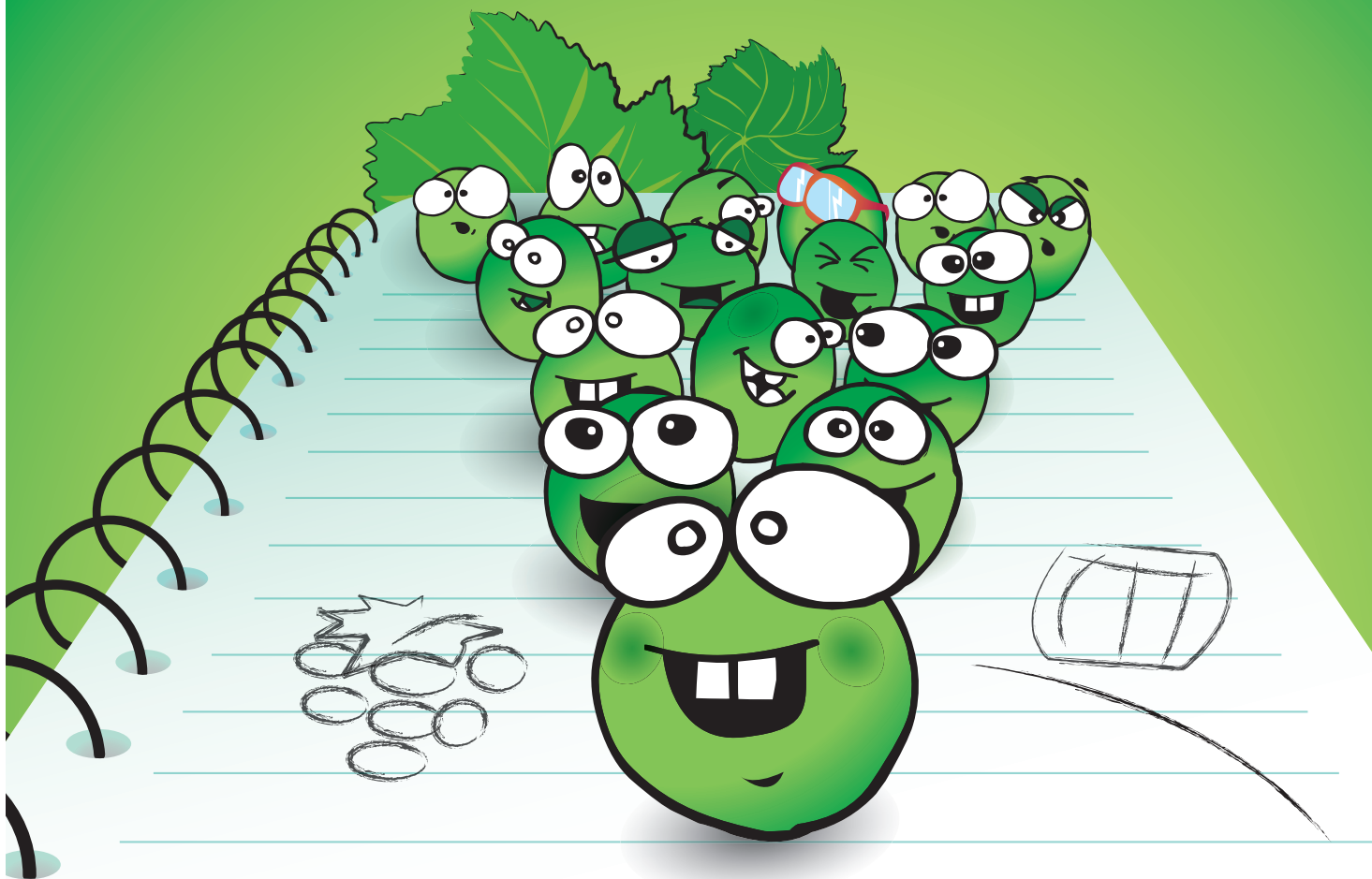


Museo Provincial
de la Uva del Barco

Cuaderno
Didáctico

1

La Uva del Barco y la Barrilería en Almería



- Tu nombre es:
- y tus apellidos:
- ¿De qué colegio vienes?:
- ¿En qué curso estás?:
- ¿Cuándo visitaste el Museo?:



La Uva del Barco y La Barrilería en Almería
Museo Provincial de la Uva del Barco (Terque)
Cuaderno Didáctico

Lourdes López Romero
Alejandro Buendía Muñoz
Juan Salvador López Galán

Título

La Uva del Barco y la barrilería en Almería. Cuaderno didáctico 1

Edita

Asociación Amigos del Museo de Terque
C/ Real, 17 04569 Terque (Almería) Tel: 950-64 33 00
terquealejandro@hotmail.com
www.museodeterque.com

Patrocina

Diputación Provincial de Almería, Área de Cultura

© **Del texto:** sus autores

© **De la presente edición:** Asociación Amigos del Museo de Terque

Reservados todos los derechos
Impresión en España/Printed in Spain
Impresión Al Sur (Granada)
Maquetación, diseño e ilustraciones: Isabel Bonal Estudio Dixi

Depósito Legal: AL-707-2008

Segunda edición: marzo 2008
Tirada: 1000 ejemplares

Historia



Durante los siglos XIX y XX, Almería vivió principalmente del cultivo y comercialización de la uva de mesa. Esta uva se cultivaba para comer de postre y no para hacer vino.



YA NADIE ME RECUERDA,
YO QUE FUI FAMOSA
EN TODO EL MUNDO.
¡LA JOYA DE ALMERÍA!
HOY LOS TOMATES Y LOS PEPINOS
ME HAN DEJADO
EN EL OLVIDO.

La principal riqueza de Almería era la agricultura del parral. Sus uvas se mandaban a los mercados de todo el mundo. En todos los países se conocía a Almería por las “Almería Grapes”.



Donde hoy hay invernaderos, naranjos u olivos, durante casi 150 años todo fue un paisaje de parrales.

¡¡ERA
MÁS FAMOSA
QUE BISBAL!!

ALMERÍA GRAPES



...HABÍA QUE VER LOS VALLES
Y MONTAÑAS DE ALMERÍA
CUBIERTOS DE UN MANTO
VERDE DE PARRALES
HOY YA POCO QUEDA
DE AQUELLO.



La Uva del Barco y la Barrilería en Almería



Historia



Esta uva también llamada Uva de Ohanes comenzó a cultivarse en los pueblos de la Alpujarra de Almería y se fue extendiendo por casi toda la provincia.

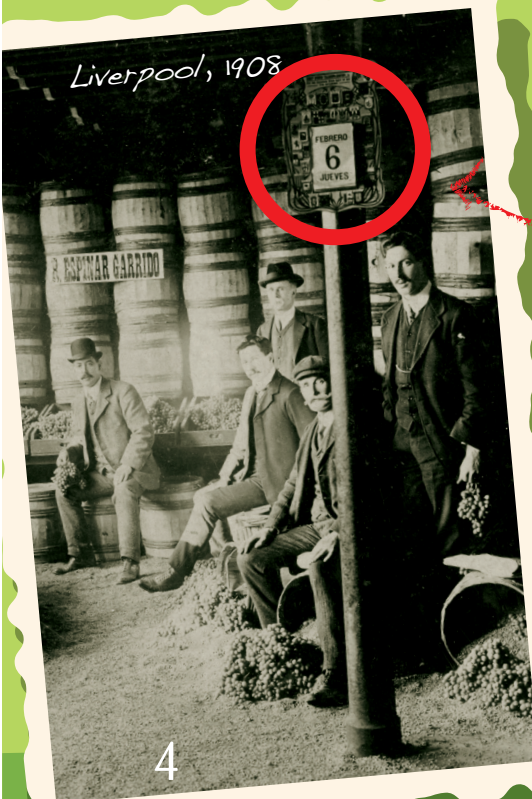


Podía cortarse en septiembre u octubre y estar vendiéndose hasta el mes de febrero.

Esta variedad de uva de mesa era diferente a otros tipos de uvas. Su color verde, su carne y piel dura le daban una gran resistencia aguantando varios meses fresca sin estropearse.

En estos tiempos en que no había frigoríficos, ni medios de transporte rápidos, nuestra uva era muy apreciada por su aguante.

¡CÓMO NOS ESPERABAN EN NUEVA YORK! LOS INGLESES SE MORÍAN POR NOSOTRAS.



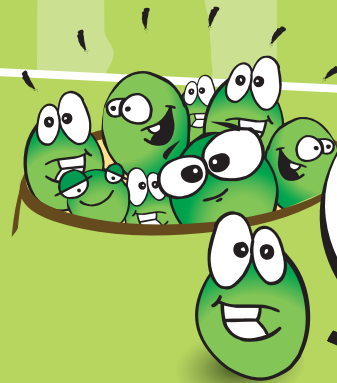
Faena de la Uva

Las parras necesitaban muchos cuidados durante todo el año y al final de cada verano llegaba el tiempo de recolectar la uva y comenzaba lo que se conocía como la Faena de la Uva.

HOMBRES,
MUJERES Y NIÑOS
PARTICIPABAN
EN ESTA TAREA.



Las mujeres sentadas en fila limpiaban los racimos de uva con unas tijeras. Le quitaban los granos que estaban dañados, enfermos o tenían un tamaño muy pequeño, dejando el racimo preparado para meterlo en el barril.



CUANTA GENTE
TRABAJABA PARA NOSOTRAS
CON QUÉ MIMO NOS COGÍAN
Y NOS LIMPIABAN
RODEADAS DE SERRÍN,
¡QUÉ AGUSTITO ÍBAMOS
EN EL BARRIL!

Los cortadores seleccionaban los racimos de la parra y los cortaban colocándolos en cajas.

Luego los pesadores cogían estas cajas y las pesaban con romanas o básculas.



Faena de la Uva



¡¡ QUÉ ETIQUETAS
TAN BONITAS
NOS PONÍAN!



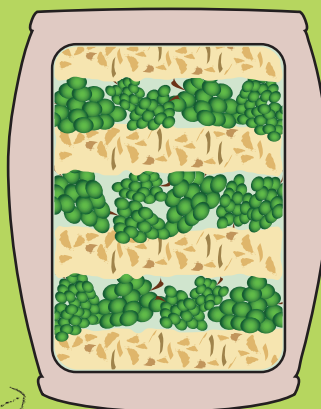
LOS NIÑOS Y NIÑAS
PARTICIPABAN EN LA FAENA
PONIÉNDOLE AL BARRIL
LA MARCA CON UNA BROCHA
Y TINTA O LA ETIQUETA
DE PAPEL CON COLA.



¡QUÉ ALEGRE
EL TIEMPO DE LA FAENA!
LAS MUJERES
NOS DEDICABAN
HERMOSAS CANCIONES.



La embarriladora
acomodaba los racimos
en el barril colocando
una capa de uva
y otra de serrín de
corcho,
alternativamente.



Este serrín los envolvía totalmente
y evitaba que se movieran o golpearan
dentro de su envase.

Arrieros y carreros
con sus bestias y carros
cargados de barriles
llevaban la uva
hasta el puerto de Almería.



Faena de la Uva

¡¡ QUÉ VIAJES TAN LARGOS,
CRUZÁBAMOS TODOS
LOS MARES!
¡CON LO RÁPIDO
QUE SE VIAJA AHORA!

NORTEAMÉRICA

EUROPA

ASIA

ÁFRICA

SUDAMÉRICA

En el puerto
grandes barcos
eran cargados
de barriles.
A esta uva también
se la conoció
como Uva del Barco
por ser éste el medio
de trasportarla.



Barrilería

Algunos años salieron del puerto de Almería cerca de tres millones de barriles de uva.

Para fabricar esta gran cantidad de envases en todos los pueblos se fueron creando talleres de barrilería y fábricas donde se molía el corcho.

Había barriles de dos tamaños, los grandes con cabida de 21 Kg. de uva y los pequeños, la mitad.

3,000,000 !!

LOS BARRILES SE HACÍAN CON TABLAS DE MADERA LLAMADAS **DUELAS**. ESTAS TABLAS ESTABAN RODEADAS POR UNAS VARAS DE CASTAÑO LLAMADAS **ARCOS**.

Para hacer un barril se necesitaba el trabajo de diferentes personas.

Para hacer un barril, junto al barrilero trabajaban:

El aviaor que preparaba los arcos,

El dolaor que cortaba las tapas del barril y

El tapaor que le echaba una medida de serrín y lo cerraba.

Para aprender a hacer un barril se necesitaban muchos años de experiencia.

En las fotografías antiguas de las barrilerías vemos a los maestros barrileros rodeados de niños aprendices que a la edad de siete u ocho años comenzaban a iniciarse en el oficio.





Barrilería



¡QUÉ PEQUEÑOS
Y YA TRABAJANDO
DE BARRILEROS!

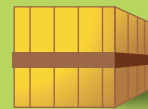
¡QUÉ BIEN VIVÍS
AHORA
LOS NIÑOS!



El barril fue sustituido por las cajas de madera, envase más barato y ligero que se adaptaba mejor a los nuevos medios de transporte más rápidos como los trenes y camiones.

El oficio de Barrilero desapareció a principios de 1970.

¡ TODAVÍA
EN TERQUE
HACEN BARRILES !



El Tiempo de la Uva de Almería terminó a finales de la década de 1980, cuando los parrales fueron sustituidos por otros cultivos más rentables.

¡MENOS MAL
QUE EN TERQUE
SE ACORDARON
DE NOSOTRAS!



¡NOS DEDICARON UN MUSEO,
HACEN BARRILES
Y HAN PLANTADO UN PARRAL!



¡SE HAN EMPEÑADO
EN QUE NADIE
NOS OLVIDE!



Recuerda...



LA LIVA DE ALMERÍA
ERA UNA LIVA DE MESA
Y NO DE HACER VINO.

EL ENVASE
TRADICIONAL
FUE EL BARRIL Y,
FINALMENTE
LA CAJA.

LA LIVA DE ALMERÍA
SE EXPORTABA
A TODO EL MUNDO
EN BARCOS A TRAVÉS
DEL PUERTO
DE ALMERÍA.

LO MÁS PECILIAR
DE ESTA LIVA
ES SU GRAN RESISTENCIA,
AGUANTANDO FRESCA
DURANTE MESES.

LOS BARRILEROS
ERAN LOS ENCARGADOS
DE HACER
LOS BARRILES.

EL PAISAJE DE LOS PARRALES
DE ALMERÍA HA DESAPARECIDO.
SU CULTIVO SE ABANDONÓ
Y HA SIDO SUSTITUIDO
POR NARANJOS, OLIVOS Y,
FUNDAMENTALMENTE,
POR INVERNADEROS.



ANTES

Entrevista a una persona de tu pueblo que haya trabajado en la faena de la uva o en una barrilería.

1

Puedes preguntarle su nombre, edad en la que empezó a trabajar, quién le enseñó, cuántas horas trabajaba, cómo era su trabajo, etc.

2

Si tiene fotos de faena o de barrileros, haz una fotocopia y coméntala (el lugar de trabajo, el nombre de las personas que aparecen, las tareas que realizan, la fecha, etc).



DURANTE

Durante la demostración de la barrilería pregunta el nombre de alguna de las herramientas que utilice el barrilero y anota para qué sirven.

Pregunta al arriero como se trasportaba la uva al puerto de Almería. Fíjate en los barriles que lleva Pajarito y compáralos con los medios de transporte actuales (rapidez, capacidad de carga, etc).

DESPUÉS

Describe el paisaje de la comarca y los cultivos que has visto en sus campos.

Señala en el mapamundi algunos lugares donde se vendía la Uva de Almería.



Explica cómo se limpiaba y se introducía la uva en el barril para venderla.

Museo Provincial de la Uva del Barco

Cuaderno Didáctico **1**

La Uva del Barco y la Barrilería en Almería

Patrocina



Museo Provincial
de la Uva del Barco. Terque



Asociación Cultural
de Amigos del Museo de Terque

