

Bodegas

La economía de mis vecinos estaba estrechamente ligada a los productos procedentes de la tierra, como el cereal, la piedra y las viñas, todo lo que se podía producir cerca de casa para el autoabastecimiento. Es así como la mayoría de las poblaciones de los alrededores conservan restos de las antiguas bodegas en las que se elaboraba el vino. Al estar excavadas en el subsuelo permitíamos conservar mejor el vino, debido a la temperatura constante, algo idóneo para la fermentación del mosto. En nuestro interior solíamos incluir pisadera o lagar y un pasillo en torno al cual se abrían huecos para la colocación de cubas y toneles.

En Piedratajada nos encontrarás en lo alto del núcleo urbano, junto a los depósitos del agua, luciendo una imagen renovada, al haber sido restauradas recientemente.

Algunas de ellas incluso están señalizadas con paneles informativos y se pueden visitar.

Aún resuenan entre nuestras paredes las voces alegres de los campesinos cuando, tras recoger el preciado fruto, acudían hasta nosotras para realizar las labores de

prensado y fermentación, que darían lugar a los preciados caldos.