

# EL 150 ANIVERSARIO DEL NACIMIENTO DE LAS BOTAS DE VINO "LAS TRES ZZZ" EN PAMPLONA (1873–2023)

Luis LANDA ELBUSTO  
llandabusto@gmail.com

*Las tres razones que hicieron y hacen a las Tres ZZZ ser longevas, flexibles y duraderas: piel de cabra, resina de pez y brocal de baquelita.*

## 1.- ORIGEN DEL VINO

Decía el orador **Séneca el Viejo**: "El vino consuela a los tristes, rejuvenece a los viejos, inspira a los jóvenes y alivia a los deprimidos del peso de sus preocupaciones".

La literatura española y universal está llena de citas, sobre todo, de filósofos, artistas, poetas, cineastas y ciudadanos anónimos que se expresan sobre las cualidades del vino.

El vino es una bebida alcohólica precedente de la fermentación del zumo de uva. Se produce gracias a la acción de las levaduras presentes en el hollejo de las uvas. El vocablo procede del griego *oinos* (οἶνος).

El origen del vino va paralelo casi a la existencia de la humanidad. Sabemos que se consumía en torno a



Antigua imagen de la tienda de Las Tres ZZZ.

los años 6 mil y 5 mil años antes de Cristo, de forma accidental. Sin embargo, los historiadores cifran su elaboración en la **Edad de Bronce**. Los arqueólogos fijan la primera cosecha en la antigua **Mesopotamia**, entre los valles regados por el Tigris y Eufrates. De este territorio pasó al **Antiguo Egipto**, sobre el año tres mil a.C., donde a las orillas del Nilo tuvo lugar una actividad laboral e industrial. Lo fermentaban en grandes vasijas de barro y en ánforas.

El vino se introdujo en **España** hacia el tres mil antes de Cristo a través de los fenicios, más tarde los griegos, romanos, visigodos y musulmanes.

El vino se guardaba en ánforas de arcilla y barro impermeabilizados en su interior con resinas. Para transportar el vino se hacía con envases de pieles o pellejos de animales. En la Edad Media se guardaba en **barriles de madera**. Siglos más tarde se construyeron bodegas subterráneas con depósitos de cientos de litros con ventilación y buena temperatura.



Botas dispuestas para la venta.





Proceso de fabricación de las botas a mediados del siglo XX.

## 2.- LA BOTA, EL BOTIJO Y EL PORRÓN

Una forma de transportar el vino de modo más práctico era la bota y el porrón. El **porrón** es un recipiente de cristal o cerámica de capacidad variable, cuyo detalle más representativo es su forma: una botella abombada en la base o de vientre abultado,

con un largo pitonero acabado en punta y perforado para facilitar la salida del líquido, y un brazo largo en el lado opuesto para sostenerlo mientras se usa.

**Sobre la bota**, los primeros datos que tenemos son en la antigua Grecia. **Homero**, en la Odisea, cuenta que Ulises embriaga al cíclope Polifemo utilizando vino en odres; en la Biblia se relata que **Noé** fue em-

briagado por sus hijos que extraían el vino de odres. En **España**, no hace muchos años, era costumbre ver en las fresqueras estos tres elementos: **la bota, el botijo y el porrón**. Algunos de estos objetos aparecen con frecuencia en el Quijote y algunos otros libros de Cervantes y en los literatos del Siglo de Oro español.

Hinchando los odres durante el proceso de fabricación de las botas.





El 150 aniversario del nacimiento de las botas de vino "Las Tres ZZZ" en Pamplona (1873-2023)



Antiguo anuncio de Las Tres ZZZ.

### 3.- PAMPLONA Y LAS TRES ZZZ. MARCA INTERNACIONAL

Todos sabemos que Navarra se distingue por sus buenos vinos con su Denominación de Origen, gracias a su calidad y prestigio. Por eso, no podía faltar alguna persona que se dedicara a poder almacenar ese vino de calidad en alguna vasija que no se rompiera y pudiera llevarse cómodamente colgada del hombro.

Todo comenzó con un artesano navarro, el guarnicionero **Eusebio Iglesias**, que, en 1873, funda la Botería Eusebio Iglesias en la calle Comedias 6 del Casco Viejo con el fin de fabricar botas de vino. Pocos años más tarde, el muchacho **Gregorio Pérez**, procedente de Almudévar (Huesca) entró como aprendiz. Sus innovaciones y su trabajo constante le permitieron entrar como socio y ya, bajo la denominación **Botería E. Iglesias y G. Pérez**, la producción se multiplica.

Al jubilarse Eusebio, Gregorio se hace con la propiedad íntegra de la compañía y, gracias a su innovación y la de su hijo, también **Gregorio**, trasladaron la factoría a la **calle Carmen**, también en el Casco Antiguo de Pamplona.

### 4.- NACIMIENTO DE LAS TRES "ZAGALAS"

*Hemingway bebiendo de su inseparable bota.*

En el año 1916, en la familia Pérez surge un acontecimiento familiar importante, su mujer da a luz un triple parto y nacen tres hijas llamadas **Caridad, Carmen y Pilar**. Al nacer esas "tres zagalas", como Gregorio las denomina, decide cambiar el nombre de la empresa. De ahora en adelante se llamará "**Las Tres ZZZ**", en honor a sus trillizas.

En el primer tercio del siglo XX, la empresa creció de la mano de los Sanfermines. En los almuerzos, en las comidas de las peñas y en los calderetes **en la Feria del Toro**, dentro del coso taurino, era frecuente ver cómo la bota pasaba de mano en mano para beber un trago y así se contemplan, año tras año, cientos de botas por toda la plaza. Como dice el refrán: "Con pan y con vino se anda el camino".

### 5.- SANFERMINES Y HEMINGWAY, PARTE ACTIVA DE LA PROMOCIÓN DE LA BOTA

También hay que agradecer al escritor **Ernest Hemingway**, con su obra de fama municipal "**Fiesta**". El libro fue leído por millones de lectores estadounidenses y de otros muchos países, que difundieron el evento por los cinco continentes. Gracias a su lectura, miles de visitantes disfrutaron de la fiesta sanferminera en Pamplona y se llevaron sus correspondientes botas de vino. Fue frecuente ver al escritor beber de la bota tanto en los bares como en la plaza de toros.

a) **Se acerca a la tienda:** En su libro universal **Fiesta**, **Hemingway** recuerda —a través de su personaje, **Jake Barnes**— cómo conoció la tienda: "*Comencé a buscar la tienda en donde se fabricaban pellejos para el vino. Llegué hasta la iglesia (San Nicolás) mirando a uno y otro lado. Decidí preguntar a un hombre, que me tomó del brazo y me condujo hasta la tienda. Dentro olía a cuero recién curtido y a brea caliente. Un hombre grababa a mano sus iniciales en las botas ya terminadas. Colgaban del techo como racimos*".

b) Hemingway y su inseparable bota

También en **Fiesta** relata la entrada en el estableci-



Un operario de la empresa manipulando la bota de forma artesanal.



miento **Las Tres ZZZ** y la compra de dos botas de 3 y 4 libras. Por supuesto que las pagó, pero la publicidad, que ejerció en su tierra y en los viajes que realizó por el mundo con su bota al hombro, no tiene precio. Hemingway llevó su bota **Las Tres ZZZ** a los toros, a la caza, al boxeo, a la pesca con su yate, incluso a las trincheras de la Guerra Civil Española como reportero.

## .6.- LA BOTA "PAMPLONICA" DE FAMA UNIVERSAL

La factoría de **Las Tres ZZZ** llegó a contar con más de 40 empleados tanto en Comedias como en la calle Carmen. Decenas de personas se pasaban por Pamplona para comprar botas de vino que llevaban los agricultores para dulcificar las interminables horas en las faenas del campo. También los turistas que visitaban Navarra se llevaban las botas como recuerdo. Pueden ser rectas o curvas. En el año 1980, se superaron las **100 mil botas**. En España se compraban botas tanto para regalo como para su uso **en la caza, en la montaña, etc.**

**Características de la bota:** resistente, liviana, flexible, conserva el vino de una forma cómoda, higiénica, lúdica y sencilla. Se impone a la moda y deja a un lado los vasos y las copas de cristal gracias a su resistencia, liviandad, y flexibilidad. Tiene forma de una gota y de una lágrima y se adapta para verter el vino sobre los labios.

## 7.- ELEMENTOS UTILIZADOS: PIEL DE CABRA Y PEZ

Como nos relata su gerente, **Héctor Pérez**, "se sigue utilizando la piel de cabra, al tener la densidad justa de pelo. Pero el ungüento con el que se impermeabiliza el cuero es la pez, proveniente de la resina de pino o del enebro". Se elabora a altas temperaturas para que sea más eficaz la impermeabilización interior de la bota. Los hilos más utilizados en la actualidad para el cosido son los de lino, mientras que las trenzas para el cosido suelen ser de algodón. Hasta la década de los 70 el principal material de cosido era el cáñamo.

Sigue su gerente Héctor: "El proceso de fabricación es idéntico al de aquellos años: se da la vuelta a la piel a mano, impregna la pez a mano. Las únicas máquinas que se emplean son la de coser la bota y la de serigrafiar".

Es importante que el curtido **sea vegetal natural, sin químicas**. La bota se fabrica para tener el contenido del vino tinto, ya que el rosado y blanco no hermanan del todo bien. Puede durar decenas de años con un buen cuidado, a pesar de las altas y bajas temperaturas que sufren en el campo; siempre que se haya colocado el cuero reforzado con triple cosido, como se realiza en Las Tres ZZZ.

El gerente de la empresa, Héctor Pérez, debajo de las botas que se están secando.







Antiguo anuncio de Las Tres ZZZ.

## A: DOS CLASES DE BOTAS

Dice un dicho español: "Solo hay dos clases de vino, el buen vino y el mejor vino. Porque el vino agrada y el agua enfada".

Interior de pez: derivada de la resina del pino o enebro para impermeabilizar por dentro la bota. Esta bota, cuyo interior está cubierta de pez, es la bota original, la misma que utilizaban los griegos y la misma que Homero puso en las manos del heroico Ulises. Por lo tanto, es la más recomendable para conservar, transportar y beber el vino.

Interior de látex: tiene una funda interior de material plástico o látex, con la forma de la bota. Este tipo de bota permite su uso con otro tipo de bebidas, como el agua, las bebidas dulces, gaseosas, brandis o vinos blancos y rosados, aunque también se utiliza para el tinto. Esta bota, a diferencia de la de pez, puede refrescarse en la nevera.

## B: LA BOTA MÁS EXTENDIDA

La bota más vendida es la que tiene capacidad para litro y medio, ya sea recta o curva. Existe en una amplia variedad de capacidades así como en una versión 'Suprema', de color oscuro, muy popular en Andalucía para romerías y acontecimientos masivos. Hay también botas elaboradas en pana, neopreno o piel vegana, empleadas por montañeros y cazadores.

## C: LA VENTA EN LA CALLE COMEDIAS

Como hace siglo y medio, desde 1994 a 2019 se podía ver en la calle Comedias a **Camino Egaña** vendiendo decenas de botas, así como bolsos, guantes, foulares, billeteras, cinturones o paraguas.

En la trastienda se contemplaba las bóvedas de piedra donde se ubicaba la fábrica. Anteriormente podíamos ver a las dos hermanas, **Ana María y Elena Pérez**, hijas de Gregorio, atendiendo a los clientes. Al jubilarse las dos hermanas, Camino se hizo cargo de la tienda

## 8.- LA LITURGIA DE CÓMO BEBER CON LA BOTA

Como se dice vulgarmente, para cada objeto hay un ritual, por eso no es ridículo que expresemos paso a paso cómo hay que beber en bota:

A.- Agarra la bota con la mano izquierda alrededor de la parte alta y con la mano derecha abre el brocal. Luego, con la mano derecha, agarra la parte baja de la bota.

B.- Luego llevas el brocal ya abierto, por su parte superior, hacia la boca y con los brazos apenas flexionados levantas e inclinas la bota para luego apretar suavemente la parte inferior. Según la maña puedes aguantar mucho o poco bebiendo con la respiración retenida.

C.- Para finalizar el trago, acercas la bota a la boca y relajas la presión en la parte baja, pero nunca debes chupar.



Martín, el retrato de su abuelo Gregorio Pérez y el cuadro con las tres mellizas.

Dibujo alegórico de Las Tres ZZZ, realizado por María González de Castejón.

## 9.-NUEVA FÁBRICA EN PUENTE MILUCE 6 (MENDEBALDEA) DE PAMPLONA

Llegamos a 1970-71 cuando sus dueños trasladan la fábrica a las afueras de la ciudad, a la calle Puente Miluce 6, colindante con Barañáin. Se mantiene a la par la tienda de Comedias. Se desarrolla un gran impulso con más de 30 operarios y una producción cercana a las 80 mil botas, durante toda la década de los 70 y parte de los 80.

## 10.- PASADO Y PRESENTE DE LAS TRES ZZZ

El actual propietario de **Las Tres ZZZ**, Martín, nos explica como su abuelo Gregorio Pérez, hermano de las trillizas se hizo cargo de la empresa al fallecer su padre. *"Fueron años de gran impulso de la empresa en los que el negocio alcanza su mayor expansión debido a la popularización de la marca y del uso de la bota"*.

A la muerte de **Gregorio Pérez** la empresa pasa a manos de sus hijas Ana María y Elena, consolidándose en última instancia la propiedad en manos de la primera de las dos y de su marido, **Juan Ignacio**,

quién se hace cargo hasta el fallecimiento de ambos de la gestión de la compañía.

En la actualidad las ventas de la compañía ascienden aproximadamente a 15 mil unidades anuales. Se exporta el 30% de la producción, en especial a América (Chile, México y EEUU) y Europa, aunque también con ventas más o menos ocasionales a Japón, Australia o Israel. El 70% de la venta sigue realizándose en España.



En estos 150 años la elaboración de la bota ha mantenido siempre un aspecto común: la producción artesana y el esmero y cariño con que se fabrica, ya que la mano humana, es decir, manufactura, es la clave del éxito.

Nada mejor que finalizar con las palabras del **escritor José Ortega y Gasset**: *"El vino da brillantez a las campiñas, exalta los corazones, enciende las pupilas y enseña a los pies la danza"*. **P**

*El autor es historiador y escritor.*

*Clásicas botas de vino —curva y recta— de Las Tres ZZZ de Pamplona.*