

La vendimia



La vendimia es la recolección o cosecha de las uvas de vino. En el caso de las uvas de mesa se usa simplemente el término *cosecha*. El periodo de vendimia varía entre febrero y abril (en el hemisferio Sur), y julio y octubre (en el hemisferio norte). Esto depende del grado de maduración de la uva que se desee. Para la uva destinada a la producción vinera es necesario considerar otros parámetros para decidir cuando es tiempo de vendimia. Esto puede depender de:



Condiciones climáticas: al aumentar la latitud la uva madura más tarde y al aumentar la altitud la uva madura antes.

Tipo de uva: Las variedades de uva más comunes en la zona de las Cinco Villas son las siguientes:

>Uva blanca: Macabeo y Garnacha.

>Uva negra: Garnacha, Moristel (Juan Ibáñez), Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Mazuelá y Syrah.

Tipo de vino que se quiera obtener, determinado por la mayor o menor presencia de algunos componentes, tales como:



>**azúcares:** una mayor cantidad de azúcar aumentará el grado alcohólico del vino producido; presentar una justa cantidad de azúcar es indispensable para iniciar la fermentación alcohólica.

>**ácidos:** las sustancias ácidas son necesarias tanto para evitar la proliferación de bacterias causantes de enfermedades como para la conservación sucesiva del vino.

>**componentes aromáticos:** varían durante la maduración de la uva, contribuyen a determinar las características orgánicas del vino.

Existen dos métodos de vendimia

Manual: es utilizada para la producción de vino de elevada calidad y de vinos espumosos, para lo cual es necesario elegir los racimos de modo más selectivo.

Mecánica: la vendimia mecánica es más económica que la manual. La falta de personal cualificado y el incremento de los costes de recogida de la uva están provocando que se implante de forma acelerada en algunas comarcas vitícolas, un hecho que afecta sobre todo a las grandes explotaciones, que necesitan de más mano de obra. Para realizar este tipo de vendimia, el cultivo debe estar formado en espaldera.

Una práctica utilizada es aquella llamada *vendimia escalar*, que consiste en la recolección de las uvas de una viña extensa en momentos sucesivos, y según el grado de maduración de los racimos individuales. Otra práctica distinta es la llamada *vendimia tardía*, que consiste en retardar la época de la vendimia a fin de aumentar la cantidad de azúcar de la uva. Este procedimiento es utilizado para la producción de vino generoso.

Durante la fase de cosecha de las uvas es necesario respetar de todos modos algunas reglas; es preciso evitar recoger la uva mojada (por lluvia, rocío o niebla), ya que el agua

El entorno

Ermita de San Roque

Cerca de la población, hacia el norte, se encuentra la ermita del pueblo, levantada en honor a su patrón San Roque, en lo alto de un pequeño montículo, en el paraje del mismo nombre. Es un edificio singular de estilo gótico levantino, sin apenas ornamento, de planta rectangular.

Antiguamente tenía tres tramos separados por arcos diafragma apuntados, desaparecidos en su restauración el año 1976, al



puede influir en la calidad del mosto; además se deben evitar vendimias en las horas más cálidas del día, para impedir el inicio indeseado de la fermentación; los racimos deben descansar en contenedores no demasiado profundos, para evitar que se aplasten; finalmente, la uva debe ser transportada a los lugares en los cuales será efectuada la vinificación en el menor tiempo posible, para evitar fermentaciones o maceraciones indeseadas.

haberse derrumbado los arcos y la techumbre de la primitiva construcción.

En la entrada hay una imagen de San Roque y una inscripción: *Roche Santer ora pronobis anno e nativitate MDXXVIII fut feta la Ermita*. A su alrededor aún pueden apreciarse las cuevas que un día fueron viviendas, situadas en la ladera de la misma ermita, junto con la única casa que aún se conserva en pie y habitada.



La balsa de beber

En el cruce de la carretera de Zuera con la de Piedratajada se encuentra la «balsa de Beber». Es una balsa que fue utilizada durante mucho tiempo para abastecerse de agua de boca, la cual se extraía de la misma gracias a una bomba manual que aún se conserva en una caseta anexa a la misma balsa. Esta balsa está rodeada en su totalidad por un muro de piedra. Antes de llegar el agua a la «balsa de Beber» pasaba por la «balsa de la Estanca», situada en la parte trasera, donde el agua se limpiaba dejando los posos y sedimentos.



El pantano

Cerca de la localidad, hacia el sur, se encuentra el embalse de Las Pedrosas, que se llena gracias al agua de la lluvia y de los barrancos que en él confluyen. Este embalse fue construido a mitad del siglo pasado con el fin de proporcionar agua de boca a la población.

Actualmente el agua del embalse ya no se utiliza para beber, sino que se usa para fines agropecuarios.

Fiestas

San Bartolomé, 24 de agosto (patronales).

Restaurante

Bar-Restaurante LAS PEDROSAS

Teléfono 976 686 277



“LAS PEDROSAS”

7



El pueblo



Las Pedrosas se encuentra situada en las inmediaciones del río Gállego, en la parte oriental de las Cinco Villas. Dada su situación es un paso obligado para todos aquéllos que acceden a las Cinco Villas desde la A-23.

El origen del pueblo se pierde en la Edad Media. Ya en el año 1249, el entonces castillo de Las Pedrosas, perteneciente al monasterio de Montearagón, fue intercambiado, junto con el castillo de Marcén, a un noble altoaragonés, llamado Ato de Foces, a cambio del castillo de Santa Eulalia.

Años después, en 1269, Jaime I permutó Las Pedrosas con el Obispo de Zaragoza, Arlando de Peralta, por Ribarroja y Albalat, poblaciones situadas en el reino de Valencia.



Iglesia de Santa María la Mayor

La iglesia data del siglo XVI, en el cual fue construido el templo primitivo, sobre el que se construiría el actual en el año 1681. Presenta una bóveda de cañón de lunetos y cabecera plana y coro a los pies. En la capilla de Santa Ana hay un retablo del siglo XVI. También se pueden encontrar lienzos y tablas de los siglos XVI y XVII de la Escuela Aragonesa. Los retablos datan de finales del XVII y del XVIII.



El Pozo de Hielo

El pozo de hielo es una construcción ubicada en el núcleo urbano, y que era utilizada para almacenar durante el verano el hielo que durante el invierno se extraía de las balsas de la localidad. Está cavado en un pequeño montículo junto a la iglesia, de piedra trabajada, con dos ventanales, que antes eran sus únicos accesos y tiene el techo abovedado.

El hielo era transportado en carros hasta el pozo, se partía en trozos y se metía por la ventana que da al sur. La forma de almacenamiento era la siguiente: sobre unas maderas que se colocaban en el suelo de tierra, se iban superponiendo capas de hielo y paja. La paja servía de aislante para que el hielo no se compactara, facilitando así la posterior extracción y la conservación del mismo durante más tiempo.

Se desconoce su fecha de construcción, aunque se baraja el año 1500, ya que fue en ese año cuando se construyó la iglesia primitiva y es probable que se construyera todo al mismo tiempo.



El ayuntamiento

En la entrada principal se encuentra el Ayuntamiento de Las Pedrosas, o como indica el cartel que hay en su balcón, Casa Consistorial. Construido a mediados del siglo XX, es un edificio de planta rectangular, que alberga las dependencias municipales.

La fachada es simétrica, y presenta, en el centro, un hall con un arco de medio punto de piedra labrada de la zona, al cual se accede mediante una escalera, también de piedra, o una rampa, instalada recientemente para facilitar el acceso. A cada lado de este cuerpo central hay seis ventanas repartidas en dos alturas.



Interiormente el edificio se halla distribuido en dos plantas. En la planta inferior se encuentra el consultorio médico y asistencia social junto con las estancias del secretario y una sala de reuniones. Mediante una escalera se accede a la planta superior, en la que se encuentran los archivos y una sala en la que se imparten clases de idiomas, informática...



Las bodegas

En la parte trasera del casco urbano se encuentran las bodegas, excavadas en la ladera del monte sobre el que se asienta Las Pedrosas. Estas construcciones constan, por normal general, de la bodega propiamente dicha, en la que se almacenaba el vino en los toneles, y del trujal, que suele estar sobre el techo de la misma, y es por donde se echaba la uva en el lugar donde iba a ser pisada o pisada. En la actualidad la mayoría se encuentran en un buen estado de conservación.

El caserón

El caserón es una robusta y elegante mansión solariega situada en la Plaza Mayor, cuya puerta de acceso, en medio punto, posee dovelas con estradós decorado a base de medallones que contienen una letra en su interior y formando la leyenda AVE MARIA 17...



Las escuelas

En la parte baja del pueblo, en la última entrada de la carretera de Piedratajada se encuentra el edificio de las escuelas. Actualmente alberga el bar del pueblo, pero hasta los 70 en él se impartían las clases de Educación General Básica. El edificio consta de una planta rectangular y dos entradas, la principal del edificio actual, y otra trasera.

En su uso primitivo cada una de estas puertas daba entrada a cada una de las partes en que se encontraba dividido el edificio: la de «los chicos» y la de «las chicas». Por esto, el edificio, desde el exterior, es simétrico.

Fuera de él se encuentra una pista, que era usada como patio de recreo, y en la que había vegetación y juegos infantiles, que posteriormente fueron trasladados al parque.



Fuente: www.puyescas.org



TURISMO COMARCA CINCO VILLAS
turismo@comarcacincovillas.es
T 976 664 390

