

Del 7 al 10 de mayo de 2019

**CENTRO UNIVERSITARIO
SANTA ANA
ALMENDRALEJO**



**XLI JORNADAS
DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA
TIERRA DE BARROS**

I Congreso Agroalimentario de Extremadura

**XLI Jornadas
de VITICULTURA Y ENOLOGÍA
de la Tierra de Barros
I Congreso Agroalimentario de Extremadura**

Edita:

Centro Universitario Santa Ana
C/ IX Marqués de la Encomienda, nº 2
Almendralejo
Tel. 924 661 689
<http://www.univsantana.com>

Ilustración de portada:

© Vito Cano.
Detalle del mural del mercado de abastos "Las mercedes"
Almendarlejo (Badajoz)

Diseño original:

Tecnigraf S.A.

Maquetación: Virginia Pedrero

ISBN: 84-7930-109-0

D.L.:

Imprime: Impresal

El enoturismo en la Alcarria (Guadalajara). Entre la realidad de la bodega social actual y la esencia de la arquitectura popular

ÁLVARO ROLDÁN, M.

Doctorando UNED.
milkoas@hotmail.com

RESUMEN

En esta comunicación queremos hacer visible un tipo de enoturismo desconocido para muchos, pero a su vez muy extendido por toda la Alcarria de Guadalajara y de Cuenca, y conocido con el nombre de cuevas-bodegas. Tratamos de señalar la situación de estas en Guadalajara, su progresivo deterioro y el abandono de la mayor parte de ellas con el tiempo. A diferencia de la conquense, esta se encuentra protegida y promocionada por parte de las autoridades competentes, basada en la recuperación y, en cierto modo, la rehabilitación con la inestimable ayuda de las asociaciones locales de patrimonio etnográfico. Resulta cierto que la mayor parte de las ayudas y subvenciones que se conceden por parte de los organismos pertinentes van dirigidas, en mayor o menor medida, a las bodegas tradicionales, insertas en el paisaje de la Alcarria. Se deja en el olvido tristemente otro tipo de opción de turismo englobado asimismo dentro de una modalidad del enoturismo, y que pudiera atraer un tipo de cliente diferente al tradicional. Aparte de señalar de modo sucinto el contexto del enoturismo clásico de las bodegas llamadas sociales, también debemos mencionar como algo sobresaliente las características de las denominadas

cuevas-bodegas y su proyección, tratando de incidir y reivindicar la potencialidad futurible que puede ofrecer este tipo de alternativa señalada para el desarrollo y la promoción turístico de un enoturismo diferencial.

Palabras clave: enoturismo, bodegas sociales, turismo enológico y cuevas -bodega.

ABSTRACT

In this communication we try to point a kind of wine tourism, unknown for many population, but extended everywhere in the región located in the región Alcarria both in Guadalajara and also in Cuenca known as **cave-wineries**, but our study is based only in Guadalajara case. The difference with Alcarria conuense is that this last, receive helps and aids by local governments, that permit to recover the culture and tradition of the villages. Certainly, it is true that the most helps and aids that are given in Alcarria from Guadalajara, by public organization to the traditional wineries in our study area, by contrast, it is forgotten other kind of tourism existed in our area, that may attract other customers , rather different so traditional one. Apart pointing the kind of wine tourism in the tradicional wineries, we name the caves-wineries and its future, and it can be other important alternative of future to the known tradicional tourism.

1. INTRODUCCIÓN

La puesta en marcha de varias iniciativas para promocionar modelos de turismo rural por parte de las autoridades provinciales, en este caso la Diputación Provincial de Guadalajara y la autonómicas competentes, la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha (ecoturismo en la provincia de Guadalajara), más inmersos en atender puntualmente a la mayor parte de las premisas de las bodegas sociales sobre todo en la Alcarria, han puesto de relieve la importancia de las desconocidas y casi olvidadas **cuevas-bodegas**. Se trata de un conjunto muy característico de arquitectura popular, y al mismo tiempo algo olvidada y denostada por parte de los responsables del turismo de la provincia. Aquí se produce una diferencia respecto a la conuense más preocupada en recuperar el patrimonio etnográfico de la provincia. Las publicaciones existentes, generalmente de cronistas locales,

muchas veces sin el rigor científico adecuado, no son muy numerosas. El recuperar las denominadas cuevas –bodegas puede incidir en la importancia que tiene el patrimonio etnográfico en la provincia y fomentar un tipo de turismo que permita un mejor conocimiento de la riqueza paisajística-arquitectónica de aquella y también un motivo más para visitar otro rincón del entorno.

Hablar de vino en la Alcarria (Álvaro Roldan, M. 1996) no es baladí por la importancia histórica que siempre ha tenido a nivel provincial e incluso nacional en algunos periodos históricos primordialmente. Supone por su desarrollo remontarnos muchos siglos atrás según las diversas fuentes documentales consultadas, ya que siempre ha representado el gran «lagar» en la provincia de Guadalajara (Álvaro Roldan, M. 1995). El mismo Cela mencionó los vinos en su libro de viajes “Viaje a la Alcarria”. Hoy en día se habla de vino natural, que se elabora en todos los rincones de la Alcarria, cuya cultura fomenta la convivencia y la amistad. Esta huella queda reflejada en las numerosísimas referencias vitivinícolas en las localizaciones en gran parte de la Alcarria, y en la actualidad más concentradas en la Comarca de Mondéjar (Álvaro Roldan, M. 1994).

Ciertamente el interés por el mundo de los vinos se ha hecho “viral”, y en consecuencia la oferta de visitas a bodegas y la celebración de catas comentadas, junto con la presentación de vinos y la organización de cursos se han extendido a lo largo y ancho de nuestra geografía como si fuera una epidemia. Guadalajara no es una excepción; en este caso se ha sumado también al mapa del ecoturismo nacional.

2. LA REALIDAD DEL ENOTURISMO EN LA BODEGA SOCIAL ACTUAL

De la mano principalmente de dos de sus destacadas bodegas sociales, enclavadas en la Alcarria, se promociona y ofrece al viajero la posibilidad de acercarse al mundo del vino. Por un lado, el concurso de Bodegas Mariscal, sita en Mondéjar (pionera y precursora a la hora de nombrar el ecoturismo en el área) y, por otro lado, la participación de Viñedos de la Alcarria SAL (Bovial), localizada en Pioz, que conjuntamente abren al público sus instalaciones y sus viñedos para conocer cómo producen y elaboran sus caldos.

La bodega más antigua en la provincia y acogida a la Denominación de Origen Mondéjar desde sus inicios, en 1997, es Bodegas Mariscal. Punta lanz-

amiento de cualquier innovación vitivinícola que se produzca, ciertamente en los últimos años ha recibido el apoyo del ejecutivo castellano-manchego en el fomento del turismo enológico a partir de partidas presupuestarias puntuales. Esto se ha producido más a raíz de la firma de un acuerdo de cooperación con la Asociación Española de Pequeñas y Medianas Ciudades Vitivinícolas (ACETÍN) para el desarrollo y promoción turística de las Rutas del vino de Castilla-La Mancha, incluidas en las “Rutas del vino de España”, marco por el cual el ejecutivo autonómico quiere dar salida real al turismo enológico de la región.

Esta bodega centenaria, siempre en la vanguardia de todo lo concerniente al enoturismo (Alvaro Roldan, M. y Garcia-Castilla F.J. 2018), ofrece a aquellas personas interesadas en la cultura del vino la posibilidad de conocer sus instalaciones y comprobar cómo se elaboran los caldos así como instruirse en aspectos relacionados con el cultivo de la vid, especialmente los fines de semana. Según sus responsables, los clientes asistentes están cada más interesados en visitar bodegas y realizar catas y, el hecho de la cercanía a Madrid, les favorece de manera destacada. Se produce un aumento del número de visitantes siguiendo la senda de una de las denominaciones de origen más consolidadas. En su caso, y según los resultados que ofrece, se suelen reunir en torno a 70 visitantes al día, siempre en grupos diferentes. Esta bodega trabaja a partir de grupos de 10 personas, ofreciendo tanto la visita a las mismas instalaciones, en las que se dan a conocer todos los aspectos relacionados con la elaboración y producción de vinos, como una degustación de estos. Este último aspecto en ocasiones va acompañado de la gastronomía en restaurantes locales como es La Casona de Torres, cuya labor en pro del ecoturismo en la Comarca de Mondéjar le conduce a tener una presencia significativa en las redes sociales (Alvaro Roldan, M y Garcia Castilla F.J. 2018).

Además, la misma bodega pone a disposición de los que participan en estas visitas guiadas un espacio donde comercializa los productos de la bodega -vinos, licores, vermú, espumosos, entre otros-, una especie de tienda «delicatesen». Junto a ello se promocionan otros productos locales de la tierra como embutidos de Atienza, aceite de la Alcarria o dulces, entre ellos la miel, con el fin de que conozcan la oferta de alimentos de Guadalajara.

Por otra parte, si tal como parece la futura promoción de la DO Mondéjar, dentro de los vinos de Castilla La Mancha, va unida a la figura del Quijote como emblema principal que pretende aglutinar todos los vinos ca-

stellano-manchegos bajo un mismo logo, y cuya presencia en Guadalajara históricamente ha sido inexistente. En este caso, hasta llegar a este último punto, los responsables de Bodegas Mariscal insisten en que al consumidor le gusta comprar los productos en origen, de ahí la buena acogida de esta oferta de los productos agroalimentarios de la zona. Las visitas a estas bodegas acogidas a la Denominación de Origen Mondéjar se pueden concertar en la propia bodega a través de la web o por teléfono. Pero también se gestiona a través de una empresa privada llamada *La vida es bella*, que se dedica a la comercialización de packs de regalo que incluye la visita a bodegas a través del denominado pack “Entre viñedos”. Estos packs de regalo están a la venta en establecimientos como El Corte Inglés, Fnac, Casa del Libro o Decathlon. El trabajo y esfuerzo empleado por esta bodega ha hecho que en los últimos se publicite ya no solo la riqueza del municipio de Mondéjar, sino de toda la Comarca, a través de la publicación de una guía denominada “Enoturismo en la Alcarria”. En ella se une una propuesta paisajística, una gastronomía y otra de patrimonio histórico-artístico.

En otro municipio alcarreño, Pioz, la empresa agroalimentaria Bovial, denominada Bodegas y Viñedos Alcarreños S.L., también se ha unido a la ruta del ecoturismo en Guadalajara. Se trata de una bodega joven (su primera producción es de 2009) y también reciben visitas organizadas por las que se pueden descubrir los secretos de elaboración y crianza del vino en unas instalaciones que reúnen todos los avances técnicos. Las visitas guiadas incluyen la visita a los viñedos, con variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah. Estas visitas guiadas a los viñedos y a la bodega cuentan con una degustación de sus vinos. Para concertar una visita, el contacto puede realizarse mediante el correo electrónico bovial@bovial.es o en el número de teléfono 949 23 43 20.

En resumen, cara al enoturismo provincial, ambas bodegas citadas se encuentran beneficiadas preferentemente por su localización, cercano al gran mercado de clientes potenciales que supone la capital, Madrid. Están situadas en el denominado Corredor del Henares, núcleo de población importante y factor que posibilita avanzar en cualquier proyecto o estrategia comercial.

Este sería, en líneas generales, el paisaje enoturístico que nos ofrecen las bodegas sociales insertas en el paisaje de la Alcarria.

3. EL ENOTURISMO DE LAS CUEVAS - BODEGAS, UN NUEVO TURISMO ETNOGRÁFICO

Pero lo que realmente se destaca como algo novedoso son las denominadas **cuevas - bodegas**, muchas de ellas desconocidas para el público en general. Están insertadas en un paisaje natural que conforma una área tan singular de campos de lavanda y de miel, como resulta ser la Alcarria alcarreña, región mencionada por Camilo Jose Cela(2018), en su novela "Viaje a la Alcarria. En ella se hizo celebre una frase en la que afirmaba que la "Alcarria es un hermoso país al que la gente no le da la gana ir". Dicho alegato cambió allá por 1986 en un esperanzador "La Alcarria es un hermoso país al que la gente ya le va dando la gana ir". Contexto que en la actualidad resulta cierto, y que proyecta ejemplos de nuestra geografía etnográfica, como el que representan las cuevas -bodegas. Estas suponen un aliciente más en la oferta enoturística no solo para aquellos profanos en todo lo que representa el mundo del vino, sino también en la posibilidad de ampliar el círculo de amantes del vino a través de una nueva variante, aunque no de carácter tan excesivamente comercial como pudiéramos pensar.

En cierto modo, con respecto a su conocimiento por parte del público, no se ha divulgado de manera extensiva, ni siquiera con el rigor científico que debe tener cualquier publicación dedicada a esta curiosidad. Sin embargo, han sido extendidas por observadores y curiosos mediante un compendio de investigaciones sobre la temática en el medio rural alcarreño en una especie de mezcla de tradición y romanticismo. Dentro de esta labor de promoción, a diferencia de lo realizado en la Alcarria conquense que sí hace destacar la labor de las asociaciones de patrimonio en pro de la cultura popular, no podemos destacar nada reseñable en nuestra área, excepto algunos casos puntuales dados en localidades de Horche, Brihuega o en Hita.

Dentro de los estudios pintorescos sobre la temática que nos concierne, no existen muchas referencias en la bibliografía especializada de las cuevas-bodega. Se suelen citar de manera somera referencias como hace Luis Feduchi (1974) en su libro *Itinerarios de Arquitectura Popular*, donde menciona y dibuja una bodega en la localidad alcarreña de Hita y una cueva de Horche. Sin embargo, las labores realizadas por autores artesanos desconocidos, con fines que respondían a necesidades elementales, consiguen un equilibrio en forma de función y racionalismo que caracterizan a la arquitectura popular, logrando un sorprendente interés a nivel de plástici-

dad y estética. Son cuevas bodegas que se sitúan en laderas, conformando fachadas con una atracción plástica inigualable, como sucede en Ruguilla, Fuente la Higuera, Valfermoso de Tajuña, Gárgoles de Abajo y Hueva, entre otras. Otros autores que recogen en sus obras las cuevas bodegas son Tomas Nieto (1987), pionero a la hora de elaborar estudios concienzudos dentro de la Alcarria a través de localidades como Gargoles de Abajo y Trillo, y Benjamin Rebollo (2007) quien ha escrito un libro sobre la localidad de Peñalver. Este incide en las cuevas-bodegas que se hicieron para almacenar la uva y proceder al fermentado del mosto y a la elaboración del vino, normalmente bajo tierra, en cavidades excavadas en los bordes de los cerros de yeso y toba.

Hoy en día muchas cuevas-bodegas están casi abandonadas porque la emigración ha hecho que nadie se ocupe de labrar y cuidar las viñas, de vendimiar y de pisar la uva en el jaraíz para conseguir un vino saludable y un tanto ácido, característico de los vinos alcarreños. Otro autor como Juan Luis Francos (2009), hace referencia a ellas, en las del sitio de Horche, en que se menciona a las de Ruguilla, cuyo barrio bodeguero es quizás el mejor conservado, el más auténtico de la Alcarria, aunque no le van a la zaga los enclaves de Solanillos del Extremo, de Hita y los de Castilmimbre. Por último, mencionamos a Amador Ayuso Cuevas (2012), quien diserta sobre la importancia de las cuevas en Brihuega.

Todos estos autores de una manera u otra describen las cuevas bodegas descriptivamente con dibujos y fotografías, tratando de realzar la riqueza paisajística del municipio, a través de ejemplos de arquitectura popular, y siempre con una labor recopilatoria con una mezcla de romanticismo y de añoranza por el lugar de su crianza. Destaca la conocida como Cuevas árabes, que se encuentra en la plaza del Coso, en la cual se celebraban los mercados desde el siglo XIII. Fueron construidas en los siglos X y XI, compuestas por galerías que alcanzan un total de ocho kilómetros. Se usaban como almacén para la ciudad, pero sobre todo para protegerse de los ataques y salir de las murallas de la ciudad.

Las bodegas subterráneas ocupan en esta provincia muchos kilómetros de galería en el interior de los cerros y desniveles más inmediatos a las viviendas de los pueblos y a diferencia con las cuevas manchegas, cuya oquedad coincide con los bajos mismos de las casas de labranza y tienen salida a alguna de las dependencias interiores, casi siempre al zaguán o al portalón de entrada.

Cuando por mera curiosidad uno se ha propuesto hurgar, buscando el origen de estas bodegas pueblerinas, tan importantes para el modo de vivir de nuestros antepasados, la respuesta es casi siempre la misma: "Las hicieron los moros". Son más bien de carácter andalusí, según las aportaciones y estudios de los arqueólogos, aunque no es una razón del todo convincente, pues muchas de ellas no pasan de los dos o tres siglos de antigüedad...

Las bodegas de la Alcarria, según la tradición oral, y posteriormente la historiografía, vienen ejerciendo, acorde con la tradición, un papel diverso (Serrano Belinchon 2003). En un principio como viviendas, aunque no está del todo constatado si fueron los árabes sus mentores. Son en general excavaciones en la roca, normalmente en suelos arcillosos y calcáreos. En su exterior, en la entrada, se construye con fábrica de piedra formando un arco de medio punto, continuando con una tosca sillería, en muchos casos con piedras de toba, la bóveda de medio punto hasta enlazar con el tramo excavado directamente en la roca. En su interior se mantiene una temperatura constante en torno a los 16^o centígrados lo que permite la conservación de los vinos y otros alimentos.

El fin principal es la fermentación y conservación del vino ya como bodegas. Los primeros datos históricos y escritos que atestiguan que estos lugares se usaban como lugar y conservación del vino aparecen en la Alta Edad Media. Además del proceso vitivinícola, sirvieron estas cuevas para almacén de aperos y de legumbres y otros alimentos. También se usaron como fresquera, refrigerador, almacén de patatas para el gasto del año, de frutas que conviene guardar, y de refugio en caso de guerra. Situación que describe Camilo Jose Cela así: "En las cuevas no caben todos los que van pero, con buena voluntad y paciencia, acaban por acomodarse. El viajero y su tropa se ponen morados, esto es, se tuyen de jamón, de embutido de la tierra y de chuletas asadas, y no se levantan hasta que el benevolente pasto les sale ya por las orejas, dicho sea sin ánimo alguno de exageración." (C.J.C. "Nuevo viaje a la Alcarria").

Por lo general, las bodegas de la Alcarria se muestran abiertas a la umbría, con una profundidad que suele oscilar entre los diez y los cincuenta metros unas con otras. Tienen casi en todos los casos ramificaciones laterales, donde se sitúan los estantes húmedos en que están colocados los garrafrones de vidrio que sustituyen a las clásicas tinajas de barro o a los toneles de madera. En la actualidad existen bodegas centenarias que son verdaderos palacetes por dentro, salas de fiesta o aposentos de leyenda más propios

de “Las mil y una noches “ que de lo que en realidad son, o uno piensa que deberían ser. Los juegos de luces artificiales, la música ambiental, los mostradores bien surtidos de otras bebidas de las que allí no se cuecen, las cocinas de guisar y las mesas confortables de comedor, todo bajo la tierra, son modernamente la nota característica en muchas bodegas de la Alcarria y con un uso diferente al de su origen.

El jaraíz, que conforma el recipiente donde se pisa la uva próxima por lo general a la puerta de entrada, comunica con el exterior por un tunelillo a modo de chimenea taladrada en la roca que permite a la uva caer por su propio peso desde los serones de los vendimiadores para ser pisada. Cuando ese conducto no existe, la uva se pasa a mano por la puerta alzando de las canastas o de los cuévanos que la contienen. El jaraíz es una especie de traje, cavado en la peña, con un leve canal en el fondo por el que discurre el mosto hacia una pilastra en la que se va recogiendo. El acto de pisar la uva en otoño, con la matanza y el esquila en algunas comarcas de Guadalajara, es uno de los quehaceres con categoría de rito más destacados del medio rural. Lástima que todos ellos tiendan a desaparecer, o hayan desaparecido ya de hecho.

Por la Alcarria hay lugares como Morillejo y Trillo, entre otros, sobre todo en donde todavía se llega más lejos en la elaboración artesanal. La transformación de los racimos maduros en un vino de más raigambre, pasa allí de los límites de lo ordinario, incluso de lo artesanal, para convertirse en una especialidad auténtica, de verdadero arte y que dar lugar a un aguardiente del lugar, animador de tantas fiestas y tertulias a través de los tiempos, y el desconocido “churú”, bebida mítica de reyes y de brujos en la Alcarria. Se da una riqueza autóctona injustamente olvidada que podría desaparecer con más pena que gloria si antes no se le presta la atención que merece, otro rasgo que podría incentivar el interés por este tipo de enoturismo.

Los viejos alambiques de destilar orujo fueron manejados sabiamente por los antepasados de aquellas tierras, sacando de los desperdicios de la vid un producto sin competencia, cuya pérdida nos limitaríamos a lamentar cuando su falta, sea por la razón que fuere, no tenga remedio. Estas formas de elaborar todavía se realizan en algunas bodegas de Gárgoles, de Henche, de Cifuentes, de Budia, de Balconete, de Morillejo, de Oter, de Trillo, de Horche, de San Andrés del Rey, de Cendejas de Enmedio o de Torrebeña. En torno a este vino tan natural se ha creado una cultura de convivencia. Las cuevas, de las que cada familia tiene una, son lugares de encuentro con

los amigos. Son costumbres de toda la vida, compartir e invitar a los amigos, a los conocidos que pasen por la puerta y quieran detenerse a tomar un vino con nosotros.

El acompañamiento, que siempre debiera de haberlo, suelen ser taquitos de jamón, rodajas de embutido, pinchos de queso, aceitunas curadas y aderezadas en la misma cueva, cuando no chuletas asadas junto a la puerta o tajadillas de fritanga, a las que el frescor natural del líquido da un encanto imposible de referir con este lenguaje humano que siempre tiene sus limitaciones (Herrera Casado, A., 1995).

Uno de los casos más paradójicos que se suceden en el desarrollo del enoturismo en la provincia nos remite a la localidad de Horche. Está cercana a Guadalajara capital y mantiene, por un lado, la esencia del origen del vino natural, a partir del mantenimiento y rehabilitación de bodegas tradicionales con una producción artesanal presentemente que sirven de escaparate para las visitas guiadas entre los amantes de bodegas, y, por otro lado, trata de potenciar el consumo del vino en la provincia a partir de certámenes locales, como el famoso Concurso del vino de Horche, con más de veinte ediciones en su haberla realización de este certamen. Esta es una razón para que los lugareños del lugar, que elaboran su vino de forma artesanal, compitan de manera amigable y conviertan el concurso en una fiesta en torno a estos caldos y unas migas, amenizado con música tradicional, donde disfrutar de una jornada placentera sus gentes, su patrimonio arquitectónico su artesanía, su bollería tradicional y su gastronomía. En esta localidad, como otras muchas de la Alcarria, aún pervive esa cultura del vino asociada a la costumbre de hacer sus propios caldos con las uvas de las viñas que cultivan ellos mismos. Horche es de las pocas localidades que tienen más desarrollados la política de promoción etnográfica de sus cuevas-bodegas con la puesta en marcha de una "Ruta de las Bodegas" por su municipio, con folletos turísticos específicos para este fin. Otros ejemplos de promoción enoturística menor de las cuevas las tenemos en Brihuega y en Hita, pero no están muy desarrolladas turísticamente.

En cierto modo, la recuperación y conservación de lugares de interés etnográfico a través de las cuevas-bodegas en la provincia, debería ser motivo lo suficientemente determinante para despertar el interés de las autoridades pertinentes y velar por su existencia procurando su rehabilitación y consiguiente mantenimiento en aras de poder desarrollar otra vía de turismo en la provincia, creando una nueva alternativa llamada **enoturismo etnográfico**.

4. CONSIDERACIONES FINALES

Tanto las autoridades públicas pertinentes como las asociaciones del vino en la provincia deberían articular unas políticas de promoción hacia este tipo de enoturismo, vinculado con la tradición etnográfica de la arquitectura popular, y con proyección de futuro que representaría el mundo de las cuevas-bodegas. Seguramente se podría ampliar el tipo de turista, ya no tan clásico, además de joven y dinámico, más interesados en la riqueza paisajística- arquitectónica, y que perfectamente puede conformar un binomio de paisaje y vino.

El hecho de promocionar un tipo de enoturismo diferente al de los cánones tradicionales no debe afectar a la promoción de los vinos en la provincia por parte de los distribuidores habituales. Se trata de fomentar de una manera u otra la proyección de la cultura de los vinos en general, a través de su conocimiento y su posterior consumo por parte de un sector diferente al que pudiéramos estar acostumbrados, y así poder extender el campo de interés por el vino a través de otras modalidades.

La política seguida por las autoridades conquenses, con el apoyo de las asociaciones locales de patrimonio etnográfico en aras de promocionar la cultura del vino y todo lo que representa, puede ser perfectamente un modelo de asimilación por parte de la alcarreña. Ello se debe en lo concerniente en dar a conocer las riquezas de los municipios, apoyando en muchos casos económicamente con ayudas o subvenciones a la recuperación de lugares tradicionales, entre ellas la rehabilitación de antiguas cuevas bodegas para volver a elaborar vino artesanal y dotar a estas cuevas de contenido expositivo e incorporarlas en los programas de turismo enológico integradas dentro de la difusión de la etnografía provincial.

Destacamos el modelo de promoción único de las cuevas-bodegas de la localidad alcarreña de Horche por parte de las autoridades locales con el concurso de las asociaciones locales. Se lleva a cabo mediante folletos explicativos sobre el origen del vino y con la difusión de una ruta del vino por el municipio. Existe una implicación de las bodegas participantes radicadas en su territorio, y que a su vez pueden ser perfectamente la excusa perfecta para extender un modelo unitario de enoturismo etnográfico para toda la región de la Alcarria, representando un valor añadido para aumentar la oferta de desarrollo turístico en la provincia.

BIBLIOGRAFÍA

- ÁLVARO ROLDÁN, M. (1994). Reflexiones en torno a la llamada Feria Provincial del Vino en Mondéjar (Guadalajara). XVI Jornadas de Viticultura y Enología Tierra de Barros. Dirección General de Comercio e Industrias Agrarias de la Consejería de Agricultura y Comercio de la Junta de Extremadura, pp. 7-18.
- ÁLVARO ROLDÁN, M. (1995). Semblanza geo-histórica de los Vinos de Mondéjar: Sacedón, Pioz, Yebra, Almoguera y otros centros vitícolas. Cuadernos de Etnología de Guadalajara, 27, pp. 329-342. Guadalajara.
- ÁLVARO ROLDÁN, M. (1996). La Ruta del Vino en Guadalajara (siglos XVI-XIX): El papel predominante de la Alcarria. En Actas del II Congreso Internacional de Caminería Hispánica, Vol. 1, pp. 401-414.
- ÁLVARO ROLDÁN, M. (2018). La aplicación de productos enoturísticos en la DO Mondejar como ejemplos de preservación del desarrollo sostenible. I Congreso Internacional Investigadores, Literatura, Vino y Literatura. Universidad de la Rioja. 25 horas (en prensa).
- ÁLVARO ROLDÁN, M.; GARCÍA-CASTILLA, F.J. (2018). El reto del enoturismo como perspectiva socioeconómica en la D,O Mondéjar. I Congreso Internacional de la Vid en Andalucía. Sanlúcar de Barrameda (Cádiz) (en prensa).
- AYUSO CUEVAS, A. (2012). *Estudios sobre Brihuega*. Jornadas Estudios Briocenses.
- CELA, C.J. (2018). *Viaje a La Alcarria*. Editorial Planeta. Comprende Nuevas Andanzas de Viaje a la Alcarria.
- FEDUCHI, L.M. (1974). *Itinerarios de Arquitectura popular española*. Blume-Labor: Barcelona.
- FRANCOS BREA, J.L. (2009). *Historia de Horche*. Colección Tierra de Guadalajara. Editorial Aache, 71, pp. 416.
- HERRERA CASADO, A. (1995). *Brihuega, la roca del Tajuña*. Colección Tierra de Guadalajara. Editorial Aache, 14, pp. 160.
- NIETO TABERNE, T. (1987). Apuntes sobre las cuevas –bodega y su utilización. *Cuadernos de Etnología de Guadalajara*, 2, 39-68.
- REBOLLO PINTADO, B. (2007). *Cuevas y Bodegas de Peñalver*. Colección Tierra de Guadalajara, 65. Guadalajara: Editorial Aache.
- SERRANO BELINCHON, J. (2003). *La Alcarria de Guadalajara*. Colección Tierra de Guadalajara. Editorial Aache, 40, 96.

Imagen 1. Bodega-Cueva en Peñalver.



Imagen 2. Mapa de la Alcarria (Guadalajara).



Imagen 3. Cueva-Bodega en Peñalver.



Imagen 4. Cueva-Bodega en Horche (Guadalajara).



Imagen 5. Ruta de Camilo José Cela en su "Viaje a la Alcarria".

