

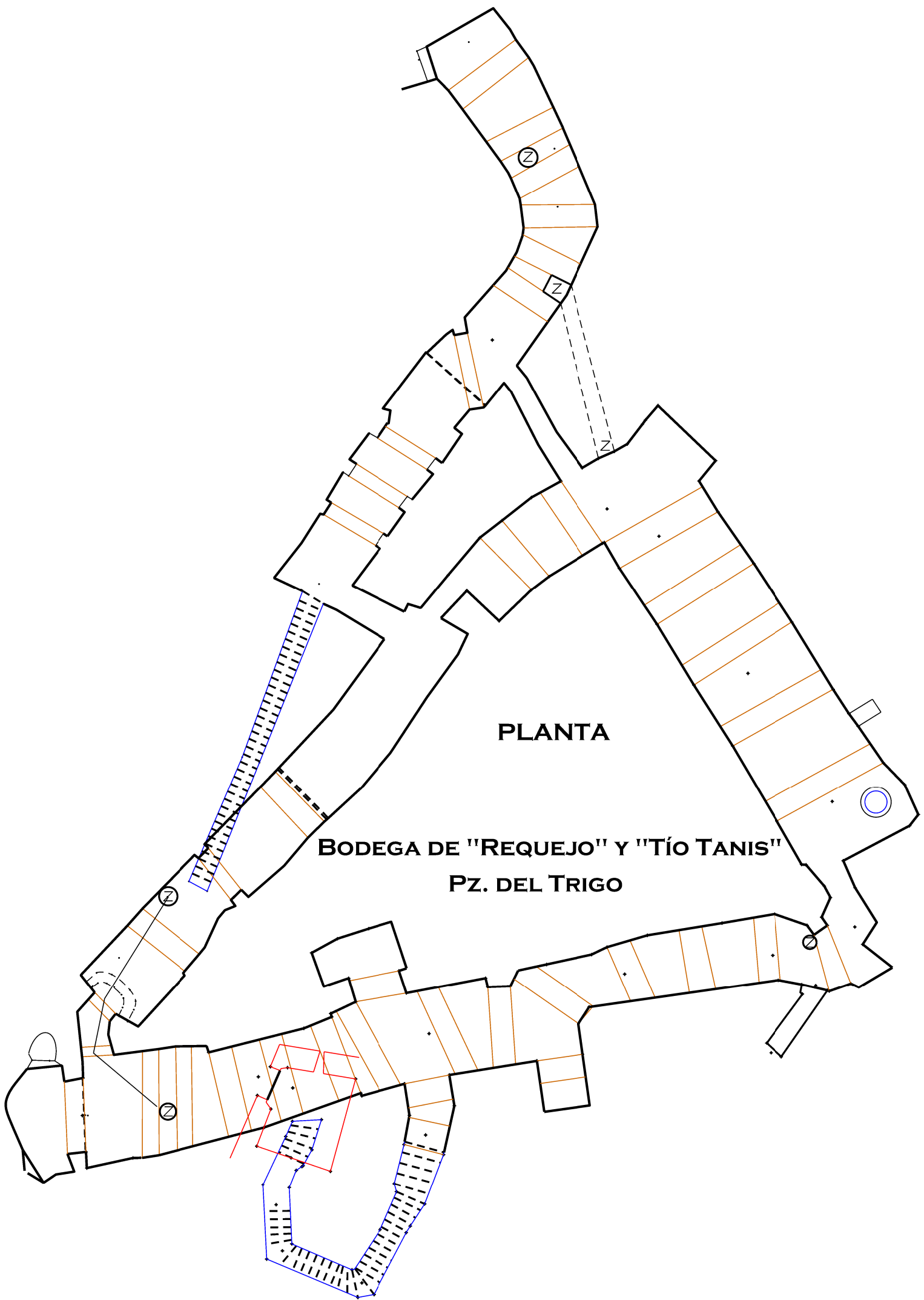
TIERRA ARANDA



Todas las imágenes son propiedad de la Peña Tierra Aranda y de su autor. Quedan todos los derechos de las mismas reservados, no obstante se permite el uso no comercial de las mismas siempre que se recoja su procedencia indicando:

“Bodega de la Peña Tierra Aranda, en Aranda de Duero”

Cualquier consulta contactar con directiva@tierraranda.com.



PLANTA

BODEGA DE "REQUEJO" Y "TÍO TANIS"

Pz. DEL TRIGO



INFORMACIÓN
DE INTERÉS
PARA VISITANTES
DEL CENTRO DE
VISITANTES
DEL CENTRO DE
VISITANTES





5

PROBLEMA
CONVULSA PI BUIS
DANCY I MARI
DANCY



Emília Calçada
2021 Photo



Enrique Calbeja
2021 Photo





Enrique Calleja
2021 Photo





Enrique Calleja
2021 Photo





FIESTAS-1112



Emilia Calleja
2021 Photo



Enrique Calleja
2021 Photo







Entrada Calleja
2021 Photo



Enrique Calleja
-2021 Photo





Enrique Calleja
2021 Photo



Enrique Calleja
2021 Photo



Enriau Collsía
2021 Foto









TIERRA ARANDA
CANTINA ARANDA

TIERRA ARANDA
CANTINA ARANDA

TIERRA ARANDA

TIERRA ARANDA



En 1961 se funda
la Cantina Aranda



TIERRA GRANDE
Elaborado en el
CANTON DE VINO
de la Provincia de
Cochabamba
Elaborado en el
CANTON DE VINO
de la Provincia de
Cochabamba







UNA CIUDAD SUBTERRÁNEA

Aranda de Duero posee una intensa y lejana vocación vitivinícola. Las condiciones climáticas, edáficas, medioambientales y de "situación" favorecieron la extensión del cultivo de la vid en la zona. Durante los siglos XII y XIII, la villa se convirtió en uno de los principales centros productores de vino del norte de España.

Un liderazgo que se reforzó a lo largo de la Edad Media, debido en buena parte a la excavación de extensas y profundas galerías subterráneas bajo el caserío de la villa. Aranda fué ensanchándose en superficie, especialmente en dirección Este, durante los siglos XIII, XIV y XV, al tiempo que se horadaba el subsuelo de la localidad mediante una intrincada "tela de araña" de más de 5 kilómetros de longitud que servía como lugar de alojamiento y mejora de copiosas cosechas de vino.

Los cosecheros arandinos, iluminados por trémulos candiles de aceite, buscaron en la perforación de cuevas las mejores condiciones para sus intereses: una temperatura constante (de 11° a 13° C), ausencia de humedad, carencia de ruidos, escasez de vibraciones, sosiego, etc. Requisitos imprescindibles, todos ellos, que encontraban a 8/10 metros de profundidad, en el estrato arenoso y permeable de la "arena de fregar" que se halla siempre bajo el manto protector, impermeable y compacto del estrato formado por el "barro cantarero".

Una vez concedidas las preceptivas licencias reales, los interesados pagaban al regimiento un "censo" que les permitía abrir nuevos túneles y adquirir "sitios" o "suelos", espacios regulares de 10 pies en cuadro (2,80 m. x 2,80 m.) donde colocar enormes cubas de 200 cántaras sobre nervudos "tajones" de sabina. Un viejo derecho de "servidumbre" permitía, especialmente durante las "mosterías", el trasiego de los vecinos de unas naves a otras sin necesidad de salir a superficie.

Una de estas bodegas medievales, actualmente sede de la Peña Tierra Aranda, es conocida con el nombre de "Bodeguilla de Requejo".

Se trata de una bodega a la que se accede por un pequeño "vendedor" situado en la céntrica Plaza del Trigo, en la casa que adquirió el popular Ceferino Requejo, en el año 1853.

El "vendedor" acoge todo tipo de "cachibaches": una mesa para la venta "de vino al menudo", candiles, cuartillos para "echar el vino", una portentosa imagen fotográfica de la iglesia de Santa María..., que sirven de preámbulo y aperitivo antes de aventurarse a bajar por una escalera de 39 peldaños, rematada por una curvada bóveda de cañón, en la que aún pueden verse varias "fresqueras" para la conservación de alimentos.

A 9 metros y medio de profundidad, el visitante se encontrará de frente con una "capilla", que acoge una cuba de 2.096 litros de capacidad y a los lados con la nave de los "Pintados", una cueva que combina arcos de piedra, ladrillo y hasta de hormigón, fruto de las diferentes soluciones constructivas que han ofrecido los tiempos. Si se mira detenidamente el techo, el visitante observará que algunos tramos de la bóveda de esta cueva poseen aún los restos negruzcos de maderos entibados con los que los constructores querían prevenir derrumbes y caídas inesperadas de "léganos".

La nave posee también en uno de sus extremos un espléndido "sumidero", elemento utilizado antiguamente para la evacuación y filtrado de líquidos. Junto a él, aparece una lámpara del tipo "baldaquino".

Al otro lado de la nave es curioso otear detenidamente los premios obtenidos por algunos socios a través de los años, un sinnúmero de regalos guardados primorosamente en una cuba convertida para la ocasión en aparente "vitrina de los recuerdos".

Atravesado el recodo en donde se halla una pequeña puerta de madera, construida sólo con largueros, tal y como era costumbre habitual en las bodegas ribereñas, el visitante se topará repentinamente con la espaciosa nave de los "Redondo", la única en toda la red bodeguera de Aranda de una anchura superior a 4 metros, cuyos soberbios arcos de piedra arenisca la otorgan una imagen espectacular y en donde las cubas estaban colocadas en "batería".

La nave, una vez examinado el pozo, de reciente construcción, el sumidero, los pendones de Castilla, confeccionados por las Madres Bernardas, posee un mobiliario sugerente, en donde sobresale el famoso plano de Aranda del año 1503. Se trata en realidad de una copia, cuyo original se halla en el Archivo General de Simancas, siendo el más antiguo del archivo, donde se puede observar una ciudad amurallada y, según los testimonios de los testigos del pleito que originó la representación, horadada de bodegas.

Frente a él, en la dovela de uno de los arcos de la nave, se puede llegar a vislumbrar el relieve de un inacabado escudo, sólo insinuado en la piedra, en el que un espontáneo artista escribió hace algunos pocos años la leyenda: "Aquí sí"; enigmático e interrumpido epígrafe que debía acabar diciendo en realidad "Aquí siempre es de noche".

El fondo de la nave posee un indudable regusto escénico. Varios cubillos, una "capilla" con su cuba y su merendero, enmarcan un estrecho "pasadizo" que se dirige a la bodega de la "Tía Tanis". Al lado, una original "zarquera" en forma de "y" invertida, sirve a la bodega de respiradero y termostato, dotándola de aireación.

UNE VILLE SOUS LA TERRE

Aranda de Duero possède une intense et ancienne tradition vinicole. Les conditions climatiques, édaphiques, environnementales, et situationnelles, ont favori l'extension des cultures des vignes dans la zone. Pendant la 12^{ème} et 13^{ème} siècle, la villa deviendra une des principaux producteurs de vin du nord de l'Espagne.

Cette position est devenue plus forte au cours de la moyenne âge, grâce à l'excavation de longues et profondes galeries souterraines, sous les bâtiments de la ville. Aranda, donc, commença à s'élargir dans la surface, particulièrement en direction est, au cours de la 13^{ème}, 14^{ème}, et 15^{ème} siècle. Au même temps, le sous-sol de la ville se creusait dans la forme d'une «toile d'araignée» de plus de 5 kilomètres de distance utilisée pour garder et améliorer les abondantes productions de vin.

Les récolteurs d'Aranda, sous la faible lumière des lampes à huile, chercheront dans les caves les meilleures conditions pour leurs intérêts : Une température constante (de 11 à 13 degrés), l'absence d'humidité, manque de bruits, presque pas des vibrations, du calme, etc. Ces exigences étaient essentielles, et toutes elles ont été facilement trouvées à 8 ou 10 mètres de profondeur, dans la couche sableuse et perméable connue comme «arena de fregar» ou «sable à laver», qui se situe toujours sous une autre couche, protectrice, imperméable, et compacte, formée par le «barro de cantarero» en français, « boue de potier»

Une fois en possession des licences royales, les intéressés payaient un «recensement». De cette façon, ils avaient le permis d'ouvrir des nouveaux tunnels, et obtenir des «sites» ou « sols » : des chambres régulières de 10 pieds carrés (2,80 m x 2,80 m). Là, ils placeront des énormes cuves, mesurées 200 «cántaras», environ 3200 litres, sur des bouts de bois de sabine. Un ancien droit de «servitude» permettait, surtout pendant les «mosterías», l'époque de fabrication du moût, aller d'unes chambres à autres, sans sortir à la surface.

Une de ces caves médiévales, qui est de nos jours le site du group Tierra Aranda, porte le nom de «Bodeguilla de Requejo».

Il s'agit d'une cave, accessible par une petite porte de vente, située dans la Place del Trigo, dans la maison acquise par le connu Ceferino Requejo, en 1853.

La porte de vente garde tout genre de gadgets : Une table pour la vente du vin, des lampes à huile, des verres pour servir le vin, une grande photographie de l'église de Santa Maria, etc. Tous eux servent de présentation et apéritif avant de descendre l'escalier de 39 étapes, qui finis en une voûte en berceau, où on peut toujours distinguer les «fresqueras» pour la conservation des aliments.

À 9 mètres et demi de profondeur, le visiteur trouvera une chapelle, qui hôte une cuve de 2.096 litres. À coté de cette chambre, on trouve la cave de « los Pintados », qui combine arcs de pierre, brique, et même béton, résultat des différentes solutions qui ont offert les temps. S'il regarde soigneusement le plafond, le visiteur trouvera que certaines sections de la voûte de cette chambre gardent les restes noirs des bois avec lesquels, les constructeurs voulaient éviter des effondrements.

La cave tient aussi, dans une de ses extrémités, un «sumidero», ou bouche d'égout, qui s'utilisait pour couler et filtrer les liquides. De son coté, on trouve une lampe de type «baldaquino».

De l'autre coté de la chambre on peut trouver les prix que quelques associés ont gagnés au cours des années. Un grand nombre de cadeaux gardés dans une cuve, transformé en vitrine des souvenirs.

En croissant le coin où se trouve une petite porte en bois, construite seulement avec des planches de bois dans un sens, comme il était habituel dans les caves de la Rivera, le visiteur trouvera la grande cave de la famille «Redondo», la seule dans tout le réseau d'Aranda avec une largeur supérieur aux 4 mètres. Ses superbes arcs en pierre sableuse lui donnent une image spectaculaire. Dans cette cave, les cuves étaient posées en «batterie».

Après avoir vu le puits, très récent, la bouche d'égout, les bannières de Castille, qui ont été confectionnées par les mères Bernardas ; la cave tient un mobilier suggèrent. La carte d'Aranda de 1503, se distingue du reste. Cette carte n'est qu'une copie de l'original, gardé dans les Archives Généraux de Simancas, et qu'est le document le plus ancien des archives. La carte montre une ville murillée et, selon les témoins du jugement qui a donné origine à cette carte, elle est remplie de caves.

Devant la carte, sur le voussoir d'un des arcs de la cave, on peut entrevoir le relief d'un blason sans finir, à peine dessiné sur la pierre, sous lequel un spontané artiste écrit, il y a quelques années, la légende : « Aquí si », « Ici, oui ». Enigmatique et interrompu épigraphe qui, peut être, finissait en disant : «Aquí siempre es de noche», «Ici, où il est toujours nuit».

Le fond de la cave tient un indéniable arrière-goût scénique. Plusieurs barrillets, une chapelle, avec son cuve et buvette, ouvrent le chemin à un étroit passage, qui se dirige vers la cave «Tia Tanis». À coté, une intéressante «zarcera», avec la forme d'une «y» inversée, sers comme trou d'aération et thermostat, et donne aération à la cave.

THE UNDERGROUND CITY

Aranda de Duero has an intense and long viticultural tradition. Thanks to the adequate weather, edaphy, environment and situation, the cultivation of the vine the area grew strongly. During the 12th and 13th centuries, the villa became one of the main centers of vine production in the north of Spain.

This leadership was reinforced all along the middle ages, mainly due to the excavation of long and deep underground galleries, below the city's houses. Aranda grew in surface, especially towards the east, in the 13th, 14th and 15th centuries. At the same time, the ground was being dug in a spider net pattern, for distances longer than 5 km; which served to store and refine the copious vine crops.

Aranda's collectors, under the faint light of oil lamps, looked for the best conditions when excavating the caves: A constant temperature (from 11° to 13° C), absence of humidity, noises or vibrations, calmness, etc. These essential requirements were found at 8 to 10 meters underground, in the middle of the sandy and permeable stratum known as "arena de fregar" or scrubbing sand. Above it lays another stratum, known as "barro cantarero" or potter's mud, which protects the first.

Once the royal permit had been obtained, the stakeholders paid a "census", which permitted the excavation of new tunnels, and the acquisition of "places" or "grounds", regular rooms of 10 square feet (2.80 m x 2.80 m). There, they placed enormous vats, Of 200 cántaras of capacity - around 3.200 liters - on logs of Sabina. An old easement allowed, especially during the "mosterías" (times of the year when grape juice was produced) the neighbors to travel from one cave to another without exiting to the surface.

One of these medieval caves, nowadays the headquarters of the group Tierra Aranda, is known by the name of "Bodeguilla de requejo".

It is a cellar accessible from a small "vendedero", a place where wine was sold, located in the square Plaza del Trigo. The vendor is situated on a house acquired by the, then known, Ceferino Requejo, in the year 1853.

The "vendedero" houses many interesting trinkets, a table to sell the wine, oil lamps, wine cups, a grand photography of the church of Santa María... All of them serve as appetizer before descending a stair with 39 steps, which ends with a barrel vault, where the "fresqueras", used to store food, can still be seen.

9 and a half meters underground, the visitor will find before him a "chapel", which houses a vat of 2.096 liters. By the sides is the room of "los Pintados", a cave combining arches made of stone, brick and even concrete, result of the different solutions that time offered. If looked carefully, the ceiling still shows some of the black remains of the beams, which prevented a collapse.

The room also has, in one of its ends, a beautiful "sumidero" or sink, used some time ago, to evacuate and filtrate liquids. By its side there is a lamp of the style "baldaquino"

In the other side of the room, it's interesting to see the different prizes won by some members throughout time. Countless gifts are kept safely in a vat, converted into a "showcase of the memories".

Through the corner where a small wooden door is, made only with one-sense wood planks, as it was custom in the Ribera's cellars, the visitor will find suddenly the big "Redondo's" room, the only one in the whole net with a height superior to 4 meters. Its superb arches, made with sandstone, create a spectacular impression. There, the vats were placed in "battery".

After examining the well, recently built, the sink, the banners of Castilla, made by the mothers Bernardas, the room has suggestive furniture, where the highlight is the famous plan of Aranda, from the year 1503. It is actually a copy, for the original is kept in the General Archives of Simancas, and it's the oldest document there kept. On it, one can see a walled city, and the witnesses of the lawsuit that originated the plan explain that it was pierced with cellars.

In front of the plan, on the voussoir of one of the arches of the room, one can glimpse the relief of an unfinished shield of arms, slightly drawn on the stone. On it, some artist wrote some time ago the legend: "Aquí sí", "Here yes". An enigmatic and disrupted epigraph that should have finished saying: "Aquí siempre es de noche", "Here it's always night".

The end of the room has an indubitable scenic aftertaste. Some wine kegs, a "chapel" with a vat and a diner, frame a small passage that goes towards the cellar "Tía Tanis". By its side, an original "zarcera", a breathing hole, on the form of an inverted "y", works as vent, and thermometer, giving air to the cellar.