

1. LAB SECA

LabSeca es un proyecto de Ciencia Ciudadana, un laboratorio en el que se comparten conocimientos y experiencias en torno a prácticas agrícolas y ganaderas basadas en saberes tradicionales que han pasado de generación en generación. Las prácticas en estos sectores son el resultado de una larga herencia llena de cambios y reorientaciones influidas por el territorio y su contexto histórico y social.

La Seca es un municipio de la provincia de Valladolid que pertenece a comarca de Tierras de Medina, siendo el municipio de Castilla y León con más hectáreas de viñedo. Se enmarca dentro de la DO Rueda. Como se puede intuir, la vida del pueblo lleva siglos ligada al cultivo de la vid y a la producción de vino. Sólo la filoxera, a finales del s.XIX e inicios del s. XX, ha interrumpido el vínculo ancestral de La Seca con el vino. Un vínculo que rápidamente se volvió a recuperar, sin la ruptura generacional que podría haber disipado el potencial de la vitivinicultura lasecana. El carácter trabajador y emprendedor de los lasecanos, posibilitó que en el primer tercio del s.XX se volviera a recuperar el viñedo como un cultivo referente, añadido a las prácticas agrarias ancestrales, que mantuvieron viva los viticultores lasecanos hasta la mecanización del sector.



3. ENTRE MAJUELOS

La uva lasecana por excelencia es la verdeja. Tras la Reconquista de Toledo, la zona del Duero fue repoblada por astures, vascones y mozárabes. Es probable que la uva verdeja fuera traída desde Algaída, en el norte de África por la Vía de la Plata. Las primeras vides de esta variedad de España se plantaron en Zamora (Toro y la Tierra del Vino), la zona de Madrigal de las Altas Torres (de ahí su nombre blanca, o cepa, de Madrigal) y Rueda durante el reinado de Alfonso VI (siglos XI-XII).

La Seca tiene más de 3600 hectáreas de viñedo y un rico patrimonio bajo el suelo con sus bodegas subterráneas, destacando la Bodega Subterránea Municipal del s. XVIII y en superficie se encuentran los lagares para elaboración los vinos. Hay más de 20 bodegas comerciales, muchas de ellas, la mayoría proyectos empresariales familiares. Algunas familias siguen elaborando el vino de forma artesanal. Las características tan singulares de color, sabor, aromas y tonalidades de la uva verdeja se deben al tipo de suelo formado por cantos rodados y arcilla de la cuenca del río Duero. El río Duero y su cuenca sedimentaria son claves para entender el paisaje visual, y las características edafológicas de los viñedos lasecanos. El municipio lasecano es ribereño, y especialmente en su sectores norte y noroeste, del término municipal, la influencia del río es clave para entender el desarrollo de unas cualidades del terreno idóneas para el desarrollo de la vid.

Los viñedos del municipio son muy antiguos, algunos de ellos datan de 1863, anteriores a la prefiloxera, que llegó en 1897. Muchas viñas son mezcias de cepas que sobrevivieron y con las cuales se hicieron injertos a partir de las vástigas, que son palos de viña que tiene hijos y se utiliza para trasplantar en una cepa madre. Muchas son las formas de hacerlo: plantaó a tino, plantaó directo, plantaó en madera o plantaó en palo directo. Los trabajos ligados a la viticultura son muchos y muy variados. En invierno hay que arar las tierras y realizar la primera poda. Los sarmientos se utilizaban como combustible para las estufas, glorias y cocinas de leña. En la actualidad, el sarmiento se tritura en el mismo majuelo y sirve de fertilizante. También hay que acobijar, que es incorporar la tierra alrededor de la cepa para que retenga el agua de lluvia. El trabajo de podar es sumamente importante ya que repercute directamente en la producción del año siguiente. Como bien se dice en La Seca: donde para el podador, para el vendimiador. En primavera se realiza la poda en verde. La poda en verde es una práctica

2. SIGUIENDO EL PASO DE LAS OVEJAS

El pastoreo en La Seca, como en el resto de la Península Ibérica, se remonta al neolítico con aquellas primeras cabezas de ganado domesticadas. Varias vías pecuarias atraviesan el municipio para unir la Cañada Puente Mayor y la Real Cañada Soriana o Merinera. Estas vías pecuarias son conocidas como cordeles y veredas y entre todas suman una longitud de 40 km. Uno de los recorridos más populares son la vereda que lleva a Foncastín y la Cañada de la Rodilana. Curiosamente, el Camino de Santiago comparte algunos tramos con estas vías pecuarias. A lo largo de estos caminos encontramos lavajos (pequeñas lagunas formadas por agua de lluvia) y descansaderos de ganado.

En La Seca se practica la transterminancia, que son pastoreos de menos de 100 km y se suelen realizar entre municipios vecinos. El pastor acude con su peara de ovejas a lugares donde hay buenos pastos. Esta práctica ancestral repercute directamente en la naturaleza y el ecosistema favoreciendo el intercambio de semillas y el abonado de la tierra ya que, en su movimiento, las ovejas van diseminando semillas de diferentes plantas por todo el territorio lo que favorece la biodiversidad y con su abono fertilizan la tierra. Hay un dicho en esta zona que dice: la oveja donde come, deja. También hacen su labor en el viñedo, una vez vendimiado, al entrar a rastrojeras, que es la temporada en que los ganados pastan los rastrojos y restos de viñedo hasta que se alzan las tierras.

Los pastores se desplazan caminando o con ayuda de una mula o un burro y siempre llevan el morral consigo, una honda y una manta. Se resguardaban de las inclemencias del tiempo en chozas, fabricadas con una planta conocida como escoba, de quita y pon y el rebaño se guarda en los chiqueros, apriscos o teleras.

La raza de oveja mayoritaria en esta zona es la oveja castellana, muy resistente a los cambios de temperatura tan bruscos que se producen ente las estaciones, apenas enferman y son capaces de hacer recorridos muy largos. Su carne es muy preciada sobre todo para asados de cordero y lechazo y su lana de buena calidad. La calidad tanto de la carne como de la lana se debe al pastoreo de los animales. Las guían los perros careas, que se llaman así por el movimiento que realizan las ovejas al comer mientras se desplazan que se conoce como carear y los mastines que se encargan de proteger el rebaño. Algunos pastores reconocen haber visto lobos años atrás.



esencial en viticultura que consiste en la eliminación selectiva de partes verdes de la vid, como brotes, hojas, racimos o pámpanos, durante la temporada de crecimiento para regular su crecimiento. También hay que estar atentos a las posibles plagas que acechan la vid como el oidio y el mildiu que son dos hongos que hacen enfermar la planta y reducir la calidad y producción del fruto. A pesar de los cuidados, también hay tiempo para la celebración con la Fiesta del Verdejo que se celebra en abril. En verano, el envero, que es el cambio de color que se produce en la uva, indica su grado de madurez e indica el estado del fruto. Cuando el color, la acidez y el azúcar son óptimos es el momento de vendimiar, la época de mayor esplendor. A finales de verano o principio del otoño con la recogida de la uva, el pueblo entero se preparaba para acudir al campo y faenar. En épocas pasadas este trabajo se realizaba entre familiares y vecindad. Ahora el cultivo de la vid en espaldera, permite que la recolección de la uva sea mecanizada a través de máquinas vendimiadoras que cimbrean las cepas, extrayendo las uvas separadas del raspón. Antaño, se depositaba la fruta en los cuévanos o cestos y se trasladaba en remolques a los lagares donde se prensaba la uva. El raspojo o palos sobrantes se utilizaban para fertilizar el suelo y el hollejo o piel de la uva se aprovechaba para elaborar orujos. Una vez en bodega se conservaba en cubas de madera de diferentes tamaños. En La Seca había costumbre de guardar una pequeña pipa con vino a los recién nacidos y en muchas ocasiones ese vino se conservaba a lo largo del tiempo y solo se bebía un poco en ocasiones especiales. En la actualidad, el vino se elabora de una manera mecanizada aunque la ilusión y el ambiente festivo de este momento no se ha perdido y se celebra con las Jornadas del Mosto. El ciclo se cierra y comienza con la rebusca en el viñedo, que es la práctica ancestral de ir a recoger los sobrantes de uva por parte de las familias más humildes y el descanso de la planta que se prepara para un nuevo ciclo.

La sabiduría de los pastores es inmensa. Conocen lo secretos de la naturaleza: plantas medicinales, comestibles, venenosas, todo tipo de hongos, arroyos, lavajos y fuentes. Leen el cielo y aves y animales para predecir la climatología. Esa sabiduría ancestral se refleja en su forma de relacionarse con la naturaleza y con su entorno más próximo, formando parte de el y respetándolo al máximo.

Pocos pastores quedan en La Seca. En los años 80 había varias familias que se dedicaban a ello, pero los cambios producidos en la ganadería y en el sistema de producción y consumo han desembocado en el abandono de este oficio, que es en realidad una forma de vida, quedando en 2025 tan solo una familia. El pastoreo permite la conservación de la naturaleza y el desarrollo de conocimientos tradicionales que favorecen la biodiversidad.



4. MEMORIA VIVA

Del pastoreo y de la viticultura destacamos el rico patrimonio cultural de La Seca que sigue vivo a través de los saberes que atesoran las personas, hombres y mujeres que conforman el paisanaje de La Seca: Viticultores, enólogos, bodegueros, pastores y pastoras. Se encuentra reflejado en nombres de calles y entornos naturales, en el calendario, en la toponimia, en las fiestas y tradiciones, en la trasformación del paisaje, en la gastronomía y por su puesto en la arquitectura tradicional, como son las bodegas subterráneas.

También, encontramos el legado de estas prácticas ancestrales en la tradición oral, a través del vocabulario, a través de los sonidos, como el de los cencerros de los rebaños y a través de los olores de la vendimia. Un tesoro que pasa de boca en boca a través de los vecinos y vecinas que trabajan y han trabajado el campo.

Patrimonio inmaterial que cobra especial singularidad en La Seca y se pone en valor a través de los paseos «Somos Majuelos», “La Seca en cuatro estaciones”, circuitos «La Seca copa en mano», en senderos homologados como "Ecuestre, Senderismo y BTT de la Ruta del Vino de Rueda" y el sendero "Camino de la Peña" que une Tordesillas y miradores. Paseos destacables en épocas tan señaladas como la vendimia y los primeros mostos, la recuperación de costumbres olvidadas como la posterior rebusca de uvas, el arte de la poda y el aprovechamiento de los sarmientos. Un patrimonio vivo que hay que conservar, divulgar y disfrutar.



ACTIVIDADES

1. Dime cómo se llama:

Dice el filósofo Ludwig Wittgenstein que “la amplitud de mi vocabulario es la amplitud de mi mundo”. A través del amplio repertorio lingüístico que utilizan en La Seca observamos qué, aunque es un pueblo pequeño, su mundo es muy rico y amplio. Adivina adivinanza que aparece en la imagen.



2. Buscando el camino.

Localiza en los mapas las Ermita de la Peña, a la que se llega siguiendo el Camino de Peña, y desde allí continua hasta la Fuente de la Peña, que lleva al río Duero. A lo largo del sendero vas a encontrar un árbol majestuoso que es un cedro del Himalaya y también almendros, chopos y espinos albar. Es uno de los caminos más interesantes para recorrer, junto con el recorrido del Arroyo del Perú. El entorno del Arroyo del Perú es un paisaje que conserva casi su monte original: encinas, quejigos, robles, escobas, olmos, morales, fresnos, sauces y algarrobos jalonan en camino.



3. Mira al cielo.

Mirando hacia arriba encontramos numerosas aves que surcan el cielo y anidan en los árboles- Mirando hacia abajo observamos los nidos de las aves que les gusta correr y picotear entre los sembrados. En La Seca encontramos: milano real, águilas ratoneras, urracas, jilgueros, colirrojos, palomas, tórtolas, estorninos, lechuzas, gorriones, cuervos y cigüeñas, entre otras muchas.

Adivina que aves son las siguientes:



4. Buenas hierbas.

En primavera las flores silvestres y plantas aromáticas, como el tomillo, el espin, la lavanda o la retama están en todo su esplendor y las praderas se convierten en un manto de color. Coge la mochila, un lápiz, papel y fotografía la flora lasencana para realizar un herbario ilustrado.

Investiga y pon nombre de las diferentes plantas:



5. Sigue las huellas.

Si salimos al campo la semana al amanecer o atardecer en silencio, podremos observar la variada fauna que vive en sus diferentes ecosistemas: entre las viñas, en los sutiles desniveles, en los bosques de ribera y en las praderas: conejos, corzos, topillos, corzos, zorros, tejones, perdices, liebres o codornices.

En tus paseos no olvides seguir las huellas de estos animales para conocer un poco mejor su forma de vida. Investiga sobre el tejón, cuya huella es esta, y escribe unas líneas en este mapa sobre este animal. También señala en el mapa donde has encontrado otras huellas y a que animales corresponden.



El Tejón es un animal...

