Boletín Oficial del Estado*, 17, de 19 de enero de 2008, <https://www.boe.es/eli/es/rd/2008/01/18/37>
- Reglamento (CE) N.º 1082/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo de 5 de julio de 2006 sobre la Agrupación europea de cooperación territorial (AECT). *Diario Oficial de la Unión Europea* L 210/19 de 31 de julio de 2006.
- Resolución 21119 de 2004 [Ministerio de Trabajo y Economía Social]. Por la que se convocan las ayudas del Fondo Social Europeo correspondiente a la Iniciativa Comunitaria EQUAL en España. 15 de diciembre de 2004.
- Resolución 6639 [Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación]. Por la que se da publicidad a la inscripción de los estatutos de la «Agrupación Europea de Cooperación Territorial Duero-Douro». 21 de abril de 2009.
- REVCYL (16 de julio de 2007). El visto bueno de la Ruta Internacional del Vino creará 16 puestos de trabajo en Trabanca (Salamanca). *Revista de Castilla y León, la revista digital de la Comunidad Castellano-Leonesa*.
- Ruiz-Medrano, V.; Pérez Valera, A. (2019). La Ruta Internacional del Vino VinDuero lanza su programa de actividades «Momentos Únicos» en Fermoselle (Zamora). *Revista Internacional de Turismo, Empresa y Territorio*, 6, pp. 146-147. <https://doi.org/10.21071/riturem.v3i2.12472>

- Self-Prevention (2011). El Proyecto Self-Prevention. *Self-Prevention*. <http://www.self-prevention.com/>
- SalamancartvAlDía.es (27 de noviembre de 2015). Duero-Douro promueve un Curso Puente de manipulador de plaguicidas de uso fitosanitario. *SalamancartvAlDía.es*. <https://salamancartvaldia.es/>
- Terra Duero (2024A). Descubre. *Terra Duero*. <http://terraduero.info/>
- Terra Duero (2024B). Siente: Entre cepas. *Terra Duero*. <http://terraduero.info/>
- Unión Europea (7 de octubre de 2024). *Ampliación de la UE*. Unión Europea. <https://european-union.europa.eu/>
- Vicente, M.J. (16 de marzo de 2004). Muestra conmemorativa sobre el trabajo forestal. *El periódico el Adelanto de Salamanca*.
- Vivas, J. (7 de agosto de 2004). La IV Feria Agroalimentaria de Trabanca acogerá 250 stands. *El periódico el Adelanto de Salamanca*.
- Vivas, J. (9 de enero de 2006). El mercadillo luso de Trabanca cumple un año. *El periódico el Adelanto de Salamanca*.
- Za49.es (1 de agosto de 2023). La ruta por las bodegas históricas de Fermoselle (Zamora) supera las 15.000 visitas. *Za49.es*. <https://www.za49.es/>
- Zamora24Horas.com (7 de julio de 2021). La Escuela Superior de Hostelería de Barcelona forma a hosteleros y restaurantes de Fermoselle. *Zamora24horas.com*. <https://www.zamora24horas.com/>
- Zamora News (17 de abril de 2022) Los productos de Fermoselle, protagonistas de un nuevo establecimiento en plena villa. *ZamoraNews*.

ARRIBES: LA TIERRA QUE NOS VIO NACER

The Land Where We Were Born

ESTE TERRITORIO ES MI VIDA. Suena romántico, exagerado y quizás un tanto excéntrico. Pero no realizar esta afirmación sería mentirme. Nací, crecí y me he desarrollado (y en ello sigo) en La Raya. Concretamente, a caballo entre Trabanca y Fermoselle, allí donde los ríos Duero y Tormes se abrazan. Desde la memoria, nuestros padres y abuelos siempre nos transmitieron el valor único de esta tierra. Nos contaban como las calles estaban llenas de vida y como las personas no veían su futuro fuera de esta zona. Será porque crecí interiorizando estos valores o porque lo vivo con mi propia experiencia, pero me siento agradecido de tener la capacidad de ver todas las posibilidades que esta tierra nos da, aunque muchos busquen ocultarlas.

El vino y todo el proceso que se lleva a cabo para obtenerlo ha sido y es una pieza clave del sector socioeconómico de Fermoselle. Un alimento que ha marcado y marca las vidas de todas las personas que en algún momento han habitado este territorio. Es el motivo que reúne a familias, amigos y visitantes entorno a una mesa para compartir momentos únicos. Y ese acto de compartir es el que también conforma el territorio. Una forma de vivir que va desde la esencia más pura de esta tierra que a muchos nos ha visto nacer, hasta la mesa de cientos de hogares que permanecen ajenos a las dinámicas que actualmente estamos padeciendo en el mundo rural. Pues estamos asistiendo a una situación poblacional cada vez más negativa: pueblos cada vez más vacíos y cada vez más abandonados.

Es aquí donde debo de detenerme porque no dejo de observar como son muchos los que están tratando de poner piedras en el camino para evitar que nuestros territorios avancen. Y es que vemos que aquellos a quienes se le ha encomendado marcar el futuro de las zonas rurales desde despachos situado en lo más alto de las altas torres de las grandes ciudades, se les llena la boca con palabrería, acciones y supuestas ayudas que: o se quedan en el camino acaparadas por las capitales autonómicas; o si llegan son insuficientes; o

simplemente, no llegan. Pues claro está que dejar todo fluir, y no ejecutar las medidas oportunas para corregir la situación de nuestro territorio es, para ellos, más beneficioso que otra cosa. Sobre todo, para quienes ven el mundo rural como hectáreas y hectáreas para ejecutar medidas sostenibles: macroparques fotovoltaicos, eólicos o de biogás.

Movido por el objetivo de no dejar que nuestro territorio caiga en esta situación comencé a trabajar a finales del siglo pasado en el desarrollo territorial. Primero dentro del movimiento asociativo comunitario, después como alcalde de Trabanca, posteriormente desde diferentes entidades como son la Asociación Juvenil Arribes del Duero, la Asociación VinDuero-VinDouro y la Agrupación Europea de Cooperación Territorial Duero-Douro. Entidad esta última, que creamos y que nació fruto de la cooperación intermunicipal, es decir, de la unión de todos aquellos que se oponen a ver como su territorio pasa a ser la ubicación de todo lo que las grandes ciudades no quieren albergar. Una entidad que vino a empoderar a todos los habitantes del lugar a través de diferentes iniciativas que buscaron fomentar todo el potencial del territorio.

Pero sobre todo nació, para levantar la cabeza, mirar de frente al futuro y trabajar en desarrollar de forma efectiva las oportunidades reales que tienen nuestros territorios, hacer aflorar estas oportunidades, evidenciar que «si se puede» y por supuesto generar las herramientas que permitan a los pueblos ser los que tomen las decisiones de su futuro.

Mi empeño, nunca me permitió dar cancha a todos aquellos que quieren ver nuestro territorio vacío de personas, perdiendo vida día a día, triste y pesimista con las maletas siempre hechas para irse y no volver, con el cronómetro puesto para ver salir a los últimos. Para no darles cancha, siempre opté por rodearme de personas emprendedoras, con la mirada limpia y alta, ilusionándose cada día con el simple empeño de sacar su tierra y su familia adelante, en una tierra de oportunidades, mujeres y hombres que quieren generarlas para todos y vivir junto a los demás en una sociedad enriquecida por las personas y no mutilada por las desigualdades y la opresión de unos cuantos.

Es aquí donde vuelvo al vino. Pues el vino y todo lo que le envuelve es uno de los potenciales a los que me refiero. Y así lo han podido descubrir a lo largo de las páginas de este libro. Desde aquí espero que hayáis disfrutado de este recorrido, donde os habeis podido adentrar en todos los aspectos de la cultura vitivinícola de la villa del vino de Fermoselle, una ventana a través de la que habeis podido comprobar porque hablo de un lugar único; porque hablo de oportunidades; porque hablo de capacidades; porque hablo de que debemos empoderarnos; porque hablo de futuro. Y sí, hablo de todo ello con fundamento, aquel que me ha dado la experiencia de mi vida y sobre todo porque creo y defiendo firmemente en el esplendor que día a día brilla bañado por los rayos del sol que recalcan sobre los cañones del Duero y las laderas del Tormes, convirtiéndoles en una Tierra Única, la tierra que nos vio nacer.

Nuevamente, espero que hayan disfrutado, pero sobre todo que hayan reflexionado.

José Luis Pascual Criado
*Director General de la Agrupación Europea
de Cooperación Territorial Duero-Douro*

SEMBLANZAS



JAVIER PÉREZ ANDRÉS es un periodista veterano y todoterreno, principal impulsor de la información sobre vinos, agroalimentación, turismo, desarrollo rural y gastronomía en Castilla y León. Fundador de los suplementos de vinos y gastronomía en la comunidad y pionero en las informaciones sobre el sector en la televisión, prensa escrita y radio regional. En los últimos años, su trayectoria se ha visto reconocida, entre otros galardones, con el Premio Nacional de Gastronomía, Premio Nacional de Sumillería y Premio Nacional de Hostelería. En 2024 recibió el premio Cossio de periodismo a la trayectoria profesional, reconocimiento más importante del mundo del periodismo en Castilla y León. Cada semana, desde hace 30 años, sigue enfrentándose a programas semanales de televisión con El Arcón, radio con El Picaporte y a columnas y reportajes en el periódico El Mundo. Es el periodista más seguido en redes sociales de la Comunidad y lleva más de 25 años vinculado a La Raya con Portugal.



JOSÉ MANUEL LORENTE Pinto nació el 9 de diciembre de 1959 en Granada (España). Estudió la Licenciatura de Geografía en la Universidad de Salamanca entre 1976 y 1981. Obtuvo el Premio Extraordinario de Licenciatura en Geografía en 1984, y disfrutó una Beca del Plan Nacional de Formación de Personal Investigador entre 1983 y 1986. Es titulado en Ordenación Rural en función del Medio Ambiente por el Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza, dependiente del CIHEAM, y Master en Sistemas de Información Geográfica por la Universidad de Girona. Leyó su Tesis Doctoral en Geografía en 1991, y en 1992 obtuvo el Premio Extraordinario de Doctorado en Geografía por la Universidad de Salamanca. Desde 1992 es Profesor Titular del Área de Análisis Geográfico Regional en la Universidad de Salamanca. Las principales líneas de investigación y de dedicación docente

son las siguientes: Sistemas agrosilvopastorales, estructura agraria, cambios en los usos del suelo, Sistemas de Información Geográfica y climatología e hidrología de la nieve.



JUAN IGNACIO PLAZA GUTIÉRREZ (Palencia, 8 de abril de 1959) es Catedrático de Análisis Geográfico Regional en el Departamento de Geografía de la Universidad de Salamanca, centro donde obtuvo el Grado de Doctor en Geografía e Historia (Especialidad «Geografía») en 1988, obteniendo ese mismo año el Premio Extraordinario de Doctorado. Imparte docencia en la Universidad de Salamanca desde el curso 1982-83, en la antigua Licenciatura de Geografía, en el actual Grado de Geografía y en el Máster de «Evaluación y Gestión del Patrimonio Cultural».

En los últimos años ha impartido docencia de *Geografía de Europa*, *Geografía Regional* (general y de España), *Geografía de Castilla y León*, *Geografía de las Áreas de Montaña y Patrimonio Urbano e Industrial*. También explica *Ordenación y planificación del territorio* a los alumnos del Grado de Sociología. Fue coordinador del Doctorado del Departamento de Geografía de la Universidad de Salamanca entre los años 1992 y 1999, Secretario del Departamento de Geografía (1991-92) y Director del mismo (2012-16).

Es socio fundador de la revista *Investigaciones Regionales* y miembro del Consejo de Redacción y/o Asesor de diversas revistas científicas (*Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, *Eria*, *Cuadernos Geográficos*, *Investigaciones Geográficas*, *Polígonos*, *Papeles de Geografía*, *Tabanque*, *Ager*, *Norba* y *Observatorio Ambiental*).

Ha dirigido y participado en diversos proyectos de investigación nacionales y autonómicos, así como formado parte de equipos de trabajo en el marco de varios contratos de investigación y de programas Interreg, habiendo colaborado en el asesoramiento y elaboración de informes para distintos planes y políticas públicas del territorio en Castilla y León. Sus líneas de atención preferentes en su labor investigadora, se han orientado al estudio del análisis y evolución de los paisajes y dinamismos de las áreas de montaña; la evolución y cambios de los espacios rurales y de las políticas de ordenación en estos ámbitos; los espacios de frontera y los modelos de organización territorial y su evolución en estas franjas rayanas; el desarrollo regional, las políticas territoriales y la política regional de la Unión Europea; y los temas relacionados con el patrimonio y el territorio.



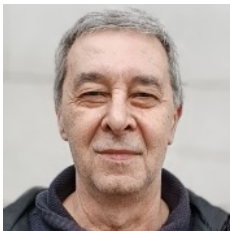
EUGENIO BARAJA RODRÍGUEZ es catedrático de Análisis Geográfico Regional de la Universidad de Valladolid, donde imparte docencia desde 1987. Ha ocupado distintos puestos en tareas de gestión universitaria, y desde 2018 es Coordinador del GIR Mundo Rural, acreditado como Grupo de Investigación de Excelencia por la Junta de Castilla y León (GR 156, Resolución de 15-XI-2007 de la Dirección General de Universidades). Investigador Principal en diferentes proyectos competitivos, sus líneas de investigación se orientan al estudio de las nuevas

funciones en los espacios rurales: energías renovables, turismo, paisaje y patrimonio. Actualmente centra su interés científico en dimensión multifuncional y territorializada

de los sistemas agroalimentarios, y su papel en el desarrollo local de las regiones caracterizadas por el vaciamiento y la atonía demográfica.



FELIX JOVÉ SANDOVAL Es arquitecto y Doctor arquitecto por la Universidad de Valladolid, donde ejerce como Profesor Titular de Construcciones Arquitectónicas en la Escuela Técnica Superior de Arquitectura (felix.jove@uva.es), director de la Cátedra Juan de Villanueva (CátedraJdV) y del Grupo-TIERRA-Uva (www.uva.es/grupotierra), ha escrito siete libros, participado en tres libros colectivos y coordinado la edición de seis libros de actas de Congresos. Su labor divulgativa incluye numerosos artículos, conferencias y exposiciones. A lo largo de su trayectoria ha obtenido diferentes premios y reconocimientos: Premio de Investigación 2003 (Diputación de Valladolid), Premio Racimo de Arquitectura 2004 (Fundación Serrada Blanco del Arte), Premio Cosechero 2005 (Ayuntamiento de Serrada), Premio Internacional AR&PA 2016 (Junta de Castilla y León), Premio Arquitectura de Castilla y León 2018 (Colegio Oficial de Arquitectos), Premio Fundación Joaquín Díaz 2018 (Ayuntamiento de Uruñea), Premio Terra-Ibérica 2019 (Diputación de Palencia), Premio Mención Especial 2021 (Ayuntamiento de Medina de Rioseco). En los últimos años vine trabajando en la documentación de la arquitectura de las bodegas tradicionales y su puesta en valor como bien patrimonial.



EDUARDO VELASCO MERINO Licenciado y doctorando en Historia por la Universidad de Salamanca. Diplomado en Profesorado de Educación General Básica (Especialidad: Ciencias Humanas). Sus trabajos de investigación, en su mayoría en libros y artículos colectivos, se han publicado en diferentes ciudades españolas: Zamora, Palencia, Salamanca, Albacete, Murcia, Valencia, Oviedo y Madrid; así como en otros países: Portugal, Uruguay y Argentina.



JESÚS JAMBRINA PÉREZ es catedrático de idioma español, literatura e historia iberoamericana en la Universidad Viterbo, en La Crosse, Wisconsin, donde también coordina el programa de estudios latinoamericanos. Ha publicado Virgilio Piñera: poesía, nación y diferencias (Madrid, 2012), Una isla llamada Virgilio (Miami, 2015; en la disciplina de historia ha compilado Los judíos de Zamora. Una cronología anotada (Madrid, 2016) y Los judíos de Cuba, 1492-1902 (Zamora, 2023). Desde el año 2013 organiza los congresos sobre el legado sefardí en Zamora, del cual coeditó las Actas en el 2022. Es fundador del Centro Campanón. En el año 2014, Jambrina recibió la medalla de las Cuatro Sinagogas Sefardíes del Barrio Antiguo de Jerusalén y en 2015, el Premio de Investigación Alec Chui en la Universidad Viterbo. En el año 2019, el programa latinoamericano que coordina

recibió un Certificado de apreciación por parte del Consejo de la Comunidad Sefardí y Oriental de Jerusalén por la inclusión de los temas sefardíes en el curriculum, la investigación y el calendario de actividades de dicho programa.



ALMUDENA NAVARRO ZAMORA (Quintanar del Rey, Cuenca, 1994) es Graduada en Historia por la Universidad de Salamanca, Máster en Antropología Física y Forense por la Universidad de Granada y Máster en Educación por la UNED. Ha trabajado como arqueóloga, conservadora e investigadora para proyectos en Bélgica, Francia y España, destacando el Instituto Real Belga de las Ciencias Naturales, el Instituto de Paleontología Humana de la Fundación Alberto I de Mónaco, el Museo Arqueológico de La Vila Joiosa y la Universidad de Salamanca. Especializada en Violencia de Género en la Prehistoria Reciente ha desarrollado su carrera en el ámbito divulgativo con conferencias para las universidades de Salamanca, Alicante y la Universidad Autónoma de México, así como en centros y proyectos de divulgación científico-histórica en el mundo rural. Actualmente trabaja como Técnica de Turismo y Desarrollo Rural en la Agrupación Europea de Cooperación Territorial Duero-Douro y en Bodega Pascual Fernández, donde desarrolla labores de investigación y conservación del patrimonio natural, cultural e inmaterial de la Villa de Fermoselle.



JOSÉ LUIS SÁNCHEZ HERNÁNDEZ (San Sebastián, 1966) es Catedrático de Geografía Humana en la Universidad de Salamanca. Se doctoró con Premio Extraordinario en julio de 1994 con la tesis titulada «*Ejes de desarrollo y articulación territorial: el ejemplo del eje Irún-Aveiro*». Se ha especializado en Geografía Económica, disciplina que enmarca casi todas sus publicaciones y participaciones en proyectos de investigación. Cuenta con cuatro sexenios de investigación, el último de ellos correspondiente al período 2013-2018. Ha impartido docencia en las sucesivas titulaciones de Geografía de la Universidad de Salamanca y en otros Grados de la misma institución. Ha sido profesor invitado en la Universidad de Bergen (Noruega) y ha disfrutado de estancias breves en las universidades de Eichstätt-Ingolstadt y Heidelberg (Alemania). Ejerció como Asesor del Vicerrectorado de Relaciones Institucionales de la Universidad de Salamanca (2004-2007), coordinador del Grado de Geografía (2013-2016) y director del Departamento de Geografía (octubre de 2020-octubre 2024). Es presidente del Grupo de Trabajo de Geografía Económica de la Asociación Española de Geografía desde diciembre de 2022. Ha participado como evaluador en varias anualidades para el Plan Estatal de I+D+i y como revisor de artículos para más de cuarenta revistas científicas.



MARTA POTENTE CASTRO (Valladolid, 2001) graduada en Geografía por la Universidad de Salamanca en el año 2023, recibiendo el Premio Extraordinario de Grado de la promoción 2022-2023. Además, cursó el Máster en Estudios de la Unión Europea en la misma universidad (2023-2024). Actualmente es estudiante del Programa de Doctorado de Ciencias Sociales de la Universidad de Salamanca en el Departamento de Geografía –área de Geografía Humana– y beneficiaria de un contrato predoctoral de la USAL, cofinanciado por el Banco Santander.

Ha trabajado en la Agrupación Europea de Cooperación Territorial Duero-Douro –más concretamente en el proyecto Fermoselle Villa del Vino gracias a la Beca Campus Rural para la realización de prácticas académicas externas (Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico). También ha cooperado a través de una Beca de Colaboración (Universidad de Salamanca, 2023-2024) con el Centro de Estudios Ibéricos (CEI), especializado en la cultura e historia de la frontera hispano-lusa.



PILAR VEGA PINDADO es doctora en Geografía y profesora del Departamento de Geografía de la Universidad de Salamanca. Durante más de treinta años ha sido consultora en gea21, S.L. donde se ha dedicado a temas relacionados con la ordenación del territorio, el medio ambiente y el transporte. Durante once años compaginó esta actividad con la docencia como profesora asociada en la Universidad Complutense. Es especialista en movilidad sostenible, accesibilidad para las personas con discapacidad, movilidad al trabajo, movilidad turística, y movilidad de género e infancia. Es

autora de varios libros entre los que destacan: *Pautas para una movilidad sostenible al centro de trabajo* (2005), *La accesibilidad del transporte en autobús: problemas y soluciones* (2009), *Las cuentas ecológicas del transporte en España* (2014), o *Personas con discapacidad y movilidad urbana con un enfoque de derechos: apuntes para las ciudades de América Latina* (2023).



ANA BELÉN LÓPEZ TÁRRAGA (Murcia, 1992). Periodista graduada por la Universidad de Valencia especializada en comunicación institucional (2015) y máster en Estudios de la Unión Europea por la Universidad de Salamanca (2017). Desde 2021 dedica su actividad profesional y académica al desarrollo territorial. A nivel profesional forma parte del equipo técnico de desarrollo de proyectos de la Agrupación Europea de Cooperación Territorial (AECT Duero-Douro). A nivel académico se encuentra finalizando sus estudios de doctorado en el Departamento de Geografía de la Uni-

versidad de Salamanca, donde ha sido profesora sustituta durante los cursos 2023-2024 y 2024-2025. En el plano internacional ha realizado diferentes estancias en la Embajada de España en Atenas (2017-2018), en el Instituto de Ciências Sociais de la Universidade do Minho situada en la ciudad portuguesa de Braga (2019) y en el Centro Ártico dependiente de la Universidad de Laponia en la ciudad finlandesa de Rovaniemi (2022).



JOSÉ LUIS PASCUAL CRIADO (1969, Trabanca). Compromiso y trabajo por el desarrollo territorial han sido las dos cuestiones que han marcado su trayectoria. Desde muy joven abanderó en la zona el trabajo asociativo, activando distintas iniciativas asociativas que han dinamizado el territorio. De 1999 a 2011 ocupó la alcaldía de Trabanca (Salamanca) periodo en el que desarrolló multitud de acciones para desarrollar el territorio, fomentar y promocionar el turismo y empleo en la zona y generar oportunidades innovadoras para la población. Las ferias de artesanía, de productos agroalimentarios o el mercado de 'La Cuenta', Mercadillo Portugués mensual, que actualmente, varias décadas después, continúa celebrándose el primer domingo de cada mes, son algunas de las acciones que impulsó. Su papel como impulsor de la cooperación intermunicipal a través del vino con diferentes municipios de 'La Raya' culminarían en la puesta en marcha del concurso internacional de vino 'Premios VinDuero-VinDouro' (2005), la creación de la Asociación VinDuero-VinDouro (2008), la creación de la Ruta Internacional del Vino (2008) y la puesta en marcha de la Agrupación Europea de Cooperación Territorial Duero-Douro (2009). Actualmente, como director de la AECT Duero-Douro, se encuentra trabajando activamente en el desarrollo territorial y concretamente en relación con el vino, lo hace a partir de la recuperación del patrimonio vitivinícola y su cultura en el proyecto de Fermoselle Villa del Vino. Las energías renovables es otro de los sectores de trabajo de la Agrupación Europea. En el 2017, creó la Comunidad Energética 'EfiDuero Energy' y el proyecto #energiaparaelpueblo convirtiéndose en las iniciativas más destacadas. La Comunidad Ciudadana de Energía Transfronteriza Efiduero, se convirtió en una de las primeras, sino la primera, a nivel europeo en gestionar la energía en dos países, España y Portugal. Como proyecto personal y familiar, en 2020, puso en marcha Bodegas Pascual Fernández, desde donde busca poner en valor las variedades autóctonas y minoritarias de Arribes a través de la elaboración de vinos monovarietales y con la recuperación de los paisajes históricos del Viñedo, los bancales en las laderas del Tormes, en el corazón del Parque Natural Arribes del Duero.



VNIVERSIDAD
D SALAMANCA

Ediciones Universidad
Salamanca

Interreg



Cofinanciado por
la Unión Europea
Cofinanciado pela
União Europeia

España - Portugal



ET CAETERA, 84

