vinetur

# Tradición e innovación en enoturismo “El Cotarro”

En el interior de este cerro es dónde se esconde el gran tesoro etnográfico y cultural de esta tierra, un conjunto de más de 150 bodegas subterráneas unidas entre sí, con más de dos o tres siglos de antigüedad

martes 17 de julio de 2018

ESCRITO POR MARTA GARRIDO



*El Cotarro*

Moradillo de Roa, un pueblo situado al sur de la Ribera del Duero Burgalesa, con aproximadamente 190 habitantes censados, que se dedican principalmente a la agricultura del cereal, la viticultura (12 viticultores) y al desempeño de funciones en fábricas y empresas de Aranda del Duero y con las mujeres más longevas de toda España.

Este pueblo, aparentemente corriente de Castilla y León, ubicado dentro de la D.O. Ribera del Duero, esconde en sus entrañas un gran secreto.

Dentro del pueblo, existe un cerro coronado por la Iglesia de "San Pedro". Lo llaman "EL Cotarrro".

En el interior de "El Cotarro" es dónde se esconde el gran tesoro etnográfico y cultural de esta Tierra.

Un conjunto de más de 150 bodegas subterráneas unidas entre sí (157 ya catalogadas), con más de dos o tres siglos de antigüedad, con barricas datadas algunas de 1820 y lagares cueva centenarios (7). Alguno, como el lagar "El Tercio", de 1730.



Además, cientos de galerías escavadas en la roca a mano, que unen todo el conjunto de bodegas entre sí, transformándolo en un único paisaje subterráneo de galerías interconectadas por donde sabiamente discurre el aire del norte que entra por sus puertas de madera agujereadas, dejando sabiamente pasar el aire entre ellas y que mantienen las condiciones de humedad y temperatura perfectas para elaborar y mantener la crianza y guarda del Vino de la Tierra.

Nada menos que diez y ocho mil metros cuadrados de tierra escavada a pico y pala creando unas galerías subterráneas que forman un cerro hueco en forma de queso Gruyer.

Pero, ¿Cómo se ha sabido de este hallazgo?, y ¿qué ha ocurrido y ocurre con este museo vivo?

Todo el mundo en el pueblo sabía de estas bodegas. Quien más o quien menos era o es propietario de al menos una de ellas. Pero el estado inicial de conservación era lamentable: filtraciones de agua, derrumbes, desprendimientos, abandono, desentendimiento, falta de uso de las bodegas, falta de cuidado del entorno con hierbas altas, basura, vertidos... pero a pesar de esta situación, muchas de ellas, aún se mantenían en pié e incluso alguna se seguía usando.



Es ahí donde cuando llega a junta de gobierno Nacho Rincón como Concejal de Cultura, propone en el invierno de 2015 "El proyecto". Había que conseguir recuperar ese tesoro como fuese y ponerlo en valor.

Y aquí empieza todo. Con un sí del alcalde Francisco Javier Arroyo y la junta de gobierno, plasmado en un acta, dando orden para el comienzo de "La recuperación, conservación y puesta en valor de las Bodegas y Lagares de Moradillo de Roa en El Cotarro":

Se haría sin prisas y teniendo en cuenta la capacidad económica tanto del municipio como de los propios habitantes.

El proyecto contaba, y cuenta, con **seis fases**:

1. Concienciación de la necesidad de protección mantenimiento, recuperación y puesta en valor de bodegas y lagares. Otorgar el valor y la relevancia patrimonial, histórico, cultural y social de dicho enclave.
2. Proteger dichas construcciones con una ordenación propia con derechos y deberes donde se establece la obligación del ayuntamiento de mantener el acceso, legislación de exención de tasa urbanística, ayudas y captación de fondos así como la de los propietarios de mantener y cuidar su propia bodega, con riesgo de expropiación por el ayuntamiento, si así no lo realizan. Se crea Tasa de mantenimiento para aquellos que no tengan recursos, y varias legislaciones para facilitar económicamente la rehabilitación del patrimonio histórico.
3. Plan de actuación.
4. Ordenación y censo de bodegas: cartografía y planimetría, nombres a caminos, registro para asociar bodega y dueño, fichas de catalogación, características constructivas, planos y fotografías, contenido histórico, videos y grabaciones con la historia contada por los propios propietarios.
5. Mejorar la escorrentía eliminación de escombros, recuperación de entorno paisajístico. Señalización, creación de museo al aire libre con códigos QR para ver las bodegas, creación de sala de catas y museo interno en la sala a uso en el ayuntamiento.
6. Promoción turística de "El Cotarro".

Por cierto, no he comentado que el nombre de dicho monumento histórico, creo y me parece muy acertado. Habiendo conocido a los moradores de estas tierras, debían juntarse todos utilizando cualquier escusa para celebrar con buen vino y el mejor

lechazo, un buen "cotarro". Nombre que en mi tierra se otorga a las algarabías locales cuando se hacen fiestas y todos beben y comen juntos, hablando, cantando y bailando en una fiesta improvisada local el día de descanso de la semana.

Lo más importante y el principio de partida, fue la labor de concienciación ingente llevada y hecha a cabo, literalmente, de puerta a puerta, por el Alcalde de Moradillo de Roa, Javier, por el Concejal de cultura Nacho, y algunos otros voluntarios, entregando a cada vecino del pueblo, el mismo 31 de diciembre, un folleto donde se explicaba de forma clara y concisa para ellos lo que se pretendía realizar en "El Cotarro", así como un vídeo explicativo muy sencillo que podemos ver a continuación

Actualmente tanto ese folleto como el material gráfico, forma parte y puede verse, en la sala de exposiciones, ya hecha realidad, en el ayuntamiento de Moradillo de Roa. Está expuesto este folleto y toda la historia evolutiva de este gran trabajo realizado hasta el día de hoy, con documentos escritos, gráficos y audiovisuales. Una exposición, que sigue viva y en crecimiento, ya que día a día el proyecto sigue desarrollándose en diferentes vertientes.

Tras una reunión con todos los vecinos de Moradillo de Roa, en el invierno del recién estrenado 2016, se decide crear "La Comisión para la Recuperación y el Mantenimiento de las Bodegas y Lagares de El Cotarro" con gente del municipio interesada en llevarla a cabo.

En este momento, todo el pueblo, unos 195 habitantes censados, se levanta y no solo aprueba la idea y el proyecto, sino que ponen sus manos, su tiempo, y su propio dinero para devolver a su pueblo, Moradillo de Roa, el tesoro etnográfico que suponen Sus Bodegas y Lagares subterráneos de "El Cotarro".

Todos a una, sin diferenciar colores, edades,...dicen "Sí" a un proyecto que inicialmente nadie piensa que sea posible llevar a cabo y pueda convertirse en la realidad tangible que es actualmente.

Antes de empezar con la línea del tiempo que voy a trazar explicando los momentos relevantes del proyecto, me parece de especial importancia mencionar cada uno de los hitos conseguidos en materia de divulgación en los medios de comunicación y redes sociales de primera magnitud, sobretodo, sabiendo, de primera mano, los recursos materiales y personales con los que han contado y cuentan.

Su capacidad de visualización ha sido mucho más que excelente: www.moradilloderoa.es/ https://www.facebook.com/BarrioBodegasElCotarro/

Reflejo de ello, es su aparición en programas de televisión local "El Arcón", que presenta Javier Pérez de Andrés para la Televisión de Castilla y León https://youtu.be/7PPWpSjc4fI y en varias ocasiones en el programa nacional emitido todas las tardes "España Directo" por Roberto Leal: El primer documental apenas hizo eco de las bodegas y lagares, se centró más en sus longevas mujeres y su dulce típico "las sardinillas": https://youtu.be/V40whP-sy8M, pero el segundo documental presentado por Fátima García Mochales, acompañada del cámara Francisco Orellana ya ponía en valor el proyecto que se estaba realizando en los Lagares y bodegas de "El Cotarro" en Moradillo de Roa.

Lo más interesante de este programa, que ya fue emitido y puedes verlo en la página de Facebook de Bodegas de Moradillo de Roa, es que lleva un video adjunto de cómo se elaboró dicho reportaje, creado por el propio Ayuntamiento Moradillo de Roa https://youtu.be/zVcfA3gXc0g

Comentar que actualmente son los vecinos del pueblo los que llevan todas las labores de difusión del proyecto a todos los niveles.

Nacho, se encarga de llevar la página de Facebook, Marta, vecina del pueblo, biotecnóloga de profesión y becada actualmente en el CSIC, es la experta fotógrafa, traductora y bloguera, y Dudu, Eduardo, de la empresa Laboratorio Mágico, el maestro que realiza los fotomontajes o videos más elaborados.

También el Ayuntamiento de Moradillo de Roa, con Javier como alcalde, destina a la causa tdo el dinero que consigue, para la consecución y realización de todas las fases de ejecución de las que consta el proyecto. Contrata expertos para la realización de

cartografías, catalogación, desarrollo de imágenes en 3D, que actualmente ya puedes ver en Facebook, además de en el museo del propio pueblo de Moradillo de Roa.

Incluso empresas privadas altruistamente, o personas a título personal, colaboran con la realización de documentación, productos de última generación y ayuda a la divulgación: Diego Azpeitia y Aitor Mechaca, con sus Drones, Sara González con sus visitas y catas, Clara Isamat, realizando su película de vinos naturales de fermentación espontánea, por supuesto, Frutos, fotografió cada una de las bodegas para su catalogación, Alfredo Maestro, enólogo de prestigio y elaborador del vino El Cotarro de uva Albilla (tempranillo blanco), la empresa cervecera Mica, elaboradora de la cerveza de vendimia, Vintage Beer "El Cotarro" con vino Albillo y cebada de la misma zona: del "Páramo de Corcos" a 900m de altitud, o el enólogo Xavier Ausás, pregonero de la primera fiesta de la vendimia.



Es decir, actualmente, la mayoría de veces, son voluntarios, o empresas que apenas cubren gastos, quienes se hacen cargo de elaborar, realizan y mantener en funcionamiento y activo la divulgación y puesta en valor de todo el trabajo que se ha, y se está realizando en Moradillo de Roa y sus Bodegas y Lagares de "El Cotarro".

Actualmente está en proyecto de creación y puesta en marcha, una App para poder ampliar la experiencia del visitante recorriendo todas las rutas, fuera y dentro de las Bodegas y Lagares de "El Cotarro", con información cultural y patrimonial de monumentos, iglesias, páramos, lagares, bodegas,...del pueblo de Moradillo de Roa. Todo un recorrido en tres dimensiones con explicaciones descriptivas tanto escritas como auditivas, completamente interactiva para poder experimentar la visita a gusto del propio enoturista.

En este caso, la App, viene de manos de la empresa "Laboratorio Mágico" con Eduardo como autor principal de la creación de las maravillas que podremos disfrutar, y que yo ya he tenido el privilegio de manipular.

Así como la persona encargada de Facebook, es Nacho, otros voluntarios como Marta se encargan de la realización de fotos y seguimiento y puesta al día en otras redes sociales como Twitter o Instagram. Actualmente (a día de mi visita a Moradillo de Roa) no existe ninguna persona contratada y con experiencia turística, cultural, enológica o formada, que realice las vistas que van llegando, o que se encargue de la divulgación de esta maravillosa experiencia enoturística. Ni siquiera a nivel de TICs. Aunque la solución a este problema ya está en mente de los principales gestores del proyecto.

Son los propios vecinos del pueblo los que se encargan de enseñar y hacerte experimentar lo que es la cultura del vino de esta región privilegiada, su pueblo y su "Cotarro"

Yo he sido una privilegiada.

Me alegro de haber podido vivir esta experiencia única enoturística antes de su finalización (aunque conociéndolos esto nunca tendrá fin), ya que estoy segura de que en breve, esto se va a hacer viral y no podrán vivirlo tan en familia y de primera mano cómo le he vivido yo.

Conocí a Alfredo, vecino de Moradillo de 85 años de edad y dueño del Lagar "El Tercio" quien me explicó no solo el funcionamiento y el nombre de cada una de las partes que forman el lagar. Justo, donde se hizo el vino "El Cotarro" la vendimia pasada, sino todas sus vivencias a lo largo del tiempo y cómo ha ido cambiando el aprecio y vuelta al uso de su largar que estuvo en funcionamiento casi hasta los años 60. También conocí a Marta, una joven preparadísima, doctorándose en el CSIC, amante de su pueblo, sus costumbres y su cultura del vino. Con la que visité zonas de interés donde nadie ha estado, la que me contó cómo jugaba de pequeña en ese cerro y cómo se reunían las familias enlos merederos de "El Cotarro". Con ella planeé averiguar si lo que cuelga de las paredes de las cuevas es penicillium, a ver si podíamos sacar dinero de su venta. A Javier y Nacho (Alcalde y Concejal de cultura) que me hicieron de guía personal durante todos los días que pude estar allí, sin dejarme ni un minuto sola, ni parar de contarme historias a cada cual más interesante. A Esteban, que usa su Bodega, la mantiene y conserva, y tiene su propio vino natural que probé a la antigua usanza, con luz de velas en las profundidades de la cueva con jarra de barro, y todos a trago bebiendo de la misma. A Olga, propietaria del restaurante y la casa rural "La Posada", quien me preparó una exquisita carrillada estofada. A Mario, propietario de la Casa Rural El Señorío de Serrezuela. Posada Real. Donde me acogieron como una más de la familia, disfruté de arreglar el mundo con su padre bebiendo buen vino de la tierra de la Ribera del Duero mi primera noche, y cené una espectacular tortilla de patatas, especialmente hecha para mí, por su madre, y donde dormí literalmente como una reina. Y no solo por lo cansada que estaba después de todo lo que había visto y vivido sino porque las estancias de esta casa te trasportan literalmente al Medievo. El mejor confort moderno, con la decoración más maravillosa de los siglos antiguos de una época ya casi olvidada.

¿Pero, qué ha llevado al proyecto Enoturístico de  Moradilllo de Roa a ser conocido internacionalmente? ¿Cuáles han sido los hitos y los puntos de inflexión?

En Facebook, acaban de editar un video donde queda todo explicado aportando documentación gráfica de todos y cada uno de los momentos importantes:

- Agosto de 2015, propuesta y aceptación en actas por parte del concejal de cultura Nacho Rincón del proyecto para La recuperación, conservación y puesta en valor de las Bodegas y Lagares de Moradillo de Roa en  El Cotarro".

- Invierno de 2015, 31 de diciembre: Campaña de concienciación a los vecinos de Moradillo de roa con difusión con tríptico y video.
- Creación de la Asociación de "El Cotarro".
- 29 de abril 2016, 90 personas voluntarias se reúnen para la limpieza del cerro del "El Cotarro". Unas 18.000 ha.
- Normativa y Legislación. Aprobación de las normas de recuperación y conservación de los lagares y bodegas, así como de los accesos a las mismas. Creación de la Comisión de Mantenimiento.
- Catalogación de 157 bodegas y 7 lagares con fotografía y dueño/s.
- Fiesta de la vendimia. Elaboración del primer vino natural de Albillo con donaciones de uva del Paramo de Corcos, cesión del Lagar "El tercio" y de la bodega "Las Ánimas".
- Noviembre de 2016, Premio a la Mejor Iniciativa Enoturística por ACEVIN. (Ayuda económica para la recogida del premio por SODEBUR (Sociedad para el Desarrollo de la provincia de Burgos).
- Ayuntamiento y empresa Cervecera de Aranda del Duero "Mica", acuerdan la elaboración de la cerveza de vendimia "El Cotarro" by Mica. Marzo 2018 Medalla de Bronce "Dublin Craft BeerCup ", Julio 2018 Medalla de Plata "World Beer Challenge 2018". Estoril.
- 13 de Junio filtraciones y derrumbe de algunas Bodegas de "El Cotarro".
- Acuerdo de Ayuntamiento , Concejal de cultura ,Jose Ignacio Rincóncon, con Universidad de Burgos, Rector de la Universidad Manuel Pérez Mateos, de 4 años de duración para organizar actividades de investigación y promoción.
- UBU Universidad de verano en Moradillo de Roa.
- Verano 2019 SODEBUR, subvención de para el proyecto "La recuperación, conservación y puesta en valor de las Bodegas y Lagares de Moradillo de Roa en El Cotarro".
- Actualmente El Proyecto de Moradillo de Roa opta a dos premios nacionales de Enoturismo por ACEVIN, La primera de ellas a la de Mejor Iniciativa Enoturística por la realización de la Fiesta de la Vendimia Tradicional y la segunda para optar a la Mejor Campaña de Promoción

A partir de aquí, la historia continua...