BODEGA EL OLIVAR

La Bodega El Olivar está excavada en el subsuelo formando galerías que descargan en arcos, a modo de cueva por su terminado que simula roca caliza. La colección de vinos está situada en huecos que recorren las paredes de las galerías.

1. HISTORIA

Esta bodega de tradición familiar tiene su origen a finales del siglo XIX, en La Mancha (Ciudad Real). En el pueblo de Herencia, Don Diego Gómez-Lobo, propietario de tierras de viñedo y bodega, elabora caldos de sus propias vides.

Uno de sus dieciséis hijos, Pedro, dedica su vida al comercio, viene a Valencia para comprar vinos valencianos, mezclarlos con los de su propiedad y venderlos a distintas bodegas de la península: Castilla-León, La Rioja, Cataluña, Galicia,... Compra una finca de 12000 hectáreas en Salinas (Alicante) con viñedos y una bodega, donde continúa con la tradición familiar de elaboración de vinos de cosecha propia y con el comercio a distintas bodegas españolas, con su propia red de comerciales. Es allí donde elabora el típico fondillón, de gran prestigio en la zona, como vino de la sacristía Gómez-Lobo, que conserva y envejece en barricas de roble americano.

Ignacio, hijo de Pedro, farmacéutico y amante de los vinos, siguiendo la tradición familiar y los conocimientos de su carrera, se especializa en análisis de vinos y pronto colabora con la empresa familiar en el control de calidad de los caldos elaborados en la bodega de Salinas. Se especializa en la cata y comienza a coleccionar vinos, afición que mantiene durante toda su vida. En 1976 construye una casa en Bétera (Valencia) con una bodega excavada en el subsuelo, donde ubica definitivamente la colección de vinos. Cuando muere su padre y se vende la finca de Salinas, trae a su bodega las barricas con el fondillón y algunas piezas de arte relacionadas con la elaboración de

vinos, convirtiendo estos sótanos en una obra de arte, no sólo por la construcción sino por la cantidad de objetos de cerámica, forja, “socarrats" y su gran colección de vinos. Las Bodegas Torres reconocieron el singular valor de esta bodega y le concedieron el primer premio de bodegas privadas en 1981.

2. RECORRIDO

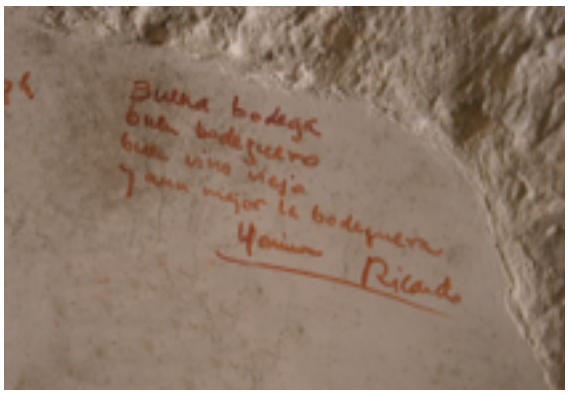
Para identificar la entrada hay unas letras en forja y un racimo de uvas anclados a la pared en relieve. Frente al letrero indicador, una lámpara en forja curvada con flor de lys ilumina la **puerta artesanal**, hecha al modo tradicional con martillo y cincel, sin soldaduras. Una segunda **puerta de madera** maciza con listones verticales y trampilla permite entrar a la bodega. Las **llaves,** de estilo antiguo, son también de hierro forjado.

Al entrar se encuentra **la sala de los borrachos**, zona dedicada a las celebraciones culinarias o al comienzo de las catas. En una de sus paredes hay una **pieza de barro con firma**, pintada a mano en 1976 por el propio artesano restaurador, Don Mamerto De Santiago Gómez, director de la escuela de arte y restauración de Nuestra Señora del Puig, siendo prior el Reverendo padre Félix Ramajo, estrecho colaborador suyo.

En un rincón hay una **alacena** de estilo valenciano, con puertas y cajones de madera tallada y rejilla, que se utiliza para almacenar el

servicio de las catas. Delante de la alacena hay una mesa auxiliar y un banco de madera tosca.

En las paredes hay varios **paneles** para recoger las dedicatorias espontáneas de amigos y visitantes que pasan por la bodega.



Sobre una mesa de madera rústica con patas torneadas hay una **escupidera**, pieza que se usa para desechar las pruebas en las catas de los vinos.

Preside la sala, al fondo, un fabuloso "**socarrat"** de Jaume Descals (1975) con motivos de bodega tradicional valenciana, hecho a medida y compuesto por 28 piezas pintadas con colorantes naturales y cocidas en el taller de artesanía del Real Monasterio de Santa María de El Puig. Fue restaurado en el 1996 por Carmen Reyes Bellot Beta-Frígola.

En el centro de la sala hay una auténtica **mesa tocinera** con dos cajones que la atraviesan de lado a lado, donde antiguamente se hacía la matanza del cerdo. A sus lados dos bancos de cuatro plazas, uno de los cuales es un baúl, y varios taburetes. Todo de madera con detalles de forja.

En un rincón de la sala hay tres piezas de esparto para guardar los alimentos y el servicio de mesa, tenedores en forja y piezas de cerámica: jarra y brasero.

En la ventana hay dos **escudos heráldicos** pintados a mano sobre el cristal con los apellidos de la familia Gómez-Lobo y Navarro, promotores de esta obra.

La tenue iluminación con lámparas a modo de velones parece transportar al visitante unos siglos atrás.

Las cuatro **puertas** que separan las distintas zonas están realizadas a medida, en hierro forjado, con cierres artesanales, y se adaptan perfectamente a las paredes curvas de la bodega.

Al atravesar la primera puerta se pasa a una zona que recoge piezas y botellas de gran valor.

En un armario de forja de cuatro puertas se guarda la **colección de personajes,** las botellas más emblemáticas firmadas por autoridades, políticos y gente pública que ha visitado la bodega o por familiares y amigos importantes por la relación personal con los propietarios.

En huecos excavados en las paredes hay dos **hornacinas**. La primera contiene tres botellas con entidad propia sobre un soporte de forja.

La segunda contiene el **libro de bodega** sobre soporte también de forja, en el que se reseñan las grandes visitas, que dejan plasmadas sus dedicatorias personales. Las puertas de las hornacinas son de forja, no tienen cerraduras, pero se mantienen cerradas por su propio diseño.

En una tercera hornacina a modo de pequeño pasadizo, hay un **alambique**, pieza antigua con la que se destilaban los licores. Sus vasijas de cobre se empleaban para el trasiego de los caldos.

En una de sus paredes se ve una pieza cerámica incrustada en la pared que tiene dibujado el escudo heráldico del apellido Gómez-Lobo.

Por un gran arco se accede al **lagar**, donde se ha elaborado vino al estilo tradicional.

Las uvas, pisadas con los pies descalzos, liberan el mosto que, mezclado con las raspas y las pieles rebasa por una pendiente hacia un tanque de fermentación, con una capacidad de unos 20.000 litros.

Para la expresión de la pasta, se utilizó una **prensa** del siglo XVII, compuesta por un sinfín vertical con manivela de madera, junto con dos piezas circulares y rollos de esparto artesanal.

Para el envejecimiento del vino hay 15 **barricas** de roble americano del siglo XIX, algunas contienen el vino elaborado en la casa.

En varios lugares hay **candiles de aceite** que datan de la edad media, una **romana** antigua para pesar las uvas, unas **alpargatas** de

esparto hechas a mano, un **armario tallado** directamente en tronco de árbol y una **albacara** de forja, utilizada para quemar la brea de hulla y así aromatizar y purificar el ambiente.

Otra hornacina sin puertas contiene una pieza de cerámica antigua (típico llebrell valenciano) y una botella singular por su vinculación familiar.

La colección cuenta con más de cinco mil botellas diferentes, distribuidas en huecos en las paredes de las distintas galerías que recorren la bodega. Los vinos valencianos se sitúan junto al lagar, para destacarlos del resto, donde se pueden degustar sobre una mesa circular con sus taburetes, de madera tosca que rodean la columna.

Atravesando otro arco se pasa a la sacristía. Es la zona más cuidada de la colección donde se reúnen los vinos más antiguos y apreciados, algunos datan del siglo XVII. Distribuidas en estantes de una de sus paredes destaca una valiosa **colección de cerámicas antiguas**, varios platos, una figura de Virgen realizada por el artista valenciano Don José María Bés, un alfabeguer típico de la zona de Bétera y un chocolatero, ambos de Gimeno.

En un armario de madera tallada hay platos antiguos y jarras de cerámica. Repartidas por distintas zonas hay jarritas de barro cocido y tinajas, algunas en su tinajero.

En esta zona también se encuentran dos **barricas** pequeñas con vino de la sacristía Gómez-Lobo que, apoyadas sobre patas de madera, permiten catar sus vinos.

La mayor parte de los vinos españoles se distribuyen en distintas **galerías** ordenados por zonas vitivinícolas. Al atravesar una puerta, la galería se ensancha para ubicar dos mesas de madera tosca iluminadas por velas en **candiles de forja** que invitan a catar los caldos de las distintas zonas. Las tenues luces de este entorno están decoradas con cristales ámbar grabados con refranes populares del vino.

En una ventana con **cristal emplomado** se indica el año de fundación de la bodega.

Por otra puerta se accede a la zona de vinos extranjeros, donde otra mesa similar con su candil invita nuevamente a la cata. En esta galería hay otra hornacina con tres barricas pequeñas para continuar con la cata.

Un pasadizo estrecho conduce a la zona más fresca de la bodega, donde se localizan los vinos blancos y rosados.

La última galería está presidida por un armario alacena con puertas de madera tallada y bisagras de forja que contiene las botellas irregulares y curiosas.

Toda la artesanía se realizó en el taller de arte del Monasterio de Santa María de El Puig, bajo la dirección del gran artesano y restaurador don Mamerto de Santiago Gómez por iniciativa y original idea de su promotor don Ignacio Gómez-Lobo Albacar y la cercana e inmejorable labor de su esposa doña Maria Dolores Navarro Serrano.

2. FONDOS ETNOLÓGICOS DESTACADOS

2.1. ESPARTO

ALPARGATAS

PITAS CIRCULARES

ACCESORIOS DEL PRENSADO

RECIPIENTES DE ALIMENTACIÓN

2.2. CERÁMICA

JARRAS, PLATOS

ALFABEGUER, CHOCOLATERO
y VINAGRERAS (de Gimeno)

VASIJAS Y PLATOS

VIRGEN (de Josemaría Bes)
Y PLATITOS

JARRAS Y PLATOS EN
MUEBLE DE MADERA TALLADA

COLECCIÓN DE JARRITAS

TIBORES CON MOTIVOS DE
VENDIMIA (ELVIRA APARICIO)

2.3. BARRO COCIDO

TINAJA Y BRASERO

JARRITA Y TINAJAS

TINAJAS EN SU TUNAJERO

2.4. COBRE

ALAMBIQUE. pieza antigua con la que se elaboraban los licores. sus vasijas se empleaban para el trasiego de los caldos.

2.5. MADERA

PRENSA DEL SIGLO XVII. compuesta por un sinfín vertical con manivela de madera

15 BARRICAS de roble americano del siglo XVIII provenientes de la bodega familiar de Don Pedro Gómez-Lobo.

3 BARRICAS pequeñas de roble americano del siglo XVIII

ARMARIO TALLADO EN UN TRONCO HUECO

2.6. FORJA

CANDILES DE ACEITE, Iluminados por velas o por mechas, en que invitan a catar los caldos de las distintas zonas.

UNA BALANZA ROMANA para pesar las uvas

ALBACARA utilizada para quemar la brea de hulla y así aromatizar y purificar el ambiente.

3. ELEMENTOS SINGULARES

3.1. PUERTA DE FORJA ARTESANAL.

Hecha al modo tradicional con martillo y cincel, sin ninguna soldadura con bisagras, cerradura y llaves también de forja.

DETALLE DE LA PUERTA

3.2. ALACENA.

De estilo valenciano, con puertas y cajones de madera tallada y rejilla. Las bisagras son de forja. Se utiliza para almacenar el servicio de las catas.

3.3. ESCUPIDERA.

Sobre mesa de madera rústica con patas torneadas. Sirve para desechar las pruebas en las catas de los vinos.

3.4. SOCARRAT

Con motivos de bodega tradicional valenciana, hecho a medida y compuesto por 28 piezas de 40 por 40, pintado a mano con colorantes naturales (Jaume Descals, 1975).

3.5. MESA TOCINERA

De madera, con dos cajones, donde antiguamente hacían la matanza del cerdo. A sus lados dos bancos de cuatro plazas, uno de los cuales es un baúl, y varios taburetes. Todo de madera con detalles de forja.

3.6. ESCUDOS HERÁLDICOS

Pintados a mano sobre el cristal de la ventana con los apellidos de la familia Gómez-Lobo y Navarro, promotores de esta obra.

3.7. PUERTAS de FORJA

Las cuatro puertas que separan las distintas zonas de la bodega están realizadas a medida, en hierro forjado, con cierres artesanales, y se adaptan perfectamente a las paredes curvas de la bodega.

3.8. ARMARIO DE FORJA de cuatro puertas

Alberga botellas de especial valor por motivos sentimentales, regaladas y firmadas por miembros queridos de la familia. También recoge botellas dedicadas y firmadas por personalidades de la política, y de la cultura de los años 80, como Gracita Morales, Antonio Tejero desde la cárcel, Santiago Carrillo, Felipe González, …

3.9. LIBRO DE BODEGA

Sobre soporte de forja, en el que se reseñan las grandes visitas, que dejan plasmadas sus dedicatorias personales. Está realizado a mano en 1976 por el encuadrenador artesano Don Vicente Badía Carbonell a modo de los incunables de los antiguos conventos. Las puertas de las hornacinas son de forja, no tienen cerraduras, pero se mantienen cerradas por su propio diseño.

3.10. CRISTALES ÁMBAR GRABADOS

Las tenues luces de este entorno están decoradas con refranes populares del vino.

3.11. CRISTAL EMPLOMADO

en una ventana se indica el año de fundación de la bodega.

3.12. ARMARIO ALACENA

Con puertas de madera tallada y bisagras de forja que contiene las botellas irregulares y curiosas.

4. COLECCIÓN.

La colección cuenta con más de cinco mil botellas diferentes, algunos datan del siglo XVII. Las botellas se distribuyen en las distintas galerías que recorren la bodega. La más antigua es del año 1850, es un Marqués del Real Tesoro, que estuvo en las Bodegas de Alfonso XIII. Otra botella singular es la que Maria Dolores Navarro regaló a Ignacio Gómez-Lobo al inaugurar la bodega. Se trata de un Château Mouton de Rothschild de 1928, de gran valor.

La única hija del matrimonio, María, se comprometió a continuar la obra de su padre dedicándole una botella de Château Lafite de Rothschild.

También cabe destacar una importante colección de Vega Sicilia de los años 1920 a 1960.

BOTELLA Gran Coronas etiqueta negra de 1970, que fue una de las 6 botellas en las que consistió el premio que otorgó las Bodegas Torres en 1981 a la mejor bodega privada de España.