

UNA BODEGA DEL SIGLO XIX: DE LA FAMILIA LUCUS A LA FAMILIA IRIARTE DE PITILLAS

Sagrario ANAUT BRAVO

sanaut@unavarra.es

INTRODUCCIÓN

La economía de la zona Media de Navarra, incluso en la actualidad, está marcada por las actividades agropecuarias y sus industrias. La trilogía mediterránea de cereales, vid y olivo ha sido su seña de identidad, compartiendo espacios la vid y el olivo prácticamente hasta los años 70 del pasado siglo. El peso de cada uno de estos productos ha ido variando según el contexto económico y desarrollo técnico, ya que se han visto acompañados de otros productos como la remolacha azucarera a finales del siglo XIX o el espárrago en la segunda mitad del siglo XX.

El cultivo de la vid y la elaboración de vino marcó el siglo XIX en toda Navarra, alcanzando su máximo apogeo en la década de los ochenta de la centuria. Esta actividad no solo estuvo sometida a los avatares climáticos, sino también a plagas como la del odium de mediados de siglo o la filoxera (*Phylloxera vastatrix*) de la última década del siglo XIX y primeras del XX. Su relevancia económica y social queda patente en diversas acciones políticas y de iniciativa social. Así, en 1896 se abre el Servicio Agrícola Provincial de la Diputación entre cu-

yas tareas estaba el estudio de la vid: viveros, injertos, apoyos a la plantación y seguimiento de especies, como recoge L. Landa en su Historia de Navarra (1999). Una de sus publicaciones son los informes de inspección sobre el estado de las plantaciones de vides americanas cultivadas en campos experimentales como los de Tafalla, Olite y Pitillas (1899).

En 1909-1911 se abre en Olite la primera cooperativa de vino en Navarra por iniciativa del sacerdote Victoriano Flamarique y los miembros de la Caja Rural Católica de la localidad. La extensión del cooperativismo llegará también a localidades pequeñas como Pitillas que inaugura, oficialmente, su cooperativa el 15 de mayo de 1940.

Otros hitos fueron la creación de la Asociación de Viticultores Navarros en 1912 y, el mismo año, la celebración del Congreso Nacional de Viticultura en Pamplona-Villava. La relevancia del acto atrajo la participación de 1287 congresistas, de los que el 61% eran de Navarra. Procedían de numerosas localidades, pero por el tema que ocupa en este artículo se citarán solo los de la zona. El grupo más numeroso fue el de Olite: Salvador Eraso, Romualdo García, Cipriano Torres y Cecilio Torres. Le siguen tres



Vista general de la casa en Pitillas.

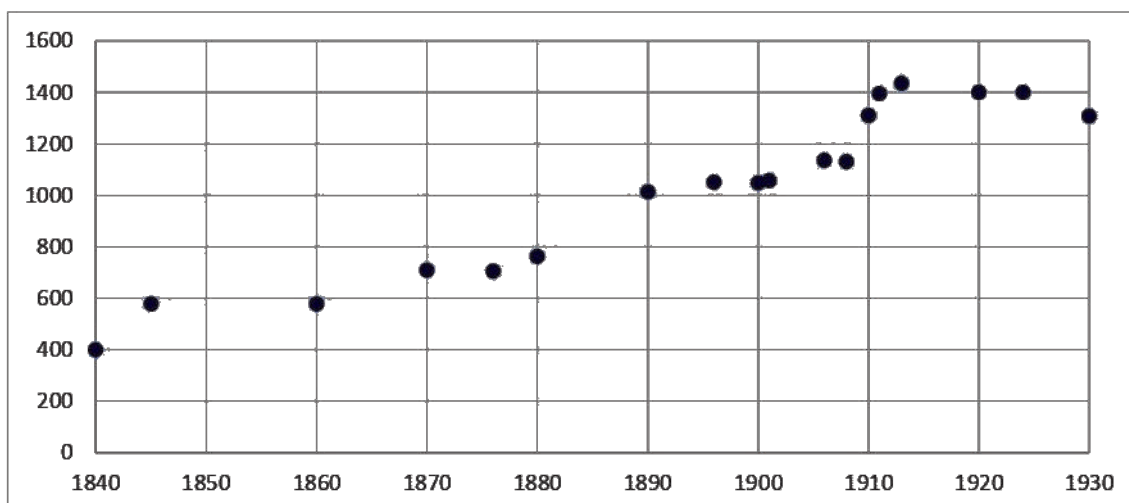


Figura 1. Evolución de la población de Pitillas (1840-1930).

representantes de San Martín de Unx: Emeterio Abete, Clemente Ganibarte y Esteban Muruzábal. En representación de Ujué fueron: Babil Muruzábal y Pío Ochoa. Por su parte, Ramón Jaurrieta y Victoriano Ulibarri acudieron desde Beire. Por último, de Pitillas asistieron: Fermín Gabilondo y Domingo Sagardoy.

Las actividades económicas indicadas requerían de una tipología de vivienda con graneros bajo tejado, lagares y bodegas, sobre todo, subterráneas o aprovechando el desnivel del terreno siempre que se podía. Por tanto, en un mismo edificio y sus anexos convivían diferentes actividades productivas que se extendían a lo largo del año.

PITILLAS Y SU TRADICIÓN BODEGUERA

La villa de Pitillas se encuadra en el contexto económico general expuesto. Sus principales actividades, según el Diccionario de Madoz (1846/1850), eran: "trigo, cebada, vino y legumbres; cría de ganado mular, vacuno y lanar; caza de liebres, conejos, perdices, codornices y ánades; pesca de anguilas y barbos".

Una aproximación a las explotaciones de tierras cultivables y pastos es la que se obtiene del pago a los guardas del campo. Se reconocen como guardadas en 1859, 5948 robadas, pasando a ser en 1871: 7233 robadas y en 1885: 9525 robadas (Archivo Municipal de Pitillas-AMP, sec. Ayuntamiento). El aumento de las tierras cultivables va a ir al unísono con el incremento de su población (figura 1). Una población que crecía a medida que se diversificaban las actividades económicas: bodegas de vino y canteiras, y se iba controlando la mortalidad epidémica.

Más precisa es la información recogida en el catastro de 1887. En él se enumeran las siguientes

actividades: "Hay 5244 robadas de viña, 5093 de olivar y 19648 de pastos de ganado lanar. La laguna ocupa 600 robadas. Edificios habitables 153; en construcción 9; corrales para ovino 19; Huertos regadío eventual 25; tierra labor eventual: 3435; olivar regadío: 79; viña y olivar eventual: 55; Tierra labor secano: 5244; viña secano: 4850; Olivar secano: 9; viña y olivar secano: 234; cabezas lanar churras: 1160; 7 corralizas". En aquel año, según recogen en sus actas la Junta Municipal y de la Veintena, la población ascendía a 960 habitantes, de los cuales 130 estaban en el listado de pobres (13,5%).

Estas actividades productivas se mantuvieron hasta bien entrado el siglo XX. Altadill, en su Geografía General del Reino de Navarra, y Saiz Calderón (1924), en su Guía de Navarra, valoraron que esta localidad dispone de una producción "rica y próspera", con terreno llano, "mucho regadío, tierras duras, pero muy feraces y clima templado". Esta imagen no parece ajustarse a la recogida en las Actas del Ayuntamiento de Pitillas. En ellas se reitera la escasez con la que se vive y el impacto socio-económico que supone cualquier contingencia climática. Por ello se promueve, por ejemplo, "un pósito de granos con el fin de socorrer á la clase jornalera en el tiempo de siembra" (octubre, 1897). Igualmente, recogen que las sequías, inundaciones y plagas afectaban de manera periódica a las explotaciones agrícolas como también enfermedades endémicas al ganado ovino (viruela). Además, el río registraba un caudal irregular e insuficiente. Esa escasez de agua fluvial para el regadío promovió la constitución de la Comunidad de Regantes de la Villa de Pitillas y el Sindicato y Jurado de la misma en 1912. Con ello se regulaba el acceso al agua para el riego y se reducían los conflictos entre regantes.

De cualquier forma, las características edafológicas y climáticas fueron favorables para el cultivo de la vid y la aparición de bodegas, tal y como sucedía en otras muchas localidades navarras. Posiblemente la primera bodega en Pitillas que se dedica a la comercialización de vino sea la de Gabriel Lucus Irulegui o la de su hijo Josef (bautizado en 1804 como Thomas Josef).



Interior de la bodega con las cubas.

Se encuentra en el flanco sur del palacio del marqués de Cortes y duque de Granada de Ega, en el paraje conocido como El Raso. Comenzaron las obras "para fabricar una casa y dejar oficina de caballerías y corrales" en 1806 (AGN, Procesos). Según el maestro de obras Josef Zenzano (Peralta) "no perjudica al comun ni a particular, a camino ni juego de pelota y puede vender la villa 840 varas cuadradas de sitio, a la parte del mediodía, dejando en el medio una calle de 6 varas de ancho, que ha de servir de separación del palacio y sitio y para comunicación desde el pueblo al campo, por hallarse el sitio extramuros de esta villa". Por este solar municipal ("de propio de la villa"), Gabriel Lucus pagó 280 reales en 1805, comenzando así un litigio con el citado marqués que concluye en marzo de 1808. Con la entrada de las tropas francesas, se paralizan unas obras que apenas habían comenzado, reanudándose en mayo de 1814.

Por las cubas que se conservan, pudo estar activa la bodega Lucus en torno a 1845-50. Su mercado sería el mismo que el de las bodegas de Olite, Beire o Tafalla, es decir, la propia Navarra y Francia, sobre todo. Ahora bien, la familia Lucus no estaba entre los catorce propietarios que pagaban contribuciones rústicas "para atender al pago de el salario delos guardas de campo" en 1859 (AMP, Actas Municipales). En cambio, estará en 1871 y 1885. Es decir, su actividad no comenzó ligada a la posesión de más de 100 robadas de tierra, lo que exigía la compra de la uva a otros productores.

La destrucción del viñedo francés a lo largo de la segunda mitad del siglo XIX fue un revulsivo para la puesta en marcha de otras bodegas comercializadoras de vino. Según recuerdan sus herederos, entre 1880 y 1885 comenzó a funcionar la bodega de Valentín Sagardoy Subiza quien la construyó con bóveda de cañón con arcos fajones, aprovechando el desnivel entre las dos calles que limitan su vivienda. Contaba con 150 robadas solo de viñedo y con suficientes caballerías para trasportar el vino a Francia.

Según Actas municipales de 1885, el 6 de septiembre estaba en funcionamiento una tercera bodega, en esta ocasión del guipuzcoano José Antonio Gabilondo. La actividad debió ser muy intensa en esos años, porque solo en febrero de 1887 se vendieron 4000 "cántaros de vino, al precio de 10 a 11 reales, según clase" (El Tradicionalista).

A los nombres ya citados, no siempre con suficientes tierras para la capacidad de producción de sus bodegas, se suman los de los principales cosecheros viticultores de Pitillas en 1892: Pedro Sada, Valentín Sagardoy, Francisco Sagardoy y Matías Sagardoy (AMP, Actas Ayuntamiento). En diciembre del mismo año, el Eco de Navarra recoge que Pedro Eseverri entregó 24 botellas de vino a la Diputación para la Exposición de Chicago. No obstante, hubo otras muchas bodegas con desigual trayectoria, como la de Muruzábal, Goñi o Iriarte.

La extensión en toda la zona del viñedo garantizaba ingresos a los pequeños y medianos propietarios, a la vez que incentivaba la contratación de jornaleros durante más tiempo. Pero la creciente demanda de mano de obra para labores agrícolas, de las canteras y de las industrias vitivinícolas, entrará en una progresiva caída a lo largo de las siguientes décadas del siglo XX. La actividad vitivinícola todavía se mantenía con cierta pujanza en los años treinta, no así la explotación de la cantera. En la publicación Navarra Comercial e Ilustrada (1932) se registran como cosecheros de vinos de la localidad:

Vicente Alli —Teófilo Arizaleta
 Basilio Maestrojuan — Luis Martínez
 Pablo Sada —Casimiro Sagardoy
 Domingo Sagardoy—Orencio Sagardoy
 Valentín Sagardoy—Vinícola Las Campanas

De esta relación, la última y Pablo Sada eran, además, exportadores. Domingo Sagardoy y Pablo Sada contaban también con fábrica de alcoholes. A pesar de la actividad productora y comercializadora de vino que se mantenía, la

exportación había dejado de ser habitual. Las bodegas privadas habían iniciado su declive con las sucesivas plagas que asolaron el viñedo navarro desde 1892 y a medida que se recuperaba la producción de caldos en Francia. La alternativa que se abría, en palabras de Victoriano Flamarique en el Congreso Nacional de Viticultura, era la constitución de bodegas cooperativas porque "no solo salvarán al modesto y mediano viticultor, sino que organizadas en gran escala, acreditarán en el mercado extranjero nuestros vinos" (1912). Esta alternativa se fue generalizando en diversas localidades navarras, como en Olite (1911), San Martín de Unx (1914), Tafalla (1917), Beire (1918), Pitillas (1939-1940) o Ujué (1952).

A medida que estas bodegas iban demostrando su capacidad comercializadora y las ventajas que aportaban, las particulares abandonando su actividad. Este fue el caso de la bodega Lucus que, por herencias y otros avatares económicos, pasó a ser de Gregorio Iriarte Iriarte (bautizado en 1825 y era nieto de Paula Lucus) a ser de su hijo Saturnino Iriarte Gabari y, a la muerte de este en 1920, dejará de producir para la venta.

UNA BODEGA TRADICIONAL: DE LA FAMILIA LUCUS A LA DE IRIARTE

Según Registro de la Propiedad de Tafalla, existe "una casa en la plaza del Raso de la villa de Pitillas señalada con el número 9, consta de dos pisos y el bajo tiene bodega subterránea, cuerdas, pajar, corral y solar en parte edificado" (1916). La historia de la bodega Lucus estuvo marcada por avatares históricos como la presencia de tropas francesas, más tarde isabelinas y partidarios carlistas. Uno de los hijos de Gabriel Lucus, Manolín, fue un reconocido miembro del ejército carlista. No obstante, su trayectoria parece estar más afectada por los ritmos de la filoxera. A pesar de su cese de actividad y posterior abandono, ha llegado hasta hoy en bastante buen estado de conservación, aunque sin herramientas y utensilios de uso manual.

La bodega se compone de dos partes conectadas, pero diferenciadas: bodega para las cubas y lagar. La bodega tiene una superficie cercana a los 90 metros cuadrados útiles distribuidos en forma de L (ele). Los muros de sillarejo con los que está construida tienen un grosor variable de entre 70 y 80 centímetros. En cuanto a la cubierta, conjuga dos modalidades. El tramo más largo de la estancia está cubierto con dos bóvedas de arista con arcos de medio punto rebajados y arcos fajones poco prominentes entre ellas. Están construidas con ladrillo



Antigua prensa de la bodega.

macizo cubierto de una capa gruesa de yeso encalado.

El resto es adintelado con vigas de madera unidas por bovedillas de ladrillo con estuco. En algunos casos se conservan a la vista restos de su transporte en almadías que llegaban por el río Aragón hasta Santacara y, de allí, en carros hasta Pitillas. La altura de la estancia es de 3 metros de media y cuenta con un orificio que comunica la estancia con el lagar que se encuentra en la parte superior (en la actualidad tiene unos 50 metros cuadrados).

El suelo cuenta con gruesas losas colocadas sobre la propia tierra y cuatro pozos intercomunicados y que conflúan en un desagüe hacia el exterior. Su ubicación coincide con una o varias vetas de agua subterránea que se mantiene al mismo nivel todo el año (en torno a 30 centímetros de profundidad). De esta forma, se disponía de agua dentro de la estancia para diversos usos.


En la actualidad se conservan 7 cubas de dimensiones y capacidad diversas (figura 1). Son de listones de una sola pieza en madera de roble de casi 5 centímetros de grosor. Hay dos espacios vacíos que conservaban las losas de piedra sobre las que se apoyaban otras dos cubas de entre 1,5 y 2 metros de longitud. Como se recoge en la tabla 1, no son idénticas ninguna de las cubas y el volumen máximo de producción superaba los 45000 litros. Por su tamaño, se sabe que las cubas se montaban en el interior de la estancia.

Al exterior solo dispone de una pequeña ventana, aunque hay restos de otra más pequeña, ambas hacia el norte. La ventilación se completa a través de las dos puertas de acceso a la bodega subterránea. Entre ambas puertas discurre una escalera compuesta de 13 peldaños de piedra tallada (1 metro de ancho). Estas escaleras comunican la bodega con un amplio distribuidor (otra puerta) que da acceso al lagar y a la entrada general de la vivienda desde el patio, donde también hay otra puerta. Las tres puertas son de una hoja de madera de roble que giran sobre dos espigas incrustadas en el dintel y sobre el suelo, en este caso de losas de piedra de diferente tamaño.

Como se detalla, la ventilación de la zona de elaboración del vino era especialmente cuidada, así como su aislamiento de los espacios habitacionales y de guarda de ganado (patio exterior). Este mismo interés se detecta en el lagar colocado sobre la bodega. Al exterior hay una ventana de unos 50x50 centímetros en el lado largo de la sala (poniente), otra algo más pequeña en el lado corto (sur) y en frente de la primera, con acceso a la amplia sala que conecta el patio, la bodega y la casa, una gran ventana de dos hojas, de funcionamiento

similar al de las puertas de la zona. Esta ventana era el lugar desde donde se volcaban las comportas con la uva.

En la actualidad, el lagar cuenta con los restos de lo que se denominaba "prensa navarra". Esta prensa consistía en colocar en una esquina una viga gruesa de madera con un orificio en el centro para colocar un tornillo, también de madera, que se encargaba de bajar la tapa de la prensa para extraer el mosto. Lógicamente era un trabajo manual. De estas prensas solo se conservan dos vigas en esquina. Acompañando a estas y en otra esquina se conserva una prensa vertical mucho más moderna.

Para terminar, decir que de cuantas bodegas tradicionales comercializadoras de vino llegó a haber en Pitillas, solo se conserva y puede visitar (La Casona de Pitillas) aquella que abrió la puerta a esta industria al resto de familias locales con inquietudes por hacer crecer sus economías y las de sus convecinos. La familia Lucus y, posteriormente, la de Iriarte darán paso a los Sagardoy, Sada o Eseverri. 

La autora es doctora en historia, profesor titular de Trabajo Social en la UPNA.



Puerta y venta del lagar de la bodega.