



Bodeguero

Qué hacía?

El bodeguero era el encargado de almacenar, conservar y controlar el vino dentro de bodegas y almacenes. En algunos casos también participaba en la venta y distribución.



Funciones principales

- ◆ Vigilar la conservación del vino.
- ◆ Controlar barriles y tinajas.
- ◆ Servir vino en tabernas o mercados.
- ◆ Supervisar la fermentación y el envejecimiento.
- ◆ Mantener limpia y fresca la bodega.

Herramientas empleadas

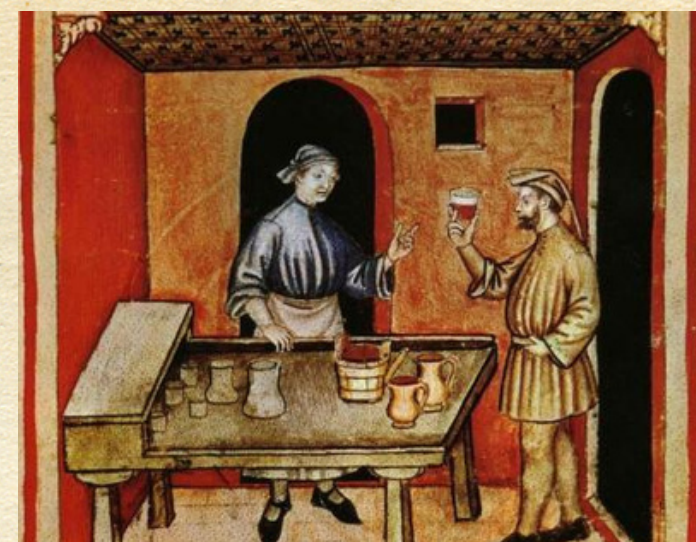
- ◆ Barriles y toneles.
- ◆ Jarras y embudos.
- ◆ Llaves de tonel.
- ◆ Tinajas de barro.
- ◆ Candiles y balanzas.

Importancia en la Edad Media

El vino era una bebida fundamental en la sociedad medieval, más segura que muchas aguas contaminadas. Los monasterios, castillos y ciudades necesitaban bodegueros para conservar grandes cantidades de vino.

Lugar de trabajo

- ◆ Bodegas subterráneas.
- ◆ Monasterios.
- ◆ Castillos.
- ◆ Tabernas.
- ◆ Casas nobles.



Gremio o formación

Aprendía el oficio trabajando junto a maestros bodegueros en bodegas, monasterios o almacenes de vino. En algunas ciudades estaba relacionado con los gremios de vinateros y comerciantes de vino.

Nivel social

Generalmente pertenecía a la clase artesanal o burguesa urbana, especialmente cuando gestionaba bodegas importantes o participaba en el comercio del vino.

Curiosidades

- ◆ Muchos bodegueros trabajaban para monasterios.
- ◆ El vino se utilizaba también como medicina.
- ◆ Algunas ciudades regulaban estrictamente la calidad del vino.