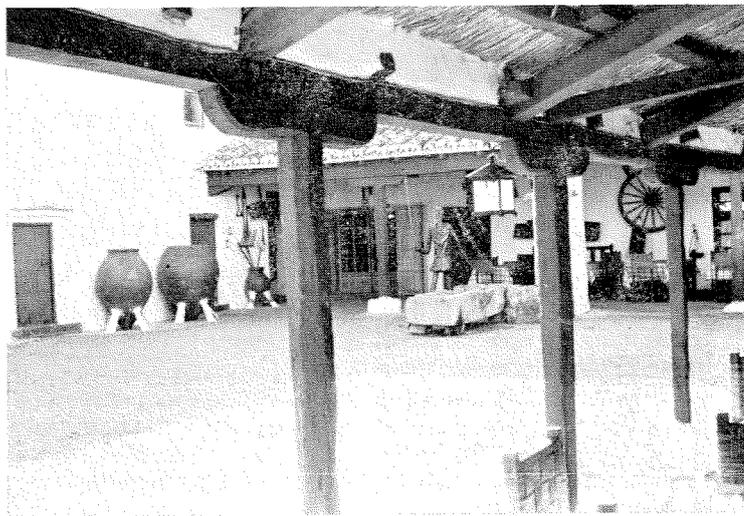


Esta que vemos está bien formada, incluso con su filtro en funciones, que implica mucha modernidad en relación con la época de los aclaros con tierra blanca.

Además de lo curreta, esta bodeguilla da muy buena idea de lo que eran nuestras bodegas antes de la colectivización y del interés de los tinajeros para atender a sus parroquianos.



Más característica que la anterior es esta otra bodega de la Venta de Don Quijote, en el Puerto Lápice, en la que la rusticidad del empotrado contrasta con el impropio barnizado de los envases, pero, no obstante, conserva el aire primitivo en la desigualdad de las tinajas panzundas, debida a que se compraban en distintas ocasiones o que cuando se reventaba alguna se la sustituía con otra de cualquier tamaño, incluso en el detalle de tener una cilíndrica al fondo, que denota el enlace de épocas diferentes y la escalera de mano intermedia, que era la única que se usaba para subir al empotrado.

En el centro de la bodega aparece Ineso el Ollero, apartado momentáneamente del tabanque para dar a probar el vino que fluye por una canilla, que no es de las que se echaban con estopa por el ras de la casca, y había que agarrarse a ella con fuerza para contener la salida torrencial del vino nuevo.

La bodega y todo lo de la Venta está un tanto escenificado, en el sentido que lo están los museos. Todo en ellos es real, pero todo está preparado e inerte, dando una idea vaga de lo que fue, pero precisamente por esa falta de vida son difícilísimos y costosísimos de sostener. El disecar, el embalsamar, el conservar evitando la consunción y la momificación, que es la desfiguración, cuesta infinitos sacrificios de toda índole y necesita un conocimiento pleno de lo que pudo ser cada cosa en su tiempo para que las figuras no resulten meros estafermos.

Sin embargo, el vino de la jarra es fresco y carrasqueño, se pega al paladar aunque no se haya cocido en esas tinajas barnizadas. Y las ga-