Turismo Cordovín

INFO

BARRIO DE BODEGAS 3:

Barrio de Bodegas "El Cierzo" (Calle San Martín)

"La Expansión del Siglo XIX y la Maestría de la Cuba Individual"

Conjunto construido a partir de **1860**, ubicado en la zona de la **Calle San Martín**. Representa la prosperidad que llegó a ver hasta **67 elaboradores** en el municipio.

- **Inventario y Medidas:** Cuenta con un total de **33 calados, 19 lagos y 1 trujal**. La profundidad es de **5 metros** respecto al nivel de la calle, con larguras entre **8 y 15 metros** y una altura de bóveda de **3 metros**.
- **Ingeniería de las Cubas:** Suelen tener unas **5 cubas** por calado, con capacidades entre **160 y 380 cántaras**. Un rasgo único es que **cada cuba tiene su propia pared**; no comparten muros. El hueco dejado entre ellas permite regular la temperatura de fermentación de forma independiente y permitía modificar el tamaño de las cubas según el rendimiento de la cosecha o el pedido del comprador.
- **Técnicas de Construcción:** La mayoría de bóvedas usan el **ladrillo de "dos ojos"** fabricado en **Canillas de Río Tuerto**. Si al excavar se encontraba roca, se aprovechaba esa **piedra** para alzar la bóveda. Las **tuferas** se realizaban de arriba hacia abajo, tapándolas con ladrillo o piedra. Para no invadir la bodega del vecino, los maestros tomaban como referencia la distancia entre las entradas en la calle.
- **Glosario de Términos:**
  - **Calado:** Cavidad subterránea para guarda del vino con temperatura constante.
  - **Lago:** Recipiente donde se depositaba la uva y se realizaba el posterior pisado.
  - **Cántara:** Unidad de medida local equivalente a **16 litros**.
  - **Tufera:** Conducto o tiro de ventilación para la regeneración del aire.
  - **Trujal:** Prensa donde se estruja la uva.
  - **Tino:** Recipiente cilíndrico de madera para la fermentación alcohólica y elaboración de tintos, permitiendo una microoxigenación controlada.

calados lagos tinos trujales

