



Interreg
España - Portugal

Fondo Europeo de Desarrollo Regional



UNIDAD ALUMNOS

Etapa de 12 a 15 años

Los Lagares Rupestres

de las Sierras del Sur de Salamanca y

Los Arribes del Duero

Realizado por:

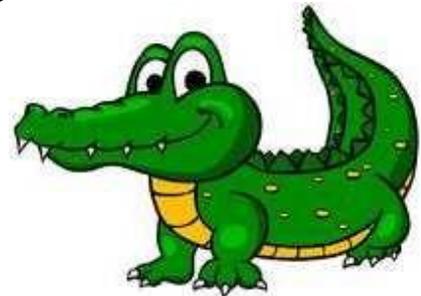
+ Doña Yolanda Recio Cabello

+ STRATO GABINETE DE ESTUDIOS SOBRE
PATRIMONIO HISTÓRICO Y ARQUEOLÓGICO

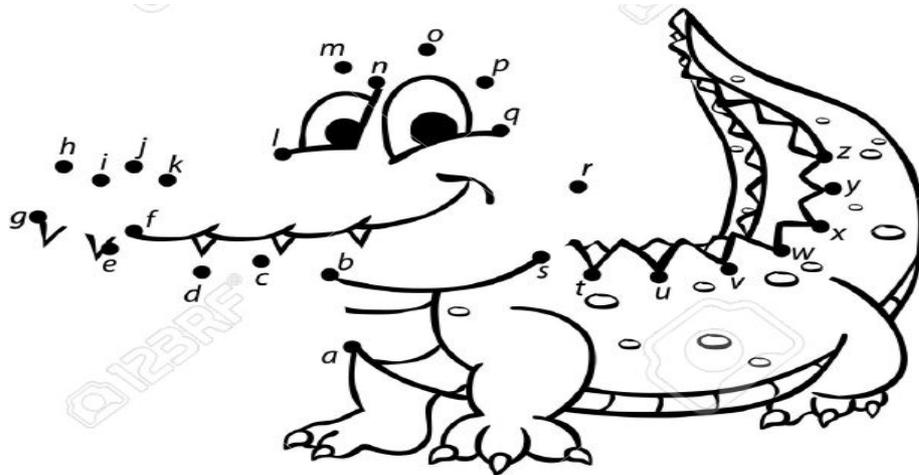
Los Lagares Rupestres de las Sierras del Sur de Salamanca y Los Arribes del Duero.



¡Hola soy **Lagar!**
Vamos a ver qué has aprendido sobre los lagares.
Juega conmigo y descubre las respuestas.



Actividad: Une las letras y colorea la mascota Lagar.

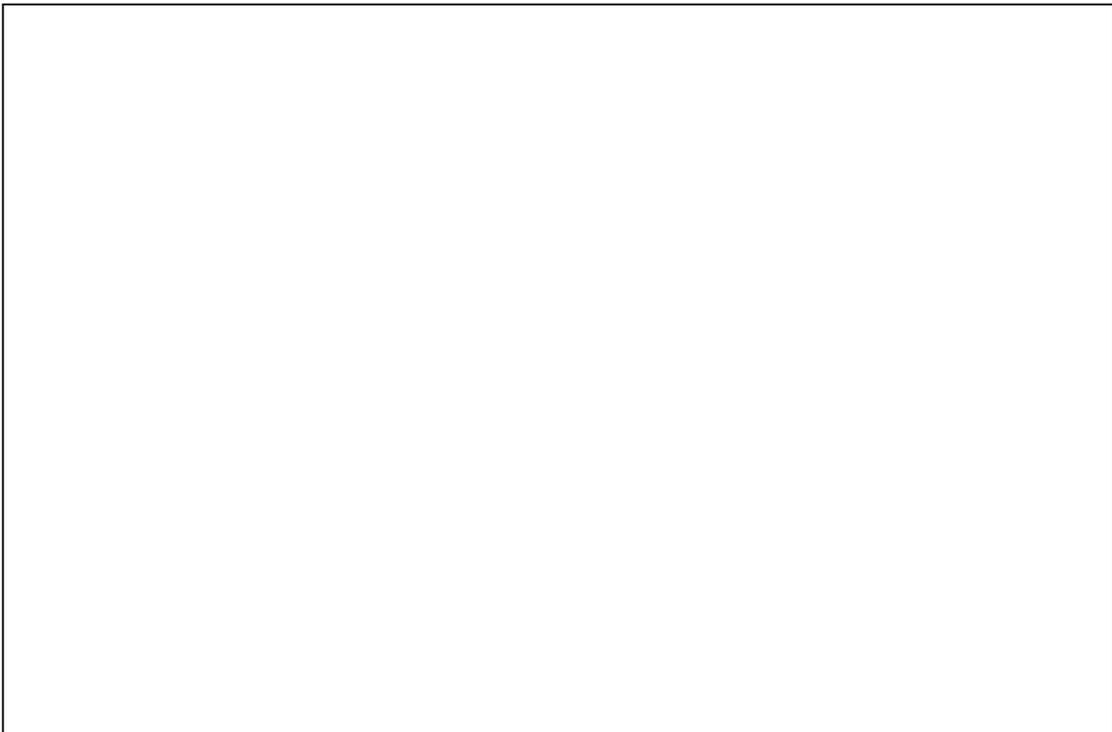


Ficha 1. ¿Qué es un lagar rupestre?

El lagar o lagareta es un lugar excavado en la roca por el hombre desde la antigüedad donde se prensan, exprimen o machacan, diversos frutos para obtener los productos líquidos correspondientes.

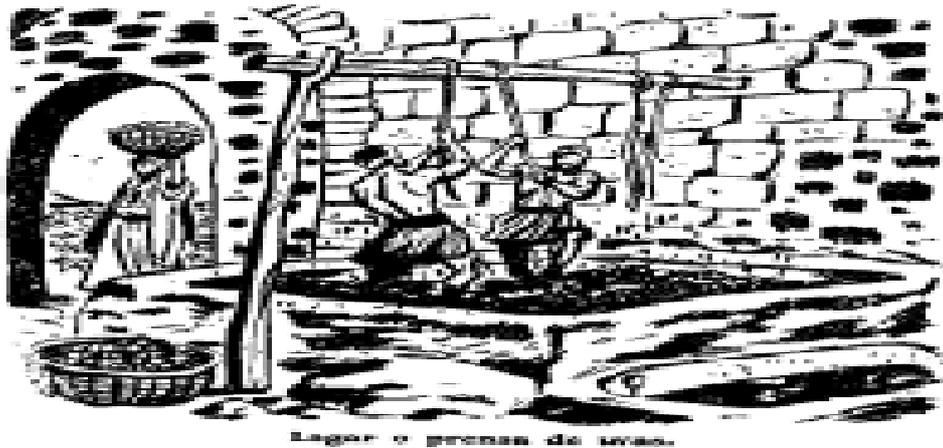


Actividad: Dibuja un lagar rupestre parecido al de la foto y sus partes principales



Ficha 2. ¿Quiénes utilizaban los lagares?

Los lagares se han utilizado desde hace muchos años por Campesinos en las tareas del campo para la elaboración del vino fundamentalmente, ya que la vid y el cultivo de la uva se conoce desde la época Medieval del s. V al XV, tanto Castellana como Andalusí, y en las culturas cristiana, musulmana y hebrea, incluso hay lagares anteriores, pertenecientes a la época Romana.



Actividad: Encuentra en la sopa de letras palabras relacionadas con la cultura del vino: campesino, vendimia, uvas, lagar, vino, prensa, mosto.

AHIOVINOÑKKASDBU
IKJGOÑJLKJLKÜJMV
MNLORTBIYIADKHBA
IYÜFHTRJXNGLIYR S
DDJIMNSPSEASNERP
NURIFMÑOJPRGSEIR
EJONISEPMACFXÜOI
VBAFEDKIÑOZAWSBN

Ficha 3. ¿Cómo funciona un lagar?

En el lagar los campesinos se dedicaban a prensar los frutos que recogían del campo y que al pisarlos, prensarlos o machacarlos se obtenían otros elaborados como de las uvas el mosto.

Para ello:

1. Se echaba el fruto en el lagar y en algunas zonas se pisaba primero con los pies de los campesinos. De ahí se obtenía la carne, piel y pipas de la uva, aceituna o manzana, o sea la cascá u orujo residual.
2. Después se estruja con prensa de viga de madera en horizontal o tablero, que se apretaba con un husillo. Así se obtenía el líquido, que se transportaba, en el caso del vino, en odres de cuero o cántaros de barro a grandes tinajas. Actualmente se echaría en barriles o cubas, donde tendría lugar la fermentación y la transformación del producto deseado.
3. Por último el líquido resultante era embotellado y almacenado en las bodegas.



Obteniendo el mosto en el lagar



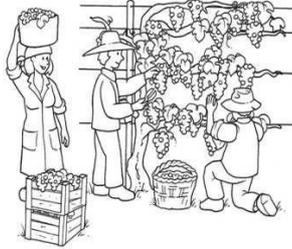
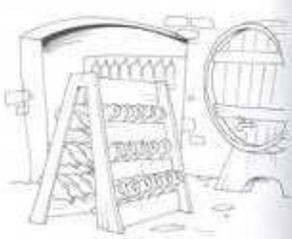
Prensando en la bodega



Fermentando el mosto en barricas



Actividad: Ordena, colorea los dibujos y explica de forma breve cuáles son los pasos que hay que realizar en el proceso de transformación de la uva en vino.



Ficha 4. ¿Cuáles son las partes de un lagar?

El lagar tenía varias partes:

La pila mayor: que era de piedra, rectangular o circular y con paredes de cal y yeso, donde se echaba el producto.

El bocín: que era un canal estrecho para conducir el líquido que resulta del prensado, desde la pila mayor al pilón.

La poyata: que es el pequeño saliente donde se dejaban las tinajas que luego se llenaban para transportar el líquido.

El Pilo o Pilón: donde caía el líquido que se pisaba.

Algunos lagares tenían incorporada la prensa que constaba de varios elementos para prensar como:

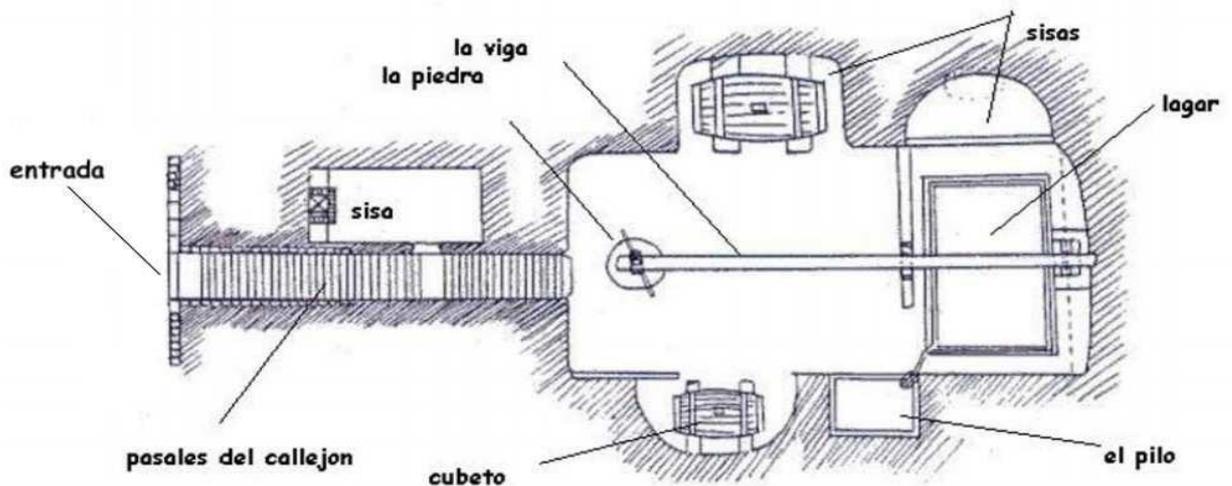
La viga: palo de madera puesto en horizontal para prensar.

Husillo: cilindro de hierro con muescas, puesto en vertical por donde giraba la viga.

Bloques de madera: que se usaban para prensar en el lagar.

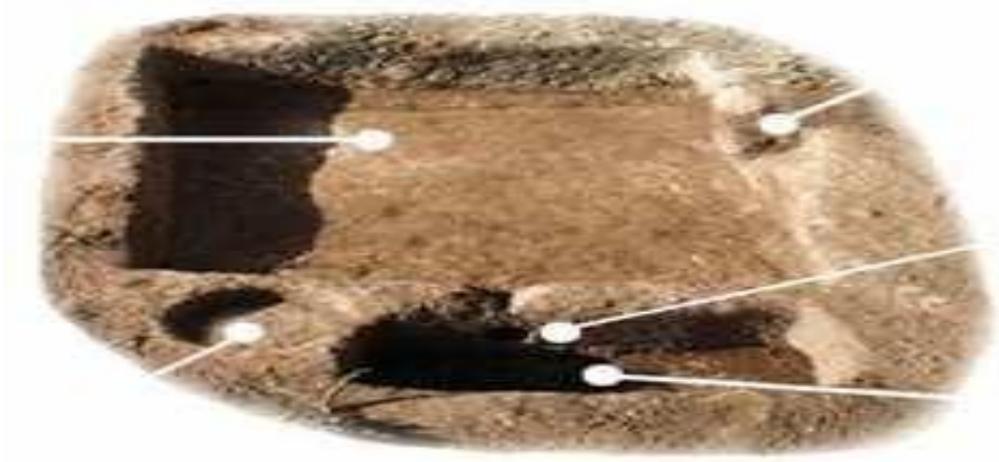
Piedra: que servía de contrapeso.

Imagen de una bodega con lagar





Actividad: Escribe las partes de un lagar rupestre.



Ficha 5. ¿Qué tipos de frutos se exprimían o prensaban en el lagar?

En los lagares además de pisar uvas, que es lo más habitual, también hay zonas donde se machaca la aceituna o se exprime la manzana. De estos productos naturales que nos da la tierra, se obtiene con su prensado otros más elaborados. Así de las uvas obtenemos mosto, que tras el fermentado se volverá vino, de las aceitunas aceite y de las manzanas obtendríamos sidra.

Se han encontrado lagares muy antiguos en zonas diversas de España e incluso en Portugal. Así dependiendo de la zona donde se encontraban estos lagares, los frutos que se utilizaban iban cambiando.

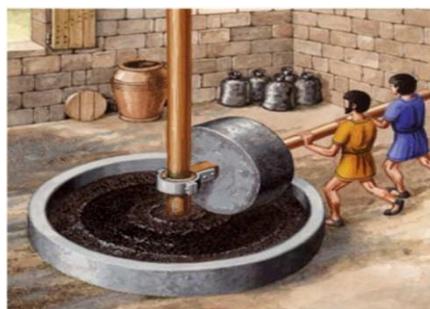
En las zonas del norte como Galicia eran utilizados para exprimir manzanas y hacer sidra.

En las zonas del sur se utilizaban para machacar la aceituna y obtener aceite.

En las zonas del centro por Castilla León, como Salamanca y Zamora, o Castilla la Mancha y la Rioja, lo que más se cultivaba era la uva, por lo que en estas zonas se utilizaban para llevar a cabo el prensado de la uva y obtener el mosto.



Pisado de la uva



Prensado de la aceituna



Pisado de la manzana



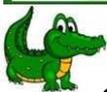
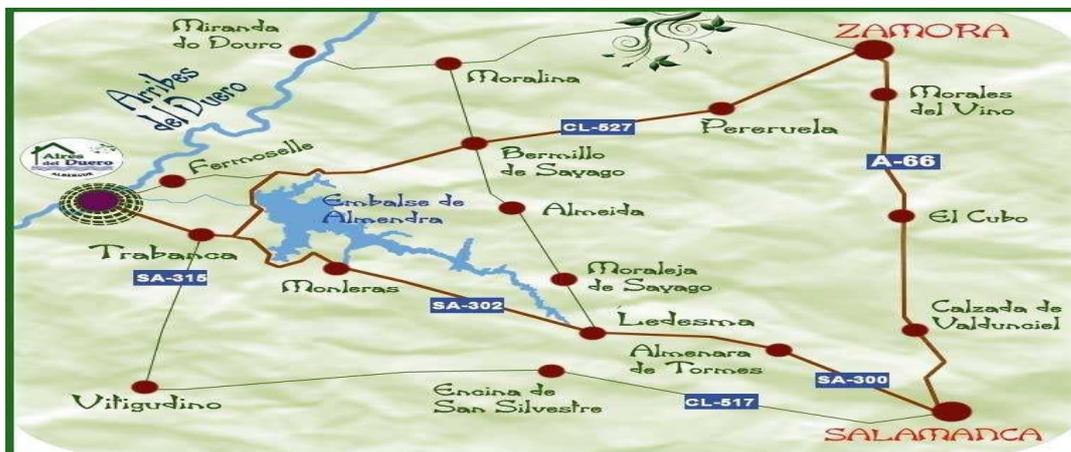
Actividad: Colorea de diferente color las 3 zonas del mapa donde se prensan con lagar los diferentes productos de aceituna, manzana y uvas.



Ficha 6. ¿Dónde podemos encontrar lagares?

Dependiendo del tipo de lagar y como sea podemos encontrarlos en diferentes sitios. De este modo el lagar más habitual es el **de interior**, que encontramos dentro de las bodegas, y el **de exterior** sería el lagar rústico, que se construía al aire libre excavado en piedra cerca de la zona donde se recogían los frutos para facilitar la tarea de los campesinos de trasladar el fruto recogido hasta el lagar.

Los de las zonas en las que estamos de Castilla y León, concretamente de Salamanca y Zamora, solían ser de granito por la abundancia de este tipo de piedra en el lugar. Algunos que podemos destacar son los lagares de la sierra del sur de Salamanca y los de la zona de los arribes del Duero de Zamora y Salamanca. Estos lagares rupestres reciben también el nombre de lagaretas, y son típicos de estas zonas por ser zonas vitivinícolas, es decir, que se dedicaban al vino y así en la sierra del sur de Salamanca tienen vinos con D.O. protegida mientras que en los arribes del Duero sus vinos son de D.O. propia.



Actividad: Contesta las siguientes preguntas:

¿En qué se diferencia un lagar de interior de uno rupestre?

¿Por qué algunos lagares rupestres se construían cerca de los viñedos?

¿En qué piedra solían construirse los lagares rupestres de Castilla y León?

¿Qué nombre recibían también los lagares rupestres?

¿En qué provincias de Castilla y León podemos encontrar algunos lagares importantes?

Ficha 7. ¿Por qué debemos cuidar los lagares rupestres?

Cualquier monumento es una huella de nuestro paso por el planeta y de que existió una forma de hacer y de entender una Vida, con sus costumbres y tradiciones.

Esta riqueza que poseemos hay que salvaguardarla, como los lagares rupestres, que son historia viva de nuestro pasado Vitícola, de nuestra cultura y es vital protegerlos.

De ahí que entre todos debemos conservar y cuidar en buen estado los lagares que hay en nuestras zonas y que son la historia del buen hacer de nuestros antepasados.



Actividad: ¿Por qué crees tú que es importante conservar un monumento histórico?



Actividad: Recorta las piezas y Construye el puzzle de un lugar como el de la foto.

