



EL SECTOR VITIVINÍCOLA EN CASTILLA Y LEÓN

Historia y claves de una recuperación

**JUAN ANDRÉS BLANCO RODRÍGUEZ
JOSÉ MARÍA BRAGADO TORANZO**
(Eds.)

EL SECTOR VITIVINÍCOLA EN CASTILLA Y LEÓN.
HISTORIA Y CLAVES DE UNA RECUPERACIÓN

JUAN ANDRÉS BLANCO RODRÍGUEZ
JOSÉ MARÍA BRAGADO TORANZO

(EDITORES)

EL SECTOR VITIVINÍCOLA
EN CASTILLA Y LEÓN.
HISTORIA Y CLAVES
DE UNA RECUPERACIÓN

EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE ZAMORA
JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN
CENTRO UNED • ZAMORA

ZAMORA
2003

© de esta edición

DIPUTACION
de ZAMORA 

 **Junta de**
Castilla y León



UNED ZAMORA

© EDITORES

JUAN ANDRÉS BLANCO RODRÍGUEZ
JOSÉ MARÍA BRAGADO TORANZO

ISBN: 84-922782-7-7

Depósito Legal: S. 1.158-2003

Imprime: Gráficas VARONA, S.A.
Polígono «El Montalvo», Parc. 49 - Salamanca

ÍNDICE

NOTA PREVIA	11
-------------------	----

HISTORIA

El sector vitivinícola en Castilla y León: Historia de una recuperación	15
<i>Juan Andrés Blanco Rodríguez y José María Bragado Toranzo</i>	
Algunas fuentes del mundo antiguo sobre la vid y el vino.....	67
<i>Manuel Abilio Rabanal Alonso</i>	
La vitivinicultura en Hispania hasta la invasión musulmana, según las fuentes clásicas.....	95
<i>José María Bragado Toranzo</i>	
El cultivo de la vid y la producción de vino en el antiguo Reino de León en la Edad Media	109
<i>Florián Ferrero Ferrero</i>	
Viñedo, vid y vino en la Zamora del final del siglo xv y comienzo del xvi. Estudio del ciclo de la actividad vitícola en las tierras de la actual provincia	179
<i>Víctor A. Carbajo Martín</i>	
Los viñedos de calidad de tierra de Medina durante los siglos xv y xvi	213
<i>Hilarión Pascual Gete</i>	
El sector vitivinícola en Castilla y León en la Edad Contemporánea	235
<i>Juan Andrés Blanco Rodríguez</i>	
La Denominación de Origen Toro.....	269
<i>Ángel Carbajosa Ruiz del Árbol</i>	
El vino. Ahora y siempre	277
<i>José Serrano Cuadrillo</i>	

LA VID Y EL MEDIO

Influencia de los factores edafoclimáticos en la calidad del vino	289
<i>Vicente D. Gómez-Miguel</i>	
El riego del viñedo: efectos en la producción y en la calidad de la uva.....	303
<i>Vicente Sotés Ruiz</i>	

Caracterización climática y bioclimática de la Denominación de Origen Toro.....	317
<i>Ana Belén Herrero Peña, David González Puente y Ana T. Pérez López</i>	
Importancia del material vegetal en el cultivo de la vid. Selección de patrones y variedades	337
<i>Horacio J. Peláez Rivera</i>	
Suelos y viníferas de Zamora	347
<i>Ángel M.ª Arenaz Erburu</i>	
Mecanização da Viticultura na Região Demarcada do Douro	359
<i>Fernando Bianchi de Aguiar</i>	
ENOLOGÍA	
Fórmulas y criterios de valoración en vinos de calidad	369
<i>Manuel Ruiz Hernández</i>	
Fundamentos del color en el vino	377
<i>José Carlos García Vega</i>	
Influencia de las prácticas culturales en la composición fenólica de la uva	393
<i>S. Mínguez, J. Sella, E. Espinàs y A. Villarroya</i>	
La calidad de los vinos tintos bajo la perspectiva polifenólica	411
<i>Manuel Ruiz Hernández</i>	
ECONOMÍA	
Mercados exteriores del vino español frente al actual milenio	427
<i>Paloma Escorihuela Bueno</i>	
Situación y perspectivas del sector vitivinícola en Castilla y León	435
<i>Julio Ruiz González</i>	
Reforma de la organización común del mercado del vino	441
<i>Cesáreo Goicoechea</i>	
CULTURA Y SALUD	
La vid y el vino en la cultura tradicional	453
<i>Francisco Rodríguez Pascual</i>	
Los vinos y los platos básicos de la cocina castellano-leonesa.....	473
<i>José A. Cabañas</i>	
Los medios de comunicación y la difusión de información sobre vinos de calidad	479
<i>José Ramón Martínez Peiró</i>	

Claves para la valoración sensorial del vino.....	487
<i>José Serrano Cuadrillo</i>	
Fisiología del buen beber	499
<i>Gregorio Varela</i>	
Controversias sobre el tema vino y salud.....	517
<i>Carmen de la Torre Boronat</i>	

NOTA PREVIA

El presente libro recoge distintas ponencias presentadas en los últimos encuentros que sobre el sector vitivinícola castellano-leonés ha organizado el Centro Asociado de la UNED de Zamora en colaboración con la Junta de Castilla y León (Consejerías de Educación y Cultura y Agricultura y Gabinete de Iniciativas Transfronterizas) Diputación Provincial de Zamora, Caja España y Estación Enológica de Castilla y León. También ha contado con la colaboración de los distintos Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen y Asociaciones de Vinos de la Tierra de Castilla y León.

Aunque en dichos encuentros y seminarios se han abordado las diversas temáticas relacionadas con el sector en sus vertientes vitícola y vinícola, en el presente volumen recogemos fundamentalmente las aportaciones relacionadas con la larga historia del sector, la significación económica del mismo, los análisis edafológicos y climáticos, la evolución vitícola y la valoración del vino desde la perspectiva del consumo y la salud. En un próximo volumen abordaremos en profundidad los aspectos relacionados con el notable avance registrado en el plano enológico.

HISTORIA

EL SECTOR VITIVINÍCOLA EN CASTILLA Y LEÓN: HISTORIA DE UNA RECUPERACIÓN

JUAN ANDRÉS BLANCO RODRÍGUEZ

JOSÉ MARÍA BRAGADO TORANZO

El río Duero, en sus casi 900 km de recorrido, describe uno de los capítulos de una larga historia, hoy realidad, del vino español. Desde las altas tierras sorianas, junto a las de Rioja, en las que se origina Castilla, hasta la desembocadura en Oporto, pasando por la monótona estepa, encajándose en los cañones de Los Arribes y abriéndose majestuoso en la llanura litoral portuguesa, se van sucediendo las más diversas variedades de viñedos, fruto de la interrelación de la naturaleza –relieve, suelo, clima– y el hombre en su quehacer a lo largo de casi 2.000 años.

La cuenca española del Duero, la meseta norte, viene a coincidir con la Comunidad Autónoma de Castilla y León, quedando fuera de la cuenca unos mínimos espacios en las orlas montañosas que rodean la meseta. Así tenemos la parte del Bierzo leonés, tributaria del Sil, la cuenca del Cares hacia el Cantábrico, la burgalesa y soriana del Ebro y la salmantina y la abulense del Tajo, representando menos de unos 8.000 km², 16%, de un total de 94.147 km², que son, salvo en las zonas de los márgenes, anteriormente expresadas, una auténtica unidad física –geológica, morfológica y climática– conformada en torno al gran río¹.

Unidad geológica: dado que es una cuenca sedimentaria resultado de la acumulación de depósitos en el Terciario sobre una base del Primario que aparece en los bordes, penillanura salmantina y zamorana cuyo mejor ejemplo son Los Arribes, es la llanura castellana –“la tierra nervuda, enjuta y despejada”, en palabras de Unamuno– salpicada de cerros testigos calizos en los interfluvios por encima de los depósitos cuaternarios de terrazas fluviales de cantos rodados y depósitos arenosos, dando lugar a un conjunto de suelos pobres, areno-

¹ F. MOLINERO, E. BARAJA, M. RIVILLA (Coords) (2001): *Inventario de productos agroalimentarios de calidad de Castilla y León*. Junta de Castilla y León. Valladolid, pp. 279 y ss.

sos, bajos en materia orgánica, con una altura media, en el centro de la depresión entre 650-750 mts, siendo estos los terrenos con vocación vitícola².

Unidad climática: el clima es el mediterráneo de interior, sujeto a variadas fluctuaciones climáticas, aquello que, desde niños, nos enseñaron en la escuela; clima extremado, no solamente con altas oscilaciones térmicas anuales –sobre unos 17°–, sino diarias y absolutas, superando, puntualmente, los 50° C. Efectivamente, las heladas son constantes, al menos a lo largo de los tres meses invernales. Todos los observatorios del Duero, excepto en Los Arribes, vienen a registrar más de 70 días de heladas anuales, y lo que es más importante, los descensos por debajo de los 0° pueden llegar hasta finales de mayo. En general hay menos de 10° entre cinco y seis meses al año. Frente a estos descensos térmicos tenemos las olas de calor, superándose, a veces, los 40°C. Pero la nota más significativa es la falta generalizada de precipitaciones, siempre muy discontinuas, por debajo de lo 450 mm anuales, llegando a 300 en la D.O. Toro, lo que ha motivado una amplia polémica sobre las aportaciones hídricas. Espacio geográfico semiárido, con unos cuatro meses de déficit general. A este déficit hídrico, en los meses estivales, hay que añadir una fuerte insolación: el Duero se halla entre las 2.300-2.800 horas anuales de sol³. Por todo ello, este medio es uno de los más apropiados para el cultivo de la vid, siempre con producciones escasas pero de calidad.

Unidad histórica: Parece que es un signo de distinción entre la nobleza retrotraer a los más lejanos arcanos históricos los orígenes de los linajes. Las más viejas casas llevan sus más remotos antecedentes a la Alta Edad Media y, si apuran, a la nobleza tardorromana y lo mismo viene a ocurrir con la vid. Parece que es signo indiscutible de distinción y calidad el remontarse a los viejos tiempos medievales cuando no a los romanos. El paralelismo de a más antigüedad en el cultivo más calidad en el vino resultante es de uso común y aceptado como verdad universal.

Sin embargo, tras estas unidades se esconde una auténtica diversidad, al menos en el aspecto vitivinícola, fruto del quehacer humano a lo largo del los años, adaptando las diversas variedades a la realidad y al concreto entorno, buscando nuevas formas y métodos de elaboración, experimentando continuamente –con grandes aciertos y cómo no, con errores– hallando mercados al tenor y gusto de los cambiantes tiempos, intentando superar las dificultades. Dando como resultado una rica pluralidad, siendo difícil encontrar en el

² Sobre geología puede verse el resumen que realiza A. HUETZ DE LEMPS (2001) *Vinos y viñedos de Castilla y León*. Junta de Castilla y León. Valladolid, pp. 18 y ss.

³ IBID, pp. 26 y ss. Véase en este mismo vol. los artículos del segundo apartado: “La vid y el medio”.

mundo una región con tanta variedad de caldos, todos ellos con importantes calidades, por lo que la zona del Duero supone una notable reserva del patrimonio vitivinícola mundial, reserva que hay que conjugar con su riqueza artística, gastronómica y etnográfica, todo ello dentro de lo que hoy día denominamos *Cultura mediterránea*, cada vez más valorada⁴.

La *vitis vinifera* crece silvestre en las riberas del Mediterráneo pero hay que esperar la llegada de los colonizadores, fenicios, griegos y romanos para que aparezca el cultivo de la misma en la península Ibérica. En época de la conquista romana de la meseta norte, siglo II y I a.C., sabemos con seguridad que no se cultivaba el viñedo en nuestra zona, por lo que hay que desechar la tradición de que fueron los fenicios, penetrando por la desembocadura de nuestro Duero, los que introdujeron el cultivo. Los textos romanos son más que precisos en estos extremos. Tal es el caso del ataque romano a Interactia, en el 151 a.C. por Lúculo, población vaccea que debemos situar hacia Villalpando, en la provincia de Zamora, donde los legionarios romanos se quejaban de la falta de alimentos y entre ellos el vino⁵. Pese al tópico de frugales y parcos en la comida y la bebida de los indígenas del centro y norte peninsular –se les llega a llamar *hydropotai*, es decir, bebedores de agua–, sabemos que consumían alcohol y no con moderación⁶, principalmente cerveza a la que hacen referencia multitud de textos clásicos (tipos, elaboración⁷) y el vino, del que se dice que cuando lo conseguían –bien por comercio o por rapiña– lo guardaban consumiéndolo en los banquetes.

La civilización romana llevaba consigo el consumo del vino. Frente a los bárbaros que consumen cerveza se encuentran los civilizados greco-romanos que beben vino. La romanización significa, en este aspecto concreto, el uso del vino y, por ende, el cultivo de la vid y la comercialización derivada de sus productos⁸.

⁴ Sobre estos aspectos puede verse U. CASANOVA Y TODOLÍ (1997): *Paseo por las comarcas vinícolas de Castilla y León*. Junta de Castilla y León. F. BIANCHI DE AGUIAR y J.A. BLANCO RODRÍGUEZ (Coord) (2001): *Rutas de los vinos del Duero. Rotas dos vinhos do Douro*. Fundación Rei Afonso Henriques. Zamora.

⁵ APIANO, *Iber*. 54.

⁶ FILARCO, *Ateneo*, 2, 44, c: “y dice que todos los iberos beben únicamente agua, comen una sola vez al día...” ESTRABÓN, III, 3, 6; “Los ribereños del Duero viven a la manera espartana... (toman) una sola comida al día que es sencilla y simple”. III, 3, 7: Todos los habitantes de la montaña son sobrios, beben agua...el vino escasea y cuando lo obtienen pronto lo gastan haciendo banquetes con sus familias...”.

⁷ Paulo OROSIO, 5, 7, 13-14, “Finalmente interrumpieron todos de repente (los numantinos) después de haber bebido una gran cantidad no de vino que en esta región no abunda... (sino de cerveza). Sobre la cerveza puede verse ESTRABÓN, III, 3, 7. PLINIO, *Nat. Hist.* XIV, 149, XXII, 164, SAN ISIDORO, *Etimolog.* XX, 3, 17 y 18, véase, asimismo, en este volumen el artículo sobre el Vino en Hispania de J. M.^a Bragado Toranzo.

⁸ Véase J.L. MARTÍN (2002): *Vino y cultura en la Edad Media*. Zamora. Centro de la UNED de Zamora, pp. 12 y ss.

La romanización del centro peninsular, concretamente del Duero, fue intensa. Se fundaron ciudades nuevas, como Clunia y Astorga; se rehabilitaron antiguas, Alcocela, hoy Toro; se crearon campamentos permanentes que dieron lugar a ciudades a través de su *cannaba*, tal es el caso de León, o campamentos que, aunque más tarde desaparecieron, dejaron su impronta, como el de Petavonium en Rosinos de Vidriales, Zamora. Las villas y las vías de comunicación, calzadas, que se trazaron siguiendo los viejos caminos, tal es el caso de la Vía de la Plata, contribuyeron a la expansión del modo de vida romano, es decir, la romanización, y, en lo que a nosotros afecta, el vino y su cultura. De época romana tenemos el magnífico mosaico romano descubierto en 1972 en Baños de Valdearados, representándose en el centro al dios Baco junto a Ariadna y Ampelos, que nos viene a demostrar claramente el cultivo de la vid en la meseta del Duero.

La irrupción de los bárbaros visigodos, probablemente, vino a suponer para nuestra zona una crisis vitivinícola. Así debe interpretarse un decreto del III Concilio de Braga, del 675, en el que se prohíbe consagrar en la celebración eucarística leche en lugar de vino. Sin querer entrar en discusiones queda claro, al menos, la falta generalizada de vino. Pese a ello hay que recordar los maravillosos relieves de la ermita visigoda de Quintanilla de las Viñas, Burgos, donde se aprecian una serie de relieves de racimos y zarcillos entrelazados, propios del esquema decorativo bárbaro. En el resto de la península sí que sabemos que el cultivo de la vid continuó. San Isidoro de Sevilla es elocuente al tratar estos asuntos en sus *Etimologías*⁹.

Para muchos historiadores la invasión musulmana del 711 supuso el fin del cultivo de la vid por las prohibiciones coránicas, pero nada más lejos de la realidad. Los recién llegados musulmanes, tanto por contacto con los hispanovisigodos como por la recepción e impregnación de la cultura grecolatina y judaica¹⁰ –en la Biblia hay más de doscientas cincuenta citas de la vid y el vino de las que más de un 90% son en positivo– apreciaron la fuente de placer que supone saborear una copa de vino. Los poetas andalusíes cantan y alaban los vinos. Los ejemplos son abundantes y bien elocuentes. Así, el profesor José Luis Martín Rodríguez¹¹ nos recuerda que el viejísimo cantar de taberna que todos conocemos, estaba ya presente en Al-Andalus:

⁹ S. ISIDORO *Etimlg.* XVII, 5, 10-13, XVII, 5, 15-30, XX, 3, 2-16. Véase J.L. MARTÍN (2002): pp. 21 y ss.

¹⁰ Véase en este mismo volumen el artículo de M. A. Rabanal Alonso.

¹¹ J. L. MARTÍN RODRÍGUEZ (1998), *El vino y la buena mesa medieval*. Acto de inauguración del nuevo edificio de La UNED en la Rioja, p. 20. IBID. (2002) pp. 27 y ss.

“Cuando yo me muera/ tengo ya dispuesto/ en el testamento/ que me han de enterrar/ en una bodega/ dentro de una cuba/ con un gajo de uvas/ en el paladar...”

Su origen se encuentra, sin lugar a dudas, en los poetas andalusíes Ibn Gabirol y Ben Quzmán:

Si yo muero antes que tú, amado mío/ cava mi tumba entre las raíces de los viñedos/ lava mi cuerpo con el zumo de las uvas/ y embalsámame con agraces y perfumes. No llores ni te lamentes por mi muerte/ Toca la cítara, flautas y arpas/ y no pongas sobre mi tumba polvo/ sino odres nuevos con vinos añejos (Ibn Gabirol).

Si muero, mi manda para el funeral/ Es que en un viñedo me habréis de enterrar Con hojas de parra mortaja aprestad/ Con pámpanos verdes turbantes tejed (Ben Quzmán).

Por otra parte, no está nada claro si el Corán prohíbe el vino o sus efectos, siendo las referencias amplísimas¹². En general, se afirma el consumo continuado del fruto de la vid, no solamente en pasas, sino de vino en fiestas y veladas. Pero, ¿qué tipo de vino era? Creemos, sin lugar a dudas, que bebían vinos blancos, los que más tarde darían los afamados vinos malagueños, jerezanos, cordobeses, quizá generosos, etc... por lo que podemos hacer, si se nos permite, una clara distinción: los vinos blancos, producidos en el sur, son propios de los musulmanes, mientras que los tintos, elaborados en el norte, son cristianos.

Las reglas monásticas regulan perfectamente el consumo del vino. La razón no es otra sino la semejanza existente entre el vino tinto y la sangre para el Sacrificio de la Misa, por lo que se consagra solamente vino tinto. Por otra parte, el vino es alimento inseparable del pan como afirma San Isidoro: *“la simple comida consta de dos elementos necesarios, pan y el vino, y otros superfluos, que son todas aquellas cosas que para alimentarse se hallan en la tierra y en el mar”*¹³. Y también medicina, y así se toma como artículo de fe la carta de San Pablo a Timoteo¹⁴ a quien recomienda: *“No bebas ya agua*

¹² CORÁN. 16, 67. Tratando de los beneficios de Dios a los hombres dice: *“De los frutos de las palmeras y de las vides obtenéis una bebida embriagadora y un bello sustento. Ciertamente, hay en ello un signo para gente que razona”*. J. L. MARTÍN (2002) pp. 27-28, citando a Sánchez Albornoz, dice: *quien bebe, se emborracha; quien se emborracha hace disparates; el que hace disparates, forja mentiras, y a quien forja mentiras, debe aplicársele la pena no por beber sino por mentir*, según cuenta al -Juxani.

¹³ SAN ISIDORO, *Etimlg.* XX, 5, 2.

¹⁴ SAN PABLO, *Primera epístola a Timoteo*, 5-23.

sola. Toma un poco de vino a causa de tu estómago y de tus frecuentes indisposiciones". Del espíritu de párrafos como éste, junto a la propia cultura grecolatina que tiene en más consideración el vino tinto que el blanco, surge la distinción que anteriormente hemos hecho. San Leandro, en su regla, excluye el vino de las bebidas embriagantes, recomendándolo como reconstituyente y San Isidoro no lo incluye en la abstinencia. San Fructuoso, mientras que prohíbe el consumo de carne, recomienda que los monjes beban a diario vino aguado, aumentando la ración en los sábados, domingos y grandes fiestas. San Benito ordena que cada monje pueda beber un tercio de litro por comida, y hasta a los cartujos se les permite consumir vino en las grandes fiestas¹⁵. Si esto regía para el clero regular en la Alta Edad Media ¿qué no se permitiría al clero secular o al simple feligrés?¹⁶.

Al margen de que en algunas zonas norteñas, en valles cerrados, se mantuviera el cultivo de la vid, en la tierras del Duero probablemente desapareció. De todos es conocida la tesis de Sánchez Albornoz de la despoblación del valle del Duero que arranca en el Bajo Imperio, continúa en época visigoda y en los siglos VIII y IX se hace definitiva. La baja producción, la peste, las guerras civiles entre bereberes y sirios, las razzias musulmanas y cristianas, etc... hacen que se conforme lo que se ha venido en llamar "el desierto estratégico del Duero".

La repoblación, como su nombre indica, significa volver a poblar –concretamente en ese desierto– pero no como una simple ocupación territorial sino conformando un hábitat completo, definitivo. Un elemento que permite comprobar si se trata de una ocupación territorial definitiva es el cultivo de la vid –dado que la planta tarda varios años en dar frutos con rendimiento real– y es aquí donde juegan un papel extraordinario los monasterios de la nueva orden del Cister que irán extendiendo el cultivo de la vid.

Por la documentación monástica sabemos la importancia que se dio a este cultivo, no solamente como elemento de consumo dentro del cenobio –tanto para la celebración eucarística, cantidad reducida, sino como alimento diario, programado por las regla monástica al uso– y como bien seguro. Producto fácilmente comercializable hacia las incipientes ciudades y núcleos norteños –no podemos olvidar el papel jugado por Camino de Santiago– siendo un elemento más que apropiado para sujetar a los repobladores al

¹⁵ Las reglas monásticas citadas pueden verse en *Santos Padres españoles II. San Leandro, San Fructuoso, San Isidoro. Reglas monásticas de la España Visigoda. Los tres libros de las Sentencias*. Ed. J. CAMPOS e I. ROCA (1971). BAC. Madrid. Véase J. L. MARTÍN (1996): "El vino y la buena mesa en la baja Edad Media castellana", en *Vino y viñedo en la Europa Medieval*. Asociación Cultural Alfonso López de Corella. Pamplona, pp.128 y ss.

¹⁶ *IBID*, p. 130.

suelo, dado que la viña necesita mucha mano de obra y los frutos son a largo plazo, con lo que se demuestra la seguridad de las fronteras cristianas. Todo lo contrario a la ganadería extensiva, en nuestro caso la lanar y la institución de la Mesta, explotación que corresponde a una inseguridad generalizada; por lo tanto, el cultivo de la vid definitivo será a partir de 1085, fecha que corresponde a la conquista de Toledo por Alfonso VI y la consolidación de la frontera sur en el Tajo¹⁷.

La serie de fundaciones monásticas, reguladoras de repoblación, nos van definiendo los grandes conjuntos de viñedo, puesto que todos intentarán ampliar sus dominios en zonas vitivinícolas, tal y como se registra en la documentación monástica a través de donaciones, permutas y compras. Así podemos delimitar las siguientes áreas ocupadas por los monasterios¹⁸:

– El monasterio de la Santa Espina fundado en 1143, que crearía los tintos de Rueda y Medina.

– El de Santa María de Palazuelos (Entre Cabezón de Pisuerga y Corcos) se funda en 1165 y daría lugar al Cigales.

– El de Santa María de Valbuena, fundado hacia 1150, será la casa madre de los futuros Ribera.

– El de Santa María de Moreruela, en 1143, dará origen a los de Benavente, Toro y Tierra del Vino.

Varios son los aspectos a los que hacemos referencia y que se han mantenido desde la Edad Media, prácticamente inamovibles, hasta los años de 1970. Nos referimos a las variedades de uva y disposición de los viñedos y, prácticamente, como veremos, la elaboración del vino¹⁹.

La disposición general de las variedades de uva: El predominante vino tinto, al Este y al Oeste, se extiende por las zonas de Ribera del Duero, Arlanza, Toro y Tierra del Vino con variedades de Tinta del País, Tinta Aragón, Tinta Madrid, Tinta Toro. Vino blanco en el centro, Nava del Rey, Medina, La Rueda, La Seca, Tordesillas, Madrigal y parte del valle del Pisuerga, etc... con variedades de Verdejo, Albillo y Jerez, ésta por efecto de la filoxera. Las cepas no han presentado una perfecta alineación, las distancias eran desproporcionadas, la media por hectárea fluctuaba de 700-800 a 1.300-1.500 cepas.

¹⁷ P. MARTÍNEZ SOPENA (1996), "El viñedo en el valle del Duero durante la Edad Media". En *Vino y viñedo en la Europa medieval*. Asociación Cultural Alfonso López de Corella. Pamplona, pp. 85 y ss.

¹⁸ A. MARTÍNEZ TOMÉ (1991), *El monasterio cisterciense en el origen de los vinos españoles*. MAPA, Madrid, pp. 41 y ss.

¹⁹ Véase A. HUETZ DE LEMPS (1962), "Principales aspectos de los viñedos del sur de la cuenca del Duero". *Estudios Geográficos*, C.S.I.C. XXIII, 86, pp. 57-78. IBID (2001) pássim.

La consecuencia lógica es un bajísimo rendimiento. Los Catastros del siglo XVIII de Carvajal o del marqués de la Ensenada son elocuentes: ambos vienen a afirmar que el rendimiento medio para la Tierra de Medina y la Tierra del Vino es de 5,5 Hls por hectárea. Es decir, se trata de un cultivo de carácter extensivo. Pero ¿cuál es la razón?

Al margen de las condiciones edáficas y climáticas, bien conocidas, especialmente la aridez –normalmente por debajo de los 500 mm anuales– la explicación está en dos aspectos, ambos humanos: la abundante mano de obra y el hecho de tener asegurado el mercado, y sobre ellos la tradición histórica.

La abundante mano de obra se demuestra en los modos de cultivo, especialmente en las zonas de elaboración de vino tinto. El método tradicional era *a brazo*, es decir, mediante la azada, siguiendo este ritmo: Hacia febrero se *socavaban*, operación que consistía en descubrir la cepa haciendo un círculo alrededor de la misma para retener las aguas primaverales; hacia finales de mayo, comienzos de junio, se araban cruzadas mediante el arado romano con el fin de eliminar las malas hierbas; seguidamente se *acobijaban* operación que consistía en tapar la cepa hasta casi la mitad para evitar la evaporación²⁰, de ahí que las cepas puedan plantarse prácticamente sin orden. Bien es verdad que en las zonas de vino blanco, Tierras de Medina, las labores eran más complejas, al menos las que conocemos desde los siglos XV y XVI, ya que, amén de las cavas, venían a ser tres: el *desmate* de hierbas en noviembre, la *excava* o *alumbro* en enero-febrero, el *acobijo* en marzo-abril y el *recobijo* en mayo. Se hacían tres pases de arada, labor *a reja*: una en invierno, la *rama*, otra profunda en marzo o abril, y otra en mayo o junio, después del *recobijo*²¹.

Desde los inicios de los cultivos en la Alta Edad Media los viñedos del Duero tuvieron asegurada la venta de su producción. Así llega a decir Huetz de Lemps²² que estos viñedos “han desempeñado el papel de *Midi viticole* para toda la región vasco-cantábrica”, donde el cultivo es prácticamente imposible, recurriendo a la zona próxima del Duero. No hay que olvidar a Labrousse²³ cuando afirma que “no se vive de la viña como se vive de la tierra productora de cereales y del pequeño rebaño, en campo cerrado de economía cerrada: no se bebe la vendimia como se come la cosecha”. La documentación medieval y moderna al respecto de esta vinculación con el norte

²⁰ Los ejemplos son abundantes. Véase, por ejemplo, P. MARTÍNEZ SOPENA (1996), pp. 95-97, citas 27, 28 y 29.

²¹ Véase en este volumen los artículos de F. FERRERO FERRERO, V. A. CARBAJO MARTÍN y especialmente el de H. PASCUAL GETE sobre la Tierra de Medina.

²² A. HUETZ DE LEMPS (1962) p. 66.

²³ E. LABROUSSE (1973): *Fluctuaciones económicas e historia social*. Madrid, p. 376.

es muy abundante. Casi todos los monasterios de las zonas norteñas poseían viñedos en el sur para asegurar sus suministros. Las ordenanzas municipales de muchas ciudades cantábricas recogían disposiciones sobre los vinos del Duero. Oviedo en 1274 se abastece de vino de Toro, Bilbao dicta ordenanzas sobre el vino blanco de Castilla en 1399, Santander, en 1528, para los blancos de Madrigal, etc... dando origen a los arrieros quienes en reatas de mulas acudían con sus pellejos de piel de cabra a las ciudades norteñas²⁴.

La expansión castellana por motivo de la Reconquista permitió la comercialización de los vinos del Duero en el sur de España. Conocemos las disposiciones de Alfonso XI, en 1342, ratificadas por Pedro I, el Cruel, en 1352, sobre privilegios en el abastecimiento de vino a Sevilla procedentes de Toro. Los ejemplos se pueden multiplicar.

Esta facilidad de comercialización derivaba de la alta calidad de los vinos. Las alabanzas a lo largo de la Edad Media son cuantiosas, continuando en los siglos XVI y XVII, y siendo recogidas en el refranero y en la literatura del Siglo de Oro. Góngora, Lope de Vega, Tirso de Molina, Calderón y Quevedo, entre otros poetas y literatos, cantan las bondades de estos vinos. El vino de Toro se considera medicinal, al igual que el de Alaejos que “sana o alimenta –según la versión– a niños y a viejos”. Además estos vinos gozaban de dos características fundamentales: los blancos de Medina podían “añejarse”, por lo que se consideraban reconstituyentes, y los de Toro se usaban en mezclas para dar cuerpo y color. Así se recoge en el viejo refrán “El vino de Toro es oro aunque prieto como moro”. Prieto equivale, como hoy en Hispanoamérica, a negro. De color rubí lo califica Góngora. Su alta graduación, en muchos casos se sobrepasaban los 14 y 15 grados, permitía su conservación en el transporte. Al margen del nombre de la nao La Pinta en el descubrimiento de América y su leyenda, parece estar asegurada la existencia de vino de Toro en el primer viaje de Colón. Por la documentación de la Casa de la Contratación sabemos con absoluta seguridad la exportación continuada del vino toresano al nuevo continente en el siglo XVI.

Es la etapa de las grandes bodegas y cosechas del Duero. Como ejemplos puntuales se puede señalar que en 1579, solamente en Vadocondes, la cosecha alcanzó 9.200 Hls. A finales del XVI, periodo 1579-85, las bodegas de Aranda almacenaban anualmente casi 75.000 Hls. La cosecha media en cuatro pueblos de la Tierra del Vino (Fuentelcarnero, Fuentespreadas, Veniablo y Coreses), periodo 1590-95, alcanzó la cantidad de casi 15.000. En Tordesillas en 1583 se cosecharon 25.000, en Toro están en cultivo casi 5.600 has, en la Tierra de Medina aumenta el cultivo llegándose a cultivar 23.000, y, por lo tanto,

²⁴ P. MARTÍNEZ SOPENA (1996) pp. 102 y ss.

la producción se incrementa casi el 100% en el último tercio del siglo XVI, pudiéndose afirmar que en muchas zonas, caso de la Tierra del Vino y Medina, hay un monocultivo de la vid²⁵.

Por otra parte, las ferias de Medina del Campo van a servir como centro difusor de los vinos castellanos. Hacia mediados del siglo XVI Medina cuenta con más de 3.000 vecinos, entre los que hay un núcleo importante de burgueses, mercaderes y banqueros con gustos refinados que van a demandar vinos de contrastada calidad. Cuando las ferias de Medina entren en decadencia, hacia 1570, la burguesía de negocios invertirá en viñedos y en el mercado del vino, de ahí la expansión de este viñedo a finales del XVI, como antes se dijo. Por último, recordar que tanto los RR.CC. como los Austrias van a estar muy ligados a la Castilla central. Isabel la Católica nació en Madrigal, las convocatorias de Cortes van a ser comunes en esta zona (Toro, Valladolid), Felipe III establece momentáneamente su corte en Valladolid (1601-1606), etc... imponiendo unos gustos cortesanos que se extienden al resto de la población²⁶.

Pero esta situación halagüeña se vino a fracturar en el XVIII, siendo varias las causas. Reiteradamente se viene señalando que con la llegada de los Borbones a España se cambia el gusto por el vino desde la corte: de los vinos de color y cuerpo se pasa a vinos más ligeros y elaborados con nuevas técnicas. Efectivamente, ahora se introducen nuevas variedades procedentes de Italia y Francia y nuevas técnicas de vinificación, por lo que aparecerán dos tipos de vino: uno, el nuevo, llamémoslo "francés", y otro, el tradicional, elaborado con técnicas artesanales, en muchos casos en bodegas familiares y, por tanto, sujeto a las contingencias de diversas calidades. Así, Antonio de la Torre, en 1790, en su *Corografía de la provincia de Toro*, es bien elocuente cuando afirma que debido a que se sigue produciendo el vino toresano con unas técnicas obsoletas e inadecuadas el resultado no es el apetecible, perdiéndose mercados en el norte peninsular²⁷.

A Madrid, que se va ya configurando como una gran ciudad, llegan vinos de La Mancha (Valdepeñas, Alcázar de San Juan, Ocaña), del propio

²⁵ A. HUETZ DE LEMPS (1962) p. 64.

²⁶ IBID, (2001) pp. 201 y ss.

²⁷ A. DE LA TORRE (1797): *Corografía de la provincia de Toro*. T. I. p. 11. "los vinos admiten sobre su qualidad mucha mejora, si es que se piensa adelantar el modo con que se hacen...(desde siempre) se halla este ramo en un mismo estado, o sin progreso visible, sin embargo en fuerza de la demasiada extensión del cultivo, más que en la de su economía, se verifican sobrantes, que salen para las montañas de León y de Asturias y para los territorios de la Carballeda, Astorga y Puebla de Sanabria; bien que por falta de providencia se ha solido derramar en años abundantes". Como ejemplos de la abundancia señalamos que en la provincia de Toro, en 1751, se produjeron casi 515.000 arrobas de vino, sobresaliendo la ciudad de Toro con 332.000, Alaejos con 30.400, Fuentesauco con 14.000. En 1791 la producción total de la provincia de Toro es de 1.638.000 arrobas.

Madrid, como el de San Martín de Valdeiglesias (conocido como “vino de reyes”) Valdemoro, Navalcarnero y el cercano de Cebreros, en detrimento de los tradicionales del Duero. En las zonas norteñas, especialmente en las Vascongadas, aún se siguen consumiendo los vinos del Duero pero en una menor proporción, en clara competencia con los de La Rioja. El rioja tiene el inicio de su expansión a finales del siglo XVI, al calor del crecimiento general que hemos visto para los del Duero, siendo preferentemente vinos blancos y rosados en un principio. A lo largo del XVII irá predominando el clarete para llegar al XVIII al tinto, a imitación de los bordeleses. Los mercados del sur peninsular son ocupados por sus propios vinos, Málaga y Jerez, que exportan admirablemente sus productos a toda Europa, especialmente a Inglaterra y Francia, y a América.

En el conjunto de Castilla y León durante el siglo XVIII el viñedo ocupa el segundo lugar entre los cultivos de la región, tras los cereales, pero a mucha distancia. Era un producto de importancia en la dieta, por lo que se extendía muy al norte, en tierras poco aptas. Por ello la extensión que ocupaba el viñedo, según Huetz de Lempes, a mediados del XVIII era muy superior a la actual, aunque hay síntomas claros de decadencia, al menos en algunos lugares²⁸. Según los datos del Catastro del marqués de la Ensenada, a mediados del XVIII la extensión no sería inferior a las 180.000 has y la producción en torno a 1.250.000 Hls de vino al año, con unos rendimientos bajos, unos 7 Hl/ha. A la cabeza Valladolid con 51.120 has y entre 300.000 y 350.000 Hls. No menos llamativa era la situación de Palencia, donde casi ha desaparecido en la actualidad, que tiene en esa época 28.343 has y 278.000 Hls de producción, concentrada en la comarca de Tierra de Campos.

Poseemos los siguientes datos referidos a 1799²⁹: En las provincias de la actual Comunidad de Castilla y León se produce en una año medio más de 11 millones de arrobas o cántaros –180 millones de litros– con precios muy dispares con valores que oscilan de 6 a 20 reales el cántaro según provincias. Destaca la producción de Valladolid, pero también la de Palencia y aún la de Segovia.

La abundancia de mano de obra ya no es la misma en el siglo XVIII. La Castilla del Duero se va paulatinamente despoblando a favor de la periferia y ya no resulta tan rentable el cultivo de la vid –excepto en el momento de la

²⁸ A. HUETZ DE LEMPS (2001), p. 204 “Durante la segunda mitad del siglo XVII, las menciones al vino de Alaejos son cada vez más escasas, y en el siglo XVIII la decadencia se acentúa. Ya, hacia 1750, los viñedos de Alaejos, que cubren 2.529 has, están mal cuidados y su rendimiento es especialmente mediocre con 2,7hl/ha según el Catastro de Ensenada”.

²⁹ Tomados del Diccionario de P. Madoz. Véase con detalle el artículo en esta misma obra de J.A. Blanco Rodríguez.

filoxera francesa— y paulatinamente se irá tendiendo al cereal, “a las tierras de pan llevar”, tendencia que culmina hacia los años de 1880-90 con una potente burguesía harinera y que será más clara aún, si cabe, en los años centrales del siglo XX con la protección cerealística del franquismo.

El oidio de la vid no atacó casi a los viñedos del Duero. De todos es sabido que hay una mayor propensión al ataque de este hongo a los viñedos situados en zonas húmedas, por lo que en los años de 1850 hay una buena comercialización otra vez hacia el norte y hacia Francia, especialmente en 1864 cuando Bilbao queda unido por ferrocarril a la meseta. Es en estas fechas, 1864, cuando un banquero, Eloy Lecanda Chaves, inicia las plantaciones de viñedo en las fincas de Carrascal y Vega Sicilia, en Valbuena de Duero, siguiendo el ejemplo de otros burgueses que, de cara a la exportación de vinos, invertían sus beneficios en La Rioja.

Los medios de transporte, especialmente el ferrocarril, supusieron un duro golpe a nuestros vinos. Los vinos de La Mancha invaden el mercado norteño al igual que los de La Rioja. La razón no es otra sino la regularidad de la producción —el efecto helada es menor— y, por tanto, la relativa estabilidad de los precios. La vía fluvial del Duero que discurre de este a oeste va a suponer un impedimento a los mercados del norte y el ferrocarril de Ariza llegará tarde para el viñedo castellano cuando los mercados de la cornisa cantábrica estaban ya en manos de otros productores.

El ejemplo de Zamora es paradigmático. A mediados del XIX contaba con una infraestructura de transporte no adecuada a las crecientes necesidades comerciales y así lo expone Pascual Madoz³⁰: “*Estos caminos sumamente transitados...necesitan mejoras de consideración; el perjuicio que su mal estado ocasiona así a la ciudad como a la Tierra del Vino es inmenso*”. En 1852 se remató la carretera Zamora-Valladolid y en 1854 la Zamora-Salamanca. En 1871 la Diputación decide realizar cuatro carreteras: a Benavente, a Villalpando, a Bermillo y a Fuentesauco. En 1864 se inaugura el ferrocarril Medina-Zamora, vía por la que saldrán “los vinos de Tierra del Vino y Fermoselle, muy apreciados en otras regiones españolas y en Francia durante la crisis de la filoxera”³¹. Pero esta falta de medios de transporte afecta no solamente al vino sino también a sus derivados, caso de los aguardientes, en especial los de Fuentesauco y Fuentelapeña, “*de superior calidad y muy aprecia-*

³⁰ P. MADOZ (1984): *Zamora*. Prólogo de Basilio Calderón Calderón. Edit. Ámbito. Valladolid, p. 195. Resulta interesante la lectura del prólogo como percepción de la situación zamorana a mediados del XIX.

³¹ C. CRESPO REDONDO (1968): *El paisaje agrario en Los Arribes del Duero*. C.S.I.C. Instituto Juan Sebastián El Cano. Madrid. Véase introducción a P. MADOZ (1984), Zamora.

dos en Castilla y de modo particular en Salamanca³². Corrales, en la Tierra del Vino, llegó a poseer en el siglo XIX 133 alambiques³².

La escasa mejora en las vías de comunicación no resuelve los problemas de los mercados del vino y además se sigue elaborando, como ya se ha repetido en varias ocasiones, con los métodos tradicionales, sin innovación alguna³³. El viñedo fue un cultivo secundario, de refugio, que permitía unos ingresos metálicos al pequeño agricultor y más aún con la crisis del oidio y más tarde de la filoxera en Francia.

Los problemas con esta plaga en Francia revitaliza momentáneamente el sector, pasando de unas exportaciones de 622.000 Hls en 1850 a 2.300.000 Hls en 1877 y alcanzando los 7.671.000 Hls en 1882. Hubo una verdadera fiebre de especulación y el precio se duplicó. Se plantan nuevas zonas sustituyendo cultivos cerealísticos y cultivando en tierras marginales, se arrancan viñedos tradicionales y se introducen variedades más comerciales. Es ahora cuando se descepan verdejos en Medina y se introducen tintos. Prácticamente el total de la exportación se dirige a Francia, con una subida considerable de los precios, en contraposición de los del trigo que caen en picado. Las provincias en las que hay mayor aumento son las de Zamora, Valladolid y Palencia, calculándose que la extensión total de los viñedos del Duero es de unas 280.000 has en 1890. De todas las provincias castellano-leonesas la que conoce mayor expansión es la de Zamora que pasa de 33.357 has en 1857 a 48.885 en 1879 y alcanza las 64.492 en 1888³⁴. La razón está en las características de los vinos de Toro y su entorno –Tierra del Vino, aunque no es ajena la Tierra de Campos– vinos de alta graduación y color, apropiados para mezclas, de tal manera que el 36% se exporta a Francia, el 49,5% se conduce a Galicia, León y Salamanca y el 14,5% restante se consume en la propia

³² P. MADDOZ (1984), p. 74.

³³ Amén de lo expuesto para Toro en el siglo XVIII por Antonio de la Torre es ilustrativo el caso de Aranda de Duero expuesto por P. MADDOZ (1984): *Burgos*, Prólogo de Jesús Crespo Redondo. Edit. Ámbito, Valladolid, p. 51. En Aranda de Duero se vienen a cosechar de 120.000 a 150.000 cántaras de vino pero *el vino es tinto obscuro, sano y de poca fuerza y de no desagradable sabor, pero por la mala elaboración, ni es tan bueno como la uva lo permite, ni se conserva en buen estado más de un año, por cuyo motivo suelen arrojar al río muchos miles de cántaras cuando viene una gran cosecha, teniendo alguna semejanza al de Burdeos*. En la p. 47 dice refiriéndose a Aranda que su terreno es *muy a propósito de la vid, del que se halla plantado gran parte; esta part. constituye la mayor de la comarca, llamada la rivera del Duero y conocida por la abundancia de sus vinos, todos tintos, escepto (sic) algunas cepas blancas que en él se encuentran, pero en muy corto número; de ellos hay cada día menos estracción (sic) que es la causa principal de la ruina y miseria del país, si bien se debe en mucha parte a la mediana calidad por falta de buena elaboración de tal modo que no puede competir ventajosamente con los de Aragón, la Rioja y provincia de Madrid que son los que les hacen la concurrencia*.

³⁴ A. HUETZ DE LEMPS (2001) pp. 277 y ss.

provincia. La tendencia es similar en el resto de Castilla y León, existiendo estadísticas más que elocuentes recogidas por Huetz de Lemps³⁵.

El problema básico, sin embargo, sigue subsistiendo: no hay transformación ni renovación de las técnicas. De ahí que fuera un auténtico espejismo la expansión de los años 70 y casi los 80, pues simplemente se han aumentado las superficies –280.000 has en 1890– pero los rendimientos siguen siendo bajos y los métodos de elaboración arcaicos. En 1886 se hundieron los precios. La crisis de la filoxera marcará un nuevo ritmo a nuestros vinos y viñedos³⁶. Por otra parte, el ferrocarril que había tenido un claro protagonismo favorecedor de la exportación, ahora supuso la pérdida de la clientela norteña: los caldos de La Mancha o de La Rioja –con menos fluctuaciones y más baratos– llegan con facilidad a la cornisa cantábrica o a Galicia. El sector tardará en recuperarse.

Los ataques mayores serán los económicos, especialmente tras la Guerra Civil, por la competencia de cultivos más rentables, especialmente el trigo y la remolacha. El Servicio Nacional del Trigo –S.N.T. más tarde S.E.N.P.A.– en plena política autárquica del franquismo, aseguraba la comercialización y un precio razonable a los cereales, especialmente al trigo, por lo que comenzó un arranque sistemático de vides, primeramente en aquellas zonas marginales y poco apropiadas para su cultivo para continuar con todo tipo de terrenos, incluidos aquellos totalmente aptos para la vid. Por otra parte, de todos es sabido que el uso de fertilizantes químicos asegura prácticamente la cosecha de cereal, por lo que los viñedos quedaron arrinconados a las tierras que no admitían otro cultivo, con lo que supuso de descenso de la producción por hectárea. Similar es el caso de la remolacha azucarera que hay que poner en paralelo con la extensión de los regadíos que proporcionaron productos hortofrutícolas más rentables orientados a las ciudades que iniciaban su crecimiento. La concentración parcelaria actuó negativamente en la viticultura, concentrando parcelas sin tener en cuenta, en muchos de los casos, las pequeñas propiedades de viñedos, lo que aceleró el descepe³⁷. Del mismo modo, no hay que olvidar la continuación de la dura competencia que supusieron los vinos de La Mancha y de La Rioja en los casi ya perdidos mercados tradicionales del norte español.

³⁵ IBID, p. 285 para Zamora. Resto de estadísticas pp. 285 y ss. Mapa de Castilla y León p. 284.

³⁶ Véase en esta misma obra el artículo de J. A. BLANCO RODRÍGUEZ: “El sector vitivinícola en Castilla y León en la Edad Contemporánea”.

³⁷ Véase cuadro general de serie histórica de 1975 a 2000 en las provincias de Castilla y León, según el cuadro, se pasa de un total en 1975 de 144.853 has a 69.475. Siendo dramático el caso zamorano que pasa de 34.590 a 13.823, es decir, prácticamente el 60% de pérdidas.

El abandono del cultivo de la vid repercutió en los jornaleros y en los pequeños propietarios agrícolas, los cultivos extensivos de cereal exigen menos mano de obra –no hay que olvidar que se está iniciando la mecanización de la agricultura española– por lo que si ya estaba en marcha el éxodo rural ahora será imparable. Los obreros agrícolas, jornaleros, abandonaron los pueblos castellano-leoneses hacia las zonas industriales (País Vasco, Madrid, Cataluña o Asturias e incluso a Europa) buscando un salario seguro, lo que provocó un aumento del precio de la mano de obra agrícola que aún se mantenía en las zonas productoras de vino, lo que a su vez avivó el abandono del cultivo de la vid y el descenso de sus rendimientos. Así, se calcula que se llega a una media de producción de sólo 10 Hl/ha.

Ante este panorama generalizado en Castilla y León –dejando al margen algunos puntos muy concretos que seguían abasteciendo a lugares próximos y los que por su viejísima tradición continuaban, caso de Rueda Medina o Arribes del Duero– el profesor Huetz de Lemps³⁸, pionero especialista en estos temas, afirmó, como conclusión a su artículo sobre los viñedos de la cuenca del Duero, en 1962, que “el porvenir de los viñedos del Duero parece, por tanto, bastante difícil”.

Pero ya en ese mismo momento, 1962, estaba el germen del cambio de tendencia de manos de algunas empresas privadas y en especial de las cooperativas agrícolas. Efectivamente, en los años 50, ante la imposibilidad que tenían los pequeños productores de vinificación –al menos de una aceptable calidad– almacenamiento y comercialización, las primeras bodegas industriales de la zona –también de otras, caso de La Rioja, Andalucía o Galicia– comprarán la uva a bajo precio, vinificando fuera de los lugares de producción³⁹. Ante esta situación –los precios tendían sistemáticamente a la baja por la presión de los grandes compradores– se crean las primeras cooperativas.

Las cooperativas de agricultores, apoyadas y subvencionadas por el franquismo, van a marcar definitivamente el cambio de tendencia. En una primera fase elaborarán simples vinos de mesa destinados al consumo comarcal pero, paulatinamente, al calor de los beneficios, irán mejorando sus productos, se introducirán en el mundo de los crianzas y los reservas y buscarán nuevos mercados, lejos ya de las zonas de influencia tradicional. El cooperativismo tiene cierta tradición en el sector y algunas cooperativas eran anteriores a la Guerra Civil. Así, la de Peñafiel data de 1927 y la de La Seca de 1935, pero es en los finales de los años 50 y a lo largo de los 60 cuando el

³⁸ A. HUETZ DE LEMPS (1962) p. 77.

³⁹ Es ilustrativa y paradigmática la frase del prof. Huetz de Lemps cuando afirma “frecuentemente es imposible encontrar vino de Toro en Toro”. A. HUETZ DE LEMPS (1962) p. 76.

fenómeno se generaliza, y hoy subsisten muchas de ellas con notable actividad dentro de las Denominaciones de Origen o de las Asociaciones de Vino de la Tierra y se siguen creando otras nuevas.

El cambio de tendencia definitivo se producirá a partir de la recuperación de la democracia, derivado de un mayor poder adquisitivo, más cultura, aparición del turismo de masas así como una valoración de los productos naturales. El resultado va a ser que los vinos de Castilla y León están en franca y plena expansión, lejos ya de los temores expuestos en su día por el maestro Huetz de Lempis. Expansión en calidad, producción y comercialización, por lo que hoy es un valor seguro no sólo económico sino cultural y revitalizador de nuestro mundo rural.

Para comprender nuestro panorama creemos que se hace necesario revisar la situación mundial y, especialmente, la nacional.

EVOLUCIÓN DE LAS SUPERFICIES DE VIÑEDO EN LA
U.E. Y MUNDO (Miles de has)⁴⁰

AÑO/PAÍS	1998	1999	2000
España	1.171	1.180	1.176
Francia	913	914	915
Italia	899	909	906
Portugal	260	262	264
Grecia	129	129	128
Alemania	106	106	106
Austria	49	50	54
TOTAL U.E.	3.527	3.550	3.549
TOTAL MUNDIAL	7.768	7.880	7.915

Del total mundial hay que destacar a USA con casi 400.000 has, Rumania con 250.000, Chile con 175.000, Australia 160.000, Sudáfrica 120.000. Con lo que supone de competencia de mercados.

⁴⁰ Fuente: Estación Enológica de Castilla y León, Rueda. Noviembre 2002.

Castilla y León posee unas 69.500 has que podrían ampliarse hasta casi las 90.000 si se ejecutaran todos los derechos de plantación. De ellas solamente la mitad están inscritas en los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen y en las Asociaciones de Vinos de la Tierra quedando al margen los vinos con Mención Geográfica. Los rendimientos son bajos, pues la media de Castilla y León no supera los 20 Hl/ha, bien es verdad que la media española está aproximadamente en 34 Hl/ha⁴¹.

DENOMINACIONES DE ORIGEN

Castilla y León cuenta con cinco Denominaciones de Origen: Ribera del Duero, Cigales, Rueda, Toro y Bierzo.

D.O. RIBERA DEL DUERO⁴²: Sin lugar a dudas son, junto a los de Oporto, los vinos emblemáticos del Duero.

La zona acogida bajo la D.O. Ribera del Duero, creada en 1982, es una franja en torno al río, cortada por los afluentes Arandilla, Aranzuela, Bañuelos, Gromejón y Riaza, de unos 110 km de longitud por unos 30 de anchura máxima, que va desde poco más allá de San Esteban de Gormaz –Alcubilla del Marqués– en Soria, a Quintanilla de Onésimo, ya en Valladolid, ocupando parte de las provincias de Soria, Burgos, una pequeña parte de Segovia y Valladolid. El viñedo se cultiva en las laderas, terrazas fluviales, especialmente las orientadas al mediodía, en altitudes que van de los casi 1.000 mts de San Esteban a los 700 del final. Los suelos son profundos, pobres, arcillo-arenosos, calizos en las alturas. La densidad de plantación está entre las 4.000 y las 2.000 cepas por ha.

Su historia, al margen de la época romana, arranca en la Edad Media. En el siglo XIII se expande el cultivo de la vid. Los monjes cistercienses de Santa María de Valbuena trajeron de Francia variedades que se adaptaron muy bien a nuestro suelo y clima. Ya en el medievo aparecen los primeros reglamentos de vendimia en la comarca de Roa y las primeras bodegas subterráneas. La propia Corona poseía una bodega en San Esteban de Gormaz. La produc-

⁴¹ Fuente: Estación Enológica de Castilla y León, Rueda. Noviembre de 2002.

⁴² Puede verse F. MOLINERO HERNANDO (1979): *La tierra de Roa: La crisis de una comarca vitícola tradicional*. Valladolid, Universidad de Valladolid. U. de CASANOVA Y TODOLÍ (1997) pp. 45 y ss. F. V. DE LA CRUZ (1990): *Burgos. Viña y bodega*. Burgos, Caja de Ahorros Municipal de Burgos. F. BIANCHI DE AGUIAR y J. A. BLANCO RODRÍGUEZ (Coord) (2001) pp. 25 y ss. A. HUETZ DE LEMPS (2001) pp. 64 y ss., pp. 138 y ss., pp. 258 y ss. J. PEÑÍN (2002): *Vega Sicilia. Viaje al corazón de la leyenda*. Madrid, Edit. Bodegas Vega Sicilia. F. MOLINERO, E. BARAJA, M. RIVILLA (Coords) (2001) pp. 314 y ss. M. DELGADO et alii (2002, 4.ª Ed.): *Alimentos de calidad de Castilla y León*. Valladolid, Junta de Castilla y León, p. 41.

ción se orienta a las ciudades y mercados que jalonan el río y las villas del norte de España. A partir del siglo XV habrá una fuerte expansión, cuando los reyes castellanos –habiendo establecido la corte en el corazón de Castilla, Madrigal, Toro, Valladolid, etc.– marcaran la política de la Península y posteriormente del mundo, potenciando el sector ya que aumentó el consumo, la exportación y, por tanto, la producción. Prueba de ello es la construcción de bodegas, como las de Aranda de Duero con más de 4 km. La decadencia comienza en el siglo XVIII, atribuible por todos los autores al cambio de los gustos de una nueva corte –definitivamente asentada en Madrid– que deseaba vinos más suaves y con menos color.

La notable progresión del sector vitivinícola en la zona de Ribera del Duero se inicia de nuevo a mediados del XIX, especialmente en alguna de sus empresas más emblemáticas. Al mismo tiempo que el marqués de Riscal y el marqués de Murrieta importaban plantones de vid y técnicas de Burdeos para La Rioja, algo similar se hacía en esta zona de la Ribera del Duero cerca de Valbuena de Duero. En 1864 nace una empresa, Bodega de Lecanda, que utiliza asimismo técnicas bordelesas. En 1890 cambia de nombre a la vez que de propietario y pasa a llamarse Vega Sicilia. Durante muchos años, como se señala en la edición de *Vinos de España* de Larousse, el Vega Sicilia está clasificado como vino de mesa, a pesar de ser uno de los vinos más caros del mundo. Vino de ajustadas mezclas, de producción reducida y mercado seguro que en los últimos años ha ampliado la producción a través de nuevas empresas como las Bodegas Alión. En 1903 se funda Torremilanos en Aranda de Duero.

Otro hito en los vinos de Ribera es la fundación de la cooperativa Protos en 1927, con once primigenios viticultores, que obtiene para uno de sus vinos en la Exposición Universal de Barcelona de 1929 la medalla de oro. Sus etiquetas son las primeras que utilizan el nombre de “Ribera de Duero”, ya desde 1927. Durante muchos años, entre los 20 y los 90 del XX, esta cooperativa, Protos, recibe uvas de las mejores zonas de la ribera vallisoletana, como las de la actual Matarromera.

El sector sufrirá las consecuencias de los avatares económicos –muy vinculados a los políticos– de los años 30, 40 y primeros 50. Desde mediados de los 50 se constituyen diversas cooperativas que permiten mejorar la elaboración en los antiguos lagares y bodegas subterráneas. Así, en 1956 se constituye la Cooperativa Agrícola San Antolín, en Nava de Roa, continuada ahora en la bodega Señorío de Nava, y en 1957 se crea la Cooperativa San Roque de la Encina, que engloba a, prácticamente, todos los viticultores de Castrillo de la Vega, cerca de Aranda. Sin embargo, los bajos precios, los estí-

mulos al cereal y la emigración a las ciudades de los más jóvenes dificultaba la atención adecuada al viñedo. Las mejoras en instalaciones que acometen algunas de estas empresas en los años 60 no hacen despegar el sector hasta los 70. En estos años de 1970 se siguen creando cooperativas como es el caso de la de San Esteban de Gormaz, ahora recientemente Bodegas Gormaz, que se constituye en 1972 con 360 viticultores de la comarca, siendo una de las 16 bodegas fundadoras de la D.O. Ribera. Muchas de éstas, sin embargo, se limitarán a vinos a granel hasta finales de los 80 y primeros 90 en que inician el embotellado.

En general, a pesar de la relativa recuperación del sector, como señala Huetz de Lempis, hasta los años de los 70, los vinos de Ribera son producidos por pequeños propietarios y son de escaso prestigio, ya que eran claretes, elaborados artesanalmente, que se vendían a granel y no se conservaban bien. Pero lo llamativo es el rápido despegue, siendo un buen ejemplo Pesquera. El primer tinto Pesquera nace en 1972, creando un vino peculiar, de personalidad incuestionable. Las empresas de Alejandro Fernández se han expandido en la Ribera del Duero, con las bodegas y viñedos Condado de Haza, en La Mancha y en la zona cercana a Toro.

A partir de 1970 comienza un cambio, se abandona la elaboración de claretes dedicados a la comercialización en zonas norteñas en favor de los vinos tintos, explotando el potencial descubierto por el enólogo Domingo de Garrabiola en la década de los años 20 del pasado siglo, de tal modo que hoy, sin lugar a dudas, los viñedos y los vinos de la Ribera del Duero son referentes en la vitivinicultura europea. En estos 70 se constituyen otras empresas vitivinícolas por personas procedentes de otras actividades económicas, es el caso de Bodegas Peñalba López, al lado de Aranda de Duero, conformando en los primeros 70 una amplia finca del resultado de la unión de otras varias dedicadas al cultivo de la vid desde primeros de siglo XX. Es una de fundadoras de la D.O. en 1976, junto a otras cinco bodegas, con tintos, rosados blancos y espumosos. También a finales de los 70, concretamente en 1979, se fundan bodegas como las de Ismael Arroyo, de larga presencia en Ribera con vinos tradicionales, decidiendo modificar la elaboración tradicional de vinos en los lagares y dedicarse a la comercialización del producto. Fueron estas bodegas las primeras en la zona burgalesa que se dieron cuenta de la necesidad de cambiar, pasando del rosado al tinto, uno de los valores más seguros. En las décadas de los 80 y 90 distintas fincas dedicadas a la agricultura y ganadería extensivas, se transformaron al cultivo vitícola con implantación de capitales procedentes de distintos lugares, como es el caso de la Bodegas Montevanos, creada en 1987 con abundante

capital sueco, asistiendo, de este modo, a un proceso creciente de nuevas empresas. Distintas primitivas cooperativas se han modernizado como es el caso de Bodegas Señorío de Nava, asentada en las instalaciones de la antigua cooperativa de Nava de Roa.

En la actualidad Ribera⁴³ tiene 17.385,74 has⁴⁴ de las que más de la mitad pertenecen a Burgos. Elabora al año una media que supera los 20.000.000 de litros, con un importante porcentaje de exportación, siendo sus destinos fundamentales USA, México, Japón, Alemania, Suiza, Holanda, Gran Bretaña, de tal modo que algunas bodegas dedican al comercio exterior casi el 50% de su producción, como es el caso de Ismael Arroyo, con el 40%.

Las variedades admitidas por la D.O. son: La Tinta del País o Tinto Fino –que es la adaptación a la Ribera de la Tempranillo de La Rioja o Cencibel de La Mancha– que supone en torno a un 85%, con producciones medias de unos 6.000 kg/ha. Es una variedad que brota tardíamente, factor fundamental por las heladas y que es ideal –por sus propias características: aromas, taninos, estructura, estabilidad en el color, potenciadas por la zona, suelo y clima– para el envejecimiento. Otras variedades admitidas son las francesas Cabernet–Sauvignon, Malbec y Merlot, incorporadas desde el siglo XIX, y la Garnacha Tinta.

La producción fundamental es la de vinos tintos, con graduaciones entorno a los 12,5% vol –la de rosados elaborados con albillo está destinada al consumo familiar y local– de reconocida fama mundial. En los tintos jóvenes, que deben de consumirse después de unos 4 ó 5 meses en botella, destacan los aromas primarios y afrutados. Los tintos de crianza tienen un envejecimiento de dos años mínimo, de los que al menos 6 meses deben estar en barrica. Pero lo grandes vinos son los reservas, ya lo apuntábamos anteriormente, con 3 años de envejecimiento de los que uno de ellos estarán en barrica y los grandes reservas, 5 años de envejecimiento con 2 en barrica y 3 en botella. Son estos unos vinos potentes, estructurados, sustanciosos, con capacidad para un envejecimiento prolongado –no olvidemos que son los vinos más longevos de España–.

⁴³ Véanse cuadros finales de 2002.

⁴⁴ Fuente: Estación Enológica de Castilla y León. Rueda. Junio de 2003

Puede dar una imagen de la situación de la D.O. Ribera del Duero los siguientes datos⁴⁵:

AÑO	1999	2000
SUPERFICIE	13.500 ha	14.054 ha
PRODUCCIÓN	53.800.000 kg	63.100.000 kg
RENDIMIENTO	3.900 kg/ha 29 Hl/ha	4.500 kg/ha 34 Hl/ha
COMERCIALIZACIÓN	13.300.000 lts	17.400.000 lts

D.O. CIGALES⁴⁶: La D.O. Cigales –constituida definitivamente el 9 de Mayo de 1991– prácticamente corresponde en su totalidad a la provincia de Valladolid –fuera de ella está solamente el municipio palentino de Dueñas– a lo largo del río Pisuerga, afluente del Duero, con una longitud de unos 30 km por 10 de anchura, entre los montes Torozos y los Cervalos. Los suelos, muy desiguales, son arcillosos con arenas y gravas con alto contenido calizo y yesífero.

La historia de los vinos de Cigales es la historia del vino rosado, especialmente a partir del siglo XVIII con los Borbones que desean continuar con sus “clairets”, ya que anteriormente los reyes castellanos y los Austrias, con su capitalidad en Valladolid, preferían vinos con más cuerpo y más potentes, vinos de Rueda, Medina y Toro. En el siglo XIX, con el ataque de la filoxera, casi toda la producción se orienta a Francia. Hoy, al margen del mercado local y provincial –“los claros de Valladolid”– el mercado se centra en las provincias norteñas de España, amén de Madrid y Barcelona, existiendo un auténtico renacimiento de los rosados. La D.O. Cigales cuenta actualmente con 2.700 has inscritas⁴⁷.

Las variedades permitidas en la elaboración de los vinos son la Tinta del País, como variedad más importante ya que ocupa el 57% del total, la Garnacha tinta y como variedades blancas el Albillo, el Verdejo y la Viura.

Los tipos de vino elaborados son: En lo que se refiere a rosados todos ellos deberán elaborarse, al menos, con el 60% de uva tinta y un 20% míni-

⁴⁵ Fuente: Estación Enológica de Castilla y León. Rueda. Noviembre 2002.

⁴⁶ Puede verse, entre otros, U. DE CASANOVA Y TODOLÍ (1997), pp.93 y ss. A. HUETZ DE LEMPS (2001) pp.94 y ss., pp. 230 y ss. F. BIANCHI DE AGUIAR Y J. A. BLANCO RODRÍGUEZ (Coord) (2001) pp. 79 y ss. F. MOLINERO, E. BARAJA Y M. RIVILLA (2001) pp. 308-309. M. DELGADO et alii (2002, 4.ª Ed) pp. 52 y ss.

⁴⁷ Fuente: Estación Enológica de Castilla y León. Rueda. Datos junio de 2003.

mo de blanca de las variedades admitidas. El Cigales Nuevo –vino del año–, con una graduación entre 10,5 y 13 % vol. El Cigales: Con un mayor grado alcohólico –11%– 13% vol., debiendo salir al mercado a partir del año siguiente de la cosecha. Y, por último, el Cigales Crianza envejecido a lo largo de dos años mínimo, con permanencia en bodega de 6 meses. Son vinos frescos, afrutados, ligeros y aromáticos, muy apropiados para ser consumidos con verduras, arroces, pescados y platos ligeros, amén del tapeo.

Últimamente, hay un crecimiento de los tintos, debido al empuje general de la región. Han de elaborarse con las variedades citadas, al menos con un 85%, y poseen más graduación.

La situación de la D.O. queda reflejada en los siguientes datos⁴⁸:

AÑO	1999	2000
SUPERFICIE	2.531 has	2.532 has
PRODUCCIÓN	7.200.000 kg	9.200.000 kg
RENDIMIENTO	3.300 kg/ha 24 Hl/ha	4.500 kg/ha 34 Hl/ha
COMERCIALIZACIÓN	2.800.000 lts	3.000.000 lts

D.O. RUEDA: Hoy la D.O. Rueda, que data del 12 de Enero de 1980, engloba desde septiembre de 2001 a la antigua D.O. homónima y la Asociación “Vino de la Tierra de Medina del Campo” que se creó en 1995, dado que siempre se afirmó que los vinos de Medina se solapaban con los de Rueda. Era, en resumen, la misma zona, las mismas variedades, la misma historia y los mismos hombres.

La D.O. Rueda⁴⁹ comprende la parte sur de Valladolid, parte de Segovia y una mínima parte de Ávila, cultivándose en los interfluvios del Trabancos, Zapardiel, Adaja y Eresma, teniendo como límite norte prácticamente la línea del Duero, entre los 500 y 700 m de altitud. Los suelos de terraza flu-

⁴⁸ Fuente: Estación Enológica de Castilla y León. Rueda. Noviembre 2002. Véanse datos finales.

⁴⁹ Puede verse, U. DE CASANOVA Y TODOLÍ (1997) pp. 25 y ss. A. HUETZ DE LEMPS (2001) p. 71, pp. 200 y ss. F. BIANCHI DE AGUIAR y J. A. BLANCO RODRÍGUEZ (Coord) pp.91 y ss. F. MOLINERO, E. BARAJA, y M. RIVILLA (2001) pp. 316-317. M. DELGADO et alii (2002, 4.ª Ed.) pp. 37 y ss.

vial, pedregosos, con gravas, pobres en materia orgánica, fáciles de trabajar, y con buena aireación, permiten un buen cultivo de la vid, aunque con rendimientos bajos, su calidad es extraordinaria.

La historia de estos vinos, perfectamente documentada, arranca en los finales de la Edad Media, a partir de la dinastía de los Trastámara y los RR. CC. Es el momento de esplendor de Castilla, las grandes ferias de Medina, la Mesta y el comercio de la lana hacia Flandes a través de Burgos y Bilbao y el tránsito hacia Sevilla, la navegación atlántica, del mercado americano, y la corte en Valladolid. Esas circunstancias marcarán la época de oro de esta D.O., apreciándose no solamente por sus cualidades sino por el “añejamiento”, elemento imprescindible para mantenerse en los circuitos oceánicos, y por sus facultades medicinales como reconstituyente. Prueba de esta historia es el reconocimiento de la Junta de Castilla y León de ubicar en la propia Rueda la Estación Enológica de Castilla y León, centro de experimentación, estudio y análisis.

Los nuevos gustos, la emigración y la filoxera y la más alta producción en otras zonas, hicieron que los otrora reconocidos vinos de Rueda y Medina quedarán durante tiempo circunscritos a un reducido mercado local y comarcal durante parte del siglo xx.

La recuperación visible desde finales de los 70 tiene algunos pasos anteriores sobre los que se asienta. En 1935 se constituye la Cooperativa Agrícola Castellana, en La Seca. Es la bodega más grande de Rueda. En 1947 se funda la bodega Álvarez y Díez, con un conocido vino ecológico, junto a otros que siguen la tradición de los vinos tipo Jerez. En 1972 el marqués de Riscal funda la bodega Vinos Blancos de Castilla, comenzando a comercializar sus vinos en 1974. En esos años 70 se desarrolla la bodega Los Curros, instalada en el pueblo vallisoletano de Fuente el Sol en 1960 y trasladada a Rueda en 1976, iniciado la elaboración de blancos de verdejo y finos Rueda y a principios de los 80 los tintos Yllera. También destaca Bodegas de Crianza de Castilla la Vieja, que desde 1978 elabora espumosos y dispone de vinos de Ribera y Toro. Hoy cuenta con 5.628 Has de blanco y 1.551 de tinto⁵⁰.

Las variedades admitidas por la D.O. son las siguientes: Para vinos blancos: la Verdejo como fundamental y como complementarias la Viura –conocida como Macabeo, de procedencia riojana– la francesa Sauvignon Blanc y la Palomino o Jerez. El Verdejo es variedad autóctona, poco exigente, que proporciona un caldo de bellos colores, fino, de ricos aromas y con cuerpo

⁵⁰ Fuente: Estación Enológica de Castilla y León. Rueda. Julio de 2003.

sólido, apropiado para ser envejecido. Para tintos las variedades son: La Tempranillo como fundamental, siendo complementarias la Cabernet-Sauvignon, la Merlot y la Garnacha. La plantación será de un máximo de 5.000 cepas por un mínimo de 1.100.

Los vinos elaborados son de dos tipos bien diferenciados: los blancos de Rueda y los tintos de Medina. Entre los blancos destaca el Rueda Verdejo, elaborado con un mínimo de 85% de Verdejo, completándose con Viura y Jerez. Su graduación está entre 11,5 % y 14% vol. Es de color paja pálido, con tonos verdosos, riquísimo en aromas, muy apropiado para ser consumido con platos suaves como las verduras, espárragos trigueros y pescado blanco. Otros tipos son el Rueda Sauvignon, elaborado con esta variedad, con graduación entre 11% y 14% vol. y el Rueda, hecho con un mínimo de 50% de verdejo y graduación entre el 11% y 14% vol. Hoy se elaboran vinos espumosos secos, semisecos y brut, con buena aceptación en el mercado. Asimismo, se siguen elaborando los tradicionales vinos generosos, Rueda Pálido y Rueda Dorado. El primero tiene una crianza en bodega de 3 años y el segundo de 4, con producción muy limitada. Los tintos procedentes de la antigua denominación de vinos de la Tierra de Medina, al igual que los rosados, están en franca progresión, teniendo como base la Tempranillo aunque hay otras variedades de menor importancia como la Cabernet-Sauvignon, Merlot y Garnacha, elaborándose los crianza, reserva y gran reserva.

La situación de la D.O. en datos para el 2.000 es la siguiente⁵¹:

AÑO	1999	2000
SUPERFICIE	6.373 has	5.646 has
PRODUCCIÓN	24.800.000 kg	29.700.000 kg
RENDIMIENTO	4.300 kg/ha 32 Hl/ha	5.250 kg/ha 39 Hl/ha
COMERCIALIZACIÓN	1.700.000 lts	1.600.000 lts

⁵¹ Fuente: Estación Enológica de Castilla y León, Rueda. Noviembre 2002. Véanse cuadros finales.

D.O. TORO⁵²: La actual Denominación de Origen Toro, creada en mayo de 1987, tiene unos límites reducidos comparados con los que poseyó en otros tiempos. Hoy ocupa una mínima parte de la margen derecha del Duero –casi toda de Valladolid, excepto Morales de Toro– y la margen izquierda, parte del antiguo alfoz. Las plantaciones –sin problemas de orientación debido a la llanura, entre 650-750 m– se hallan en las terrazas de los ríos Duero, Hornija, Talanda y Guareña, sobre suelos de textura arenosa, de cantos rodados, conjugados con materiales detríticos, siendo terrenos pobres con buen drenaje. La característica fundamental de los vinos de Toro viene dada por la climatología, cercana a la de Campos-Pan, que está por debajo de los 350 mm anuales, con muy poca humedad ambiental y con casi 3.000 horas de sol anuales, por lo que la producción va a ser baja pero con un alto contenido alcohólico.

La documentación histórica sobre los vinos de Toro es abundante. Sabemos que se comercializaban en el norte de España en el siglo XIII, en el XIV en Sevilla, en el XVI en América y en el XIX casi a toda la cornisa norte española. Las citas de poetas, literatos y escritores desde la Edad Media son abundantes⁵³. La filoxera no afectó profundamente a la zona pero se perdió un mercado que demandaba vinos con menos cuerpo y más ligeros. A finales del XIX funcionaba en Toro una Escuela Enológica donde se cursaban estudios de capataces y aprendices bodegueros. Desde principios del XX existe Estación Enológica de Toro y en 1933 está reflejada la zona en el Estatuto del Vino.

El cambio vendría a partir de los años 60. Aunque la primera bodega industrial –la de Frutos Villar– se crea en 1930, el empuje fundamental se producirá a través de las cooperativas. La de Morales de Toro, “Nuestra Señora de las Viñas”, hoy Viña Bajoz, se crea en 1962, produciendo ya en 1964, y la de Toro, “Vino de Toro”, hoy Covitoro, se funda en 1969 e inicia su actividades en 1974. Hay que destacar, asimismo, esfuerzos individuales, entre los que hay que citar, a Bodegas Fariña –empresa creada en 1941– que desde la Tierra del Vino apostó decididamente por renovar las propias características y, a su vez, mantener la tradición y la personalidad de la Tinta de

⁵² Puede verse, A. M. ARENAZ ERBURU (1990): *Toro, sus viñas y sus vinos*. Zamora, Edit. Caja Salamanca. IBID. (2002): *Estudio vitivinícola de las zonas de Toro, Tierra del Vino, Fermoselle y Valles de Benavente*. Zamora, UNED. Centro Asociado de Zamora, pp. 21 y ss. U. DE CASANOVA Y TODOLÍ (1997) pp. 63 y ss. A. HUETZ DE LEMPS (2001) pp. 144, 166 y ss. F. BIANCHI DE AGUIAR Y J. A. BLANCO RODRÍGUEZ (Coord) pp. 111 y ss. F. MOLINERO, E. BARAJA Y M. RIVILLA (2001) pp. 326-327. M. DELGADO et alii (2002, 4.ª Ed.) p.46.

⁵³ Véase apéndice, A. M. ARENAZ ERBURU (1990) pp. 205 y ss, de entre todos a Quevedo: “*El vino de Toro da gusto a la paz*” “*Sed a sed los españoles/ aguardaremos al Cid/ que a pie bebemos a Toro/ y a caballo San Martín*” –evidentemente se refiere a San Martín de Valdeiglesias–.

Toro, recuperando, de este modo, su afamado prestigio histórico. Hoy los vinos toresanos ya no son aquellos elaborados artesanalmente, bastos, astringentes, duros, con alto grado alcohólico y fuerte color, sino vinos de rico colorido, complejos, redondos, con capacidad de larga evolución. Reflejo de las perspectivas de la D.O es el interés suscitado entre las más afamadas bodegas nacionales, invirtiendo en tierras y viñedos ante las enormes posibilidades que posee la zona, por lo que el futuro, si no se tuerce o retuerce con egoísmos y torpezas, puede ser halagüeño. Prueba de este empuje es que más de 200 nuevos viticultores se han asentado en Toro desde 1987.

La D.O. Toro acoge actualmente un total de 4.647 Has⁵⁴, prácticamente casi todas en la provincia de Zamora, con 12 términos municipales (el 80%) destacando Toro y Morales de Toro, con el 36% y 27% de la D.O. respectivamente. Pertenecen a Valladolid 2 términos municipales integrados en la D.O. Cuenta con un total de 1.076 viticultores inscritos, 32 bodegas acogidas y con una capacidad cercana a los 240.000 Hls. Las exportaciones, especialmente a la Unión Europea y América, están en franca expansión.

Las variedades admitidas por la D.O. son cuatro: dos para tinto y dos para blanco, aunque evidentemente en la zona subsisten muchas más dada la larga tradición, si bien todas ellas van en paulatina regresión. En variedades tintas destaca la Garnacha y muy en especial la propia de Toro, la Tinta de Toro, muy similar a la Tinta del País o Tempranillo pero que ha ido adquiriendo características propias debido al clima y a la conducción del cultivo –al parecer apenas si fue afectada por la filoxera –que ocupa el 60% de la superficie, un total del 80% de las plantaciones. Mucho se ha discutido –y sigue la discusión– sobre si la variedad de Tinta de Toro es distinta o no a la Tempranillo, Tinta del País, Tinto Fino y la Cencibel. Al parecer la Tinta de Toro tiene algunas singularidades, tanto por el porte como por la presencia de unas venillas bajo el hollejo que no tiene la tempranillo. Por otra parte, la Tinta de Toro es menos ácida que la Tempranillo. Su producción es baja, tiene color vivo, con gran cantidad de aromas primarios, siendo muy apropiada para la elaboración de crianzas y reservas. En cuanto a las variedades blancas se contemplan la Malvasía y el Verdejo, siendo mayoritaria la primera con un total del 14% de las plantaciones. La densidad de plantación tradicional era de 900/1.000 cepas por ha. hoy se admite un máximo de 2.700 y de un mínimo de 900.

Los vinos resultantes van adquiriendo cada vez más fama e importancia ya que sus características tradicionales (alto grado, cuerpo, taninos y

⁵⁴ Fuente: Estación Enológica de Castilla y León. Rueda. Junio de 2003.

color) han sido corregidas. Los tintos tienen como base la Tinta de Toro, al menos un 75%, dando graduaciones superiores a los 12,5% vol. Los tintos jóvenes, muy demandados especialmente con las nuevas técnicas de fermentación, son de color rojo azulado pasando, con el tiempo, a rojo rubí, con gran riqueza aromática afrutada y largo paso en boca. Los crianza mantienen la misma composición, con alta capacidad de envejecimiento, evolucionando positivamente en botella. Hoy, al igual que los reserva, tienen amplias posibilidades de mercado. Los blancos, aún escasos, se basan en la Malvasía y el Verdejo: Son vinos de color amarillo y amarillo verdoso, con finos aromas de frutas verdes, amplios untuosos, frescos y ligeros. Los rosados muestran colores variables, aromas de frutas maduras y amplitud en boca.

Para los años 1999 y 2000 contamos con los siguientes datos⁵⁵:

AÑO	1999	2000
SUPERFICIE	3.300 ha	4.062 ha
PRODUCCIÓN	13.000.000 kg	15.700.000 kg
RENDIMIENTO	3.900 kg/ha 29 Hl/ha	3.800 kg/ha 28,5 Hl/ha
COMERCIALIZACIÓN	2.466.000 lts	2.000.000 lts

D.O. BIERZO⁵⁶: El Bierzo es una comarca natural de transición que se halla en el noroeste de la provincia de León y es frontera natural con Galicia y Asturias. Está surcada por el Sil y es una fosa tectónica, con un total de 2.954 km². Los suelos son pobres, en terrazas en muchos casos, de descomposición de materiales primarios y han sido corregidos a lo largo de los siglos. Los cultivos se encuentran entre los 450 y los 800 mts. Su clima es de transición hacia el atlántico por lo que las precipitaciones superan amplia-

⁵⁵ Fuente: Estación Enológica de Castilla y León, Rueda. Noviembre de 2002. Véanse cuadros finales.

⁵⁶ A. HUETZ DE LEMPS (2001) pp. 25 y ss., pp. 111 y ss. U. DE CASANOVA Y TODOLÍ (1997) pp. 73 y ss. F. MOLINERO, E. BARAJA y M. RIVILLA (2001) pp. 300-301. M. DELGADO et alii (2002, 4.ª Ed) pp.49 y ss.

mente los 600 mm, pero las temperaturas son muy suaves, especialmente en invierno, constituyendo un auténtico microclima que da lugar al cultivo de numerosos árboles frutales –especialmente cerezos y castaños– a veces en combinación con el viñedo.

Su historia hay que relacionarla siempre con el camino de Santiago, dado que El Bierzo es la entrada natural a Galicia desde la meseta norte. Sabemos de su cultivo en el siglo X, según documentación de la catedral de Astorga. Ponferrada, en el siglo XVI, se convierte en un gran centro vitivinícola, exportándose a lugares próximos, por lo que la vid prácticamente llega a ser un auténtico monocultivo. Por las respuestas de los catastros del XVIII y los expedientes de diezmos se puede calcular la producción sobre los 70.000 Hls, lo que viene a corresponder a un viñedo de unas 6.000 has, por lo que se hace evidente su comercialización, a Mondoñedo, Asturias, la montaña leonesa y la Maragatería. La crisis de la filoxera le afectó enormemente, provocando la emigración de un número importante de sus habitantes, pero a comienzos del XX volvía a recobrase, especialmente a través del movimiento cooperativo, al igual que otras zonas. En diciembre de 1989 se le reconoció la Denominación de Origen. Hoy cuentan con 4.065 Has inscritas⁵⁷.

En cuanto a las variedades de uva, en tintas destaca la Mencía, también conocida como Negra, probablemente emparentada con la Cabernet Franc, ocupando más del 65% de los viñedos. Otras variedades como la Garnacha Tintorera, el Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon están hoy en experimentación, no pudiendo entrar en la elaboración de vinos de la D.O. con más de un 15%. En blancos destaca la Godello, de origen gallego y propia de la comarca próxima de Valdeorras y Doña Blanca. Otras variedades son la Jerez y la Malvasía.

Respecto a los tipos de vinos elaborados se dan los tintos, con un mínimo de 70% de Mencía, de graduación entre 11 y 14 % vol., que se comercializan como jóvenes, viejos sin crianza, crianza y reserva. Los rosados deben tener un mínimo de 50% de Mencía. Los blancos se elaborarán con las variedades admitidas.

⁵⁷ Fuente: Estación Enológica de Castilla y León. Rueda. Junio de 2003.

En datos, la situación actual de la D.O. es la siguiente⁵⁸

AÑO	1999	2000
SUPERFICIE	3.695 ha	3.853 ha
PRODUCCIÓN	16.100.000 kg	24.400.000 kg
RENDIMIENTO	3.400 kg/ha 25 Hl/ha	7.600 kg/ha 34 Hl/ha
COMERCIALIZACIÓN	3.700.000 lts	4.800.000 lts

En el 2002, a 31 de diciembre, el número de hectáreas inscritas era de 4.065, con una producción en la campaña 2001-02 de 13.000.000 de Kg. y 910.000 Hls. Logrando una exportación al extranjero de más de 200.000 botellas⁵⁹.

LAS ASOCIACIONES DE VINOS DE LA TIERRA

Generalmente surgen con la aspiración de ser un paso previo a la consecución de la Denominación de Origen, están jugando un importante papel, en medio de no pocas dificultades, tras la recuperación del sector vitivinícola de comarcas que han tenido históricamente cierta o mucha importancia. Actualmente en Castilla y León existen las siguientes: Ribera del Arlanza, Tierra del Vino de Zamora, Valles de Benavente, Arribes del Duero, Vinos de León. Últimamente se ha establecido la mención Vino de la Tierra de Castilla y León.

VINO DE LA TIERRA RIBERA DEL ARLANZA⁶⁰: La Ribera del Arlanza es una comarca regada por el río homónimo, desde la sierra de Covarrubias al este hasta los páramos del Cerrato al oeste. El río Arlanza, tributario del Arlanzón, corre paralelo al Duero y a corta distancia de éste, menos de 45 kms, en el corazón de la vieja Castilla, entre Burgos y Aranda de Duero, con

⁵⁸ Fuente: Estación Enológica de Castilla y León, Rueda. Noviembre de 2002.

⁵⁹ Información propia del Consejo de la D.O. Véase la estadística oficial, cuadros finales.

⁶⁰ Véase U. DE CASANOVA Y TODOLÍ (1997) pp. 143 y ss. A. HUETZ DE LEMPS (2001) pp. 95 y ss, 262 y ss. F. BIANCHI DE AGUIAR Y J. A. BLANCO RODRÍGUEZ (Coord.) (2001) pp. 69 y ss. F. MOLINER, E. BARAJA Y M. RIVILLA (2001) pp. 312-313. M. DELGADO et alii (2002, 4.ª Ed.) p. 59.

dos centros parejos, Lerma y Covarrubias. La zona presenta una serie de características termopluiométricas que nos indican su cercanía a macizos montañosos como es la sierra de la Demanda. Cuenta con una pluviometría en torno a los 550 mm, con bajas temperaturas y con menos insolación que en Ribera del Duero.

La rica historia del sector arranca desde la época romana, como se demuestra a través de varios sarcófagos reutilizados en enterramientos medievales, como es el caso del de doña Sancha, esposa de Fernán González, en Covarrubias, decorado con escenas de vendimia. Continúa en época visigoda de la que son testigo los relieves de Quintanilla de las Viñas. Sabemos que desde finales del siglo X hay ya monasterios que cultivan la vid. Así, en el 981 se dona a un monasterio situado en Santibáñez del Val, Silos, unos viñedos en Carazo y el de Santa María de Bujedo de Juarros, en el siglo XII, cultiva el viñedo en diversos lugares. Con más o menos pujanza se mantuvo el viñedo a lo largo de la Edad Media y Moderna, suministrando a la vecinas poblaciones de Lerma, Covarrubias, Santa Inés y Quintanilla del Agua, pagando impuestos con vino.

La filoxera llegó relativamente tarde, a comienzos del siglo XX, arrancándose todo el viñedo que se replanta hacia 1920. El aumento de la superficie fue significativo desde ese momento, pero hacia 1950 comienza el declive, que al igual que en otros lugares fue resultado de la combinación de varios factores: emigración, falta de mano de obra, competencia de nuevos cultivos (especialmente el trigo) parcelación excesiva, variedades dispares, falta de mecanización, etc. lo que llevó al abandono general.

El cambio llegó hacia los años 80, logrando en 1995 la denominación "Vino de la Tierra Ribera del Arlanza". Tiene actualmente 320 has. inscritas⁶¹ y una producción de unos 400.000 kgs, destacando en la elaboración de rosados, orientados a un mercado interior que rebasa poco la esfera provincial y norteña peninsular.

Las variedades cultivadas y amparadas son la Tinta del País y como complementarias la Mencía, Garnacha y Caubernet-Sauvignon, para la elaboración de tintos y rosados. Para los blancos se utilizan Albillo y Viura.

Los vinos resultantes son bajos en graduación alcohólica. Destacan los rosados, con una graduación de 11% vol., con un 60% mínimo de Tinta del País. Son ligeros, frescos y aromáticos. En Lerma se produce un rosado propio, el *churrillo*. Los tintos tienen una graduación mínima de 12% vol. y están elaborados con un 95% de Tinta del País.

⁶¹ Fuente: Estación Enológica de Castilla y León. Rueda. Junio 2003.

VINO DE LA TIERRA TIERRA DEL VINO DE ZAMORA⁶²: La tierra del Vino de Zamora es una comarca con personalidad propia. Como tal se la conoce desde la Edad Media, lo que nos indica su vocación de tierra productora de vino frente a la inmediata del Pan, en la margen derecha del Duero, extendiéndose por la parte sur de Zamora y la zona inmediata de Salamanca, entre la D.O. Toro y las Tierras de Sayago. Su altitud media ronda entre los 650-700 mts. en suaves pendientes, regada por el propio Duero, los ríos Guareña y Talanda y los arroyos de San Pedro, Villachica, Bamba y Campeán. Los suelos y la climatología son muy similares a los de Toro, con una única salvedad: se aprecia un ligero aumento de precipitaciones, que, como en Toro, se concentran en primavera y otoño.

La historia del sector está bien documentada desde la Edad Media, siendo el cultivo fundamental de la comarca y obteniendo una producción significativa que se vende en el mercado de la propia Zamora y en la vecina Salamanca. Sus vinos gozan de un prestigio similar a los de Toro. En el siglo XIX la actividad básica, amén del vino, era la fabricación de aguardientes, como sabemos a través del diccionario de Pascual Madoz. El siglo XX supuso, como en el resto de las zonas, una auténtica regresión por causas bien conocidas: impacto de la filoxera, falta de rentabilidad, protección de los cereales, dificultades de transporte y comercialización, emigración, envejecimiento de la población, falta de mano de obra, excesiva parcelación –posteriormente el impacto de la concentración parcelaria– diversidad de variedades, etc. De ahí la constante disminución de la superficie cultivada a lo largo del pasado siglo, especialmente a partir de los 60.

Hoy el futuro parece más prometedor, al menos en algunos lugares en los que se ha iniciado un proceso de modernización siguiendo los pasos de la D.O. Toro. En octubre de 1992 logra la consideración de Vino de la Tierra y en septiembre de 2000 consigue el uso de Denominación Específica. Esta dinámica Asociación cuenta actualmente con 797 has inscritas⁶³.

Las variedades para la realización de los vinos protegidos son la Tinta del País, Malvasía y Moscatel, como principales, y como secundarias la Cabernet-Sauvignon, Garnacha Tinta, Albillo, Verdejo y Palomino. También aquí perviven más de 20 variedades, especialmente en las viejas plantaciones. La densidad media de plantación tradicional está entre 1.500/1.100 cepas ha, y hoy se replanta con una densidad media de 2.200 plantas ha, estando la máxi-

⁶² Véase U. DE CASANOVA Y TODOLÍ (1997) pp. 127 y ss. A. HUETZ DE LEMPS (2001) pp. 80, 169 y ss. F. BIANCHI DE AGUIAR Y J. A. RODRÍGUEZ (Coord) (2001) pp. 129 y ss. A. M. ARENAZ ERBURU (2002) pp. 63 y ss. F. MOLINERO, E. BARAJA Y M. RIVILLA (2001) pp. 324-325; M. DELGADO et alii (2002, 4.ª Ed.) p. 66.

⁶³ Fuente: Estación Enológica de Castilla y León, Rueda. Junio de 2003.

ma establecida en 2.700 y la mínima en 900. Las producciones totales de la zona rondan los 10.000.000 de kgs, de los que casi 4.000.000 son de las parcelas inscritas en la mención Vinos de la Tierra.

Se elaboran tintos, a partir, como mínimo, de un 80% de las variedades tintas clasificadas como principales. Su graduación mínima es del 12% vol., siendo apropiados para crianzas, reservas y grandes reservas. Los blancos y rosados poseen una graduación mínima de 11% vol. Tradicionales, para el consumo familiar, son los vinos dulces y semidulces, realizados con Moscatel y Albillo, con una graduación entre 15 y 16% vol. También los de licor, que alcanzan los 22% vol.

VINO DE LA TIERRA VALLES DE BENAVENTE⁶⁴: La zona de los Valles de Benavente, antes conocida como Benavente-Los Valles, es la de mayor extensión vitivinícola de la provincia de Zamora, con nada menos de 62 municipios acogidos –por la enorme dispersión de su viñedo–. Su longitud es de unos 70 kms de largo por 30 de ancho, en los valles del Esla, Órbigo, Cea, Valderaduey y Tera, con suelos apropiados para la conducción del viñedo pero con ciertas condiciones climatológicas adversas. La pluviometría fluctúa excesivamente, recogiéndose más de 600 mm en el Tera, 500 mm en Benavente y 400 mm en Tierra de Campos. Cuenta con una media de 2.500 horas de insolación. Estas condiciones determinan producciones aceptables en cantidad pero con problemas de calidad.

En septiembre de 2000 se constituye como Denominación Específica “Valles de Benavente”, contando actualmente con 319 has inscritas de 2.800 potenciales⁶⁵.

La historia del viñedo en esta comarca se remonta a época romana –no debemos olvidar el campamento permanente de Rosinos de Vidriales– pero su esplendor dará comienzo a partir del siglo XII cuando los monjes del Cister, desde el cercano monasterio de Moreruela de Tábara extiendan este cultivo. Con las peregrinaciones a Santiago se orientará la producción hacia Galicia, mercado que aún se mantiene. Las crisis vendrán, por las mismas causas que en las demás comarcas mencionadas, a fines del XIX y se profundizará en casi todo el XX.

Perviven más de 60 variedades en esta zona, sin constituir, por otra parte, masas homogéneas. Como variedades tintas principales están la Tempranillo, Prieto Picudo y la Garnacha, y como blancas Verdejo, Malvasía y Palomino.

⁶⁴ Véase U. DE CASANOVA Y TODOLÍ (1997) pp. 171 y ss. A. HUETZ DE LEMPS (2001) pp. 108 y ss. A. M. ARENAZ ERBURU (2002) pp. 113 y ss. F. MOLINERO, E. BARAJA y M. RIVILLA (2001) pp. 298-299. M. DELGADO et alii (2002, 4.ª Ed) pp. 67y ss.

⁶⁵ Fuente: Estación Enológica de Castilla y León. Rueda. Junio de 2003.

Como complementarias la Mencía y Cabernet Sauvignon. Hoy se tiende a constituir masas homogéneas, monovarietales, de Tempranillo, Tinta del País, Tinta de Toro y, en menor medida, Cabernet-Sauvignon. Las densidades tradicionales son muy variables, normalmente en tresbolillo, tendiendo a unas 2.200 plantas/ha.

Los vinos predominantes en las zonas con cultivo tradicional donde la mezcla de variedades es normal y las bodegas particulares, son los claretes, variados, en función del tiempo de maceración y las proporciones de variedades. Los años de buena cosecha la producción sobrante se vende a las cooperativas, bodegas de zona o al mercado leonés y gallego. Hoy, en las bodegas ya industrializadas, se elaboran preferentemente vinos rosados, de varias tonalidades, frescos y afrutados. Tanto en tintos como rosados y blancos la graduación mínima es del 11% vol.

VINO DE LA TIERRA ARRIBES DEL DUERO⁶⁶: La zona de Los Arribes –Las Arribes dicen en Salamanca– presenta una originalidad geográfica extraordinaria, de paisajes y cultivos mediterráneos –el olivo, los frutales, los almendros y hasta los kiwis– a caballo entre España y Portugal, montada sobre los farallones del encajado Duero y el Tormes, delimitando la frontera política.

La comarca es una estrecha y alargada franja en torno a los dos ríos, repartida entre las provincias de Zamora y Salamanca. Los cultivos están en terrazas, con fuertes pendientes que en algunos casos superan el 40%, con alturas entre los 650 y 300 metros. Terrenos muy pobres procedentes de la descomposición de rocas primarias, granitos y pizarras; ácidos, poco profundos, pobres en microelementos y materia orgánica. El laboreo sigue siendo en buena parte manual, por las dificultades para la mecanización en muchas zonas tanto por las pendientes, bancales, como por la fragmentación de las parcelas y los cultivos de “suelo y vuelo”. Sobre estas bases tan poco halagüeñas hay un microclima apropiado para la vid: inviernos suaves, con pocos días de heladas, veranos cálidos, pluviometría cercana a los 700 mm, buena insolación (unas 2.600 horas) y con persistentes nieblas, que atemperan las bajas temperaturas teóricas, por efecto del conjunto de los embalses –Aldeadávila, Saucelle y Bemposta–.

Aunque desde la zona se remiten a la posible participación fenicia en la implantación de los primeros viñedos, no existe constatación histórica de la misma, siendo las primeras noticias fiables las referidas a la Edad Media. En el

⁶⁶ Véase U. DE CASANOVA Y TODOLÍ (1997) pp. 117 y ss. A. HUETZ DE LEMPS (2001) pp. 85 y ss, pp. 191 y ss. F. BIANCHI DE AGUIAR Y J. A. BLANCO RODRÍGUEZ (Coord) (2001) pp. 137 y ss. A.M. ARENAZ ERBURU (2002) pp. 87 y ss. B. GARRIDO-MARCOS (2002): *Terrazgo vitícola y tradición vinícola en Arribes del Duero*. F. MOLINERO, E. BARAJA y M. RIVILLA (2001) pp. 296-297. M. DELGADO et alii (2002 4.ª Ed) pp. 60 y ss.

siglo XVI el vino de Fermoselle tiene serias dificultades de comercialización en Zamora, al entrar en liza con el de la Tierra del Vino, por lo que su salida natural –tanto de vinos como aguardientes– fue hacia el país vecino, Portugal, participando en la elaboración de los Oporto. Para nuestra zona del Duero fue el primer lugar invadido por la filoxera, desde Portugal, pero también es el primero en remontar, ya que en 1913 tiene todo replantado con patrones americanos. Hacia 1950 el viñedo está en franca expansión para decaer poco después por las causas ya conocidas a las que hay que sumar la dificultad de laboreo. Se reconoce la mención Vino de la Tierra Arribes del Duero en septiembre de 1998.

Las variedades tradicionales han sido muchas –más de 40– debido a la bondad del clima. Tras la filoxera y los nuevos mercados se mantienen las siguientes: En tintas destaca la propia de Los Arribes, la Juan García, junto a la Tinta Madrid, Tempranillo, Tinta Fina, Garnacha y Rufete. Para blancos la Malvasía, Verdejo, Puesto en Cruz y Jerez. La más importante, sin lugar a dudas, es la Juan García, variedad autóctona de Los Arribes. Cepa erguida, fuerte, hojas grandes, de fruto abundante y de equilibrada producción. Con hollejo fino, poco resistente a las enfermedades, proporciona fuerte color y buena graduación, una media de 12,5% vol. Para aportar más graduación cada 10 cepas de Juan García se introducía una de Rufete.

La densidad de plantación es alta, 2.500-3.000 cepas/ha, lo que dificulta la mecanización. Por otra parte, la vejez del viñedo es considerable pues el 90% de las cepas supera los 45 años ya que la mayor parte de las plantaciones data de los años de la expansión de 1950. Están inscritas unas 1.260 has⁶⁷, obteniendo unos rendimientos medios de 4.000-4.500 kgs /ha 40/45 Hl/ha.

Los vinos tintos se elaboran con un 60% como mínimo de Juan García, siendo complementarias la Tinta Madrid, la Rufete, Garnacha y Tinto Fino. Tienen un contenido alcohólico mínimo de 12% vol., siendo vinos apropiados para crianzas, reservas y grandes reservas. Los rosados se elaboran con Juan García y/o Malvasía, al menos en un 60%, y tienen una graduación mínima de 11,5% vol. Los blancos se hacen con al menos un 60% de Malvasía blanca, complementada con Verdejo y Albillo. Su graduación mínima es de 11,5% vol.

VALDEVIMBRE-LOS OTEROS⁶⁸: Hoy englobada en la Asociación Vinos de la Tierra de León es una amplia comarca situada en el centro sur de la provincia de León, llegando hasta las inmediaciones de Benavente y Tierra de Campos.

⁶⁷ Fuente: Estación Enológica de Castilla y León. Rueda. Junio de 2003.

⁶⁸ Véase U. DE CASANOVA Y TODOLÍ (1997) pp. 101 y ss. E. HUETZ DE LEMPS (2001) pp. 157 y ss. F. MOLINERO, E. BARAJA Y M. RIVILLA (2001) pp. 322-323. M. DELGADO et alii (2002, 4.ª Ed) pp. 63 y ss.

Los terrenos son diluviales, profundos, en una altitud media entre 750-850 m, poseyendo el típico clima meseteño con fríos inviernos y heladas tardías.

Su evolución ha sido muy variable a lo largo de la historia, destacando por su importancia las comarcas del Páramo y del Valle del Esla. Así en Villamañán ha sido un monocultivo desde el XVI, villa que en el XVIII es un centro comercial de materiales para elaboración del vino (toneles, barriles, cubas) gozando de un gran renombre y llegando a producir unos 12.800 Hls anuales. Valderas, en el Cea, era otro centro de primera importancia, al igual que Sahagún de Campos, por influjo del monasterio. Hoy uno de los núcleos significativos es Valdevimbre. Los mercados básicos y tradicionales de estos vinos han sido la propia capital leonesa y Cantabria.

Esta región vitícola es bastante amplia, con unas 8.000 has. potenciales de las que están inscritas en la Asociación 2.000⁶⁹.

La variedades fundamentales para tintos son la Prieto Picudo –variedad autóctona–, la Garnacha y la Mencía y para blancos la Palomino y la Verdejo. Entre los vinos elaborados destacan los rosados: de aguja, frescos y muy ligeros, con graduaciones de 11% vol. realizados con la técnica del “madreo”, operación que consiste en añadir al mosto, cuando ya se ha iniciado la fermentación, racimos enteros, lo que provoca que el vino gane en frescura, estabilidad, aromas y la aparición de la aguja. Últimamente se elaboran tintos jóvenes y crianzas.

ASOCIACIÓN VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN: La Asociación Vino de la Tierra de Castilla y León surge como consecuencia de la aprobación de la mención de Vino de la Tierra de Castilla por parte de la Junta de Castilla La Mancha, a comienzos de 1999, así como la presumible denominación extremeña por parte de la Junta de Extremadura.

Bajo la iniciativa de un grupo importante de bodegueros castellano-leoneses –varios de ellos con larga tradición elaboradora– se constituye en julio de 2000 la Asociación Vino de la Tierra de Castilla y León (ASOVINTCAL), asociación aprobada por la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León que regula el uso de la Indicación Geográfica Vino de la Tierra de Castilla y León⁷⁰. En la actualidad pertenecen a la misma quince bodegas.

En España vienen a existir un total de cien D.O. y Asociaciones de Vinos de la Tierra. Evidentemente el consumidor no especializado conoce e identifica un número muy pequeño, de ahí la necesidad de crear indicaciones geográficas muy amplias, como se ha hecho en países como Francia.

⁶⁹ Fuente: Estación Enológica de Castilla y León. Rueda. Junio de 2003.

⁷⁰ B.O.C. y L. n.º 126, 30 de junio de 2002.

Los fines que se pretenden son promocionar y controlar el vino producido ateniéndose a una serie de requisitos, entre los que señalamos los siguientes: Pleno control de la procedencia de la uva, que será exclusiva de Castilla y León, utilizándose solamente las variedades aprobadas por la Orden anteriormente citada –de todas ellas destacamos algunas muy propias de la comunidad como son la Juan García, la Mencía, la Prieto Picudo y la Tinta Toro, para tintos, y para blancos Doña Blanca, Malvasía y el Verdejo–. El grado alcohólico será de un mínimo de 11% vol. El total de hectáreas que pueden acogerse supera las 7.300, repartidas en 197 municipios –curiosamente 46 pertenecen a la provincia de Zamora–.

VINOS CON MENCIÓN GEOGRÁFICA:

Por último, debemos citar los vinos que poseen la Mención Geográfica siendo los de Cebreros, Sardón y Tudela de Duero, Sierra de Salamanca y Valtiendas.

MENCIÓN GEOGRÁFICA DE CEBREROS⁷¹: La comarca de Cebreros se halla situada al sureste de la provincia de Ávila, perteneciendo a la submeseta sur, enlazando con los vinos manchegos. El suelo es primario, granítico. El cultivo de la vid se sitúa preferentemente en cerros, en alturas de 700 a casi 1.000 metros, pero semejante altura no ofrece problema alguno ya que sus valles, regados por el Alberche y el Tiétar, tienen una clara orientación sur, por lo que están protegidos de los fríos invernales. Dispone de alta insolación –unas 2.800 horas– y unas precipitaciones medias de 650 mm anuales.

Esta comarca posee una larga historia vitícola. En el siglo XVI eran muy valorados los vinos de Cebreros, siendo su momento más importante el XVII, con importante exportación de tintos a Madrid –compitiendo con los de San Martín de Valdeiglesias– y a la ciudad de Ávila, en clara competencia con los blancos de Medina. En 1884 se funda en Cebreros la Sociedad Vinícola Cebrerense que contó con Caja de Ahorros y Centro de Estudios de la Vid. La filoxera le afectó en profundidad, logrando recuperarse ya en el siglo XX.

Las variedades aceptadas para elaboración de tintos son la Garnacha, que ocupa el 85% del total –por influencia de las zonas vecinas como Mérida, Navacerrada, San Martín de Valdeiglesias– y para blancos el Albillo. Llama

⁷¹ Véase Véase U. DE CASANOVA y TODOLÍ (1997) pp. 137 y ss. MOLINERO, E. BARAJA y M. RIVILLA (2001) pp. 304-305. M. DELGADO et alii (2002, 4.ª Ed) pp. 65 y 66.

la atención la variabilidad de estos vinos, que está en función de la procedencia por efecto de la diversa altitud. Los tintos son vinos con mucho cuerpo y grado alcohólico por la alta insolación. Junto a ellos se comercializan rosados jóvenes y blancos dorados.

MENCION GEOGRÁFICA DE SARDÓN Y TUDELA DE DUERO⁷²: La citada Mención Geográfica corresponde a los términos municipales de estas dos poblaciones vallisoletanas, muy próximas a Peñafiel, y que en su día, por razones diversas, no se integraron en la D.O. Ribera del Duero, manteniendo su individualidad. Cuenta con unas 900 hectáreas.

Tradicionalmente los vinos se elaboraban en bodegas subterráneas, con bajas temperaturas, por lo que la fermentación era muy lenta lo que les dotaba de una personalidad específica. Hoy las fermentaciones se realizan en depósitos de acero inoxidable con control de temperaturas.

Las variedades fundamentales son las tintas tradicionales del Duero: La Tempranillo o Tinta del País y la Garnacha tinta. Hoy se han incorporado variedades como la Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec y Touriga Nacional Portuguesa. Los vinos producidos son tintos prácticamente monovarietales, basados en la Tempranillo, con un mínimo de 10% vol., muy apropiados para crianza y reserva.

Las posibilidades de esta zona creemos que son amplias y a medio plazo podría ser considerado Vino de la Tierra.

MENCION GEOGRÁFICA DE SIERRA DE SALAMANCA⁷³: Mención conocida tradicionalmente como sierra de Francia, ya que su delimitación viene a coincidir con los 14 municipios que se hallan en las faldas de la citada sierra. Se cultiva en pequeñas parcelas, dispuestas en bancales, lo que imposibilita su mecanización, siendo un cultivo de valor complementario, asociado a los frutales y el olivo.

A lo largo del XIX conoce una importante expansión, comercializándose la producción en zonas aledañas a la propia sierra. Le afecta muy pronto la filoxera, desde la vecina Portugal, pero, al igual que Los Arribes, pronto se recupera con patrones americanos. En los años 50 del pasado siglo se crean diversas cooperativas, entre las que destaca la de San Esteban de la Sierra, siendo ésta la que hace renacer los vinos de la zona, pese al abandono progresivo que ha sufrido el viñedo, especialmente por la excesiva parcelación, la imposibilidad del laboreo mecánico y, particularmente, por la emigración.

⁷² Véase F. MOLINERO, E. BARAJA, M. RIVILLA (Coord.) (2001), pp. 318-319.

⁷³ *IBÍD*, pp. 320-321.

Las variedades cultivadas, en lo que se refiere a tintas, son la Rufete, como la más importante que se considera propia de la zona, seguida de la Garnacha tinta y, en menor medida, la Tempranillo, conocida en estas tierras como Tinto Madrid. En blancas la Verdejo y la Viura. Los vinos elaborados son tintos con un 12,5% vol. entrando en su composición, al menos, un 60% de Rufete. Se obtienen caldos originales apropiados para ser envejecidos, especialmente por la poca capacidad oxidativa de la Rufete, y claretes de variados tipos, dependiendo de las proporciones y de la propia elaboración.

MENCIÓN GEOGRÁFICA DE VALTIENDAS⁷⁴: Al igual que la Mención Sardon y Tudela de Duero, la Mención de Valtiendas quedó al margen de la D.O. Ribera de Duero. La comarca de Valtiendas se halla al sur de Peñafiel, en ambas márgenes del río Duratón, con unas 800 hectáreas distribuidas en 22 municipios, entre los que destacan Cuéllar y el propio Valtiendas.

Tradicionalmente los vinos elaborados eran claretes, resultado de la mezcla indiscriminada de diversos tipos de uva, en bodegas a muy baja temperatura, con procesos de fermentación lentos. Vinos de color “ojo de gallo” y de graduación muy variable. Hoy, por el contrario, dado que las condiciones son muy apropiadas para el cultivo de la vid –hay que recordar que su límite norte es la D.O. Ribera– y con adecuada tecnología, se realizan tanto tintos como claretes que poseen apreciables calidades. En ambos casos están realizados con un 60% de Tempranillo –variedad principal– y Garnacha Tinta, los claretes con un 60% de Tempranillo y Albillo, tendiéndose a caldos monovarietales.

Hoy las aspiraciones de los viticultores y bodegueros de la zona están en la consecución de Denominación Vino de la Tierra, como paso previo a la incorporación a la D.O. Ribera.

⁷⁴ *Ibíd*, pp. 328-329.

CUADROS ESTADÍSTICOS: Cuadro n.º 1

CAMPAÑA	Nº de v.c.p.r.d.	COMERCIALIZACIÓN (Miles de Hl.)		
		TOTAL NACIONAL	v.c.p.r.d. (Superficie inscrita)	% V.C.P.R.D. sobre total Nacional
82/83	29	24.184	10.841	44
83/84	29	25.142	6.897	27.4
84/85	29	24.690	6.525	26.4
85/86	29	25.039	6.902	27.6
España Ingresó en la CEE el 1 de Enero de 1.986				
86/87	31	24.272	8.745	36
87/88	33	22.851	9.835	43
88/89	35	22.925	8.898	38.8
89/90	38	20.124	9.067	45.1
90/91	40	22.652	9.482	41.9
91/92	41	22.853	9.856	43.1
92/93	41	23.413	10.027	42.8
93/94	46	23.822	9.312	39.1
94/95	48	19.546	9.244	47.3
95/96	51	18.452	7.329 (1)	39.7
96/97	54	22.331	9.517	42.6
97/98	54	24.424	10.037	41.1
98/99	55	22.058	10.164	46.1
99/00	55	22.198	10.166	45.8

(1) No están incluidos los volúmenes comercializados por las Denominaciones "Cava" y "Penedes" por no haber recibido de sus CC.RR. la información correspondiente.

Fuente: Estación Enológica de Castilla y León. Rueda. Noviembre de 2002.

CUADRO 2

CAMPAÑA	Nº de v.c.p.r.d.	SUPERFICIE DE VINEDO PARA TRANSFORMACIÓN (Has)		% V.C.P.R.D. sobre total Nacional
		TOTAL NACIONAL	v.c.p.r.d. (Superficie inscrita)	
82/83	29	1.636.091	489.472	29.9
83/84	29	1.618.465	479.804	29.8
84/85	29	1.553.157	488.593	31.3
85/86	29	1.516.702	487.714	32.2
España Ingresa en la CEE el 1 de Enero de 1.986				
86/87	31	1.499.485	572.476	38.2
87/88	33	1.445.834	577.953	39.3
88/89	35	1.420.871	592.206	41.7
89/90	38	1.409.802	593.318	42.1
90/91	40	1.393.047	647.034	48.6
91/92	41	1.272.867	836.117	46.3
92/93	41	1.324.789	619.319	48.7
93/94	46	1.228.797	604.730	49.2
94/95	48	1.192.654	590.368	49.5
95/96	51	1.158.056	591.886	51.1
96/97	54	1.127.072	593.026	52.8
97/98	54	1.128.589	595.641	52.8
98/99	55	1.133.393	618.305	54.6
99/00	55	1.133.393	623.954	55.1

Fuente: Estación Enológica de Castilla y León. Rueda. Noviembre de 2002.

CUADRO 3⁽¹⁾
 SERIES HISTÓRICAS PROVINCIALES DE SUPERFICIE
 Y PRODUCCIÓN (1975-2000)

VIÑEDO: Series históricas provinciales de superficie (1975-2000)

	SUPERFICIE									CASTILLA y LEÓN
	AV	BU	LE	P	SA	SG	SO	VA	ZA	
1975	12.331	16.745	39.433	4.942	13.795	4.819	2.198	16.000	34.590	144.853
1980	10.928	13.483	33.742	2.473	11.952	3.818	1.828	14.702	29.721	122.647
1985	9.005	12.031	22.500	2.188	7.279	3.151	1.544	12.017	18.565	88.280
1986	8.766	9.914	21.000	2.046	6.940	3.087	1.532	12.039	17.581	82.905
1987	8.009	9.242	20.500	1.954	6.779	2.732	1.397	10.240	15.743	76.596
1988	6.500	9.338	19.500	1.750	6.609	2.418	1.219	10.400	16.456	74.190
1989	6.400	10.019	19.500	1.710	6.493	2.172	1.221	10.945	15.971	74.431
1990	6.000	11.090	17.200	940	6.302	2.234	1.195	11.607	14.649	71.217
1991	6.000	11.750	17.084	920	4.096	2.079	1.185	12.180	14.345	69.639
1992	6.000	12.120	17.393	940	4.096	2.182	1.173	12.875	14.353	71.132
1993	6.995	12.188	16.190	930	4.030	1.600	1.152	12.970	13.916	69.971
1994	6.993	12.602	15.825	905	3.929	1.500	1.150	13.195	14.096	70.195
1995	6.972	12.536	15.736	740	3.749	2.029	1.100	13.167	14.236	70.265
1996	7.079	12.679	15.608	726	3.749	1.817	1.196	13.355	13.981	70.190
1997	6.642	12.894	15.707	726	3.747	1.811	1.100	13.589	13.950	70.166
1998	6.052	13.286	15.628	726	3.741	1.815	1.100	13.737	13.610	69.695
1999	5.485	13.370	15.629	717	3.741	1.826	1.100	14.250	13.518	69.636
2000	4.674	13.744	15.716	636	3.712	1.863	1.100	14.207	13.823	69.475

Fuente: Anuario de Estadística Agraria de Castilla y León. 2000 (p. 211)

CUADRO 3⁽²⁾
SERIES HISTÓRICAS PROVINCIALES DE SUPERFICIE
Y PRODUCCIÓN (1975-2000)

VIÑEDO: Series históricas provinciales de producción (1975-2000)

	PRODUCCIÓN									CASTILLA y LEÓN
	AV	BU	LE	P	SA	SG	SO	VA	ZA	
1975	10.750	33.292	61.845	15.864	16.640	6.482	3.595	17.093	54.491	220.052
1980	13.179	49.624	70.159	6.934	26.076	3.982	4.066	33.901	73.446	281.367
1985	10.828	33.493	48.194	3.063	12.673	6.584	1.930	23.447	34.807	175.019
1986	8.573	29.703	34.650	2.250	8.707	5.575	6.128	23.387	36.578	155.551
1987	11.962	36.081	60.884	2.000	16.317	5.272	6.007	36.164	33.489	208.176
1988	3.437	8.490	24.374	600	2.008	1.678	1.219	17.515	10.933	70.254
1989	8.123	20.385	31.512	1.701	7.872	3.750	3.657	20.741	33.226	130.967
1990	9.307	36.289	53.600	1.504	10.279	4.462	5.754	33.710	43.207	198.112
1991	8.882	25.911	42.032	1.472	9.094	3.690	4.776	29.716	39.935	165.508
1992	11.646	23.725	33.884	1.410	7.355	3.785	3.630	30.839	29.771	146.045
1993	4.155	17.109	23.716	744	1.985	2.800	1.382	20.649	20.674	93.214
1994	5.063	22.088	18.929	452	3.477	2.900	2.070	14.348	21.591	90.918
1995	5.203	19.998	10.526	333	5.468	3.043	1.872	26.810	20.700	93.953
1996	9.708	36.000	50.035	555	12.113	6.585	1.760	45.487	35.703	197.946
1997	8.103	14.083	29.020	592	6.016	2.596	1.211	29.130	19.664	110.415
1998	7.443	31.899	26.494	925	5.960	3.900	2.112	46.173	24.203	149.109
1999	8.776	44.937	40.018	1.088	7.176	6.475	3.220	54.313	32.157	198.160
2000	8.088	53.000	66.739	1.336	5.904	11.428	3.462	61.757	33.596	245.310

Fuente: Anuario de Estadística Agraria de Castilla y León. 2000 (p. 211)

CUADRO 4⁽¹⁾
 VIÑEDO DE UVA DE VINIFICACIÓN:
 SERIES HISTÓRICAS PROVINCIALES
 DE SUPERFICIE (1975-2000)

	SUPERFICIE									CASTILLA Y LEÓN
	AV	BU	LE	P	SA	SG	SO	VA	ZA	
1975	11.435	16.745	39.367	4.942	13.180	4.819	2.198	15.850	33.893	142.429
1980	9.766	13.483	33.742	2.468	11.250	3.809	1.828	14.599	29.198	120.143
1985	8.140	12.031	22.500	2.188	6.884	3.151	1.544	11.898	18.191	86.527
1986	7.906	9.914	21.000	2.046	6.578	3.087	1.532	11.909	17.248	81.220
1987	7.222	9.242	20.500	1.954	6.417	2.732	1.397	10.202	15.437	75.103
1988	6.078	9.338	19.500	1.750	6.203	2.418	1.219	10.366	16.176	73.048
1989	5.978	10.019	19.500	1.710	6.102	2.172	1.221	10.927	15.690	73.319
1990	5.600	11.090	17.200	940	5.861	2.234	1.195	11.587	14.368	70.075
1991	5.600	11.750	17.084	920	3.880	2.079	1.185	12.158	14.064	68.720
1992	5.600	12.120	17.393	940	3.980	2.182	1.173	12.855	14.072	70.315
1993	6.721	12.188	16.185	930	3.920	1.600	1.152	12.970	13.635	69.301
1994	6.719	12.602	15.825	905	3.824	1.500	1.150	13.195	13.748	69.468
1995	6.698	12.536	15.733	740	3.654	2.029	1.100	13.167	13.919	69.576
1996	6.805	12.679	15.605	726	3.654	1.817	1.196	13.355	13.701	69.538
1997	6.428	12.894	15.701	726	3.652	1.811	1.100	13.589	13.700	69.601
1998	5.838	13.286	15.622	726	3.646	1.815	1.100	13.737	13.475	69.245
1999	5.476	13.370	15.626	717	3.646	1.826	1.100	14.250	13.388	69.399
2000	4.665	13.744	15.713	636	3.619	1.863	1.100	14.207	13.693	69.240

Fuente: Anuario de Estadística Agraria de Castilla y León. 2000 (p. 213)

CUADRO 4⁽²⁾
 VIÑEDO DE UVA DE VINIFICACIÓN:
 SERIES HISTÓRICAS PROVINCIALES
 DE PRODUCCIÓN (1975-2000)

	PRODUCCIÓN									CASTILLA y LEÓN
	AV	BU	LE	P	SA	SG	SO	VA	ZA	
1975	10.046	33.292	61.710	15.864	15.945	6.482	3.595	16.943	53.389	217.266
1980	12.279	49.624	70.159	6.922	24.807	3.976	4.066	33.592	72.410	277.835
1985	9.651	33.493	48.194	3.063	12.002	6.584	1.930	23.090	34.230	172.237
1986	7.681	29.703	34.650	2.250	8.258	5.575	6.128	22.988	35.911	153.144
1987	10.874	36.081	60.884	2.000	15.454	5.272	6.007	35.993	32.998	205.563
1988	3.216	8.490	24.374	600	1.885	1.678	1.219	17.386	10.484	69.332
1989	7.585	20.385	31.512	1.701	7.395	3.750	3.657	20.673	32.664	129.322
1990	8.688	36.289	53.600	1.504	9.556	4.462	5.754	33.634	42.757	196.244
1991	8.282	25.911	42.032	1.472	8.610	3.690	4.776	29.646	39.499	163.918
1992	10.852	23.725	33.884	1.410	7.144	3.785	3.630	30.765	29.270	144.465
1993	3.991	17.109	23.716	744	1.930	2.800	1.382	20.649	20.000	92.321
1994	4.803	22.088	18.929	452	3.382	2.900	2.070	14.348	21.008	89.980
1995	5.003	19.998	10.520	333	5.327	3.043	1.872	26.810	20.000	92.906
1996	9.352	36.000	50.021	555	11.858	6.585	1.760	45.487	35.003	196.621
1997	7.782	14.083	29.008	592	5.798	2.596	1.211	29.130	19.289	109.489
1998	7.122	31.899	26.479	925	5.786	3.900	2.112	46.173	23.798	148.194
1999	8.762	44.937	40.009	1.088	6.958	6.475	3.220	54.313	32.007	197.769
2000	8.072	53.000	66.730	1.336	5.700	11.428	3.462	61.757	33.440	244.925

Fuente: Anuario de Estadística Agraria de Castilla y León. 2000 (p. 213)

CUADRO 5

VIÑEDO: Distribución provincial de superficie y producción, en 2000

SUPERFICIE (ha.)	ÁVILA	BURGOS	LEÓN	PALENCIA	SALAMANCA	SEGOVIA	SORIA	VALLADOLID	ZAMORA	CASTILLA Y LEÓN
Viñedo de uva de mesa	9		3		93				130	235
Cultivo único	9		3		93				130	235
Viñedo de uva de vinificación	4.665	13.744	15.713	636	3.619	1.863	1.100	14.207	13.693	69.240
Cultivo único	4.665	13.744	15.713	636	3.519	1.863	1.100	14.207	13.693	69.140
Cultivo asociado					100					100
TOTAL	4674	13.744	15.716	636	3.714	1.863	1.100	14.207	13.823	69.475
PRODUCCIÓN	CASTILLA Y LEÓN									
Viñedo de uva de mesa	16		9		204				156	386
Cultivo único	16		9		204				156	385
Viñedo de uva de vinificación	8.072	53.000	66.730	1.336	5.700	11.428	3.462	61.757	33.440	244.925
Cultivo único	8.072	53.000	66.730	1.336	5.590	11.428	3.462	61.757	33.440	244.815
Cultivo asociado					110					110
TOTAL	8.088	53.000	66.739	1.336	5.904	11.428	3.462	61.757	33.596	245.310
OTRAS PRODUCCIONES	CASTILLA Y LEÓN									
Vinos	60.500	386.900	495.558	9.352	36.587	79.996	24.061	441.900	234.080	1.770.934
Cultivo único		276.215	126.804	2.828		59.997	18.511	350.400	112.000	946.745
Vinos de mesa	60.500	110.685	346.491		28.392	19.999		91.500	122.080	789.647
Otros vinos			22.263	6.534	195		5.550			35.542

Fuente: Anuario de Estadística Agraria de Castilla y León. 2000 (p. 210)

CUADRO 6

VIÑEDO DE UVA DE VINIFICACIÓN: Análisis provincial de superficie, rendimiento y producción, en 2000

	TOTAL		SUPERFICIE		EN PRODUCCIÓN		RENDIMIENTO		PRODUCCIÓN T.	DESTINO DE LA PRODUCCIÓN	
	Secano (ha)	Regadío (ha)	Total (ha)	Secano (ha)	Regadío (ha)	Secano (kg/ha)	Regadío (kg/ha)	Consumo en fresco T.		Vino y mosto T.	
									Regadío (ha)		Regadío (ha)
ÁVILA	4.663	2	4.665	4.663	2	1.730	2.930	8.072	5	8.067	
BURGOS	15.588	156	13.744	10.055		5.271		53.000		53.000	
LEÓN	15.713		15.713	15.533		4.296		66.730		66.730	
PALENCIA	636		636	636		2.101		1.336		1.336	
SALAMANCA	3.615	4	3.619	2.922	2	1.948	4.000	5.700	276	5.424	
SEGOVIA	1.823	40	1.863	1.481	40	7.500	8.000	11.428	25	11.403	
SORÍA	1.100		1.100	805		4.300		3.462		3.462	
VALLADOLID	12.848	1.359	14.207	11.897	1.359	4.300	7.800	61.757	100	61.657	
ZAMORA	13.683	10	13.693	12.369	10	2.700	6.000	33.440		33.440	
CASTILLA Y LEÓN	67.669	1.571	69.240	60.355	1.413	3.876	7.780	244.925	406	244.519	

Fuente: Anuario de Estadística Agraria de Castilla y León. 2000 (p. 213)

CUADRO 7

VINOS por clases: Análisis provincial de producción en Hls. y grado alcohólico medio, en 2000

ESPM/COSOS	VINOS V.C.P.R.D.				VINOS DE MESA				OTROS VINOS			TOTAL		
	DEMAS VINOS CON D.O.		TOTAL		Blancos	Tintos	Rosados y claretes	TOTAL	Alcohol	Para vinagería	Otras		Alcohol	
	Blancos	Tintos	Rosados y claretes	Alcohol										
ÁVILA					3.227	57.223		60.500	14,0				60.500	14,0
BURGOS		203.900	72.315	276.215		86.990	23.785	110.685	12,6				386.900	12,6
LEÓN		18.881	65.799	42.124	126.804	12,0	83.400	246.491	12,2				496.558	12,1
PALENCIA			2.818	2.818									9.352	9,6
SALAMANCA					6.526	29.056	8.830	38.392	12,0	195			34.587	12,0
SEGOVIA		47.998	11.999	59.997		7.999	3.000	19.999	11,5				79.996	11,3
SORIA			14.846	3.665	18.511								24.061	12,5
VALLADOLID	1.000	197.900	130.000	21.500	350.400	12,8	4.000	77.500	10,000		5.550		441.900	12,7
ZAMORA		22.400	50.400	99.200	112.000	12,5	26.858	46.390	48.832				294.080	12,0
CASTILLA Y LEÓN	1.000	287.179	476.944	181.622	946.745	12,6	178.248	425.582	183.617	195	35.347	6,5	1.770.934	12,4

Fuente: Anuario de Estadística Agraria de Castilla y León. 2000 (p. 216)

CUADRO 8

VINOS V.C.P.R.D.*: Análisis provincial de superficie inscrita y producción en cada Denominación de Origen, en 2000

	SUPERFICIE INSCRITA					PRODUCCIÓN Hl.				
	BIERZO (ha)	CIGALES (ha)	RIBERA DE DUERO (ha)	TORO (ha)	TOTAL (ha)	BIERZO	CIGALES	RIBERA DE DUERO	TORO	TOTAL
ÁVILA										
BURGOS	3.853		11.411		11.411			358.172		358.172
LEÓN					3.853	126.804				126.804
PALENCIA		110			110		2.818			2.818
JALAMANCA										
SEGOVIA			219	469	676			15.979	34.725	50.700
SORIA			615		615			18.511		18.511
ALLADOLID		3.521	1.556	5,679	11.303		64,400	69,600	198,500	350,400
ZAMORA				4,063	4,063				112,000	112,000
A Y LEÓN	3.853	3.631	13.795	6.142	32.031	126.804	67.218	462.258	129.500	1.019.405

Fuente: Anuario de Estadística Agraria de Castilla y León. 2000 (p. 216)

Sin lugar a dudas, hoy la vitivinicultura en Castilla y León es un referente no solamente en el ámbito nacional sino internacional. Nuestros caldos están logrando el lugar que les corresponde por su historia y calidad. Pese a ello hay una serie de cuestiones que nos deben mover a reflexión en este nuevo siglo. Si a lo largo del siglo XIX, especialmente en sus finales, y gran parte del XX, atendimos a la cantidad desdeñando la calidad, en este momento debemos atender a otro tipo de mercados, mucho más exigentes que demandan productos de máxima garantía. Todo ello al margen de que el sector vitivinícola castellano-leonés aporta un total superior a los 50 millones de € al PIB.

Existe un problema generalizado de excedentes. El panorama mundial, al igual que el español y el de Castilla y León, es excedentario, pese a que el rendimiento medio de nuestra comunidad es pobre (20 Hl/ha, mejorando claramente en las explotaciones donde se aplica el riego –Cuadro n.º 6–), especialmente en lo que se refiere a vinos de baja calidad. Las previsiones, tanto a medio como a largo plazo, son de un considerable aumento de la producción mundial, especialmente en los países del hemisferio sur. Así, para el 2005 se viene a calcular una producción de unos 257 millones de Hls, frente a los poco más de 232 actuales, con un consumo estancado en los 200 millones. Las causas de este estancamiento en el consumo son variadas y difíciles de dar a cada una su importancia real. Habría que mencionar al menos la falta de una información veraz sobre el consumo responsable del vino, las “cruzadas” antialcohólicas indiscriminadas –jaleadas desde y por los medios más variados– la generalización en el consumo de otras bebidas alcohólicas que en algunos de los casos son totalmente ajenas a nuestra cultura –ron, ginebra o whiskey– la actual moda de consumo de “fin de semana”, la potenciación de la cultura alimenticia anglosajona, en detrimento de la mediterránea, donde unos alimentos, entre ellos el vino, tienen un papel fundamental y, por último, los propios precios del vino de cierta calidad. Todo ello supone un elemento negativo, especialmente a largo plazo, que afecta más a las nuevas generaciones que no se ven atraídas por el mantenimiento tradicional del modelo de vida mediterráneo y, por tanto, por el consumo responsable del vino.

En los cuadros precedentes se aprecia el aumento de nuevas plantaciones en las zonas con Denominación de Origen y en las Asociaciones de Vinos de la Tierra, registrándose, en paralelo, una disminución general del cultivo en aquellos lugares no protegidos. Así se ha pasado de 29 Denominaciones en el año 1982/83 a 55 en el 2000, pasando de un 29,9% de has. inscritas en los VCPR sobre el total nacional al 55,1%, siendo un crecimiento continuado en los 18 años registrados –Cuadro n.º 2–.

Este mismo fenómeno nacional se observa en Castilla y León y así se refleja en el Cuadro n.º 3 referido a las superficies y producción de todo tipo

de uva en nuestra Comunidad: En 1975 estaban en cultivo 144.853 has, mientras que en el 2000 69.475 has, es decir, ha disminuido el cultivo en 75.378 has, un 52%. Tal como se ve en el Cuadro n.º 4 sobre el viñedo de uva de vinificación, se pasó de 142.429 has en 1975 a 69.240 en el 2000, perdiéndose 73.189, poco más del 51%, manteniéndose la producción, en ambos casos.

Si analizamos por provincias la disminución del cultivo de viñedo, Ávila pierde en 25 años 7.675 has, el 62%; Burgos 3.000, casi el 18%; León 23.717, el 60%; Palencia 4.306, poco más del 87 %, Salamanca 10.083, un 73%, Segovia 2.956, más de 61%, Soria 1.098, prácticamente el 50%; Valladolid 1763, poco más del 11% y Zamora 20.383, casi el 60%.

Las provincias que más pierden son aquellas que no son centros directos de Denominaciones de Origen o Asociaciones de Vino de la Tierra –Cuadros n.ºs 7 y 8–. Así Ávila –solamente el caso de Cebreros y una parte de la tierra de Madrigal–; Palencia –únicamente el municipio de Dueñas está en Cigales–; Salamanca –exclusivamente en una parte de Los Arribes y Sierra de Salamanca–; Segovia –una parte mínima en Ribera del Duero–; Zamora, pese a poseer tres Asociaciones y una Denominación de Origen pierde más de 20.000 has, estando la explicación en la desaparición de la vid en toda Tierra de Campos y en la Tierra del Pan en la que, tradicionalmente, sus vinos, similares a los de Toro, tenían un mercado propio de exportación. Por el contrario, aunque también disminuyen, en las provincias de Burgos y Valladolid, el 18 y el 11%, respectivamente, su descenso no es en nada alarmante, gracias a la fuerza de la Ribera del Duero, –véase Cuadro n.º 5–.

Pese a estas disminuciones de cultivo, la producción total del año 2000 –Cuadro n.º 6– es de 244.925 Tm de las que solamente 406 son de uva de mesa de consumo fresco y 244.519 para vinificación. Por provincias –Cuadro n.º 7– destaca León con más de 495.000 Hl, prácticamente el 28% de la producción total de Castilla y León; Valladolid, casi 442.000 Hl, el 25%; Burgos, con prácticamente 387.000 Hl, casi el 22%, y Zamora, con 234.000 Hl, el 13%. Así pues, las cuatro provincias antedichas producen más del 88% del total de la Comunidad.

Las provincias que más pierden y que menos producen son aquellas, como ya hemos comentado, que no son centros directos de Denominaciones de Origen o Asociaciones de Vino de la Tierra con clara potenciación y la razón no es otra sino la seguridad que supone para el mercado general y el consumidor privado una garantía de control que se traduce en un aval de calidad garantizada. Por ello parece política correcta abogar por la extensión de dichos controles a los vinos de mesa. Así, de los vinos producidos, año 2000 –Cuadro n.º 7– 1.770.934 Hl corresponden a Vinos con Denominación 946.745 Hl, el 53,4%; a vinos de mesa 789.647 Hl, el 44,5% y a otros vinos

34.347, el 2%, por lo que la apuesta debe de orientarse a los vinos con denominación o mención geográfica.

En lo que se refiere a los tipos –Cuadro n.º 7–, la primacía absoluta se la lleva el vino tinto, tanto en vinos con denominación como en vinos de mesa, con un total de 904.526 Hl, el 52%, sobre un total de 1.736.392 Hl. Los blancos suponen 465.427 Hl, el 26,8 % y los rosados y claretes 365.439, el 21%, siendo irrelevantes los espumosos, 0,05%. Dejamos a un lado otros vinos por desconocer el tipo, 34.347 Hls.

Se detecta un problema del coste de la materia prima, muy fluctuante en sus precios anuales –como es común en muchos de los productos agrícolas– que incide notablemente en el producto final, con lo que conlleva de desajuste en los precios terminales de los vinos embotellados en distintas añadas. Sin desconocer las dificultades para establecer acuerdos con cierta estabilidad entre los sectores implicados –fundamentalmente viticultores y elaboradores– habría al menos que analizar conjuntamente en profundidad la realidad de la situación del sector, sin ignorar los distintos niveles territoriales de comercialización, partiendo de los problemas observados no sólo en Denominaciones de Origen con más larga existencia que las nuestras, sino de modo especial en algunas de éstas como Rueda o Ribera del Duero. Acertar en la determinación de los tipos y niveles de vinos –dando por hecho el principio de calidad– a partir de los cuales pudiéramos conseguir un lugar relativamente estable en unos mercados cada vez más disputados, es hoy, para casi todas nuestras zonas vitivinícolas, una necesidad imperiosa de la que no estamos seguros exista clara conciencia.

Aunque es difícil de contrastar, parece que hay un desajuste entre la producción y su comercialización, por lo que los esfuerzos, una vez que se han conseguido los referidos niveles de calidad que derivan de una tecnología enológica puntera, deben orientarse a la promoción y a la comercialización. Una de las fórmulas posibles –al menos de forma complementaria– sería la de ofertas turísticas integradas. Se han de conjugar aspectos culturales, geográficos, ecológicos, espacios naturales, historia, arte, etnografía y gastronomía, con recorridos turísticos donde el tema vitivinícola –plantaciones, conducciones de cultivo, elaboraciones, bodegas, tipos de vino, etc...– debe de jugar un papel básico, porque hoy no podemos obviar el ascenso que se está observando en el turismo alternativo rural.

Pese a todo, nuestros vinos suponen una apuesta sólida de futuro, no solamente económica –producción, comercialización y empleo en los diversos sectores– sino desde el punto de vista del desarrollo rural y el mantenimiento de nuestra más vieja cultura mediterránea, donde la vid y el vino juegan un papel fundamental.

ALGUNAS FUENTES DEL MUNDO ANTIGUO SOBRE LA VID Y EL VINO

MANUEL ABILIO RABANAL ALONSO

Son múltiples y variadas las cuestiones que surgen, al plantearse el estudio del vino en el Mundo Antiguo. La cronología del cultivo primitivo, la elaboración, el consumo, la relación con la medicina, los mitos y la religiosidad en torno al vino, entre otros, son aspectos que hay que tener en cuenta. Desde el punto de vista territorial nos ceñiremos esencialmente a Mesopotamia, Egipto, Israel, Grecia y Roma, aunque también se hagan otras referencias. Cronológicamente partimos del tercer milenio a.C. y llegamos al siglo v d.C.

Como puede comprenderse fácilmente, tendremos que seleccionar mucho la información, para no extender en exceso este trabajo. El cultivo de la vid y la elaboración del vino han generado en la Historia de la Antigüedad múltiples mitos, leyendas, falsas atribuciones o desfases característicos en el tiempo. Todo ello se debe al afán de aparecer en la Historia como el primer cultivador. La "rivalidad" histórica ha generado gran número de equívocos. Así los egipcios atribuyen los comienzos de la vid y del vino al dios Osiris o a Shesmu, ambos relacionados con cultos de fertilidad, en torno a la mitad del tercer milenio a.C.

Los chinos hablan, según su tradición, de un personaje, Yu, que consiguió el primer vino, cuya difusión fue prohibida por el Emperador del momento (hacia el año 2.000 a.C.) por sus efectos, que produce alteraciones en el comportamiento y conducta humanos. La Biblia da por supuesto que Noé introdujo el cultivo después del Diluvio. Los griegos, por su parte, ponen de manifiesto que fue el dios Dionysos (el Baco romano) quien enseñó a los hombres la elaboración del vino, a partir de las viñas, que crecían tanto en la Grecia asiática, como en las islas del Mar Egeo y en la Grecia continental. De todas formas en épocas primitivas tenemos testimonios claros de que se conocían otros vinos además del extraído de la uva. Se refieren

muchos textos al “vino de palmera”, “vino de dátiles” y otras bebidas alcohólicas, “cerveza”, e incluso “orujo”.

En general los Babilonios distinguen dos clases de bebida, según dice G. Contenau¹: “la dulce (mosto sin alcohol) y la fermentada (alcohólica)”. En Mesopotamia está atestiguado tanto la producción como el comercio del vino a partir del segundo milenio a.C. De todas formas las primeras referencias nos llevan en el tiempo a finales del cuarto milenio o comienzos del tercer milenio a.C. Los testimonios escritos los recogemos a continuación:

MESOPOTAMIA

*Mito sumerio de Inanna y Bilulu*² “... Geshtinanna, a (mi) señora (...)/Geshtinanna a Inanna.../... cantaré contigo, (Geshtinanna...”/

Comentario: Se trata de “viña o vino del cielo” pues Geshtinanna es una diosa agraria de la fertilidad y de la vegetación en general, hermana de Dumuzi, dios sumerio identificado con Tammuz, amante de juventud de Ishtar, diosa del amor y de la fecundidad, posiblemente encajable en el mundo de los cultos orgiásticos. Sería quizá un precedente del culto origiástico de Dionysos en Grecia o Baco en Roma (Fiestas Dionysíacas o Bacanales).

Himnos dedicados a divinidades:

*Himno sumerio a An*³: 50 “... Cuando ofrezcas uvas y leche!”

Himno a Inanna: 150 “... Vierten cerveza negra para ella, / vierten cerveza dorada para ella, / cerveza de trigo para mi dama, / la cuba “Shagub” y la cuba “lamsari” ruidosamente espumean para ella. 157 “... cerveza al amanecer, flor de harina, harina con miel,/vierten al alba para ella miel y vino”.

Himno a Inanna: 39 “... fijar diariamente en sus santuarios las ofrendas de hidromiel, cerveza y vino/ 40 a Inanna y a Ishme-Dagan”.

Himno a Ninurta: 10 “... los inundados jardines fueron llenados con miel (y) vino...” (en el palacio brotó la larga vida).

¹ *La vie quotidienne a Babylone et en Assyrie*, París, 1950, p. 78.

² F. LARA PEINADO, *Mitos sumerios y acadios*. Madrid, 1984, pp. 204-205.

³ F. LARA PEINADO, *Himnos sumerios*. Madrid, 1988, pp. 5, 42, 56, 70, 96, 110, 112, 114, 119, 128 y 199.

Himno a Nansbe: 146 "... no diciendo "he bebido" después de haber bebido, (de modo que uno le tenga que decir): "colocaré ante ti una escudilla, filtraré cerveza para ti".

Himno a Haya: 170 "... para que se filtre la cerveza, /172 "... la olla dispuesta y la jarra con cerveza filtrada te paga como tributo" / 198 "... (Para que) huertas y palmerales apor(ten) miel y vino, ..." / 201 "... (De) la miel y del vino ob(tenidos de huertas y pal)merales, ..." /214 "... Cuando (entre en) el palacio del rey, (no beberá ninguna cerveza allí), ..." / 225 "... cuando entre en (el palacio) del (re)y (bebe)rá cerveza;..." /264 "... disponer como bebida un litro de cerveza para cada uno..."

Himno a Baba: 53 "... que los vergeles y jardines te proporcionen miel y vino!..."

Himno a Nininsinna: 59 "... Le sirvió miel, vino, cerveza de calidad y vino de sésamo".

Himno al Eengurra: 100 "... Enki se acercó a la bebida alcohólica, se acercó al vino, vertió el vino en un recipiente de bronce, mezcló primero cerveza de espelta. En una tina, que permitirá volverse buena a la bebida alcohólica, la mezcló, trató su contenido con miel y dátiles de óptima (calidad) ..." / 112 "... Los sirvientes hicieron beber bebida alcohólica (a los dioses), prepararon vino, ..." /116 "... Después de haber mezclado la cerveza (...), vino y cerveza, ...".

Comentario: Las referencias a diversos tipos de cerveza, a la vid, a las uvas y al vino se repiten en función de las libaciones y fiestas a los dioses o simplemente constatando el consumo y la producción. En el caso de Ninurta y, en su caso, de otras divinidades, estamos ante dioses/diosas de la fertilidad, del regadío y de la vegetación. Se recoge también un "vino de sésamo" como frecuente en el consumo, algún método de filtrado y distintos tipos de recipientes, bien para beber directamente o para el almacenamiento.

*Himno babilónico a Sin*⁴: 22 "... te he hecho una libación de cerveza fina; ..."

Himno a Shamash: 157 "... comes, bebes su puro "kurunnu", la cerveza del tabernero del puerto;/ellos te vierten la cerveza del tabernero y tú la aceptas".

Himno a Marduk: 16 "... cerveza, una comida de ofrendas voluntarias..."

⁴ F. LARA PEINADO, *Himnos babilónicos*. Madrid, 1990, pp. 12, 21-22, 81, 139-140 y 144.

Himno a Ninkarrak: 18 Anverso "... En el "muelle del vino" él hizo atracar la barca..." Reverso 13 "... le sirve miel, vino, fina cerveza de trigo, cerveza".

Himno a Nana: 13 "... racimos de uva en tu cuello...".

LOS PRIMEROS CÓDIGOS DE LA HUMANIDAD⁵

REFORMAS DE URUINIMGINA⁶

Se cita (artículo 3) un "CERVECERO" junto con el "inspector de los campos" y el "capataz".

Artículos 8 y 9: El sacerdote en el funeral "cogía sus siete cántaros de cerveza..."

Artículos 18 y 19: ... "tres cántaros de cerveza..." ... cuatro cántaros de cerveza..."

Artículo 20 "... dos jarras y un vaso de cerveza ..."

Artículo 21 "... una jarra de cerveza ..."

REFORMAS DE URVINIMGINA

Art. 2: "... un cervecero ..."

Art. 4: "... tres jarras de cerveza ..."

Art. 7: "... cinco jarras y un vaso de cerveza ..." "... dos jarras y un vaso de cerveza ..." "... una jarra y un vaso de cerveza ..." "... una jarra y un vaso de cerveza ..."

Art. 3: "... los cerveceros ..."

CÓDIGO DE ESHNUNNA⁷

Art. 41: "Si un ambulante ... o un experto quiere vender cerveza, la tabernera venderá la cerveza de acuerdo con el precio al uso".

CÓDIGO DE HAMMURABI⁸

Ley 108: "Si una tabernera no quiere recibir grano como precio por una bebida y recibe plata por el peso grande y (si) disminuye la calidad de la bebi-

⁵ F. LARA PEINADO y F. LARA GONZÁLEZ. Madrid, 1994, pp. 14, 16, 21, 22, 23, 28, 29, 30, 31 y 130.

⁶ Uruinimkina es rey de la ciudad de Lagash (Sumer) (2552-2342 a.C.).

⁷ Eshnunna es rey de la ciudad del mismo nombre (hoy Tell-Ashmar) en Sumer, zona sur de Mesopotamia (1794-1785 a.C.)

⁸ F. LARA PEINADO. Madrid, 1982; pp. 102-103. Hammurabi reina de 1792 a 1750 a.C.

da caso de que acepte como pago el valor del grano, lo probarán contra la tabernera y la arrojarán al agua".

Ley 109: "Si una tabernera, en cuyo establecimiento unos conspiradores se reúnen para conspirar no apresa a esos conspiradores y no los conduce al palacio, la tabernera recibirá la muerte".

Ley 110: "Si una sacerdotisa, una sacerdotisa principal, que no vive en el claustro ha abierto una taberna o entra allí para beber, esa mujer será quemada".

Ley 111: "Si una tabernera dio una cántara de bebida a crédito, recibirá cincuenta "qa" de grano en la época de recolección".

Comentario: Defensa fundamental de la calidad de las bebidas (Ley 108). También se refiere a aspectos de espionaje político (Ley 109), a la prohibición de mezclar la religión y la bebida (Ley 110) y a la equivalencia en grano de la bebida (Ley 111).

POEMA DE GILGAMESH⁹

Tablilla II:

Columna III - Texto Babilónico: "... Nada sale Eukidu de alimentarse con pan, a beber cerveza no le habían enseñado ..." "... Eukidu entonces comió el alimento, hasta quedar saciado; de bebida fuerte apuró siete copas ...".

Tablilla III:

Columna III - Texto asirio: "... el acosado y el borracho se golpearán".

Texto Babilónico "... La dignidad de tus fiestas que pueda ser profanada por los vómitos del borracho "... que el tonto y el borracho golpeen tu cara".

Texto asirio "... y te dio a beber vino digno de reyes...".

Tablilla VIII:

Columna I - Texto asirio: "... quien puso cerveza en tu boca".

Tablilla X - Texto hitita: "... Siduri, la tabernera, está sentada en un trono y tiene una cuba de malta fabricada de oro".

⁹ F. LARA PEINADO. Madrid, 1980, pp. 132, 190-191, 198, 215, 216-218, 219, 227 y 235.

Tablilla X - Columna II - Texto babilónico: "... Siduri, la tabernera, dijo a Gilgamesh: ..."

Tablilla X - Columna I - Texto asirio: " La tabernera Siduri ..." "Para ella hicieron una jarra, hicieron para ella un cuenco, ejecutado en oro, para macerar el malta". "... La tabernera mira a lo lejos..." "... Gilgamesh le dice a la tabernera:

—Tabernera, ¿qué has visto para que hayas cerrado la puerta?

"... Gilgamesh dijo a la tabernera: ..."

"... Gilgamesh respondió a la tabernera:

—Tabernera, ¿Cómo no han de estar mis mejillas demacradas?"

Tablilla X - Columna II - Texto asirio: "... Gilgamesh dijo, además, a la tabernera:

—y ahora, tabernera, ¿Cuál es el camino que conduce hasta Utnapish-tim ...?

"... La tabernera respondió a Gilgamesh: ..."

Tablilla X - Columna V - Texto asirio: "... Aún antes de llegar a la morada de la tabernera ..."

Tablilla XI - Texto asirio: "... Mosto, vino rojo, aceite y vino blanco di a los trabajadores para beber, como si fuera agua del río, para que los festejasen como si fuera el día de Año Nuevo..."

TEXTOS LITERARIOS HETITAS¹⁰

La lucha contra el dragón: "... Inara preparó una fiesta y lo preparó todo en gran cantidad: de vino, un barril; de "marnuwan" un barril; de "Walhi" un barril. Y los barriles los llenó hasta el borde". (Nota: el "marnuwan" y el "walhi" son bebidas alcohólicas). "... y luego se bebieron todos los barriles y se saciaron". "... seis "hanegadas" de campo una "hanegada" de viñedo ...".

Los mitos de dioses que desaparecen - TELIPINU: "Del mismo modo que dentro de la aceituna hay aceite y dentro de la uva hay vino, Telipinu ...". "Del mismo modo que la malta y el mosto de cerveza están unidos ...". "... Ello significa grano de trigo, significa vino...". "... Del mismo modo, hay también mosto de cerveza y malta...". "... Que a ti, Telipinu, el mosto de cerveza y la malta te sacien...".

¹⁰ A. BERNABÉ. Madrid, 1987; pp. 33-34, 37, 51, 54, 57, 66, 68, 70, 146-147, 150, 163, 166, 169, 170, 180, 185, 186, 204, 205, 222, 227, 236, 251-252, 256, 264-265, 266, 275, 285, 292 y 295.

Desaparición del dios de la tempestad: "... bebieron ..." "... significa grano de trigo, significa vino ...".

Mitos Hurritas - La Teogonía o El reinado a los cielos: "... copos para beber ...".

"... si pones un cacharro, con cerveza en el fuego, ese cacharro se hará pedazos ...".

Hedammu: "... le dieron una copa ... ¿por qué no bebes, mi señora? ..." (Nota: Se refiere "mi señora" a Ishtar, diosa de la fertilidad y de la fecundidad y reina de Nínive) "... el escanciador le sirvió vino para beber ..." "... Cuando Hedammu tragó una sola gota de cerveza ..." "... y a ellos dales jarras de lapislázuli con vino ..."

El canto de Ullikummi: "... Que le sirvan de comer y que le sirvan cerveza para beber. Bebieron una vez, bebieron dos veces, bebieron tres veces, bebieron cuatro veces, bebieron cinco veces, bebieron seis veces, bebieron siete veces ..." "... Le dieron una copa, pero no la puso en su labio... ¿Es malo el copero que te dio la copa, que no bebiste? ..." "... ¿El vino dulce que hay en la copa no es agradable?...".

"... ¡Que el vino dulce que hay en la copa te sea agradable!... ¡Bebe!..." "... El vino dulce, que había en la copa se le hizo agradable y bebió ...".

El reinado del dios KAL: "... Comió y bebió ..." "... Cualquier lugar estaba lleno de "tawal" y "walhi". (Nota: el "tawal" y el "walhi" son bebidas alcohólicas).

Relatos - Appu: "... beber ... cerveza ... escanciador ...".

Gurparanzanu: "... bebieron ...".

Plegaria a la diosa solar de la Tierra:... bebieron ... (tris).

Himno a Istanu: "... bebe cerveza ...".

Plegaria de Arnuwanda y Asmunikal sobre Nerik: "... territorios obligados a ofreceros ... libaciones y tributos ..." "... los dioses pillaron ... los jarros y las copas de plata, oro y cobre ..." "... se repartieron ... las viñas, necesarias para las libaciones ..." "... libaciones ...".

Plegaria diaria de Mursili II a Telipinu: "... De grano, vino ... asegúralas la fertilidad ..." "... países enemigos ... que codician arrebatarte tus jarras ... y que intentan dejar devastados tus campos, viñas ... y arrebatarte ... tus viñadores ...".

Plegaria de Muwatalli al dios de la Tempestad de Pihassa: "... y sobre ella (mesa) coloca ... treinta cántaros de vino ..." "... libaciones ...".

Plegaria de Muwatalli a Tesub de Kummanni: "... llegará el crecimiento al campo, al prado y a la viña ...".

EGIPTO

También en el Mundo Egipcio hay claras referencias a la producción de cerveza y vino.

EL LIBRO DE LOS MUERTOS¹¹

Capítulo 106: "... dame pan, dame cerveza ...".

Capítulo 148: "... ¡Vosotros, que dais pan, cerveza ... dadme pan y cerveza ..." "... Toro, macho-de-las-vacas, dadme pan, cerveza..." "... hermoso timonel del cielo meridional, dad pan, cerveza ...".

Capítulo 168 B: "... que el que oculta a Osiris y a los dioses dé pan y cerveza al Osiris ...".

Capítulo 178: "... ¡Oh señores dispensadores de pan y cerveza, oh encargados de la inundación, ordenad que se entregue pan y cerveza al Osiris N. tal como Ra lo ordenó ..." "... Osiris N., el cual beberá lo que él (beba) y disfrutará de las ofrendas de panes, cerveza y carne ...".

Capítulo 179 "... Soy el escriba de los embalsamamientos que se hacen con el vino de palma ...".

Además de los textos recogidos, tanto en el Mundo Mesopotámico como en el Egipcio, hay otras referencias textuales, escultóricas, pictóricas y

¹¹ F. LARA PEINADO. Madrid, 1984. pp. 209, 286-287, 325, 352, 354 y 355.

cerámicas que nos informan de distintos aspectos sobre la producción y comercialización del vino.

El cultivo de la viña está bien atestiguado en Mesopotamia y también la elaboración del vino, según consta en las tablillas cuneiformes y algunos vinos son muy estimados en muchas de las grandes ciudades. De esta manera en la epopeya de Gilgamesh, algunas de cuyas referencias han quedado recogidas, se cita una divinidad secundaria con un carácter orgiástico, que bien podría considerarse el precedente de las Bacantes del mundo romano.

En los textos mágicos egipcios se recogen alusiones al dios Set, como gran bebedor a quien se le denomina "el borracho"¹², mientras que la diosa del amor, Hator, también es aficionada a la bebida. En las inscripciones del Sinaí¹³ se alude a que los hombres consumen menos vino del que ofrecen a la citada diosa Hator. Además el encargado de la bebida, "el copero", tiene consideración de alto funcionario, lo que demuestra la gran importancia que tienen sus funciones.

F. Cimmino¹⁴ habla de la posibilidad de que la vid fuera importada de países semitas y sería ya "la viticultura una industria próspera, cuando Egipto fue unificado bajo una monarquía absoluta y que durante las dos primeras dinastías (finales del cuarto milenio - comienzos del tercero a.C.), había alcanzado una notable importancia"; sigue diciendo: "La vid era amorosamente cuidada en jardines, en las huertas de los templos y en los oasis del desierto, junto con las palmeras datileras y las higueras". "Primeramente en rústicas pérgolas, después en perchas o espalderas, las cepas eran regadas una a una y protegidas contra los pájaros con espantapájaros y trampas de todo tipo; el cuidado de estas plantas era perfecto, porque en todo el curso de la historia faraónica, el vino fue un producto muy apreciado, destinado a la mesa de los ricos y poderosos. En los mastabas del Imperio Antiguo (2700-2150 a.C.) aparecen representados grandes racimos de uvas verdes o moradas, redondas y brillantes como los ojos del dios Horus, de los que, según el mito, habían nacido".

Otras fuentes de información, inscripciones y pinturas, recogen los diversos momentos de la vendimia: la recogida, el pisado, la fermentación, el almacenamiento en ánforas de cerámica y la producción también de orujos. Incluso en las ánforas se anotaba el tipo de uva, el pago del viñedo, el propietario y el "enólogo". Se podría hablar de vinos con auténtica "denominación de origen".

¹² D. MEEKS y Ch. FAWARD-MEEKS, *La vida cotidiana de los dioses egipcios*, Madrid, 1994, p. 101.

¹³ A. H. GARDINER y E. PEET, *The Inscriptions of Sinai*. Londres, 1955, p. 138.

¹⁴ *La vida cotidiana de los Egipcios*. Madrid, 1991, pp. 179-181.

El vino juega un doble papel: de consumo y de ofrenda a las divinidades, sobre todo a Sha, como dios de las viñas y a Seth, Hathor y Osiris, como protectores del vino.

Ya desde las primeras dinastías egipcias el vino está bien comercializado. En las ánforas almacenadas con destino a la exportación, figura la "denominación de origen" y el año de cosecha.

De todas formas, como dice P. Montet¹⁵ "la cerveza era la bebida nacional de los egipcios". Se elaboraba fermentando la cebada o el trigo; también se hacía cerveza de dátiles.

Banquetes familiares, en los que corre la cerveza y el vino abundantemente, son frecuentes entre las élites sociales. Borrachera y placer sugieren el "carpe diem" horaciano.

ISRAEL

En los textos bíblicos más antiguos figuran ya referencias abundantes a la viticultura y al consumo frecuente de vino.

Ya indicamos al principio que se considera a Noé como el introductor de la vid inmediatamente después del Diluvio.

LOS TEXTOS BÍBLICOS¹⁶

ANTIGUO TESTAMENTO:

Génesis:

- Melquisedec, 14, 17, p. 23. - Noé, 9, 18-28, p. 19. Plantación de la viña y borrachera.

Éxodo:

- 23, 11, p. 86. Año sabático viña.

Levítico:

- 10, 9, p. 116, prohibición bebidas.
- 19, 9, p. 126, se permite el rebusco en la viña.
- 25, 4-5, p. 133, año sabático.
- 26, 3-5, p. 135, tiempo de vendimia.

¹⁵ *La vida cotidiana en el Egipto de los Faraones*, Barcelona, 1983, p. 76.

¹⁶ Todas las referencias en páginas se citan según la *Biblia de Jerusalén* de Desclée de Brouwer, Bilbao, 1971.

Números:

- 6, 1-5, p. 144, prohibición vino durante nazireato.
- 15, 5, p. 155, libación ofrenda vino.
- 18, 12, p. 158, primicias de la vid para Yahvéh.
- 18, 27, p. 159, ibid.
- 20, 5, p. 160, queja en el desierto porque no hay, entre otras cosas, viñas como en Egipto.
- 20, 17, p. 161, Edom no deja pasar a los israelitas por sus campos de vid.
- 18, 14, p. 170, libaciones cantidades de vino que se ordenan según sea el sacrificio.

Deuteronomio:

- 8, 8, p. 188, la Tierra Prometida llena de frutos, entre ellos, la vid, el olivo, trigo, higuera, etc...
- 12, 17, p. 192, prescripciones sobre lugar de comida de los sacrificios a Dios, entre ellos el vino.
- 14, 23, p. 194, diezmo de animales y cosechas, vino.
- 15, 14, p. 195, al esclavo manumitido se le darán presentes de la cosecha, entre ellas, se nombra el lagar.
- 28, 51, p. 206, castigos de Dios, "no te dejará ni vino, ni trigo, ni aceite, etc...".

Jueces:

- 9, 12-13, p. 260. Apólogo en el que se expresa el desprecio a la monarquía en Israel, se propone a una serie de árboles ser rey y todos los rechazan la vid responde "¿voy a renunciar a mi mosto, el que alegra a los dioses y a los hombres para ir a vagar por encima de los árboles?". Concomitancias con Sal. 104, 15, Proverbios 31, 6, Eclesiastés 9, 7, Eclesiástico o Siriácida 31, 27-28.

Samuel:

- 11, 13, p. 323, David invita a su general Urías, el hitita, hasta emborracharse.
- 13, 28, p. 325, Absalón manda asesinar a Amnón, cuando está borracho en el banquete.

Reyes I:

- 21, p. 368, Nabot no quiere ceder al rey Ajab de Samaría su viña por lo que es asesinado.

Reyes, II:

- 4, 39, p. 375, viña silvestre.

Esdrás:

– 7, 22, p. 477, decreto de Artajerjes, nombrando el vino.

Nehemías:

– 5, 3 y 5, 11, p. 484, 485, dificultades sociales.

Judit:

– 11, 13, p. 524. Judit acusa arteramente ante Holofernes que los judíos han comido el diezmo de vino, trigo y aceite.

– 12, 1, p. 525, se invita a Judit a la tienda para beber vino alegremente como si fuera una asiria.

Salmos:

– 75, 9, p. 733, hay una copa de vino en la mano de Yahvéh.

– 80, 9-12, p. 740, alegoría de Israel como una viña.

– 104, 15, p. 762: "y el vino que recrea el corazón del hombre, para que lustre su rostro con aceite y el pan conforte el corazón del hombre". Concomitancias, Za, 10, 7, Siriácida o Eclesiástico 31, 27, Jueces 9, 13, Génesis 5, 29.

Proverbios:

– 4, 17, p. 812, el pan del malvado es de maldad "y (su) vino de violencia es su bebida".

– 20, 1, p. 835: "el vino es arrogante, las bebidas insolentes; quien en ellas se pierde no llegará a sabio".

– 23, 20-21, p. 840: "no seas de los que se emborrachan de vino, ni de los que se ahítan de carne, porque borracho y glotón se empobrecen y el sopor se vestirá de harapos".

– 23, 29-33, p. 841: ¿Para quién las "Desgracias"? ¿para quién los "Ayes"?/¿para quién los litigios? ¿para quién los lloros?/¿para quién los golpes sin motivo?/¿para quién los ojos turbios?/Para los que se eternizan en el vino,/los que van en busca de vinos mezclados./No mires el vino: ¡Qué buen color tiene!/;Cómo brinca en la copa! /tiene buen entrar!/Pero, a la postre, como serpiente muerde,/como víbora pica./ Tus ojos verán cosas extrañas,/y tu corazón hablará sin ton ni son".

– 31, 4-7, p. 852: "No es para los reyes, Lemuel,/no es para los reyes beber vino/ni para los príncipes las bebidas fuertes./ No sea que, bebiendo, olviden sus decretos/y perviertan las causas de todos los desvalidos./ Dar bebidas fuertes al que va a aparecer/y vino del alma amargada;/que beba y olvide su miseria/y no se acuerde ya de su desgracia".

Eclesiastés:

– 9, 7, p. 862: "Anda, come con alegría tu pan y bebe de buen grado tu vino, que Dios está ya contento con tus obras".

Cantar de los Cantares:

– 2, 13, p. 868: "Echa la higuera sus yemas, y las viñas en cierne exhalan su fragancia".

– 2, 15, p. 8568: "Cazadnos las raposas, las pequeñas raposas que devastan las viñas, pues nuestras viñas están en flor". Es la imagen del pueblo de Israel como una viña a la que atacan los pueblos extranjeros, las raposas.

Eclesiástico:

– 9, 10, p. 915: "No abandones a un viejo amigo,/porque el nuevo no le iguala./Vino nuevo, amigo nuevo;/cuando sea añejo, con placer lo beberás/".

– 19, 2, p. 927: "vino y mujeres pervierten a los inteligentes".

– 31, 25-32, p. 945-946: "Con el vino no te hagas el valiente,/porque a muchos ha perdido el vino./El horno prueba el temple del acero,/así el vino a los corazones en disputa de orgullosos/".

Como la vida es el vino para el hombre,/si lo bebes con medida./¿Qué es la vida a quien le falta el vino,/que ha sido creado para contento de los hombres?/ Regocijo del corazón y contento del alma/es el vino bebido a tiempo y con medida./Amargura del alma, el vino bebido con exceso/por provocación o desafío./La embriaguez acrecienta el furor del insensato hasta su caída/disminuye la fuerza y provoca las heridas./En banquete no reproches a tu prójimo,/no le desprecies cuando está contento,/palabra injuriosa no le digas /ni le molestes reclamándole dinero" ./

Isaías:

– 5, 1-7, p. 1004, es la imagen del pueblo de Israel en la viña. Concomitancias Oseas, 10, 1, Jeremías, 2, 21; 5, 10; 6, 9; 12, 10; Ezequiel, 15, 1-8; 17, 3-10; 19, 10-14; Salmos 80, 9-19; Isaías, 27, 2-5. Jesucristo lo lleva a parábola de los viñadores homicidas Mateo 21, 33-44.

– 5, 10-13, p. 1004-1005: "...11 Ay!, los que despertando por la mañana andan tras el licor; los que trasnochan, encandilados por el vino!..."

– 5, 22, p. 1005. "¡Ay, los campeones en beber vino, los valientes en escanciar licor!

– 18, 5, p. 1018, imagen de la viña mala.

– 27, 2, p. 1025, viña que es la imagen de Israel.

– 28, 1-4, p. 1026 oráculo pronunciado antes de la caída de Samaría. "... borrachos de Efraím..."

- 29, 9, p. 1028. "... emborrachaos, pero no de vino, tambaleaos, y no por el licor".

Jeremías:

- 5, 17, p. 1073, "... (el invasor) comerá tus viñas e higueras..."
- 6, 9, p. 1074.
- 35, 1-19, p. 1109, los nómadas del desierto, los rekabitas, negándose a beber vino ya que lo tienen prohibido, como edificar casa fija y plantar viñas.

Ezequiel:

- 15, 1-8, p. 1162-1163, parábola de la vid. La vid es el pueblo de Israel.
- 17, 5-6, p. 1165, alegoría de la vid como pueblo de Israel.
- 19, 10-14, p. 1168, la vid es el pueblo de Israel. Concomitancias con Ezequiel 17, 6-10; Isaías, 5, 1+; Apocalipsis 22, 1-2, Juan 15, 6.

Oseas:

- 2, 14, p. 1227: "Arrasaré su viñedo y su higuera..."
- 2, 24, p. 1228: "... la tierra responderá al trigo, al mosto y al aceite virgen".

Joel:

- 1, 1-12, p. 1238: imagen de la viña como pueblo de Israel.
- "... 5 ¡Despertad, borrachos, y llorad, gemid todos los bebedores de vino, por el vino nuevo que se os ha arrancado de la boca!..."
- 2, 19, p. 1240: "He aquí que yo os mando grano, mosto y aceite virgen".
- 2, 22, p. 1240: "... la higuera y la vid dan su riqueza".
- 4, 13, p. 1242: "... venid, pisad, que el lagar está lleno, y las cavas rebosan..."

Amós:

- 4, 9, p. 1246.
- 5, 11, p. 1247: "... viñas selectas plantasteis pero no bebereis su vino".
- 9, 13, p. 1252: fecundidad paradisiaca "... y el pisador de la uva con el sembrador; destilarán mosto los montes y todas las colinas se derretirán".

Miqueas:

- 1, 6, p. 1257: "Voy a hacer de Samaría una ruina de campo, un plantío de viñas..."
- 2, 11, p. 1258: "... Yo babeo para tí vino y licor..."
- 6, 15, p. 1262: "Sembrarás y no segarás, pisarás la aceituna y no derramarás aceite, el mosto y no beberás vino".

Nabúm:

– 1, 10, p. 1264: "(los de Judá) empapados en bebida, como paja seca serán enteramente consumidos".

– 3, 11, p. 1266: "También tú quedarás ebria".

Habauc:

– 3, 17, p. 1271: "ni habrá que recoger en las viñas".

Sofonías:

– 1, 13, p. 1272: "plantaron viñas, mas no beberán su vino".

NUEVO TESTAMENTO:

Mateo:

– 9, 17, p. 1315: "Ni tampoco se echa vino nuevo en pellejos viejos; pues de otro modo, los pellejos revientan, el vino se derrama, y los pellejos se estropean; sino que el vino nuevo se echa en pellejos nuevos, y así ambos se conservan". (El vino viejo viene a representar el antiguo judaísmo y el nuevo la palabra de Dios y el nuevo Reino).

– 20, 1-15, p. 1331: parábola de los obreros de la viña.

– 21, 33-45, p. 1333: parábola de los viñadores homicidas.

– 26, 26-29, p. 1341: última Cena.

Marcos:

– 12, 1-12, p. 1360: parábola de los viñadores.

– 14, 22-25, p. 1363: última Cena.

Lucas:

– 10, 34, p. 1384: parábola del buen samaritano "vendó sus heridas, echando en ellas aceite y vino".

Juan:

– 2, 1-11, p. 1414: las boda de Caná.

– 4, 46, p. 1418: "Volvió, pues, a Caná de Galilea, donde había convertido el agua en vino".

– 15, 1-17, p. 1437: la vid verdadera. "Yo soy la vid verdadera, mi Padre es el viñador, ... yo soy la vid...".

Epístola a los Efesios:

– 5, 18, p. 1567: "No os embriaguéis con vino, que es causa de libertinaje; llenaos más bien del Espíritu".

Primera Epístola a Timoteo:

- 3, 2-3, p. 1587: "... el obispo (debe ser) sobrio... ni bebedor... ni violento..."
- 5, 23, p. 1589: (San Pablo aconseja a Timoteo) "No bebas ya agua sola. Toma un poco de vino a causa de tu estómago y de tus frecuentes indisposiciones".

Epístola a Tito:

- 1, 7, p. 1594: "... el obispo debe ser ... no bebedor..."
- 2, 3, p. 1594: "que las ancianas...no calumniadoras ni esclavas de mucho vino..."

Epístola a Santiago:

- 3, 11, p. 1617: "... ¿Acaso, hermanos míos, puede la higuera producir aceitunas y la vid higos?..."

Primera Epístola de Pedro:

- 4, 3, p. 1621: "... viviendo en ... crápulas ... embriagueces ..."

Apocalipsis:

- 14, 18-19, p. 1653: "Y salió del altar otro Ángel ... mete tu hoz afilada y vendimia los racimos de la viña de la tierra, porque están en sazón sus uvas. El Ángel metió su hoz a la tierra y vendimió la viña de la tierra y lo echó todo en el gran lagar del furor de Dios".
- 19, 15, p. 1657: "Él pisa el lagar de vino de la furiosa cólera del Dios Todopoderoso".

EVANGELIOS APÓCRIFOS:

Edición B. A. C. nº 148, Aurelio de Santos Otero, "Los Evangelios Apócrifos", Madrid, 1988, Sexta Edición.

Ágrapha citados por los padres:

- 37, p. 112 y 113 (Los ancianos recuerdan haber oído a Juan): "...Días vendrán en que brotarán las vides, teniendo cada cepa diez mil sarmientos; y en cada sarmiento habrá diez mil ramos, y en cada sarmiento habrá diez mil renuevos; y en cada renuevo, diez mil racimos; y en cada racimo, diez mil granos de uva; y en cada grano de uva, al ser exprimido, dará veinticinco metretas de vino (=100 lit). Y cuando uno de los santos vaya a tomar un racimo, otro le dirá: Yo soy mejor; tómame a mí y por mi medio bendice al Señor..."

Apócrifo gnóstico de Hab Hammadi. Evangelio de Tomás:

- 45, p. 696: "Dijo Jesús, no se cosechan uvas de los zarzales...".
- 47, p. 696: "Dijo Jesús, ... a ningún hombre le apetece -después de haber bebido vino añejo- tomar vino nuevo; no se echa añejo en odre nuevo para que éste no le eche a perder..." Concomitancias y paralelos, Mateo 6, 24; 9, 16-17; Marcos, 2, 21-22; Lucas 16, 13; 5, 36-39.

Apócrifo gnóstico de Hag Hammadi. Evangelio según Felipe:

- 100, p. 738: "El cáliz de la oración contiene vino y agua".
- 111, p. 740: "El amor espiritual es vino y bálsamo... el samaritano no proporcionó el herido más que vino y aceite...".

Como puede comprobarse, en la Biblia se recogen más de cuatrocientas citas acerca del vino y de la vid es símbolo del pueblo de Israel que pasará en el Nuevo Testamento a ser el símbolo de Jesucristo y los sarmientos sus discípulos, (Juan 15, 1-6). Los pasajes más bellos sobre la vid y el vino están en los Salmos, 104, 15, "el vino alegra el corazón de los hombres", el Eclesiástico, 31, 27-28, "¿qué es la vida para quien le falta el vino que ha sido creado para contento de los hombres", y en Proverbios 31-67 que nos recuerda el "bebe vino para matar las penas". En el Nuevo Testamento, especialmente en las cartas de Pablo y Pedro, se viene a recomendar el uso restringido del vino.

GRECIA

EL VINO EN LA CRETA MINOICA Y EN EL MUNDO MICÉNICO

Las referencias, que conocemos sobre Creta en la época del legendario rey Minos, son relativamente tardías, ya que el Lineal A, escritura del momento minoico, está sin descifrar.

Es muy probable que la vid llegara a Creta desde Egipto o quizá desde Fenicia a finales del tercer milenio o comienzos del segundo a.C.

Según un fragmento de una tragedia de Eurípides, *Cretenses*, perdida, se nos informa de que Zagreo, el dios del vino cretense, murió y resucitó y fue considerado como el dios supremo.

Pusanias (I, 5, 2-5), a su vez, relata la desventura de Icaro, según la cual unos pastores, con quienes había compartido el primer odre de vino, se habían emborrachado y lo habían matado; su hija Erígone, se había ahorcado de desesperación y por esa razón todavía se cuelgan de los árboles pequeños discos con rostros humanos. En definitiva, Icaro es uno de los hijos de Deucalión, personaje griego similar al Noé Bíblico.

P. Faure¹⁷ dice lo siguiente: "A comienzos de agosto casi toda la uva maduraba. La vendimia se generalizaba y se acompañaban hacia festejos, hacia el 15 de agosto. Se acababan hacia el 10 de septiembre, incluso en los viñedos situados a más de 1.000 metros de altura. La viña crecía ... como un bejuco muy vigoroso y se enrollaba y se colgaba de los árboles más altos ... Fructificaban sin poda ni cuidados".

De la época micénica estamos mejor informados como consecuencia del desciframiento del Lineal B, lengua silábica, a partir de 1954¹⁸.

P. Faure; en el libro citado en la nota 17 dice que "en la época micénica los campesinos sabían colocar una viña baja y cultivar en terrazas ... Labraban el suelo varias veces a escasa profundidad y plantaban las cepas en filas separadas al menos por un metro. ... La poda finalizaba a mediados de febrero. En marzo se removía la tierra con la azada. En la primavera y a comienzos de verano se despampanaba".

Como puede apreciarse el proceso de cultivo era relativamente semejante al actual.

La comercialización del vino y su exportación están atestiguados en época minoica en Creta. Copas y ánforas en las ciudades de Cnosos, Mallia, Festos, etc. son la clara confirmación del consumo de vino y almacenamiento. También consta que el vino era una ofrenda favorita para los dioses.

Es, por tanto, el vino uno de los productos importantes en Creta, junto con el cereal, el aceite y algunas frutas.

El nombre del vino en la escritura Lineal B micénica es "woi-nos"; en cambio no está atestiguado en esta escritura el nombre de la vid (griego, "ámpelos"). El símbolo en la escritura micénica parece ser un ideograma, que representa una vid metida en un recuadro; así lo señala J. Chadwick¹⁹. M. Ruipérez y J. L. Melena²⁰ recogen una tablilla de Cnosos (Creta está integrada en el mundo micénico) (Gv, 863) que da cuenta de vides junto con higueras y lo mismo ocurre con otra de Pilos (Er, 880); otro documento también de Pilos (Gn, 428) recoge pequeñas cantidades de vino.

Sabemos, según Ruipérez y Melena (libro citado en la nota 20) que "el vino era llevado a los palacios en odres o ánforas precintadas y era vertido en las tinajas de los almacenes para su fermentación y almacenaje".

¹⁷ *La vida cotidiana en la Creta minoica*, Barcelona, 1984, p. 116.

¹⁸ Michael Ventris, un arquitecto inglés fue su descifrador; puede consultarse el libro de John Chadwick, *El enigma micénico*, Madrid, 1962. El desciframiento de la escritura lineal B fue explicado en los dos primeros capítulos del libro *Documents in Mycenaean Greek*, Cambridge University Press, 1956.

¹⁹ *El mundo micénico*. Madrid, 1977, pp. 161-162.

²⁰ *Los griegos micénicos*. Madrid, 1990, pp. 154-156.

Todavía hoy el territorio al sur de la ciudad de Cnosos (Creta) es una zona vinícola por excelencia.

EL VINO EN LAS EPOCAS HOMÉRICA Y CLÁSICA

En los poemas homéricos (Ilíada y Odisea) hay varias referencias al consumo de vino, a las copas en las que se bebe y a otros rasgos característicos propios de banquetes y ofrendas.

En la Ilíada (IX, 202-203) Aquiles recibe a los embajadores de Agamenón y da la siguiente orden a Patroclo, su entrañable amigo: "Coge la cratera más grande, hijo de Menecio, haz una mezcla fuerte (más vino que agua) y sirve copas para todos".

Para entender bien el tema del vino en las épocas arcaica y clásica griegas hay que referirse al dios del vino, Dionysos. Este dios era hijo de Zeus y Semele (sacerdotisa de la Luna). Recién nacido, la Luna brilló esplendorosamente y apareció una estrella encima de la cueva en que se encontraba entre un grupo de ninfas; lo alimentaron con miel y le dieron racimos de uvas para jugar. En sus viajes enseñó el cultivo de la vid y la elaboración del vino a Icarion, rey de Icaria. Los campesinos de Icaria abusaron y, creyendo que se habían envenenado con vino, dieron muerte a su rey. Muchas otras circunstancias legendarias adornan la vida de Dionysos²¹.

El vino fue para los griegos la bebida de la civilización, que no sólo alegraba los cuerpos y los espíritus, sino que además podía servir para curar las enfermedades.

Si el agua o la hydromiel son las bebidas frecuentes, el vino es la bebida auténticamente real, proporcionada por Dionysos.

Los métodos de elaboración son diversos, según las distintas zonas productoras. En la fermentación se utilizaban tratamientos diferentes desde el agua salada, la cocción del vino y el añadido de plantas aromáticas o miel. Se prueban los mostos y se definen los procesos de elaboración, para conseguir su duración.

En odres de piel se guardaba el vino para consumo, mientras el destinado al comercio se guardaba en ánforas de cerámica y se inscribía tanto el nombre del fabricante y vendedor como de algún magistrado con lo que en palabras de R. Flacelière²², se garantizaba la "denominación de origen".

²¹ En relación con la historia del vino, puede consultarse, entre otros un libro sencillo, pero riguroso de M. TOUSSAINT-SAMAT, *Historia natural y moral de los alimentos*, 3, *El aceite, el pan y el vino*, Madrid, 1991, pp. 67-124.

²² *La vida cotidiana en Grecia en época de Pericles*. Buenos Aires, 1967, p. 164.

Hay en época clásica muchos vinos que se garantizan por su origen; el prestigio de los vinos de Creta, Tasos, Quios, Lesbos, Rodas, Chipre, Naxos, Corinto, etc, hace que cualquier mesa que se precie cuente con los vinos demás alta consideración y aceptación entre los nobles comensales. J. Pouilloux²³, basándose en una inscripción (*Inscriptiones Graecae*, XII supl. 347, I), refiere que en Tasos existe una legislación concreta, para regular el comercio del vino, que protegen las exportaciones y sancionan los posibles fraudes.

El vino sirve para el consumo, pero además forma parte de las ceremonias religiosas, para libaciones y ofrendas a muchos dioses.

Es evidente que la bebida forma parte esencial en los banquetes, comidas en fiestas o de reuniones de amigos.

"Los banquetes, según R. Flacelière (nota 22, p. 195) (*symposia*) hasta dieron nacimiento a un género literario". Claro testimonio de ello son las *Conversaciones de mesa* (*Sumposiaca*) de Plutarco y los *Deipnosophistas* de Ateneo.

El término "Symposion" no significa otra cosa que "reunión de bebedores" en la que se habla de temas de muy diversa índole, se escucha música, se contemplan espectáculos, bailes, etc.

Nada mejor aquí que los textos de *Banquetes* de Platón y de Jenofonte:

Luego de lo cual, cuando Sócrates se hubo instalado en el lecho (junto a Agatón, por lo tanto en el lugar de honor) hubo cenado, los demás también, todos hicieron libaciones, cantaron el himno del dios (Dionisos) y cumplieron los otros ritos acostumbrados. Entonces se pusieron a beber. Platón, *Banquete*, 176, a.

Dicho esto, no se tardó mucho en oír en el patio la voz de Alcibiades completamente borracho y que gritaba a voz en cuello que le dijeran dónde estaba Agatón, rogando que lo llevaran junto a Agatón. Lleváronle pues junto a los convidados, sostenido por la tocadora de oboe y por algunos de sus compañeros. He aquí que aparecen en el umbral de la sala, ciñendo una suerte de frondosa corona de hojas de hiedra y violetas, y la cabeza cubierta con una cantidad de tiras: "Señores, buenas noches, dice. ¿Admitirías que un hombre ebrio –completamente ebrio, a fe mía– bebiera con vosotros? ¿O bien tendremos que escapar, luego de habernos contentado con cubrir con estas guirnaldas a Agatón, por cuya causa precisamente hemos venido?" Platón, *Banquete*, 212, c-e.

Pero de repente llega a la puerta una nueva banda de jaraneros, y como la hallan abierta porque alguien salía arremeten sin titubear y se instalan en

²³ *Recherches su l'histoire et les cultes de Thasos*. Paris, 1954, pp. 37-45.

los lechos. Un tumulto general llena en ese momento la sala, y desaparecido el orden, se vieron constreñidos a beber el vino en forma desmedida. Platón, *Banquete*, 223, b.

R. Flacilière (nota, 22, pp. 199-200) hace un espléndido resumen del contenido general:

"Pero como ocurría que los convidados habían bebido mucho la víspera, resolvieron de común acuerdo, "en lugar de emplear la reunión de ese día para embriagarse, moderarse por propio consentimiento en la bebida", sin que nadie se viese obligado a ello, es decir sin que un simposiarca designado fijase a cada cual el número de copas que debía vaciar. Luego Erixímaco propone "que manden a pasear a la tocadora de oboe que entró hace un rato (que toque para sí misma, dice, o bien, si así lo desea, para las mujeres de la casa) y que pasen el tiempo de la reunión conversando sobre un tema convenido". Dicho esto Fedro propone como tema de discurso el elogio del amor.

Entonces leemos sucesivamente los discursos de Fedro, de Pausanias, de Erixímaco (a quien el poeta Aristófanes cede su turno porque está afligido por un hipo pertinaz, lo que le vale, por parte del médico una "prescripción" sobre los diversos medios que se emplean para que pase el hipo), luego de Aristófanes (ya curado de su hipo), en seguida, después de un intermedio, de Agatón, y finalmente, del mismo Sócrates, que dialoga primero con Agatón, según su método habitual, luego expone sus ideas sobre el tema, o más bien las de Platón, poniéndolas bajo el nombre de la sacerdotisa Diotima.

No bien Sócrates había terminado de hablar cuando, súbitamente, "golpearon la puerta del patio, tras la cual se oyó el bullicio de los juerguistas, al parecer, con una tocadora de oboe cuya voz se dejaba oír". Agatón ordena a sus esclavos ir a ver lo que ocurre.

Alcibíades es invitado a entrar y va a instalarse en el lecho del dueño de casa, entre éste y Sócrates, que al principio no lo reconoce. Agatón ordena a los sirvientes quitarle las sandalias.

Entonces Alcibíades proclama que es menester seguir bebiendo y se nombra a sí mismo, por su sola autoridad de hombre ebrio, como simposiarca. Ordena que le lleven una gran copa de vino, o más bien, dice, el *psyc-ter*, es decir el vaso para refrescarlo, del que el narrador nos indica que contenía ocho *cotyles*, o sea más de dos litros y cuarto. Lo llenan, lo vacía completamente, luego, obliga a Sócrates a beber la misma cantidad de vino. Después de lo cual, invitado a hablar, pronuncia su famoso elogio de Sócrates: *in vino veritas*. En seguida Sócrates desea hacer a su vez el elogio de Aga-

tón y pide a éste que se cambie de lugar, en el mismo lecho, para hallarse nuevamente junto a él.

Entonces algunos convidados parten, otros se duermen; Agatón, Aristófanes y Sócrates quedan solos para beber y platicar. Finalmente Aristófanes y luego Agatón se entregan al sueño. Entonces Sócrates, que podía beber grandes cantidades de vino sin sentirse incómodo, "se levantó y salió; tomó el camino del Liceo, y luego de lavarse pasó el resto del día como lo hubiera hecho en cualquier otra circunstancia. Después, cuando lo hubo pasado de esta suerte, hacia la noche entró en su casa para descansar. Así finaliza el *Banquete* de Platón.

El mismo autor ya citado (R. Flacelière) recoge el desarrollo del *Banquete* de Jenofonte:

Los dos actores parecían dos amantes impacientes por satisfacer el amor que los apremiaba desde hacía tiempo. Al verlos estrechamente abrazados, como si se dispusieran a ir juntos a acostarse, los convidados solteros juraron que se casarían pronto, y los que ya estaban casados, montaron a caballo y galoparon hacia sus esposas, con el fin de gozar de ellas. Sócrates y algunos otros, que se habían quedado con él, salieron de paseo con Callias para reunirse con Autólico y su padre. Así concluyó el banquete. Jenofonte, *Banquete*, caps. VII-IX.

El *Banquete* de Jenofonte, después de un breve preámbulo, comienza así:

"En las grandes Panateas, hubo carreras de caballo. Callias, hijo de Hipónico, llevó a ellas al joven Autólico, a quien amaba y que acababa de ganar el premio de pancracio. Terminadas las carreras, Callias fue a su casa del Pireo, seguido por Autólico, el padre de éste y Nikerato. Advierte juntos a Sócrates, Critóbulo, Hermógenes, Antístenes y Carmides", y los invita a todos a cenar en su casa esa misma noche con Autólico y su padre, sin duda para festejar la victoria en el pancracio de su joven *eromene*.

En la sala del banquete, Autólico, cuya belleza atrae las miradas, se coloca junto a su padre. Los convidados cenan en silencio, cuando, de pronto, golpean a la puerta. Es el bufón parásito Filipo, acompañado por un esclavo, que solicita que lo inviten a cenar. Callias lo invita a ocupar un lugar: "Ves a nuestros convidados serios; llegas a punto para alegrarlos". Pero las chanzas de Filipo, al comienzo, no hacen reír en absoluto a los convidados. Entonces deja de comer, se cubre la cabeza, se arroja sobre el lecho y simula llorar, lo que apiada a los presentes: lo exhortan a que coma y hasta le prometen reír sus bromas.

"En cuanto se llevaron las mesas, se hicieron las libaciones y el peán se cantó", es decir en el momento en que empieza el simposio propiamente dicho, un botero siracusano se presenta para ofrecer la diversión (*comos*), con un grupo formado por tres jóvenes: una buena tocadora de oboe, una bailarina acróbata y un joven muy bello, a un tiempo tañedor de cítara y bailarín. Es harto probable que el acaudalado Callias había comprometido de antemano los servicios del siracusano y su compañía para distraer a sus convidados. Jenofonte nos lo deja entender con sólo decir que este empresario hacía actuar a sus bailarines y músicos para ganar dinero.

En primer término se oye un concierto de cítara y oboe. Callias propone que traigan perfumes, pero Sócrates se opone diciendo que el uso de los perfumes no conviene sino a las mujeres. (Había en las salas de banquete, como en el gineceo, altos pebeteros (*thymiateria*), que también figuran en las ceremonias religiosas. Los griegos usaban con profusión los perfumes en muchas circunstancias). Luego de lo cual, a los sonos del oboe, la bailarina hace cadenciosos juegos de malabarismo con doce aros, luego se entrega a arriesgados ejercicios en un círculo guarnecido de espadas que atraviesa haciendo cabriolas, y cada número suscita los comentarios de los convidados. En seguida, le llega el turno de bailar al muchacho, lo que induce a Sócrates a que desearía practicar, dice "con el fin de reducir su vientre, que sobrepasa la medida justa, a proporciones más juiciosas". El bufón Filipo parodia luego en una forma grotesca a los dos bailarines. Sócrates solicita que se beba con moderación, y no para embriagarse, luego, después que el muchacho haya cantado un trozo acompañándose con la cítara, inicia una conversación: cada uno de los convidados debe señalar la virtud o el arte a la que aprecia más y tratará de comprobar su excelencia, lo que da lugar a un cambio de palabras ligeras, y más bien desatinadas. En seguida tiene lugar un placentero concurso de belleza entre Sócrates y Critóbulo.

Un poco más tarde, algunos convidados proponen divertirse con el "juego de retratos", pero otros se oponen, y Sócrates los pone de acuerdo entonando una canción. La bailarina se dispone a ejecutar un nuevo número de acrobacia sobre un torno menos peligroso y más tranquilo. Mientras el empresario y su compañía, luego de abandonar la sala, hacen los necesarios preparativos, los convidados conversan sobre el amor, lo que es, en resumidas cuentas, el tema principal de esta obra de Jenofonte, como del Banquete de Platón. Después de este cambio de palabras, el joven Autólico se retira, y el siracusano presenta entonces una suerte de mímica, en la que el bailarín y la bailarina desempeñan los papeles de Ariadna y de Dionisos, a loa sonos del oboe. Este gracioso espectáculo se hace muy pronto lascivo.

Además de lo recogido, conviene recordar que el vino y Diónysos están en el origen de la tragedia griega. La primera obra de Téspis, que se representa en el año 534 a.C. bajo la tiranía de Pisístrato en Atenas, se la debemos al vino. Seguramente se trata de la obra de teatro trágico más antigua en la historia humana.

Desde la época de la gran colonización griega (750-550 a.C.) el vino se extiende por la Magna Grecia (Sur y Suroeste de Italia, Sicilia, Cerdeña, etc) y significa, entre otras muchas cosas, la generalización del cultivo de la vid, coincidiendo en parte con el auge cultural del mundo etrusco. De todas formas, la vid y el vino eran ya conocidos con anterioridad a la colonización griega.

ETRURIA Y ROMA

La vid es conocida en el mundo etrusco-romano desde comienzos del primer milenio o quizá con anterioridad. A pesar de ser abundante, el vino es de alguna manera considerado como un cierto lujo.

Primitivamente en el mundo etrusco-romano se hacía una elaboración muy elemental y se desconocía el sistema, para su conservación y comercialización. Es de los griegos de quienes aprenden los buenos métodos y además importan algunas clases selectas de vides.

El crecimiento del cultivo de la vid en Italia en general supone un descenso de la producción de cereales. Esta situación plantea problemas hasta el punto de que algunos emperadores en su momento, deben tomar medidas al respecto.

Los vinos italianos eran menos estimados que los importados de Grecia, más costosos, pero signo inequívoco de distinción. La buena mesa se definía por la comida sabrosa y abundante y también por la calidad de los vinos que se sirven en ella.

Columela (III, 3) refiere que el coste de una plantación de vid no debe costar más del doble de lo que supone la adquisición de un terreno sin cultivar. Ya nos habla Catón (*De re rustica*, 2) del crecimiento del cultivo del viñedo y de la reducida comercialización del vino.

La situación propicia para el consumo regular de vino la proporciona la "cena", la última comida del día, al caer la tarde. Se trataba no sólo de comer y beber abundantemente, sino también de comentar las vicisitudes del día o establecer auténticas tertulias que tocaban diversos temas; unas formas en parte heredadas de Grecia ("symposion"), como veremos.

Los banquetes están sometidos a un auténtico ritual. Se cuida la comodidad del triclinio, la posición de los comensales, distribuidos jerárquica-

mente. Se eligen los esclavos más hermosos y de mejores modales. Se seleccionan los manteles y servilletas más vistosas y, sobre todo, se pone especial cuidado en la elaboración y presentación de los distintos platos.

Los banquetes brindan convivencia, además y por ello hay que buscar el medio para facilitar la intercomunicación. La clave será el vino que produce una locuacidad conveniente para la conversación amena, chistosa y obscena a veces.

En una primera fase de la cena ("ingustiatio") se bebía un vino mezclado con agua o miel ("mulsum") pero algunos ya con los aperitivos bebían vino de Falerno, como nos cuentan Petronio (*Satiricón*, 21). A continuación se pasaba a la parte fuerte de la comida con platos de carnes, pescados y otros manjares; abundaban los vinos más adecuados para cada plato, tintos, claretes, blancos y rosados. A los postres se servían algunos vinos dulces y se pasaba a la fase de la sobremesa ("comissatio"), auténtica velada nocturna donde todo tenía cabida: vino abundante, borrachera, danzas, lujuria, etc, etc. Es la fase de las libaciones a los dioses y los brindis, para desearse buena salud, éxito y bienestar entre los comensales y se recordaba el deseo de progreso para la patria y larga vida al emperador.

Un preciosa escena la describe Horacio (Oda 1, 27) de una forma admirable de la que entresacamos las referencias al vino:

"El banquete se ha prolongado, según recoge J. Guillén²⁴, hasta muy entrada la noche en una amistad y camaradería admirables; pero llega la hora de beber, los comensales se levantan de sus lechos y las copas se llenan una y otra vez. Cada uno pronuncia el nombre de su amada y tiene que beber tantas copas seguidas cuantas letras componen el nombre. Alguno nombra a Licorides y tienen que libar nueve copas seguidas, quedando ya maltrecho ... Horacio se mantiene sereno sin beber ... Estoy dispuesto a apurar mi copa de generoso Falerno (dice Horacio)..."

La cena prototípica de exageraciones gastronómicas es la conocida de Trimalción, descrita por Petronio (*Satyricon*, 31, 47-50), de cuyo texto recogemos las alusiones a la bebida:

"... Traen dos ánforas de cristal cuidadosamente selladas, de cuyo cuello pendía una etiqueta que decía: Falerno Opimiano de cien años. Mientras leemos los títulos, Trimalción da unas palmadas con sus manos y dice: ¡Ay, qué pena! ¡el vino vive más tiempo que el hombre! Por tanto, a beber como esponjas. El vino es la vida. Os doy verdadero Opimiano..."

²⁴ *Urbs Roma. Vida y costumbres de los romanos, II. La vida pública*, 6. Salamanca, 1978, p. 277, nota 613.

... Trimalción dijo: Es necesario que alegremos este vino, amigos míos. Bebamos hasta que naden los peces que hemos comido.

... El otro (esclavo), llevando una copa llena de vino, en torno de la mesa iba gritando: ¡Los dioses nos sean propicios!".

El cuidado de los buenos vinos no sólo se refiere al envasado, sino a la forma de servirlo en la mesa. Una vez quitada la etiqueta, en la que constaba el origen y el año de cosecha y el tapón, se vertía el contenido a través de un colador en la cratera con la que después se servía en las copas de cada comensal. Se cuidaba, además, la temperatura, refrescando el vino en verano y templándolo en invierno.

Haciendo, ahora, un poco de historia, sabemos que ya en época de Alejandro Magno (siglo IV a.C.) los vinos de Etruria se conocían en Grecia²⁵ según nos transmite Ateneo (XV, 702 b) y Dionisio de Halicarnaso (I, 37, 2) los recomienda en época romana la Galia Cisalpina, se citan los vinos Adria y Cesena y un Mecenaciano, que debía pertenecer este último a Mecenas, según nos refiere Plinio en su *Historia Natural* (XIV, 67). De todas formas los etruscos preferían los vinos dulces, algo así como nuestros moscateles. Las borracheras descritas pictóricamente en Etruria, constituyen una referencia obligada. Hay una serie de variedades vinícolas como el Tuderno (Umbría), el talpón (Arezzo), etc.

El vino formaba parte también de varias recetas culinarias; de ello tenemos muchas referencias en Petronio, Virgilio, Horacio y otros, que no recogemos por no hacer excesivamente largo el presente trabajo. Es precisamente Marcial (XIII, 13) quien nos informa de que en la comida de mediodía ("jentaculum") siempre se bebía un poco de vino. En la cena de Trimalción, ya recogida con anterioridad, además del vino Falerno, se citan el Vaticano y el Marsala, bastante flojos estos últimos. Plinio (*Historia Natural*, XII, 88) critica a algunos contemporáneos suyos porque "sirven a sus invitados un vino distinto del que ellos beben, o a lo largo del banquete sustituyen los buenos por otros medio-cres"; todo lo contrario de lo que ocurrió en las bodas de Caná. Marcial (IX, 2) llama "oscuro veneno" a un vino de Córcega. Juvenal (V, 24-156) habla de un tal Virrón, a quien califica de "patán", porque antes de cenar se hartaba de vinos añejos, para luego ofrecer a sus invitados un vino rancio del año.

De todo lo dicho es fácil deducir que el banquete era una buena ocasión para los placeres de la comida y muy especialmente del vino. Pero, además, el vino era también símbolo de cultura y amistad.

²⁵ Las referencias están tomadas del libro de J. HEURGON, *La vida cotidiana de los Etruscos*. Madrid, 1991, pp. 153-154.

Si el banquete copioso era propio de las altas esferas sociales, el pueblo llano bebía también, en casa o en la taberna, vinos más bien "peleones" y había verdaderas cofradías o asociaciones ("collegia") de bebedores, bajo la advocación del dios Baco. Y también en su honor se celebraron las Bacanales, fiestas de la bebida, lo que hoy son nuestras fiestas de la vendimia. Además, existen multitud de representaciones báquicas en mosaicos, pinturas en casas y tabernas, en utensilios domésticos, etc, que siempre evocaban las ideas gratas de sociabilidad y placer. Lo báquico representa una auténtica ideología.

Como ejemplo de gran bebedor se cita al emperador Claudio, del que dice Suetonio (*Vidas de los doce Césares*) que no pasó sin beber ni una hora de su vida. Y, como contrapartida nos refiere la sobriedad de Augusto, que sólo bebía tres copas por comida, algo más de un litro, lo que tampoco estaba nada mal.

A lo largo de la Historia, desde la más remota Antigüedad, se considera el vino como medicina, bebido con moderación, por sus propiedades benéficas para la digestión. El vino aparece en la medicina hipocrática y galénica.

Siempre se ha dicho que el vino hace amigos y es una gran verdad.

Y para terminar, un deseo: Que los dioses del vino nos sean propicios en el presente y para el futuro.

LA VITIVINICULTURA EN HISPANIA HASTA LA INVASIÓN MUSULMANA, SEGÚN LAS FUENTES CLÁSICAS

JOSÉ MARÍA BRAGADO TORANZO

Pese a los estudios realizados por varios autores, especialmente A. Schulten y J. M. Blázquez¹, sobre la vid y el vino en Hispania en la antigüedad, creemos que se hace necesario una puesta al día de los textos literarios de la época dejando a un lado tanto la epigrafía como la arqueología.

La vid crece silvestre en las riberas de la cuenca del Mediterráneo, denominándose *labrusca*², no existiendo comprobación arqueológica de su cultivo, variedad *vitis vinífera*, en la península Ibérica antes de las colonizaciones. *La primera noticia* que tenemos sobre la vid, para Iberia, la proporciona el Periplo de Avieno³, hacia el 530 a.C., quien la cita en la desembocadura del Ebro, introducida, probablemente, por los fenicios⁴, compitiendo con el olivo en la Bética a lo largo de toda la antigüedad, como parece deducirse de diversos textos⁵ que citan la calidad y la abundancia de ambos productos; así Estrabón⁶ nombra el cultivo de la vid junto al olivo

¹ A. SCHULTEN (1963), *Geografía y etnografía antiguas de la península Ibérica*. C.S.I.C. Vol 2. Madrid, pp. 427-434. J. M. BLÁZQUEZ, en diversos trabajos recogidos en (1978), *Economía de la Hispania romana*, Bilbao. IBID, (1978) *Historia económica de la Hispania romana*, Madrid.

² S. ISIDORO, *Etymlg.* XVII, 5, 3, y XVII, 9, 91.

³ AVIENO, *Ora Marítima*, vv. 500 ss. "Amén de la fecundidad de la tierra (se refiere a la desembocadura del Ebro) el suelo les da ganados, vid y regalos de Ceres, y productos transportados por el río Ebro".

⁴ A. SCHULTEN (1963), pp. 427-428.

⁵ PLINIO, *Nat. H.* XXXVII, 203, (nota 7). ESTRABÓN, III, 2, 6 (nota 9); IBID. III, 4, 16 (nota 6). JUSTINO, *Epit. Hisp. Ph.* XLIV, I, 5, "En efecto, aquí (en la Bética) se da abundancia de cereales, vino, miel y aceite".

⁶ ESTRABÓN, III, 4, 16: "Las raíces tintóreas abundan, el olivo, la vid, la higuera y similares plantas crecen abundantemente en las costas de Iberia que bordean nuestro mar (el Mediterráneo) y las del mar exterior (el Atlántico)".

y la higuera y Plinio⁷ alaba la fertilidad de algunas de las tierras de Hispania en cereales, aceites y vinos.

La principal *zona de cultivo* era la Bética que viene a corresponder a la actual Andalucía, siendo muchas las noticias que tenemos de la vitivinicultura bética: Columela las cita en varias ocasiones, genéricamente, al igual que Plinio, como más tarde veremos, y Justino⁸, siglo II d.C.; pero es el geógrafo Estrabón, siglo I d.C., quien matiza mucho más, centrándose en la Turdetania, donde hay un topónimo *Oinoussa*, de *oinos*, vino en griego, perteneciendo al actual vino de Jerez y a sus hermanos de zona⁹. Este topónimo, *Oinoussa*, aparece, al menos, en dos ocasiones más, una de ellas refiriéndose a la actual Cartagena y otra a Peñíscola, por lo que puede ser un topónimo común que nos permitiría ampliar el arco del cultivo de la vid¹⁰. Se ha propuesto que el actual topónimo de Lebrija, Sevilla, derive de *nébris*, la piel de los sátiros, acompañantes de Dionisos o Baco¹¹. Varias son las ciudades del Guadalquivir que llevan en sus acuñaciones monetarias la imagen de la vid, así *Ulia*, en Montemayor, *Oripipo*, en la Torre de los Hebreros, al oeste de Dos Hermanas, bien conocidas por los itinerarios y diversas fuentes¹².

Otras zonas de cultivo, no menos importantes, eran la de la cuenca del Ebro y el litoral levantino, amplísimamente celebradas por los autores greco-romanos. Así Marcial¹³, fines del siglo I d.C., en reiteradas ocasiones, menciona los vinos de estas tierras y un magnífico ejemplo lo tenemos en los emparrados de la villa que le regaló Marcela en Bilbilis, la actual Calatayud, y

⁷ PLINIO, *Nat. H.* XXXVII, 203 "Después de Italia, excepto las ricas regiones de la India, debo colocar a Hispania, al menos su borde costero, aunque Hispania es pobre en parte pero donde es fértil produce con abundancia cereales, aceite, vino, caballos y metales de lo más variado...".

⁸ Véase nota 5.

⁹ ESTRABÓN, III, 2, 4, donde trata de la fertilidad de Turdetania que exporta todo tipo de frutos. III, 2, 6, "De Turdetania se exporta trigo, mucho vino y aceite". Véase A. GARCÍA BELLIDO (1968), *España y los españoles según la Geografía de Estrabón*, Madrid, p. 79 y nota 105.

¹⁰ Véase nota anterior de A. GARCÍA y BELLIDO y A. SCHULTEN (1935), (*Fontes Hispaniae Antiquae*), F.H.A. III, Barcelona, pp. 66-67.

¹¹ Véase A. SCHULTEN (1963), p. 428.

¹² Véase, entre otros, a J. M. ROLDÁN HERVÁS (1975), *Itineraria Hispana, Fuentes antiguas para el estudio de las vías romanas en la península Ibérica*, Valladolid, *Oripipo*, p. 255, *IT. ANT.* 410, 2, VAS. VICARELL. II, III Y IV, PLINIO, III, 11; *Ulia*, p. 275, *IT. ANT.* 412, 5, *RAV.* IV, 44 (315, 17). PLINIO, III, 10, ESTRABÓN, III, 2, 2.

¹³ MARCIAL, XIII, 118: "Tarraco que no cederá más que a los vinos campanos, produjo este vino que rivaliza con las ánforas de Etruria". *IBID.* VII, 53,6., entre los regalos que le envía Umbro señala "una botella de mosto negro de Laletania". Pese a no nombrar el vino creemos que Marcial está alabando los vinos de Tarraco y de Bilbilis, hoy Calatayud, *IBID.* I, 49, 21, en el cuadro bucólico que da de Hispania a Valerio Liciano para invitarle a aconsejarle que vaya a "los soleados litorales de Tarraco y a tu Laletania". *IBID.* XII, 31, sobre la hacienda que le regaló Marcela "este bosque, estas fuentes, esta sombra entretejida con los pámpanos (es decir, un emparrado)...".

afirma que el vino de *Tarraco*, hoy Tarragona, rivaliza en calidad con el de Etruria y de Campania, en la propia Italia. Silio Itálico¹⁴, siglo I d.C., en tres ocasiones, cita el vino de *Tarraco*, hoy Tarragona, comparándolo con el del Lacio y el campano, calificando a la ciudad de *Tarraco* de vinífera y hospitalaria para Baco. Plinio¹⁵ realiza similares parangones. Los vinos de *Lacetania*, cercana a la Barcelona actual, debían ser abundantes pero eran tintos ásperos, ácidos, de mala calidad y probablemente baratos, al menos es lo que se deduce de Marcial¹⁶.

En Lusitania sabemos que se producía vino gracias a dos noticias, una de Polibio, siglo II a.C., transmitida por Ateneo de Naucratis¹⁷, hacia el 200 d.C., por la que conocemos que unos 40 litros de vino valían un dracma, lo mismo que 53 litros de cebada, cinco veces más que un cerdo bien cebado o una ternera, que es un precio bajo para la época por lo que, evidentemente, era abundante, produciéndose en Lusitania ya que el transporte encarecía de sobremanera los precios. La otra noticia nos la transmite Estrabón¹⁸, cultivándose el viñedo cerca de Morón, en la confluencia del Zécere con el Tajo.

Respecto a las islas Baleares los datos son, en cierta medida, contradictorios, así Diodoro de Sicilia¹⁹, en las guerras de conquista de Hispania, siglos II-I a.C., afirma que no lo poseen y poco después, siglo I d.C., Plinio²⁰ los compara con los mejores de Italia, como ya vimos.

¹⁴ SILIO ITÁLICO III, 369-370 "...da Tarraco, productora de vino y cata sólo para el vino Lacio". IBID. XIII, 118, "...Tarraco sólo cata para el vino campano". IBID. XV, 177, "...Tarraco hospitalaria para Baco".

¹⁵ PLINIO, *Nat. H.* XIV, 71, (tratando sobre los diferentes vinos de Etruria, Liguria y Marsella), "En Hispania los vinos lacetanos son famosos por su abundancia, los tarraconeneses y lauroneses por su calidad y los baleáricos, de las islas, resisten la comparación con los mejores de Italia". Lacetania es la región de Barcelona, los vinos tarraconeneses son los cercanos a la actual Tarragona y quizá la zona cercana de Castellón y los lauroneses son los de Lauro, cerca de Liria, Valencia, pese a que hay un Lauro en la Bética, cerca de Córdoba. Los baleáricos, evidentemente, se trata del vino de las islas Baleares, véase DIODORO, 5, 17, 2, (nota 19) sobre falta de vino en las Baleares.

¹⁶ MARCIAL, VII, 53, 6, (véase nota 13), y I, 26, 9 "si bebes, Sixtiliano, más de diez vasos, el tabernero te dará las heces laletanas".

¹⁷ ATENEO, *Deipnosophistai*, (El banquete de los sofistas), VIII, 330 (tomado de POLIBIO XXXIV, hoy perdido), "el metrete de vino (vale) un dracma". El metrete viene a equivaler a unos 40 litros de capacidad, lo mismo vale un medimno de cebada, unos 53 litros, un cerdo cebado cuesta 5 dracmas, una oveja 2 dracmas, una ternera 5 y un buey de arar 10 dracmas.

¹⁸ ESTRABÓN, III, 3, 1, El Tajo, en su desembocadura, tiene veinte estadios formándose dos esteros por la pleamar... "en el estero superior hay una isla...con olivo y viñas... esta isla está cerca de Morón, ciudad bien situada...con ricos campos en sus alrededores". Véase A. GARCÍA BELLIDO (1968) p. 109, identifica Morón con la actual Almourol en la confluencia del Zécere con el Tajo. A. SCHULTEN, A. (1952) F.H.A. VI pp. 196 ss.

¹⁹ DIODORO, 5, 16, 2 ; La isla Pitiusa, hoy Ibiza, "es de mediana calidad, tiene poca tierra de viñedos". IBID. 5, 17, 2, Las islas Baleares "...carecen de vino por lo que lo tienen en gran estima por su rareza".

²⁰ PLINIO, *Nat. H.* XIV,71, (véase nota 15).

En el *resto de Hispania* no se puede afirmar, a la luz de las fuentes clásicas, la existencia del cultivo de la vid, siendo reiteradísimas las citas que niegan su existencia, así a los habitantes del interior y del norte peninsular se les llama *hidropotai*, es decir, "bebedores de agua", tópico éste que junto al de la frugalidad va a ser constante en la historia de los pueblos del centro y del norte, pese a que hay textos que en absoluto tratan esta pretendida abstinencia en la mesa, así p.j. el filósofo Platón²¹, siglo IV a.C., cita a los iberos como grandes bebedores, junto a otros pueblos, contradiciéndole Filarco²², siglo III a.C. Estrabón²³ trata sobradamente de la templanza de los pueblos del norte pese a que si consiguen vino, evidentemente a través del comercio, lo consumen rápidamente. De los celtíberos, transmite Diodoro²⁴, beben vino con miel, *mulsum*, siendo el vino de importación. En el sitio de Intercatia, en Tierra de Campos, por Lúculo en el 151 a.C., según Apiano²⁵, siglo II d.C., los romanos sufrían disturbios intestinales al ingerir mucha carne sin vino y sin sal, evidentemente se trata de gastroenteritis infecciosa.

La bebida alcohólica habitual en el centro y en el norte de Hispania era la *cerveza*, siendo numerosos los textos que tratan de la misma. Así Paulo Orosio²⁶, siglos IV-V d.C., comenta que, en la toma de Numancia por Escipión Emiliano en el 133 a.C., los numantinos, para darse fuerza y romper el cerco al que estaban sometidos, se embriagaron con cerveza. Ateneo²⁷ habla de vino de cebada, es decir, de cerveza, en las bodas de Viriato. A la cerveza se le llama

²¹ PLATÓN, *Leyes*, I, 637, d, "No hablo del uso del vino y si es recomendable beberlo o no, hablo del exceso y me pregunto si hay que hacer uso del mismo como los escitas, los persas, cartagineses, celtas, iberos y tracios".

²² FILARCO, *Ateneo*, 2, 44, c, "y dice que todos los iberos beben únicamente agua... comen una sola vez al día...".

²³ ESTRABÓN, III, 3, 6, "Los ribereños del Duero viven a la manera espartana... (toman) una sola comida al día que es sencilla y simple". IBID. III, 3, 7, "Todos los habitantes de la montaña son sobrios, beben agua...". IBID III, 3, 7, Tratando sobre los pueblos del norte peninsular y al describir sus costumbres "...el vino escasea y cuando lo obtienen pronto lo gastan haciendo banquetes con sus familias".

²⁴ DIODORO, 5, 34 "Comen carnes, variadas y abundantes, y beben vino con miel, ya que la tierra les proporciona miel suficiente y el vino lo compran a los comercaderes que llegan hasta allí".

²⁵ APIANO, *Iber.* 54, (Los romanos) "debilitados por las frecuentes vigilias y por las comidas que no les eran propias ya que carecían de vino, sal, vinagre y aceite, alimentándose de trigo, cebada y mucha carne de ciervos y liebres, cocida sin sal, padecían diarreas y muchos morían".

²⁶ OROSIO, 5, 7, 13-14, "Finalmente irrumpieron todos de repente (los numantinos) después de haber bebido una gran cantidad no de vino, que en esta región no abunda,...(sino de cerveza)"

²⁷ ATENEO, 16, e "Similar en aspecto y magnificencia supone Polibio la casa de un rey ibero que dice haber copiado la afeminación de los feacios, excepto en colocar las crateras de plata y oro en medio de la habitación, llenas de vino de cebada". Puede referirse a la boda de Viriato con la hija de Astolpas, véase DIODORO, 33, 7, 4. A. GARCÍA Y BELLIDO (1967), *Veinticinco estampas de la España antigua*, Madrid, pp. 76 ss.

caelia y *cerea*, similares al *zitho* de Egipto y *cerevisa* de las Galias, según Plinio²⁸; curiosamente solamente en España se conserva el nombre de cerveza, *cerevisa*²⁹. Tanto Estrabón como San Isidoro de Sevilla, siglos VI-VII d.C., confirman el uso de la cerveza entre los pueblos citados³⁰. Conocemos perfectamente su naturaleza y elaboración, siguiendo a Plinio, Orosio y San Isidoro³¹, siendo la fabricación, salvadas las oportunas distancias, similar a la actual, partiendo del grano humedecido y secado se produce la malta que hecha harina y mezclada con agua y fermento proporcionará la bebida, una vez filtrada.

Dos autores, Plinio y Columela, siglo I d.C., tratan las *técnicas de cultivo* de la vid: Plinio³² recomienda que los viñedos deben plantarse a favor del

²⁸ PLINIO, *Nat. H.* XXII, 164, "los cereales dan también bebidas: el zito en Egipto, la caelia y la cerea en Hispania, la cerevisa y otras bebidas en la Galia y en otras provincias. La espuma de todas suaviza el cutis femenino".

²⁹ La etimología de cerveza que nos ofrece SAN ISIDORO, *Etymlg.* XX, 3, 17, *Cervisia* (cerveza) viene de Ceres, de los cereales, ya que es una bebida sacada de semillas de cereales y realizada de varias maneras. En toda Europa el nombre es el derivado de *bier*, en alemán cerveza, así en italiano se le denomina *birra*, *bière* en francés, *beer* en inglés, cuando el nombre en celta es *alu* y de ahí *ale*, como también se la conoce en Inglaterra. El *bier* alemán procede, a su vez, del latín *bibere*, beber. Véase A. GARCÍA BELLIDO (1978), *La España del siglo primero de nuestra Era* (Según P. Mela y C. Plinio), Madrid, p. 271, nota 247. J. COROMINAS y J. A. PASCUAL (1989), *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*, Madrid, Tomo II, voz cerveza.

³⁰ ESTRABÓN, III, 3, 7 (Los habitantes de la montaña, refiriéndose a cántabros, astures y galai-cos) "beben también zito". S. ISIDORO, *Etymlg.* XX, 3, 18, "(Caelia) que se fabrica en esas regiones de Hispania que no son feraces en vino". Curiosamente el propio S. ISIDORO, *IBID* XX, 3, 16, nos da la sidra, *sicera*, que es aquella bebida que causa embriaguez que no sea de vino, obtenida del jugo de cereales o de manzanas, también de palmeras.

³¹ PLINIO, *Nat. H.* XIV, 149 "Los pueblos de occidente se embriagan con bebidas procedentes de granos mojados. Las formas de las Galias y de Hispania son diversas, se llaman distinto pero su naturaleza es la misma. En Hispania dicen que las bebidas de este tipo pueden hacer envejecer". (Véase nota n.º 27). *IBID*, XVIII, 68, "En las Galias y en las Hispanias se macera el trigo de las variedades que dijimos para hacer una bebida, se emplea en lugar de levadura la costra que así se forma, siendo por este motivo el pan de allí más ligero que en otros sitios". OROSIO, 5, 7, 13-14, en el sitio de Numancia por Escipión, "... (los numantinos se embriagan) con "un jugo que llaman caelia porque es necesario calentarlo. Se extrae este jugo por medio del fuego del grano de la espiga humedecida, se deja secar y, hecha harina, se mezcla con un jugo suave, con cuyo fermento se le da un sabor áspero y un calor embriagador". S. ISIDORO, *Etymlg.* XX, 3, 18, "Caelia ha sido llamada de calentar, pues es una bebida realizada de jugo de trigo artificialmente. pues por el fuego surge aquella fuerza de la semilla humedecida y después secada y reducida a harina se mezcla con jugo suave. Fermentado esto se suma el sabor de la aspereza y el ardor de embriaguez".

³² PLINIO, *Nat.H.*, XVIII, 336, "las viñas de Asia, Grecia e Hispania, Italia marítima, Campania y Apulia deben plantarse mirando a este viento" (en 335 ha hablado del viento Aquilón, viento norte). *IBID*, XVII, 170, "En terreno árido es inútil poner plantones de vid; asimismo en los suelos secos arraiga mal el esqueje a no ser después de la lluvia, pero en lugares regados crece incluso una vid con pámpanos y ello hasta el solsticio de verano. Tal ocurre, por ejemplo, en Hispania". *IBID*, XVII, 249 "El riego es útil durante el calor del verano, malo en el invierno, en el otoño es variable según la naturaleza del terreno, porque, por ejemplo, el vendimiador de Hispania coge las uvas con el suelo encharcado, cuando en la mayor parte del mundo conviene dar salida a las aguas venidas con las lluvias otoñales".

viento Aquilón, viento norte, en Hispania y en otros lugares con elevadas temperaturas, ya que necesitan frescura, en terreno húmedo para que arraigue bien la planta y, por último, aconseja que se riegue en los veranos. Según el gaditano Columela³³ en Hispania cavan los viñedos en invierno, cuestión que le parece superflua ya que se ha socavado en el otoño de tal manera que las aguas del invierno han penetrado hasta lo más profundo, San Isidoro³⁴ señala esta misma operación. Advierte Columela³⁵ que, poco antes de la vendimia, cuando aprietan los calores y soplan vientos secos, como el *vulturno*, es decir, el Levante actual –lo que confirma el cultivo de la vid en las zonas de Cádiz, Jerez, etc.– debe hacerse sombra a los viñedos para que no se queme el fruto. Según Plinio³⁶, la plantación habitual, al parecer, era el emparrado, llamado *canterio*³⁷, facilitando las labores agrícolas y la floración, así como la maduración, apoyándose en pértigas, cañas y cuerdas de crin o de cáñamo. Que el emparrado era frecuente lo conocemos por Marcial en la zona de Bilbilis, como se comentó, en la finca que el regaló Marcela. Existe también la cepa, según Varrón³⁸ que conoció bien Hispania en el siglo I a.C. Palladio³⁹, hacia el 400 d.C., transmite que las vides pueden plantarse entrelazadas a los olmos, pese a que la interpretación tradicional que se ha dado al

³³ COLUMELA, *De Re Rustica*, conocido como "*Los doce libros de agricultura*", dedica completamente el libro III y prácticamente todo el IV, al cultivo de la vid. IV, 14, 2, "*El cavador, con fuertes labores de azada, volteará la superficie del terreno, desmenuzándolo con igualdad. Esta cava corrida es de nuestra aprobación, pues la que en Hispania llaman de invierno y se hace quitando la tierra de las vides y llevándola al medio de los entrelieños, nos parece superflua pues ya ha recibido la cava del otoño que ha descubierto las raicillas superficiales, ha llegado hasta las más profundas y les ha transmitido las aguas del invierno*". IBID, XI, 2, 59, A finales de Agosto "*en algunas partes, como en las costas de la Bética y en África se hace la vendimia...en las zonas más cálidas, como en las provincias nombradas, al acercarse la vendimia se hace sombra a los racimos con bálago o con otras cosas para cubrirlos, con el fin de que no se sequen con los vientos o con los calores*". IBID, V, 5, "*Marco Columela, mi tío, ...cultivador aplicadísimo en la provincia de la Bética, hacía sombra a las vides con esteras de palma cuando aparecía la canícula, porque en este tiempo algunas partes de aquella provincia están, por lo común, tan afectadas por el viento solano, llamado vulturno, que si no se les procura sombra a las vides se quema el fruto como si hubiera sido arrasado por el fuego*".

³⁴ S. ISIDORO, *Etymlg.* XVII, 5-31, "*Descalzar (oblaqueare) es abrir la tierra alrededor de la cepa y hacer un pequeño hoyo*" y 5-33, "*cavar es hacer un hoyo*".

³⁵ Véase nota anterior. COLUMELA, *De re rust.* V, 5.

³⁶ PLINIO, *Nat.H.* XVII, 165-166, "*La viña de emparrado sencillo se planta en filas derechas y lo llaman canterio. Esta vid es mejor para el vino porque no se da sombra, recibiendo el calor directo del sol, aireándose mejor, secándose más deprisa el rocío, facilita la despampanadura, el desterronamiento y todas las demás labores y florece mejor. El travesaño del emparrado se construye con pértigas, cañas, cuerdas de crines o de cáñamo, como en Hispania y en Brundisio*".

³⁷ El canterio es la percha o el apoyo de madera para sostener las parras de vid.

³⁸ VARRÓN, *Re Rust.* I, 8, 1, "*unas viñas pequeñas y sin horquillas, como en Hispania...*".

³⁹ PALLADIO, *Agric.* III, 17 "*Así es que las vides pueden entrelazarse con el olmo. Cierta hispano me mostró esta nueva forma, afirmaba que el lo había experimentado a partir de un melocotonero*".

texto es de “pueden ser injertadas en el olmo”; por otra parte, Columela⁴⁰ trata estas mismas cuestiones de asociación de cultivos en varios de sus libros. San Isidoro⁴¹ viene a hacer un resumen muy general de las técnicas de emparrado y de asociación de la vid con árboles, sin definir que tipo de árbol, y así “no temer la fuerza de los vientos y de las tempestades y sostienen su fruto sin peligro de que caiga”.

Conocemos diversos *tipos de uva*, tanto por Plinio como por Columela, recogiendo casi todas las variedades San Isidoro de Sevilla⁴²; así Plinio nos transmite el nombre de una de ellas, la *coccolobis*, conocida en Dirraquio, hoy Durazzo en Albania, como *balisca*⁴³ o real, posee el racimo suelto, soporta bien las altas temperaturas y es muy productiva, con dos variedades, una de uva oblonga y otra redonda. Para Columela la *coccolobis* es de segunda categoría, pero posee una producción alta y su vino mejora con el envejecimiento. Plinio⁴⁴ da una variedad propia peninsular, la *hispana*, tinta y similar a la *aminnea* o *siriaca*, la mejor entre las uvas comunes. Por el contrario, San Isidoro⁴⁵ la *aminea* la da como variedad blanca, siguiendo la etimología de *a-minea*, es decir, sin color rojo, sin embargo, poco después viene a decir que la *syriaca se llama así* por venir de Siria o por ser negra, es decir, tinta⁴⁶. De todas formas no hay que olvidar las palabras del propio San Isidoro: “que hay muchos tipos de vides, que al ser cambiadas de lugar pierden sus cualidades y nombre”⁴⁷.

⁴⁰ COLUMELA *De Re Rust.* Libros V, VI y VII.

⁴¹ S. ISIDORO, *Etymlog.* XVII, 5,10-13.

⁴² PLINIO, *Nat. H.* XIV, 29-30, “Los de Dirraquio tienen la balisca a la que los hispanos llaman coccolobis, su racimo es suelto, soporta bien los calores y los vientos solanos, es embriagadora y muy productiva. En Hispania hay dos variedades una de uva alargada y otra redonda, su vendimia es la más tardía. Cuanto más dulce es la coccolobis mejor es. El vino de la áspera se endulza en la vejez y el de la dulce va cogiendo aspereza, compite entonces con el vino albano. El vino de estas uvas es un buen remedio para las enfermedades de la vejiga”. COLUMELA, *De re Rust.* III, 2, 19, (tratando de las diversas variedades de uva y habiendo expuesto en primer lugar las que consideraba de mejor calidad) “también pueden ser recomendables las viñas de segunda clase por su producción y fertilidad, tales como las de Berri y la balisca o real, a la mejor de ellas los hispanos la llaman coccolobis, ambas cercanas a las primeras (se refiere a las de mejor calidad) que todas las demás, pues su vino aguanta durante mucho tiempo y en su envejecimiento va mejorando”. S. ISIDORO, *Etymlog.* XVII, 5, 15-30, y XX 3,2-16, no cita nada concreto para Hispania, toma sus datos de los autores anteriormente citados.

⁴³ S. ISIDORO, *Etymlog.* XVII, 5, 22, parece que la da como una variedad de la *biturica*, citada por COLUMELA, *De re Rust.* III, 2, 1.

⁴⁴ PLINIO, *Nat. H.* XIV, 41, “También es negra la uva aminnea a la que se le llama siriaca y lo es también la hispana, la mejor entre las variedades comunes”.

⁴⁵ S. ISIDORO, *Etymlog.* XVII, 5, 18, “Son muchas las clases de uva destinadas para hacer vino, entre ellas la aminea, que quiere decir sin minio, es decir sin color rojo, pues da vino blanco”. *IBID.* XX, 3,5.

⁴⁶ *IBID.* XVII, 5, 28.

⁴⁷ S. ISIDORO, *Etymlog.* XVII, 5, 29.

Se intentó mejorar el viñedo hispano con variedades que gozaban de enorme fama, al menos oficialmente, ya que conocemos a un procurador, C.I.L. II 2029, encargado de la distribución de cepas de Falerno para Hispania⁴⁸.

La *vendimia* se realizaba en la Bética, según Columela⁴⁹, a finales de Agosto, al igual que en África y, curiosamente, en la Lex Visigothorum⁵⁰ se ordena, indirectamente, que el período de vendimia será de mediados de Septiembre a mediados de Octubre.

Varrón⁵¹ transmite que en Hispania, con cierta frecuencia, las tinajas estallan por la fermentación del mosto no ocurriendo en Italia al usarse toneles.

Los *recipientes* donde se envasaba el vino, ánforas, se enlucían con resina para evitar las porosidades; según Plinio⁵², se usaba la resina del pino rodeno, pero el resultado debía ser malo ya que al ser amarga y de fuerte olor debía de transmitir estos sabores y olores al propio vino. De ahí que se utilizaran todo tipo de *mezclas* para restar sabor a los componentes resinosos que llevaba el vino, así Plinio⁵³ habla de una mezcla de hierbas que se añaden al vino con miel, llamándose a este vino "el de las cien hierbas". A propósito de esta mezcla de hierbas, Plinio⁵⁴ comenta el tratamiento fraudulento de vinos en la Narbonense, sur de Francia, con áloe para cambiarles el sabor y el color, pero esta práctica debía ser harto común, ya que está el vino *conditum*⁵⁵, al que se le agregan colorantes.

⁴⁸ A. SCHULTEN (1963), p. 428.

⁴⁹ COLUMELA, *De re Rust.* XI, 2, 59, (véase nota 33).

⁵⁰ LEX VISIGOTHORUM, II, 1, 12, del rey visigodo Chindasvinto (642-653) por la que se conceden vacaciones a los tribunales de 17 de septiembre a 18 de octubre por razón de la vendimia.

⁵¹ VARRÓN, *Re Rust.* I, 13, 6, "...con frecuencia, una vez que se ha almacenado el vino nuevo, las orzas en Hispania han estallado debido a la fermentación del mosto, lo que no ocurre con los toneles en Italia". S. ISIDORO, *Etymlg.* XX, 3, 4, afirma lo mismo pero no se refiere a Hispania, diciendo que "los recipientes estallan con el hervor del mosto, pese a ser muy grandes si están llenos y cerrados herméticamente".

⁵² PLINIO, *Nat. H.* XIV, 127, "En Italia la pez más estimada para enlucir los recipientes donde se envasa el vino es la del Brutio que se hace con resina de pino. En Hispania se extrae del pino rodeno pero es poco celebrada ya que su resina es amarga, reseca y de olor fuerte".

⁵³ PLINIO, *Nat. H.* XXV, 85, (Hablando de las diferentes hierbas hispanas) "... en Hispania no se han dejado de descubrir nuevas hierbas, de tal modo que es costumbre tomar en todo convite alegre una bebida de cien hierbas que se añaden al vino mezclado con miel, en la creencia que es muy agradable y muy sabrosa. Nadie sabe las clases ni las proporciones de esas hierbas, aunque el número consta en su nombre".

⁵⁴ PLINIO, *Nat. H.*, XIV, 68, "En cuanto al sabor de los otros vinos que produce la Narbonense (Sur de Francia) no puede decirse nada porque sus cosecheros han levantado talleres donde fuman el vino; ¡Y menos mal que no mezclan también yerbas y sustancias malas!, porque el tabernero también cambia el sabor y el color de los vinos agregándoles áloe".

⁵⁵ S. ISIDORO, *Etymlg.* XX, 3, 9, es aquel que "está realizado con mezclas de pigmentos". Una buena colección de tipos y mezclas en S. ISIDORO, *Etymlg.* XX, 3, 6-16, entre ellas señalamos, el *mulsum*, vino con miel, tomándose caliente; el *melicratum* también se hace con miel, el *carenum* es

Varrón⁵⁶ dice que en Hispania el vino se llama *bacca*, haciendo una falsa etimología de Baco, siendo el origen de *bacca* la voz celta *baca*, baya, término usado para designar todo fruto redondo y suelto y así existe en latín *bacarium* por *vas vinarium*⁵⁷.

La *calidad y la variedad* de nuestros caldos, en cierta medida, ya ha sido tratada y la valoración general creemos que no puede ser más positiva, pese a que conocemos tres textos que nos vienen a decir todo lo contrario: El ya citado de Marcial⁵⁸ en el que recomienda que si estás ebrio al final te darán vino laetano, el del poeta Ovidio⁵⁹, en *El arte de amar*, escrito hacia el 18 a.C., en el que viene a considerar el vino hispano como “peleón” y de bajo precio, ya que para emborrachar al guardián de la amada recomienda darle vino hispano y en Filipo de Tesalónica⁶⁰, poeta de la época de Calígula, siglo I d.C., en un poema burlesco compara los vinos hispanos con los de los escitas y celtas, es decir, ácidos, de baja graduación y de elaboración tosca.

Nuestros vinos también tenían su *uso en medicina*, al menos eso se desprende de Plinio⁶¹ que atribuye al vino de la variedad *cocolobis* ser remedio eficaz para las enfermedades de la vejiga. El tártaro hispano, *faecula spana*, compuesto químico de color blanco que se forma en las paredes de las vasi-

vino dulce cocido, similar al *sapa*, otro vino de cocción era el *defrutum*; el *spurcum* es el vino sucio, al igual que el *turbidum*, o mezclado con mucha agua; a los esclavos se les daba el *saccatum*, vino filtrado ya que se hacía de la mezcla de las heces con agua, resultando, por tanto, un “aguachirle”. COLUMELA, *De re Rust.* dedica prácticamente todo el libro duodécimo a diversos aspectos de la elaboración de los mostos, vinos y derivados –mezclas, vinagres, arropes, pasas– ofreciendo multitud de recomendaciones y consejos.

⁵⁶ VARRON, *Sat. Menipp. Rel.* VII, 87, *Baco y Liber, cuyos compañeros son los bacantes y el vino llamado en Hispania bacca*. Esta mismo origen lo dan SÉNECA en *De tranq. Animae* XV, 15 y San AGUSTÍN, *De civ. Dei* VII, 21.

⁵⁷ A. SCHULTEN (1963) p. 433. S. ISIDORO, *Etymlg.* XX, 5, 4, *baccea*, vaso para beber originalmente vino, posteriormente para el agua. A copia de ciclostil conocemos un trabajo de J. del HOYO CALLEJA, de la Universidad Autónoma de Madrid, sobre el *Culto a Dionysos-Baco-Liber-Pater a través de la epigrafía hispana*, presentado en las *XI Jornadas de Viticultura y Enología Tierra de Barros* y del que no sabemos si tiene publicación normalizada, en el que recoge un total de 38 epígrafes de Liber y Liber-Pater, con abundante bibliografía.

⁵⁸ MARCIAL, I, 26, 9, (Véase nota 16).

⁵⁹ OVIDIO, *Ars amnd.* III, 645, “también se puede burlar la vigilancia del guardián con abundante Lieo, aunque sea de las cosechas que se recogen de los cerros de Hispania”. *Lyaeus*, es el sobre nombre de Baco, poéticamente, vino. Véase S. ISIDORO, *Etymlg.* VIII, 11, 43-44.

⁶⁰ F. de TESALÓNICA, *Antología palatina*, 9, 561, “Burla a una viña. ¿Qué roca solitaria te crío sin sol en la nórdica Escitia, viñedo salvaje, acaso los Alpes de los celtas, siempre cubiertos de nieve? ¿Eres hija del duro terrón ibérico?”.

⁶¹ PLINIO, *Nat. H.* XIV, 30 (Véase nota n.º 36).

jas de fermentación, fue muy utilizado como emético, llegando su fama hasta el siglo XVIII⁶².

Se exportaban vinos de calidad y en cantidad suficiente a Roma y las ciudades itálicas, extremos estos transmitidos por los textos, Ovidio, Silio Itálico, Marcial, Plinio, etc. y comprobados por la arqueología, haciendo dura competencia al resto de los vinos del Imperio que nos vienen a recordar los problemas actuales, incluídos los *excedentes*, de la Unión Europea, así Cicerón⁶³, siglo I a.C., trata de proteger los viñedos itálicos no permitiendo la extensión de los cultivos en las provincias. Pocos años después, Columela⁶⁴ se queja de la importación de vinos de la Bética.

A finales del siglo I d.C., en el 92 d. C., sabemos, por Suetonio y otros autores⁶⁵, que, ante la escasez de trigo, Domiciano mandó arrancar como mínimo la mitad de los viñedos de las provincias, prohibiendo plantar más en Italia, semejante ley no debió de cumplirse⁶⁶. Vopisco de Siracusa⁶⁷ transmite que Probo, 276-282 d.C., permitió plantar vides y elaborar vinos a los galos, hispanos y bretones, por lo que la ley de Domiciano, al menos teóricamente, aún estaba en vigor.

⁶² Véase A. SCHULTEN (1963), p. 433. Los ácidos tartáricos, los tartratos y, especialmente, el bitartrato de potasio, éste llamado tártaro crudo de color blanco o rojo, dependiendo del vino del que proceda, se han usado como vomitivos, diuréticos, bebidas refrescantes, laxantes, y hasta dentífrico, no siendo recomendable por atacar el esmalte dentario, hasta el siglo XX. Sobre el vino y sus derivados en lo que se refiere a medicina puede verse, entre otros, DIOSCÓRIDES, *Materia médica*, quien dedica nada menos que prácticamente todo su libro V, en sus primeros 14 capítulos a la vid, vino y vinagre con sus propiedades curativas. S. ISIDORO, *Etymlg.* XX, 3, 13, dice que *faecula es la uva gorda que cocida hasta ser como la miel y enfriada es útil para el estómago*, el término *faecula*, sin lugar a dudas, es el tártaro.

⁶³ CICERÓN, *De Republica*, III, 15, "no permitimos que los pueblos transalpinos planten olivo y vid para que nuestros olivares y viñedos tengan más valor".

⁶⁴ COLUMELA, *De Re Rúst.*, I, Prefacio "...guardamos en nuestras bodegas los productos de las vendimias de las islas Cícladas, de la Bética y de las Galias".

⁶⁵ SUETONIO, *Domit.* VII, 2. (Domiciano) "un año en que había abundancia de vino, mientras que el trigo era escaso, estimando que el cultivo de las viñas hacía descuidar las tierras (dedicadas al cereal), prohibió plantar más viñas en Italia y mandó arrancar las de las provincias, dejando como mucho solamente la mitad de ellas, pero no se hizo ejecutar este edicto". EUSEBIO, *Crónica del año 2108 de Abraham*, "El emperador Domiciano dio orden de que no se plantaran vides en las ciudades". FILOSTRATO, *Vita Apoll.* VI, 42, "Durante el mismo tiempo el emperador Domiciano legisló no hacer viñas ni plantarlas y cortar las plantadas de ellas para hacer campos ricos en trigo". A esta reducción de viñedos parece referirse ESTACIO, *Silv.* IV, 3, 11-12, "¿Quién a la virtuosa Ceres las largamente negadas yugadas devuelve y las tierras sin viñas?", estando fechado el poema en el 95 d.C.

⁶⁶ Arqueológicamente no se ve interrupción en algunas de las bodegas, p.j. en Navarra, Villa de Funes, ya que hay grandes depósitos fechables entre el siglos I y II d.C. Véase D. PLACIDO SUÁREZ (1989), *Historia de España 2, La España romana y visigoda (Siglos III a.C.-VII d.C.)*, dirigida por A. Domínguez Ortiz, Barcelona, pp. 237-238.

⁶⁷ F. VOPISCO DE SIRACUSA, *S.H.A. Vita Probo*, XVIII, 8, "Probo permitió enseguida a todos los galos, hispanos y bretones poseer vides y elaborar vinos".

Curiosamente, no aparece en el Edicto de Precios Máximos de Diocleciano el vino hispano, lo que nos induce a pensar la ya poca importancia de nuestros viñedos en los circuitos comerciales del Imperio a fines del siglo III d.C. y así continúa en todo el Bajo Imperio ya que no es nombrado por Claudio Claudiano, hacia el 404 d.C., ni en la *Expositio totius mundi*⁶⁸, pese a que el obispo Paciano⁶⁹, en la segunda mitad del siglo IV, haga referencia a los vinos “exquisitos”, presumiblemente de Cataluña, criticando la molicie de sus conciudadanos barceloneses.

En el C.I.L. XV 4570 se recoge la inscripción de *vinum gaditanum* en un ánfora en Roma, fechada en el 31 a.C., designando no el origen del vino sino el lugar de embarque, Cádiz. En el C.I.L. XV 4578-4579, hay una estampilla de vino lauronense, hallada en Pompeya, siendo de finales de la República o comienzos del Imperio. Hay, además, tres ánforas en Roma y una más en Ostia con la inscripción *lauronense* que nos permite hablar de la exportación de este vino hispano hasta casi los finales del siglo I d.C. Pero nuestros caldos lauronenses también llegaban a Cartago. Blázquez⁷⁰, siguiendo a Techernia, traza un mapa de hallazgos de ánforas vinarias laletanas, llegando éstas hasta el Sur de Francia, Rin y Cartago. De los versos de Ovidio, ya comentados, se deduce que se exportaba vino de calidad ínfima a Roma, dato que se confirmaba en Marcial. Estrabón⁷¹ afirma que de Turdetania se exporta mucho vino, pero curiosamente no se habla de su calidad. La continuas comparaciones de nuestros vinos con los de Italia nos permite afirmar que el conocimiento deriva de que el vino hispano era de uso común en muchos lugares durante el Imperio.

Evidentemente, se daba también un comercio de *importación* de vinos desde Italia, así los hallazgos marinos con ánforas vinarias vienen a representar el 50% del total de pecios de ánforas. El vino importado era el de Falerno, el del Lacio y el de Campania. Las rutas de importación eran dobles, para el litoral catalán y levantino la ruta seguida era la del golfo de

⁶⁸ C. CLAUDIANO, *Laus Serenae*, vv. 50-78. La *Expositio totius mundi et gentium* cita, como productos excelentes y propios de Hispania, aceite, “garum”, lana, lino, diversos productos del cerdo –tocino y jamón–, acémilas, esparto, etc... Cantando las riquezas tópicas de Hispania San Isidoro menciona el vino, siguiendo la tradición bajo-imperial, S. ISIDORO, *Hist. Got. De laude Spaniae*, p. 267, R. GROSSE (1947), F.H.A. IX, Barcelona, pp. 257-258, “*abundantissima en uvas*”.

⁶⁹ PACIANO, *Paraenesis ad paenit*, (Exhortación a la penitencia), X, 2-3, “¿Dónde está la muerte de vuestra carne?...no os faltan lugares de reposo en medio de parques o a orillas del mar ni vinos de los más exquisitos...”.

⁷⁰ J. M. BLÁZQUEZ (1978), *Historia económica de la Hispania romana*. Madrid. Mapa 36, nota 18 p. 115, hace un estudio general de difusión de ánforas.

⁷¹ ESTRABÓN III, 2,6, “*De Turdetania se exporta trigo, mucho vino y aceite*”. IBID. III, 2,4, “*La Turdetania es muy fértil, posee todo tipo de frutos, la exportación duplica estos bienes...*”.

León, por Marsella, mientras que la del Sur la ruta venía por Sicilia y el norte de África. A partir del siglo I d.C. disminuyen las importaciones lo que nos permite afirmar los aspectos ya comentados de aumento de producción y mejoras de calidad de los caldos hispanos, lo que llevaría al decreto de Domiciano de restricción del cultivo de la vid, entrando en decadencia a mediados del siglo III d.C.

Todo parece indicar que en *época visigoda* se siguen similares hábitos alimenticios que en época romana⁷², al menos es lo que se desprende de las distintas reglas monásticas de San Isidoro de Sevilla y San Fructuoso de Braga. San Isidoro escribe su regla monástica entre el 615-618 en la que señala el consumo diario de tres vasos de vino al día, cantidad importante⁷³, pero no debemos de olvidar que el ámbito de aplicación es el Sur peninsular, siempre rico en vino. Por el contrario, la regla de San Fructuoso de Braga, más tardía, mediados del siglo VII, y con un ámbito de aplicación en el Bierzo, Galicia y Norte de Portugal, reduce la ración de vino a un solo vaso diario⁷⁴. La importancia del vino es evidente tanto por los aspectos alimenticios como por el simbolismo religioso cristiano de la vid que podemos apreciar en la decoración visigoda de muchos lugares, siendo un buen ejemplo los relieves de Quintanilla de las Viñas, en Burgos, y de San Pedro de la Nave, en Zamora.

La legislación visigoda regula diversos aspectos de la vid y de los viñedos, así se establece el período de vendimia, la paralización de los juzgados

⁷² Véase L. A. GARCÍA MORENO (1986), "La vid y el vino en la España tardo-antigua", en *VIII Jornadas de viticultura y enología de Tierra de Barros*, Almendralejo. IBID, (1991), *Historia de España*, de R. MENÉNDEZ PIDAL, III, 1, *España visigoda*, Madrid, pp. 284. A. BARBERO DE AGULERA y M.ª LORING GARCÍA (1989), *La España romana y visigoda (siglos III a.C.-VII d. C.)*, en *Historia de España* dirigida por A. DOMÍNGUEZ ORTIZ, Barcelona, p. 540.

⁷³ S. ISIDORO, *Regula*, 9; Para estas cuestiones puede verse, J. CAMPOS y I. ROCA (1971), *San Leandro, San Fructuoso, San Isidoro. Reglas monásticas de la España visigoda. Los tres libros de las Sentencias*. Madrid, B.A.C. n.º 321, T. 2. R. GARCÍA VILLOSLADA (1979) *Historia de la Iglesia en España I, La Iglesia en la España romana y visigoda (Siglos I-VIII)*, dirigida por..., Madrid. Reglas monásticas, pp. 635 ss. L. A. GARCÍA MORENO (1991) en *Historia de España, dirigida por M. Pidal*, T. III, Vol, 1, *España Visigoda: Las invasiones, las sociedades, la Iglesia*. Madrid, p. 284 ss. Curiosamente S. ISIDORO, *Etym.* XX, 3, 2, hace un juego de palabras entre *vinum* y *venenum*, vino y veneno, siguiendo a San Jerónimo quien dice "Las jóvenes deben de huir del vino, no vaya a ser que, por la ardorosa fogosidad de su edad, beban y perezcan", véase nota 24, pp. 500-501, Vol 2, de la edición de J. OROZ RETA y M. MARCOS CASQUERO (1994) B.A.C. n.º 434, 2.ª Ed., Madrid.

⁷⁴ FRUCTUOSO, *Regula*, 5 y 15. (Véase nota anterior). La vid debía ser relativamente importante en la Galicia sueba, hacia el 580, así se desprende del texto de S. MARTIN DUMIENSE, *De correctione rusticorum*, 31, R. GROSSE (1947), F.H.A. IX, p. 160, cuando recrimina y condena los diversos usos adivinatorios entre los que están el vino, "¿Qué es sino adoración diabólica...poner vino o pan en las fuentes?", consistiendo la adivinación en ver si o cómo se hundía el pan empapado en vino, sobre estos temas adivinatorios de época visigoda puede verse M. PELAYO (1965), *Historia de los heterodoxos españoles*, T. I, B.A.C. n.º 150, Madrid, pp. 304 y ss.

durante la misma, diversos castigos para los destructores de viñedos, entre ellos pagar el doble de su valor, etc...⁷⁵ Por lo que se puede afirmar, al margen de otras pruebas documentales, que hay una significativa ampliación del cultivo de la vid en la totalidad de la Península, mediante roturaciones en zonas diversas y despobladas por el monacato y los cenobios, en lugares donde la vid no se cultivaba⁷⁶, como en el resto de Europa occidental⁷⁷, aumentando el consumo por las reglas monásticas y por el uso en la Eucaristía, por lo que resulta curiosísimo un canon del Concilio de Braga⁷⁸, año 675, en el que se prohíbe la consagración de leche en lugar de vino, así como mosto o racimos de uvas.

Que la vid se seguía cultivando en la zona mediterránea en el *momento de la invasión musulmana*, 711, es evidente, según se desprende de la capitulación del conde Teodomiro, de Orihuela, en la que éste se compromete a pagar a cambio de seguir en su misma situación "...cuatro azumbres de vino, cuatro azumbres de vinagre..."⁷⁹; pero ésta es ya otra historia, la de los reinos cristianos y Al-Andalus que bien merece otro estudio⁸⁰.

⁷⁵ Véase nota n.º 49. LEX VISIGOTHORUM, II, 1, 12; VIII, 3, 5; 10; 11; 13; 9, 15; X, 3,2. Concilio XIII de Toledo, a. 683, Add. de Ervigio, J. VIVES (1963), *Concilios visigóticos e hispano-romanos*, Barcelona-Madrid, p. 437.

⁷⁶ Concilio II de Toledo, 527, C. IV, "si un clérigo planta una viña para su sustento en tierras de la Iglesia la posea hasta su muerte y después pase a la Iglesia".

⁷⁷ Para Francia véase R. DION (1959), *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIXe siècle*, Paris.

⁷⁸ III CONCILIO DE BRAGA, C. I, "Pues hemos oído que algunos ...presentan leche en lugar de vino en los divinos sacrificios y otros dan al pueblo como complemento de la comunión la eucaristía mojada en vino, y otros no ofrecen en el Sacramento del Cáliz del Señor vino exprimido, sino que comulgan al pueblo con las ofrendas de uvas...Sabemos que Él no bendijo leche...acábase ya de ofrecer leche en el sacrificio...no (se) permite ofrecer otra cosa fuera del pan y del vino... y respecto a dar la comunión al pueblo con un racimo no exprimido, esto es con los granos de uvas, se trata de un error inmenso y total...".

⁷⁹ Carta de protección dada por Abd al Aziz a Teodomiro, Abril del 713: "...se le jura y promete por Dios y su Profeta...que tanto a él como a cualquiera de los suyos se les dejará en el mismo estado en el que se hallen respecto del dominio libre de sus bienes...que entregará por capitulación las siete ciudades de Orihuela, Villena, Alicante, Mula, Begastro, Ojos y Lorca... que él y los suyos pagarán un dinar, cuatro almudes de trigo, cuatro almudes de cebada, cuatro azumbres de vino, cuatro azumbres de vinagre, dos azumbres de miel y dos azumbres de aceite; y la mitad de esto los siervos...". Fuente, Trad. de AL-Dabi, por Gaspar Remiro, Hist. Murcia musulmana, 13-14. Tomado de A. GARCÍA GALLO (1967), *Manual de Historia del derecho español. II, Metodología histórico-jurídica. Antología de fuentes del derecho español*. Madrid, pp. 434-435. El azumbre, en Castilla, equivale a la octava parte de la cántara, es decir, 2,016 litros.

⁸⁰ Véase en este mismo volumen "El sector vitivinícola en Castilla y León: Historia de una recuperación".

EL CULTIVO DE LA VID Y LA PRODUCCIÓN DE VINO EN EL ANTIGUO REINO DE LEÓN EN LA EDAD MEDIA

FLORIÁN FERRERO FERRERO

El título de este trabajo exige unas consideraciones previas para delimitar tanto el ámbito geográfico en que se va a desarrollar el tema como el arco cronológico que comprende.

Por lo que se refiere al primero, el espacio elegido es el de las actuales provincias de León, Zamora y Salamanca; división administrativa muy reciente, pero que se corresponde con bastante exactitud con el territorio histórico del Reino de León.

Respecto a la secuencia cronológica, abarcará desde el siglo IX hasta la muerte de Fernando el Católico. No obstante, dentro de este espacio temporal, serán los siglos XII, XIII, XIV y primera mitad del XV los que analizaremos más profundamente.

Por último, no abordamos el tema de las Ordenanzas vitivinícolas, que comienzan a extenderse desde mediados del siglo XV¹.

REGULACIÓN LEGAL

La importancia del cultivo de la vid en este período se pone de manifiesto a través de la estricta regulación legal de la que es objeto según avanza el proceso repoblador medieval.

¹ Las de Zamora fueron objeto de la Ponencia presentada por V. A. CARBAJO MARTÍN en el «I Congreso sobre el sector vitivinícola en Castilla y León»: *Viñedo, vid y vino en la Zamora del final del siglo XV y comienzo del XVI. Estudio del ciclo de la actividad vitícola en las tierras de la actual provincia*. Publicada en este libro. También incide sobre ellas M. F. LADERO QUESADA, "Sobre el viñedo y el vino en Zamora y su tierra a fines de la Edad Media", *Studia Zamorensia*, Segunda Etapa, vol. II, 1995, pp. 27-47.

Así, junto a los *Fueros* de las grandes poblaciones, en los que la normativa se refiere fundamentalmente a medidas de protección de viñedos, en los *Fueros-contratos agrarios* y en las *Posturas* de los pequeños núcleos rurales se plasma la preocupación de los señores de esas tierras por su buen cultivo. Ejemplos representativos del primero de esos casos van a ser los *Fueros* de Zamora, Salamanca, León, Alba de Tormes o de Ledesma², los cuales en lo referido a las viñas pueden hacerse extensivos a casi toda su Tierra³.

La defensa del labrador frente al ganadero, que ve cómo sus tierras pueden ser esquilgadas por el ganado suelto, se hace patente en los varios parágrafos que las cartas forales le dedican. Así, en el *Fuero* zamorano, cuando entraran ovejas en viñas ajenas vendimiadas, el propietario de la tierra estaba autorizado a coger *un carnero de los mejores que hy axar et non responda por él*⁴. El motivo de no contemplarse la irrupción de ganado lanar en otros meses era la prohibición genérica de pastar los rebaños por los pagos de viñedo desde el momento de brotar las cepas hasta haber vendimiado. La entrada, en todo tiempo, de asnos, bueyes, vacas, caballos, mulos y mulas, se multaba con dos sueldos y tres dineros por cabeza⁵; la de los puercos y de los ánsares con tres dineros por cabeza, la de las ánades y gallinas con tres meajas respectivamente; doblándose en todos estos casos si se producía de noche⁶.

En sentido semejante, aparecen regulaciones en los de Ledesma y Salamanca, aunque diferenciando la entrada de ganado en las viñas de la ciudad y en las de su tierra. En todo caso se prohibía la entrada de ovejas y cabras

² La bibliografía sobre estos fueros es abundante. Los trabajos fundamentales que hemos manejado son: A. CASTRO y F. ONIS, *Fueros leoneses de Zamora, Salamanca, Ledesma y Alba de Tormes. I. Textos*, Madrid, 1916; T. MUÑOZ y ROMERO: *Colección de fueros municipales y cartas pueblas de los reinos de Castilla, León, Corona de Aragón y Navarra*, Madrid, 1847; J. RODRIGUEZ FERNÁNDEZ, *Los fueros del reino de León*, Ediciones Leonesas, León, 1981; J. L. MARTÍN y J. COCA, *Fuero de Salamanca*, Diputación de Salamanca, Salamanca, 1987; J. MAJADA NEILA, *Fuero de Zamora*. Introducción, transcripción, vocabulario de _____, Librería Cervantes, Salamanca, 1983. Una amplia bibliografía puede encontrarse en A. M. BARRERO GARCÍA y M. L. ALONSO MARTÍN, *Textos de Derecho Local Español en la Edad Media. Catálogo de Fueros y Costums municipales*. CSIC, Madrid, 1989; y en E. GONZÁLEZ DÍEZ y F. MARTÍNEZ LLORENTE, *Fueros y Cartas Pueblas de Castilla y León. El derecho de un pueblo*. Selección y estudio documental de _____, Junta de Castilla y León, Salamanca, 1992.

³ Aparecen referencias, por citar algunos ejemplos, a la carta foral zamorana en los *Fueros* y *Fueros-contratos agrarios* de Santa Cristina, Castrotorafe, Fuentesauco, Fresno de la Ribera, Santa Clara de Avedillo, Almaraz, Venialbo, Fermoselle, Bamba, Almendra, San Martín de Bamba, Palazuelos de Miranda, Fradejas, Fresno de Sayago o El Cubo; a la de León en los de Bembibre, Cañizo o Castrocabón; a la de Ledesma en el de Moraleja de Sayago; o a la de Salamanca en el de Pardinas de San Juan.

⁴ *Fuero* de Zamora. Biblioteca Nacional (=BN.), ms. 6502, parágrafo 51. J. MAJADA NEILA, *Opus cit.*, p. 36.

⁵ *Fuero* de Zamora. BN, ms. 6502, párrafos 51 y 52. J. MAJADA NEILA, *Opus cit.*, p. 36.

⁶ *Fuero* de Zamora. BN, ms. 6502, parágrafo 53. J. MAJADA NEILA, *Opus cit.*, p. 36.

tanto en invierno como en verano⁷; la intrusión en los pagos de viñas de las aldeas sería sancionada con un carnero y tres maravedís⁸; en las *viñas* con seis carneros u ovejas⁹; si el animal era un asno, buey o puerco, la multa era de un sueldo por cabeza¹⁰. En el término de ambas ciudades las multas se elevaban a seis carneros, ovejas o cabras o tres maravedís¹¹; si el animal que pasaba era un buey, un asno o un puerco la multa era de cinco sueldos si las cepas tenían uvas, o de uno si habían sido ya vendimiadas, más el daño producido¹².

En el caso de Alba de Tormes también se establecen diferentes sanciones para las entradas de animales en las de las aldeas y en las de la villa. Así, la de ovejas en una viña de las aldeas era sancionada con dos carneros, ovejas o cabras, o un cerdo, de Pascua a la época de vendimias; y, si estaba *labrada de uieyo e non por eria*, con un carnero, oveja, cabra o cerdo el resto del año, en caso contrario sólo se abonaría un maravedí y el daño doblado¹³. La irrupción en una viña de las del término se multaba con cinco ovejas, cabras o carneros, o un cerdo¹⁴.

Los agricultores, por su parte, tienen que tomar medidas protectoras, cercando sus viñas: *Las uinnas de Salamanca o de su término sean defesadas en iuverno e en uerano*, como se señala de forma genérica en el fuero salmantino¹⁵; sin embargo, en el de Ledesma se detallan las características que ha de tener esa cerca: *III palmos en gauia e de cinco en alto, o de tapia de V palmos, o de seto de cinco palmos en alto*¹⁶.

En Zamora, los propietarios de un perro, si *daño fezier*, serían multados con dos sueldos y cuatro dineros¹⁷. En Salamanca y Ledesma, si entraba en una viña sin vendimiar, podía ser matado por el agricultor, *e ande post el perro fasta que lo mate*, o cobrar en su lugar cinco sueldos¹⁸.

⁷ Fuero de Salamanca. Ayuntamiento de Salamanca, Salón Noble (=AS, SN), s.n., párrafos 65, 67. J. L. MARTÍN y J. COCA, *Opus cit*, p. 67. Fuero de Ledesma. Archivo Municipal de Ledesma (=AMLd), s.n., párrafos 34, 36. A. CASTRO y F. ONIS, *Opus cit*, pp. 222-223.

⁸ Fuero de Salamanca. AS, SN, s.n., párrafo 65. J. L. MARTÍN y J. COCA, *Opus cit*, p. 67. Fuero de Ledesma. AMLd, s.n., párrafo 34. A. CASTRO y F. ONIS, *Opus cit*, p. 222.

⁹ Fuero de Salamanca. AS, SN, s.n., párrafo 66. J. L. MARTÍN y J. COCA, *Opus cit*, p. 67. Fuero de Ledesma. AMLd, s.n., párrafo 35. A. CASTRO y F. ONIS, *Opus cit*, p. 222.

¹⁰ *Ibidem*.

¹¹ Fuero de Salamanca. AS, SN, s.n., párrafo 67. J. L. MARTÍN y J. COCA, *Opus cit*, p. 67. Fuero de Ledesma. AMLd, s.n., párrafo 36. A. CASTRO y F. ONIS, *Opus cit*, p. 223.

¹² *Ibidem*.

¹³ Fuero de Alba de Tormes. Archivo Municipal de Alba de Tormes (=AMAl), s.n., párrafo 80. A. CASTRO y F. ONIS, *Opus cit*, p. 320.

¹⁴ Fuero de Alba de Tormes. AMAl, s.n., párrafo 81. A. CASTRO y F. ONIS, *Opus cit*, p. 320.

¹⁵ Fuero de Salamanca. AS, SN, s.n., párrafo 67. J. L. MARTÍN y J. COCA, *Opus cit*, p. 67.

¹⁶ Fuero de Ledesma. AMLd, s.n., párrafo 235. A. CASTRO y F. ONIS, *Opus cit*, p. 258.

¹⁷ Fuero de Zamora. BN, ms. 6502, párrafo 54. J. MAJADA NEILA, *Opus cit*, p. 36.

¹⁸ Fuero de Salamanca. AS, SN, s.n., párrafo 68. J. L. MARTÍN y J. COCA, *Opus cit*, p. 68. Fuero de Ledesma. AMLd, s.n., párrafo 37. A. CASTRO y F. ONIS, *Opus cit*, p. 223.

Aunque en el Fuero de Ribas de Sil se contemple la acción de matar un oso, dado que se trata de un animal salvaje no hay ninguna referencia a los daños que pueda producir¹⁹.

La acción destructora de los hombres tampoco se escapa a la regulación foral zamorana. Así, *homme que entrar en viñas ayenas e í daño fizier, peche XXX sueldos*²⁰; pero si este daño se producía entrando en la tierra por la fuerza, a parte de dicha multa, tenía que pagar el perjuicio si se probaba ese carácter doloso²¹. Cuando, en una revuelta o levantamiento popular, un hombre descepa la viña de otro, el demandante había de jurar que no lo hacía *por malquerencia*; el demandado podía recurrir al combate judicial, aunque aquél tenía capacidad para rehusar dicha lid. Si se probaba el delito, el causante sería condenado a muerte; además el daño se castigaba con la misma pena que ya se ha señalado en otros casos²².

En el de Villafranca del Bierzo, por su parte, se establecía que *e se algún home o muller entrar en vinna ou en eyro alleo por façer mal fora ou dentro, peyte veinte sueldos a aquel a quien fizier el danno*²³.

En los Fueros de Salamanca y Ledesma se señala la fecha de San Miguel –29 de septiembre– como la de inicio de las vendimias en las aldeas de su jurisdicción, y ocho días más tarde en dichos dos lugares, en ambos casos bajo penas de cinco maravedís²⁴. Además en el primero de ellos se indica la prohibición de tomar prendas sobre los aperos de vendimia mientras se produce esta²⁵.

El cabildo leonés paralizaba su actividad entre el 27 de septiembre y el 1 de noviembre para que sus miembros pudieran concentrarse en la vendimia y en la elaboración del vino²⁶.

¹⁹ Archivo Histórico Nacional (=AHN), Consejos, leg. 11551, n.º 850. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los fueros del reino...*, T. II, n.º 71, p. 211. *Item si matauerint urssum in Ripsa Silis debent inde dare manus domino qui terram tenuerit, et si osua ualerint tres canados de uino et tres quartas de centeno debent eam dare domino terre et si non non.*

²⁰ Fuero de Zamora. BN, ms. 6502, parágrafo 55. J. MAJADA NEILA, *Opus cit.*, p. 37.

²¹ Fuero de Zamora. BN, ms. 6502, parágrafo 93. J. MAJADA NEILA, *Opus cit.*, p. 50. *Todo hombre que en heredat o en viña ayena entrar a forcia e después le lo demandan et le lo vençen por ello, dexela con XXX sueldos por la forcia e peche a so dueño de la heredat quanto daño recibe della.*

²² Fuero de Zamora. BN, ms. 6502, parágrafo 56. J. MAJADA NEILA, *Opus cit.*, p. 37.

²³ Biblioteca de Palacio, Madrid (=BP), ms. 201, ff. 44-52. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los fueros del reino...*, T. II, n.º 50, pp. 151 y 153.

²⁴ Fuero de Salamanca. AS, SN, s.n., parágrafo 69. J. L. MARTÍN y J. COCA, *Opus cit.*, p. 68. Fuero de Ledesma. AMLd, s.n., parágrafo 38. A. CASTRO y F. ONIS, *Opus cit.*, p. 223.

²⁵ Fuero de Salamanca. AS, SN, s.n., parágrafo 269. J. L. MARTÍN y J. COCA, *Opus cit.*, p. 103.

²⁶ Archivo de la Catedral de León (=ACLE), Actas del Cabildo (=AC), 27 de septiembre de 1424, f. 71r. M. BAUTISTA BAUTISTA, "La estructura agraria del cabildo catedral de León en el siglo XV, años 1419-1426: El viñedo", *El pasado Histórico de Castilla y León. Vol. 1: Edad Media*, Junta de Castilla y León, Burgos, 1983, pp. 364 y 367.

En el Fuero de Sahagún de 1255 no se establece una fecha de las vendimias, aunque sí podría fijarla tanto el abad como el concejo: *Quando devieren a vendimiar, vendimie el abad las vinnas que ha despartidas, quando quisiere, et otrosí los del conceio; et las que han en el pago también el monasterio cuemo el conceio ponga día el abad et el conceio a que vendimien*²⁷.

En el Fuero de Salamanca se sanciona con multa de 60 sueldos a quien coja *uvas en uina ayena*²⁸; así como con un maravedí el tomarlas el propietario en fechas diferentes a las de vendimias, aunque se encuentren caídas en el suelo²⁹.

Todo omne que sarmientos leuare de uina ayena peche II morauedís, uno al quereloso e otro al conceyo, señala el Fuero de Salamanca³⁰; mientras que en el de Alba de Tormes se sanciona con una décima parte de maravedí *cada uide leuadera*, y con un *arenzo* si es de *mayu[e]llo*³¹.

En el Fuero zamorano se determina la prohibición de vender viñas, u otras propiedades rústicas o urbanas, a los no vecinos de dicha ciudad, estableciéndose además el derecho preferente de la familia sobre las mismas³². Y numerosas son las cartas forales que limitan el derecho de propiedad sobre las fincas rústicas, en algunos casos –como sucede en las de Castrocalbón, El Valle, Pajares de Campos, Villarratel, Riba de Tera y Valverde, o la de la Comarca de Valdesaz de los Oteros– determinándose la pérdida total o el 50% de las viñas, especificándose si se ha roturado la tierra o no, o si se ha plantado en heredad propia o ajena; siendo pocos los casos en que se mantiene el derecho a conservar el viñedo en todas las circunstancias³³.

²⁷ Fuero de Sahagún de 1255. AHN, Clero, carp. 917, n.º 13. T. MUÑOZ Y ROMERO, *Opus cit.*, p. 318; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los fueros del reino...*, T. II, p. 235.

²⁸ Fuero de Salamanca. AS, SN, s.n., parágrafo 79. J. L. MARTÍN y J. COCA, *Opus cit.*, p. 70.

²⁹ Fuero de Salamanca. AS, SN, s.n., parágrafo 363. J. L. MARTÍN y J. COCA, *Opus cit.*, p. 123.

³⁰ Fuero de Salamanca. AS, SN, s.n., parágrafo 72. J. L. MARTÍN y J. COCA, *Opus cit.*, p. 68.

³¹ Fuero de Alba de Tormes. AMAL, s.n., parágrafo 85. A. CASTRO y F. ONIS, *Opus cit.*, pp. 322.

³² Fuero de Zamora. BN, ms. 6502, parágrafos 76 y 8. J. MAJADA NEILA, *Opus cit.*, pp. 45 y 20; J. L. MARTÍN, "El Concejo de Zamora y su fuero", *Civitas. MC aniversario de la ciudad de Zamora*, Junta de Castilla y León, Zamora, 1993, pp. 14-19; J. L. MARTÍN, *Amor, cuestión de señorío y otros estudios zamoranos*, UNED-Centro Asociado de Zamora, Zamora, 1993, pp. 151-159.

³³ Fuero de Riba de Tera y Valverde, Archivo de la Catedral de Astorga (=ACA), Pergaminos 2/37: Se indica que quien plantare viña la tenga mientras viva allí, perdiendo la mitad si se va. Fuero a la Comarca de Valdesaz de los Oteros, ACLe, n.º 5355: *Et qui arotelam fecerit in hereditate regis uel seniorum leuet mediam pro hereditate de terra in terram, et ssi posuerit uineam in hereditate aliena aut palomarem aut ortum a tapia leuet medietatem ubi uoluerit; et qui posuerit in sua hereditate abeat totam ab integro*. Fuero de Castrocalbón, Archivo y Biblioteca de la Casa de Medina-celi, 64-28, series de sus principales doc., 1ª Histórica: Señala que quien realizara roturaciones, conservara la mitad de lo roturado; si quisiera irse podía vender su haber al señor o a otro forero de acuerdo a la valoración dada por los jueces, y si nadie quisiera comprárselo se lo puede quedar,

Varios prestan atención a los *viñaderos*, o guardas de las viñas, como el de Alba de Tormes, que en su parágrafo 113 establece un verdadero *Fuero de uinnaderos*³⁴, ya que eran pagados por las distintas colaciones de la villa. Sin embargo, la vecina ciudad de Salamanca sólo establecía que su soldada fuera de *media colodra de uino*³⁵.

En el fuero de León se regula el que pongan a disposición del merino dos veces al año sus asnos, así como que le paguen seis dineros³⁶; también se señala la posibilidad de vender su vino en casa si no eran foreros³⁷.

dejando la mitad a sus descendientes: *similiter de omni plantatura tam de uineis et de arboribus quam palumbaribus habeat medietatem*. Fuero de Villarratel, Archivo Histórico Diocesano de León, Otero, n.º 241: *Ut si qui ex nobis morante in nostra plantauerit uineas uel arbores uel palumbarem hedificauerit aut rutelas fecerit, quandiu in nostro solo moraauerit, habeant et possideant; et si inde exierit de illa hereditate haabeat suam medietatem sine ullo foro*. Fuero de El Valle, Archivo de la Catedral de Zamora (=ACZa), leg. 10 bis, n.º 2, Tumbo Blanco de Zamora (=TBZa), f. 61v: *Qui xantar uinea et fecerit palonbare, quomodo habeat totos illos dies que morare in illa uilla, et si exierit de illa uilla leyxe ella medietate ad palatio et cum alia medietate uadat securo*. Fuero de Pajares de Campos, ACLe, n.º 316 y 322: *Qui fecerit postura de uinea, aut tornare de mortee quando de illo solare uoluerit exire, leue inde medietatem*. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los fueros del reino...*, T. II, n.º 5, 18, 32, 58, pp. 33, 67, 69, 71, 109, 175, 177. G. CAVERO DOMÍNGUEZ y E. MARTÍN LÓPEZ, *Colección Documental de la Catedral de Astorga. I (646-1126)*, Centro de Estudios e Investigación "San Isidoro", León, 1999, doc. n.º 534. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Colección Documental del Archivo de la Catedral de León (775-1230)*, Tomo V (1109-1187), Centro de Estudios e Investigación San Isidoro, León, 1990, doc. 1442.

³⁴ Fuero de Alba de Tormes. AMAl, s.n., parágrafo 113. A. CASTRO y F. ONIS, *Opus cit*, pp. 330-331. *Fuero de uinnaderos. Las colaciones de la uilla, de uinnaderos que curien las uinas e que sean posteros; e sean dados el primero día de agosto. E la colación que lo non diere, peche I morauedi alos alcaldes, e den lo. E los de la colación le fagan iurar; e tomen fiadores, que el mal que fizieren que los fiadoress lo pechen. E si tales fiadoress non tomaren, los dela collación lo pechen. E el uinnadero, desde que el sol ixier fasta que se ponga el sol, si en la cabanna non souiere, peche I morauedi alos alcaldes, si non quando uinier al domingo ayantar, o al viernes a cenna; e si aquí lo testiguaren, otra mientre peche I morauedi aquel quelo testiguare. E si donno de uinna danno falare en sua uinna, el uinnadero dé recabdo quilo fizo. E si dixiere el uinnadero que de noche fue fecho, iure el uinnadero con I uezino; e si non iurare, peche II morauedis o el daanno, qual quisiere duenno de uinna. E pennos que tomare o el ganado, delos enes día a su duenno; e si non gelos diere, peche I morauedi, e deielos. E si dixier duenno de pennos o de ganado, «non tomeste mio ganado ni mios pennos en tu uinna», iure el uinnadero por sua cabezaa. Si fuere ganado, tome lo duenno de uinna; e si fueren pennos, tome el coto.*

³⁵ Fuero de Salamanca. AS, SN, s.n., parágrafo 253. J. L. MARTÍN y J. COCA, *Opus cit*, p. 100.

³⁶ Fuero de León de 1017. Archivo de la Catedral de Oviedo (=ACO), *Liber Testamentorum* (=LT), f. 54v, parágrafo XXX: *Omnnes uinatarii ibi commorantes bis in anno dent suos asinos maiorino Regis, ut possint ipsa die ad domum suam reddire; et dent illis et asinis suis victum abunde, et per unumquemque annum ipsi uinatarii semel in anno dent sex denarios maiorino Regis*. En igual sentido se expresa el romanceado: *Todos los viñaderos que moran en León dian duas vezes en no anno sos asnos al merino del Rey, en tal guisa que se puedan tornar en ese día mismo a sua casa, e el merino dia a él e a sos asnos a comer abonadamientre, e los viñaderos dien cada año VI dineros al merino del Re*. T. MUÑOZ y ROMERO, *Opus cit*, pp. 68 y 83.

³⁷ Fuero de León de 1017. ACO, LT, f. 54v, parágrafo XXXIX: *Qui uinatarius non fuerit per forum, vendat uinum suum in domo sua, sicut uoluerit, per ueram mesuram; et nihil inde habeat sagio Regis*. En igual sentido se expresa el romanceado: *Quien non fur uinnadero per fuero, vienda so uino en sua casa como quisier por derecha medida, e non die nada al sayón del rre*. T. MUÑOZ y ROMERO, *Opus cit*, pp. 70 y 85.

El nombramiento de los *viñaderos* en León se llevaba a cabo el primer viernes del mes de marzo de cada año en la catedral, donde acudía el regimiento de la ciudad, lo que demuestra la importancia de las viñas eclesiásticas en esa ciudad³⁸; y fue objeto de largo conflictos, que llevaron a sendas avenencias entre concejo e iglesia en 1269 y 1366³⁹.

En Sahagún estaba establecido que *et los vinnaderos, et los vicarios sean puestos cada anno por el abad, et por el conceio, en la cámara del abad*⁴⁰; mientras que en Laguna de Negrillos se mandaba que *todos los vinaderos... vengan a plazzer del concejo e de los alcaldes*⁴¹.

En aquellos lugares donde en el Fuero no se establece ninguna regulación sobre los *viñaderos*, son las Ordenanzas correspondientes las encargadas de regularlos. Así sucede en Zamora tanto con ellos como con los taberneros u otros aspectos⁴², en Candelario con los taberneros⁴³, o en Toro con los *guardas*⁴⁴.

³⁸ ACLe, docs. 9810, f. 43v; 9813, f. 68r; 9816, f. 25r; 9828; 9832, f. 6r; 9836, f. 50r; 9834, f. 25v. J. M. SANTAMARTA LUENGOS, *Señorío y relaciones de poder en León en la Baja Edad Media. Concejo y cabildo catedral en el siglo xv*, Universidad de León, León, 1993, p. 216. Salvo que se señale en contrario, la numeración de los doc. de la Catedral de León sigue la dada en la obra de Z. GARCÍA VILLADA, *Catálogo de los códices y documentos de la Catedral de León*, Madrid, 1919.

³⁹ ACLe, n.º 6257. Archivo Municipal de León (=AMLe), n.º 6. J. M. RUIZ ASENCIO, *Colección documental del Archivo de la catedral de León*, Tomo VIII (1230-1269), Centro de Estudios e Investigación San Isidoro, León, 1993, doc. 2283, pp. 491-507. C. ÁLVAREZ ÁLVAREZ, *Colección Documental del Archivo de la Catedral de León. XII (1351-1474)*, Centro de Estudios e Investigación "San Isidoro", León, 1995, doc. 3183, pp. 33-36.

⁴⁰ Fuero de Sahagún. AHN, Clero, carp. 917, n.º 13. T. MUÑOZ Y ROMERO, *Opus cit*, p. 318; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los fueros del reino...*, Tomo II, p. 235.

⁴¹ Archivo General de Simancas (=AGS), Registro General del Sello (=RGS), marzo 1480, f. 49, hojas 1v-7r. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los fueros del reino...*, Tomo II, n.º 58, pp. 175 y 177.

⁴² Archivo Histórico Provincial de Zamora (=AHPZa), Municipal de Zamora (=MZa), leg. XV, n.º 6, ff. 9r-13v; n.º 7, ff. 1r-2v; n.º 15, ff. 65r-73v. *Ordenanza de las viñas*, de 1448; *Ordenanza de la renta del vino de abadengo*, de 1489; *Ordenanza de la renta del vino allende de la puente*, de 1452; *Ordenanza de los fieles del vino*, de 1506. C. del CANTO DE LA FUENTE, V. A. CARBAJO MARTÍN y S. MORETA VELAYOS, *Ordenanzas Municipales de Zamora. Siglos xv y xvi*. Diputación de Zamora, Zamora, 1991, pp. 52-64, 81-92; M. F. LADERO QUESADA, *La ciudad de Zamora en la época de los Reyes Católicos. Economía y Gobierno*, Instituto de Estudios Zamoranos, Zamora, 1991, pp. 389-393, 421-427.

⁴³ Archivo Municipal de Candelario (=AMCa), leg. 119, n.º 6, ff. 1-11. *Ordenanzas del Concejo de Candelario, Capítulo de los taberneros*. A. BARRIOS GARCÍA y A. MARTÍN EXPÓSITO, *Documentación Medieval de los Archivos Municipales de Béjar y Candelario*, Diputación de Salamanca, Salamanca, 1986, p. 141.

⁴⁴ En breve aparecerá un extenso estudio y su transcripción, que estamos preparando. V. A. CARBAJO MARTÍN, F. FERRERO FERRERO y F. J. LORENZO PINAR, *Corpus Legislativo Toresano, Fueros y Ordenanza de Toro* (en prensa).

El Fuero de Alba es el que más y mejor se preocupa de los taberneros, a los que se les dedica un párrafo⁴⁵; aunque no faltan referencias en los de Castrocalbón y Villafranca del Bierzo⁴⁶.

La preocupación por aspectos que pueden parecer menores se observa también en los Fueros, como en el leonés de 1017, que no se olvida de la protección de los toneleros⁴⁷, de la obligación de los carniceros de entregar en época de vendimias unos odres⁴⁸, de las penas sancionadas con vino⁴⁹, o del establecimiento de las medidas⁵⁰ y de la persecución de su fraude⁵¹; en los de Salamanca y Ledesma también aparece el interés por las medidas falsas⁵², por los diezmos⁵³, por el número mínimo de viñas que debe recibir una viuda⁵⁴, o por las ofrendas que deben dar éstas⁵⁵ o los novios⁵⁶. A las falsas medidas se refiere también el de Rabanal del Camino⁵⁷.

⁴⁵ Fuero de Alba de Tormes. AMAL, s.n., párrafo 120. A. CASTRO y F. ONIS, *Opus cit.*, p. 332. *Fuero de tauernero. Qui uino ageno beuiere de tauerna, e la tauernera o el tauernero los dineros le pidiere e dar non los quisiere, peche I morauedí a donno de uino. E si donno de uino firma ouieree, peche el otro II morauedís. E si firma non ouiere, iure por su cabeza; e donno de uino non faga manquadra. E si non iurare, peche II morauedís. Todo omne o muler que el uino acrouier, pare fiel e respondanle como si fuesse senor de su casa. Todo omne o muler que uino vendiere, e penmos le echarren, e de cuba fuere, e testigos le fiziere, e fasta VIII dias non lo sacare, nol respondan por ello; e de odre a III días, e si non nol responda.*

⁴⁶ Archivo y Biblioteca de la Casa de Medinaceli, 64-28, series de sus principales doc., 1ª Histórica. *Qui uinitarios non fuerit per forum uendat uinum suum in domo sua sicut uoluerit per ueram mesuram et nichil inde habeat maiorinus.* BP, ms. 201, ff. 44-52. *Los tauerneyros... vendan assí a todo o conçello y alcaydes a prouger.* J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los fueros del reino...*, Tomo II, n.º 18 y 50, pp. 67, 69, 71, 151 y 153.

⁴⁷ Fuero de León de 1017. ACO, LT, f. 54v, párrafo XX, *Mandamus igitur ut nullus iunior, cuparius, aluendarius adueniens legionem ad morandum, non inde extrahatur.* No aparece en el romanceado. T. MUÑOZ Y ROMERO, *Opus cit.*, p. 66.

⁴⁸ Fuero de León de 1017. ACO, LT, f. 54v, párrafo XLIII. T. MUÑOZ Y ROMERO, *Opus cit.*, p. 86.

⁴⁹ Fuero de León de 1017. ACO, LT, f. 54v, párrafo XXXVI. T. MUÑOZ Y ROMERO, *Opus cit.*, p. 84.

⁵⁰ Fuero de León de 1017. ACO, LT, f. 54v, párrafo XXIX. T. MUÑOZ Y ROMERO, *Opus cit.*, p. 83.

⁵¹ Fuero de León de 1017. ACO, LT, f. 54v, párrafo XXXI. T. MUÑOZ Y ROMERO, *Opus cit.*, p. 84.

⁵² Fuero de Salamanca. AS, SN, s.n., párrafo 155. J. L. MARTÍN y J. COCA, *Opus cit.*, p. 85. Fuero de Ledesma. AMLd, s.n., párrafo 233. A. CASTRO y F. ONIS, *Opus cit.*, p. 257-258.

⁵³ Fuero de Salamanca. AS, SN, s.n., párrafo 297. J. L. MARTÍN y J. COCA, *Opus cit.*, p. 114.

⁵⁴ Fuero de Salamanca. AS, SN, s.n., párrafo 206. J. L. MARTÍN y J. COCA, *Opus cit.*, p. 95. Fuero de Ledesma. AMLd, s.n., párrafo 133. A. CASTRO y F. ONIS, *Opus cit.*, p. 240.

⁵⁵ Fuero de Salamanca. AS, SN, s.n., párrafo 205. J. L. MARTÍN y J. COCA, *Opus cit.*, p. 95. Fuero de Ledesma. AMLd, s.n., párrafo 132. A. CASTRO y F. ONIS, *Opus cit.*, p. 240.

⁵⁶ Fuero de Salamanca. AS, SN, s.n., párrafo 301. J. L. MARTÍN y J. COCA, *Opus cit.*, p. 115.

⁵⁷ ACLe, n.º 369. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los fueros del reino...*, n.º 35, p. 117.

En el de Béjar se refleja la preocupación de que alguien vendiera agraz o cogiera flores o mimbres en las viñas⁵⁸. En el de San Mamés de Laciana se obligaba a que todos los vecinos tuvieran casa poblada, en la que tendrían que encerrar el pan y el vino⁵⁹. En otros varios se señala la obligación de entregar al señor en concepto de foro ciertas cantidades de vino⁶⁰.

El interés por erradicar los conflictos ocasionados por las *malas medidas* se observa en la provisión de los Reyes Católicos, de 1500, mandando que el merino de Zamora –que para obtener más beneficios sólo autorizaba las de barro– selle, después de comprobadas, las realizadas en otros materiales⁶¹. Ya en 1269 y en 1366 habían sido necesarias sendas avenencias entre la iglesia y el cabildo leoneses sobre el tema⁶².

Dado que los clérigos no querían contribuir en los pechos concejiles, en el Fuero zamorano no se dudaba en indicar que en ese caso no podrían ser considerados vecinos de la ciudad y, por tanto, no podrían vender su vino en la misma ni adquirir viñas⁶³.

En los Fueros de Sahagún se patentiza la preocupación por la venta del vino. Si, en el de 1084, los frailes tenían un derecho preferente a hacerlo⁶⁴; en el dado a los burgueses en 1152 y en el de 1255, la posibilidad de venta se amplía a todos los vecinos siempre que lo hagan por medidas exactas⁶⁵.

Si el caso de Zamora era el de una ciudad eminentemente productora de vino, pues tanto su término municipal como su tierra tenían grandes exten-

⁵⁸ Fuero de Béjar. Archivo Municipal de Béjar (=AMB), sección 1ª, leg. 1, s.n. Si alguno vende agraz ante que las uinnas seaan uendimiadas peche un maravedí; *qvi cogier lilio o rosas, vimbres o cardenchas o cannaueras peche por cada una un morauedí en la uinna.*

⁵⁹ Archivo Municipal de Villablino, s.n. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los fueros del reino...*, Tomo II, n.º 84, p. 247.

⁶⁰ Así sucede en los Fueros de San Miguel de la Escalada, de Fenar y de la Tierra de Frieria. ACA, Cartulario de Carracedo, f. 324. ACLe, n.º 246. AHN, Clero, San Miguel de la Escalada, n.º 12. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los fueros del reino...*, Tomo II, n.º 35, p. 117.

⁶¹ AHPZa, MZa, libro 267, Tombo Municipal, ff. 29r-31r. F. FERRERO FERRERO, “El Libro Tombo de las escrituras de la ciudad de Zamora, de los siglos XIV a XVI”, *Studia Zamorensia, Segunda Etapa*, Vol. I, pp. 97-141.

⁶² AMLe, n.º 59, 6257. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit.*, Tomo VIII, doc. 2283, pp. 491-507. C. ÁLVAREZ ÁLVAREZ, *Opus cit.*, Tomo XII, doc. 3183, pp. 33-36.

⁶³ Fuero de Zamora. BN, ms. 6502, párrafos 71 y 76. J. MAJADA NEILA, *Opus cit.*, pp. 43 y 45. J. L. MARTÍN, “El Concejo...”, *Civitas...*, pp. 14-19; J. L. MARTÍN, *Amor...*, pp. 151-159.

⁶⁴ Fuero de Sahagún de 1084. AHN, Clero, carp. 885, n.º 16, *Quum monachi suum vinum vendere voluerint alius in villa non vendat.* T. MUÑOZ Y ROMERO, *Opus cit.*, p. 304; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los fueros del reino...*, Tomo II, p. 39.

⁶⁵ Fuero de los burgueses de Sahagún de 1152. AHN, Clero, carp. 898, n.º 13, *Et homines Sancti Facundi vendat panem suum et vinum per mesuram rectam, quando voluerint.* Fuero de Sahagún de 1255. AHN, Clero, carp. 917, n.º 13, *Et los ommes de Sant Fagund vendan su pan, et su vino quando lo quisieren vender por medida derecha.* T. MUÑOZ Y ROMERO, *Opus cit.*, pp. 310, 315; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los fueros del reino...*, Tomo II, pp. 73, 231.

siones dedicadas a viñas; no sucedía lo mismo con el norte de León o con Sanabria, territorios esencialmente consumidores, y eso lo refleja también sus Fueros. Las referencias en el sanabrés al vino son escasas, limitándose a su venta, que ha de realizarse de acuerdo con lo señalado por el concejo y los alcaldes, y las multas pagaderas en él⁶⁶.

Curiosamente en el Fuero de Toro, de 1222, no se presentan referencias a la producción de vino, ya que es muy breve; aunque se señalan algunos puntos al hablar de los yugueros, pues los que poseían casa con provisión de pan y vino obtenidos en su heredad, tenían que pagar pechos si podían; el yuguero a medias o mediero, por su parte, no tenía que pechar por las viñas⁶⁷. Sin embargo, las Ordenanzas medievales toresanas relacionadas con las viñas y el vino son interesantísimas y cubren todos los aspectos posibles, normalizando todo lo relacionado con la guarda de las viñas, con los majuelos —señalando incluso aquellos lugares donde no pueden *meterse*—, con los daños en los viñedos, así como las uvas y su posible venta⁶⁸.

Excepcional interés en materia vitivinícola, desde el punto de vista normativo, presentan los denominados Fueros-contratos agrarios y las Posturas, de los que se conservan cerca de 80 de la actual provincia de Zamora, cubriendo principalmente el período comprendido entre los siglos XII y XIII⁶⁹; un número menor ha llegado a nuestros días de los leoneses y son muy escasos los salmantinos. En ellos se regulan desde las labores agrícolas a realizar hasta los impuestos a pagar, o las multas en que se puede incurrir por no cuidar las viñas o por entrar ganado en ellas.

Un buen ejemplo puede ser la Postura entre el obispo de Zamora y el concejo de Fresno de Sayago, realizada en fecha indeterminada, posiblemente en la segunda mitad del siglo XIII, en el episcopado de don Suero Pérez⁷⁰.

⁶⁶ Fuero de [Puebla de] Sanabria. Archivo de la Real Academia de la Historia, Colección Siles, n.º 3, parágrafos 11 y 12. *Si alguno llagare a otro e el llagado diese la voz al sayón, pague al merino una cántara de vino*. L. ANTA LORENZO, "El Fuero de Sanabria", *Studia Historica, Historia Medieval*, vol. V (1987), pp. 161-172; C. FERNÁNDEZ DURO, "El Fuero de Sanabria", *Boletín de la Real Academia de la Historia*, (1888), Tomo XIII, pp. 281-291; J. GONZÁLEZ, *Alfonso IX*, Madrid, 1944, Tomo II, doc. 401, pp. 512-516; L. RODRÍGUEZ, *Sanabria. Región de D. Mignel de Cervantes. Carta de Fueros*, Delegación Provincial de Cultura, Zamora, 1978; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales de la Provincia de Zamora*, Junta de Castilla y León, Salamanca, 1990, pp. 329-332.

⁶⁷ Fuero de Toro. BN. ms. 6683, ff. 104-105; 13094; 712, ff. 337-339, parágrafos 3 y 5. Existe copia del siglo XIV en el Archivo Municipal de Toro, Libro de Privilegios. A. GÓMEZ DE LA TORRE, *Corografía de la provincia de Toro, I*, Madrid, 1802, p. LXVI. J. GONZÁLEZ, *Alfonso IX*, pp. 536-537; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, pp. 334-335.

⁶⁸ V. A. CARBAJO MARTÍN, F. FERRERO FERRERO y F. J. LORENZO PINAR, *Opus cit.*

⁶⁹ Han sido publicados principalmente por, M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros y Posturas de Zamora*, Salamanca, 1987, (=Fueros...); J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*

⁷⁰ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, f. 81v. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros...*, pp. 172-174; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, p. 388.

En ella se señala las labores que se realizarán en las viñas; la obligación de estar cercadas, bajo pena de dos sueldos; o, que si se dejan sin labrar, se multaría con seis dineros cada vez que se entre en ellas hasta que lo hagan.

En ellos también se fijan las penas por la entrada de ganado en los viñedos, recibiendo el dueño el importe del daño, simple o doblado, más una cantidad de dinero o vino al concejo del lugar. Así, los ganaderos tienen la obligación de mantener alejados de las viñas a sus ganados, teniendo que hacer efectivas diversas multas al propietario del viñado y al concejo si un animal es sorprendido en el interior de la tierra; distinguiéndose según sea buey, vaca, cerdo u oveja, rebaño de 10 a 20 cabezas, y de 20 en adelante, ánsares, ánades, gallinas o perros; y sobre todo, si es de noche o de día⁷¹. En algunos lugares como Almaraz se establece que el ganado tiene que pasar obligatoriamente la noche en la villa y que todos los animales lleven cencerros, quizás porque se cometían *muchas malfeytrías*⁷².

Los agricultores, por su parte, también tienen que tomar medidas protectoras, cercando sus viñas: *Quien ovier vinna et la non serrare de guisa que no venga por ella danno a los vizinos... que peche V moravedís*, como se señala en Manganeses de la Lampreana, en Fresno de Sayago o en Fradejas, aunque variasen las sanciones⁷³.

No obstante, las citas a viñas cercadas, por esa misma obligatoriedad, no son abundantes en la documentación, limitándose a casos excepcionales. Así se conservan referencias a algunas de los monasterios de San Andrés de Argutorio, de Camarzana y de Santiago de Peñalba en Posada, Sobrado y Villabuena; a la enorme viña en *Castrum Regis* que el de Sahagún recibió al tomar posesión del de San Andrés de León; a la de Villorueta que recibió el cabildo salmantino de manos de don Alfonso, arcediano de Medina; a la que tapió el zamorano obispo don Pedro a mediados del siglo XIII en Junciel; o aquella de Villalcampo en la que el también zamorano don Suero dijo que *feci ibi murum vinee sumptuosum*; o una serie de viñas menores en Audanzas, Avarcoso, Villasinda o Villavicencio⁷⁴.

⁷¹ Sirvan de ejemplo los de Fresno de Sayago, Villalcampo, Manganeses de la Lampreana, Fradejas y Villamor de los Escuderos, en Zamora. ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 81v, 104v, 117r, 120r-v y 149v. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros...*, pp. 106-108, 184-187, 198-199; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, pp. 270, 364, 372-373, 377, 386. También aparecen en M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros episcopales en el espacio agrario de la diócesis de Zamora*, Salamanca, 1998.

⁷² ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, f. 111v. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros...*, pp. 180-181; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, p. 385.

⁷³ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 81v, 116v y 120v. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros...*, pp. 172-174, 182-187; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, pp. 372, 387-388.

⁷⁴ ACLe, Tumbo (=T), f. 367r; n.º 1651. ACZa, Leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 162r-165v; leg. 13, n.º 45. Archivo Diocesano de Astorga (=ADA), R-9, Tumbo de Nogales, f. 268. AHN, Códices y Cartularios, Becerro de Sahagún, ff. 143v-144v; Clero, carp. 1883, n.º 16; carp. 1884, n.º 10. BN, ms.

Muy interesante es el Fuero-contrato agrario otorgado por el abad de San Marcelo de León a los vecinos de Oteruelo en el que se regula que la vendimia de las viñas monásticas se llevará a cabo antes que las de los vecinos, no pudiendo hacerlo estos mientras no haya concluido, así como la obligatoriedad de llevar a cabo este trabajo mediante sernas o la aportación de vendimiadores o vendimiadoras⁷⁵; lo que también sucede en Villanueva del Carnero⁷⁶. Tampoco se olvidan de los podadores, de los taberneros, de los colectores del vino, así como de la entrada y venta del caldo en los diversos lugares⁷⁷.

Incluso, llegan a preocuparse de los daños ocasionados por la naturaleza, como sucede en el denominado *arriendo* de la Granja de Moniquilla, dado por el monasterio de Carracedo⁷⁸.

Las limitaciones a la propiedad rústica, principalmente en lo que se refiere a las viñas, es uno de los aspectos que suele figurar frecuentemente en dichos Fueros-contratos agrarios y Posturas; regulándose, en unos casos, que la mitad de las mismas pasen al señor en el momento de comenzar a dar frutos; en otros, que se pierdan en su totalidad o en parte en el caso de aban-

4357, Tumbo Negro de Astorga (=TNA), ff. 35v, 52v y 40v., G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Colección Documental del Monasterio de San Esteban de Nogales (1149-1498)*, Centro de Estudios e Investigación "San Isidoro", León, 2001, doc. 263. G. CAVERO DOMÍNGUEZ y E. MARTÍN LÓPEZ, *Opus cit.*, doc. n.º 141, 198, 436, pp. 155, 181 y 345. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit.*, Tomo V, doc. 1302. J. L. MARTÍN, *Documentos Zamoranos. I. Documentos del Archivo Catedralicio de Zamora. Primera Parte (1128-1261)*. Universidad de Salamanca, Salamanca, 1982; doc. 147, pp. 120-122. J. A. MARTÍN FUERTES, *Colección Documental del Archivo de la Catedral de León. Tomo XI (1301-1350)*, Centro de Estudios e Investigación "San Isidoro", León, 1998, doc. 2751. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Documentos de los Archivos Catedralicio y Diocesano de Salamanca (siglos XII-XIII)*, Universidad de Salamanca, Salamanca, 1977, doc. 280, 323, pp. 370-371, 419-421. J. M. MÍN-GUEZ FERNÁNDEZ, *Colección Diplomática del Monasterio de Sabagún (siglos IX y X)*, Centro de Estudios e Investigación San Isidoro, León, 1976, doc. 290, pp. 349-350.

⁷⁵ ACLe, n.º 9277-9390, Libro de apeos de San Marcelo, f. 35v. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los fueros del reino...*, Tomo II, n.º 132, p. 335. *Item han más cada uno de los vesinos e moradores e herederos de vendimiar un día o dar senos obreros o obreras en cada año. Et ha el Abad de vendimiar un día primero. Et el día que él vendimia que otro ninguno non vendimie en el dicho lugar. Et sy vendimiar, que el Abad o otro por él que les prendee por sesenta maravedis las bestias e cestos con que vendimiarén.*

⁷⁶ Archivo de San Isidoro de León (=ASILE), códice LVII, f. XXv. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, n.º 119, p. 307.

⁷⁷ J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, n.º 46, 89, 128, pp. 141, 265, 321, 323. I. ALFONSO ANTÓN, *La Colonización Cisterciense en la Meseta del Duero. El Dominio de Morerueta (siglos XII-XIV)*, Instituto de Estudios Zamoranos, Zamora, 1986, doc. 225.

⁷⁸ ACA, Indicador de Carracedo, ff. 235r-236r, n.º 44. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los fueros del reino...*, Tomo II, n.º 127, pp. 315-317. *E se por la ventura veer pedra ou geada o tempestad que tolla pan e vino, o que Deus non quera, que seja estimado a vista de omes boos da vossa parte e da nossa, e que seja descontado de la renta.*

donar el lugar; también se dan normas sobre a quién se pueden vender o donar; la obligatoriedad de plantar determinada superficie⁷⁹ —que en muchos casos va ligada al pago de los *foros* señoriales—; o, incluso, la transformación de los *maïolos* de una antigua heredad en behetría⁸⁰.

Tampoco se olvidan del pago de los correspondientes diezmos y de los yantares y otros tributos señoriales, normalmente en uvas o en vino, en cantidades que pueden llegar a un tercio de lo obtenido; aunque en ocasiones se llegue a exigir el pago de numerario para comprar *arcos* de cuba o la entrega de hasta una quinta parte de los bienes⁸¹.

Junto a esta serie de normas legales que podemos denominar locales, aunque en algunos casos se extendieran por casi toda la Tierra de ciudades como Zamora, Salamanca, León o Toro, no debemos olvidarnos de otras más generales. Aunque algunas pueden considerarse de tipo particular, como la dada por Enrique IV en Ocaña, en 1455, señalando que *ninguno sea osado de meter vino en las ciudades de Segovia y Zamora y Salamanca, Córdoua y Cuenca, ni en los otros lugares que tienen priuilegios de nos y de los reyes donde nos venimos*⁸²; o la ordenanza sobre el mercado del vino dada a León, 1305, por Fernando IV⁸³; o la que establece la reina tutora, en 1418, sobre la

⁷⁹ ACLe, Código 11, n.º 473. ACSa, caj. 16, leg. 1, n.º 28, f. 5. ACZa, Leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 82v, 104v, 114v-115r. Archivo Diocesano de Salamanca, n.º 11. AHN, Cartulario de la Orden de Santiago de León, pp. 135-139; Clero, carp. 2338, n.º 13; 3551, n.º 10; 3554, n.º 1. ASILe, n.º 378. BN, ms. 18382, Cartulario del Monasterio de San Martín de Castañeda, ff. 32r, 33r-v, 73v-74r. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los fueros del reino...*, Tomo II, n.º 9, 43, 61, 68, pp. 49, 133, 183, 185, 203. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit*, doc. 68, p. 145. I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit*, doc. 75, 144. Á. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, *El Tumbo del Monasterio de San Martín de Castañeda*, Centro de Estudios e Investigación "San Isidoro", León, 1973, doc. 54, 56, 159, 165.

⁸⁰ ASILe, n.º 30. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los fueros del reino...*, Tomo II, n.º 43, pp. 133.

⁸¹ ACA, TVM, n.º 89; 109, ff. 25v y 31; 374, f. 99. ACLe, n.º 1420. ACSa, caj. 16, leg. 1, n.º 28, f. 5. ACZa, Leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 121v-122r, 158r-159r. AHN, Cartulario de la Orden de Santiago de León, pp. 135-139; Clero, carp. 839, f. 35v. ASILe, n.º 306, 350, 378, 382; Cód. LVII, ff. XIIIv-XIVv, XXV; Cód. CVII, f. XIXr. BN, ms. 4357. L. DIEZ CANSECO, "Sobre los fueros del Valle de Fenar, Castroalbón y Pajares", *AHDE*, IV, pp. 469-470. V. VIGNAU, *Cartulario del Monasterio de Eslonza*, Madrid, 1884, n.º CCXXVII, pp. 272-274. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los fueros del reino...*, Tomo II, n.º 15, 28, 33, 39, 40, 54, 56, 61, 64, 68, 89, 91, 95, 96, 99, 102, 119, 128, pp. 61, 99, 111, 127, 129, 165, 169, 171, 183, 185, 193, 203, 265, 271, 277, 279, 281, 283, 297, 307, 321, 323. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit*, Tomo V, doc. 1550. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Colección Documental del Archivo de la Catedral de León (775-1230)*, Tomo VI (1188-1230), Centro de Estudios e Investigación San Isidoro, León, 1991, doc. 1762. J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo XI, doc. 2748.

⁸² *Nueva Recopilación de las Leyes de estos reinos hecha por mandado de la Magestad Católica del rey don Felipe Segundo...* Madrid, 1640, libro VI, título XVIII, ley XXXII.

⁸³ AMLe, doc. 59. A. FLORIANO CUMBREÑO, *Curso general de Paleografía y Diplomática españolas*. Tomo II, Selección Diplomática, Oviedo, 1946, pp. 80-81. Cfr. J. M. SANTAMARTA LUEN-GOS, *Opus cit*, p. 211.

forma de abastecerse dicha ciudad⁸⁴; o la confirmación de Sancho IV al concejo de Pineda de que puedan pastar libremente 15.000 cabezas de ganado en la zona de Béjar *non faciendo danno en vinnas*⁸⁵.

Lo sucedido en León es muy interesante, ya que tenía una pobre infraestructura para el abastecimiento, hasta el punto que, en 1418, se señalaba que *no se encerraba vino en la dicha cibdad que cunpliese e vastase la mitad del vino*⁸⁶. Sin embargo, años antes –en 1352 y 1361– se prohibía la entrada de caldos de otros lugares en dicha ciudad *desde el día de Sant Martín de noviembre fasta Santa María de agosto*; lo que ya no estaba en vigor en 1418. La entrada de vino se haría al por mayor, en cántaras y medias cántaras⁸⁷.

Un importante conflicto se produjo en León entre el cabildo de la catedral y el concejo sobre quién podía meter vino en la ciudad en 1484, que trajo consigo la excomunión de los regidores. Tras el correspondiente pleito, el oidor de la Audiencia Pedro de Vega da una sentencia que parece resolver inicialmente el problema; pero no se logra por la intransigencia de las partes, fundamentalmente del concejo. La dura intervención de los Reyes Católicos en 1492 hizo que finalmente llegara la paz en dicho tema⁸⁸.

Otras normas legales son generales, como la que prohíbe a los regatones vender vino aguado, bajo pena de 50 azotes⁸⁹.

Enrique II, en Toro, en 1371, manda guardar las costumbres antiguas de que no se cobre un nuevo portazgo a las personas que pasaren por un lugar, que no sea su destino final, con vino⁹⁰. Pedro I, en un afán de proteger la producción vitivinícola del reino, después seguido por sus sucesores, manda, en 1351, que no se meta en las ciudades de Castilla y de León vino, mosto o vinagre de Aragón, Navarra o Portugal; castigándose al infractor con la pérdida de las bestias de carga y el producto transportado, si es la primera vez; con todo lo anterior más sus bienes, en la segunda ocasión; y con todo lo señalado más la propia vida, si se tratase de la tercera vez⁹¹.

⁸⁴ AMLe, Caja 122, Libro de Ordenanzas (=LO), f. 99v. J. M. SANTAMARTA LUENGOS, *Opus cit*, pp. 211-212.

⁸⁵ AMB, Sección 2ª, leg. 2, n.º 11, ff.19v-22v. A. BARRIOS GARCÍA y A. MARTÍN EXPÓSITO, *Opus cit*, pp. 48-49.

⁸⁶ AMLe, Caja 122, LO, f. 101v. J. M. SANTAMARTA LUENGOS, *Opus cit*, p. 211.

⁸⁷ AMLe, Caja 122, LO, f. 99r; doc. 155 y 170. J. M. SANTAMARTA LUENGOS, *Opus cit*, pp. 211-213.

⁸⁸ ACLe, n.º. 6207, 6213, 6214 y 6216. AMLe, doc. 328. AGS, RGS, agosto de 1490, f. 279. J. M. SANTAMARTA LUENGOS, *Opus cit*, pp. 214-215.

⁸⁹ *Nueva Recopilación ...*, libro V, título XIV, ley V. Enrique II, en Toro, en 1369.

⁹⁰ *Ibidem*, libro VI, título XI, ley XIV. Confirmada por Enrique IV, en 1455.

⁹¹ *Ibidem*, libro VI, título XVIII, ley XXXI. Es confirmada por Juan I, en 1390, y por Enrique IV, en 1462.

En las diversas reuniones de Cortes medievales se manifiesta también una preocupación por regular todo lo relacionado con la viticultura. Por ello es frecuente encontrarse con acuerdos sobre los daños del ganado trashumante en las viñas⁹²; sobre la destrucción de éstas por actos violentos o por el numeroso séquito real⁹³; sobre los diezmos y tercias del vino⁹⁴; sobre el laboreo y vigilancia de los viñedos y los salarios a abonar⁹⁵; o sobre el precio del caldo⁹⁶. También trataron de las medidas de capacidad para el vino⁹⁷; de la construcción de bodegas⁹⁸; de las viñas de las órdenes militares y del abadengo⁹⁹; de los yantares¹⁰⁰; de las alcabalas del vino¹⁰¹; de la forma de sacar el caldo¹⁰² y del pago del transporte¹⁰³; de las cantidades a abonar a los constructores de cubas¹⁰⁴; de no aposentarse tropas en las bodegas¹⁰⁵; de las levas del vino¹⁰⁶; o, por último, de que no se pueda obligar a asistir a los sermones o predicaciones si es necesario abandonar el laboreo de las viñas¹⁰⁷.

Los eclesiásticos, por su parte, en lo que Marciano Sánchez ha denominado para Zamora el *Fuero de los Clérigos*¹⁰⁸, se dotaron de sus propias normas reguladoras de sus viñedos y del vino; que en el caso de esta sede se plasmaron en gran medida en los denominados *Tumbos Negro y Blanco* y en las *Constituciones Capitulares* de dicha diócesis¹⁰⁹.

⁹² Cortes de Palencia de 1313, de Burgos de 1315 y de Valladolid de 1322. *Cortes de los Antiguos Reinos de León y de Castilla*, Tomos I, II y III, Real Academia de la Historia, Madrid, 1861-1866, Tomo I, pp. 245, 285 y 357.

⁹³ Cortes de Valladolid de 1293, de Cuéllar de 1297, de Zamora de 1301, de Valladolid de 1307, de Valladolid de 1322, de Soria de 1380 y de Ocaña de 1469. *Ibidem*, Tomo I, pp. 126, 136, 159, 190 y 363; Tomo II, p. 306; Tomo III, p. 801.

⁹⁴ Cortes de Alcalá de Henares de 1345 y de Segovia de 1386. *Ibidem*, Tomo I, p. 481; Tomo II, p. 346.

⁹⁵ Concilio de Coyanza de 1020 y Cortes de Valladolid de 1351. *Ibidem*, Tomo I, p. 28; Tomo II, pp. 79, 86, 94, 95, 104 y 116.

⁹⁶ Cortes de Toro de 1369. *Ibidem*, Tomo II, p. 172.

⁹⁷ Ordenamiento de Posturas de Jerez de 1268, Cortes de Madrid de 1435, de Toledo de 1436, de Madrigal de 1438 y de Toledo de 1462. *Ibidem*, Tomo I, p. 75; Tomo III, pp. 226, 251, 321 y 720.

⁹⁸ Cortes de Burgos de 1315. *Ibidem*, Tomo I, p. 277.

⁹⁹ Cortes de Valladolid de 1325 y de Madrigal de 1438. *Ibidem*, Tomo I, p. 387; Tomo III, p. 339.

¹⁰⁰ Cortes de Burgos de 1338 y de Valladolid de 1351. *Ibidem*, Tomo I, p. 454; Tomo II, p. 17.

¹⁰¹ Cortes de Burgos de 1345. *Ibidem*, Tomo I, p. 487.

¹⁰² Cortes de Valladolid de 1351. *Ibidem*, Tomo II, pp. 26-27.

¹⁰³ Cortes de Valladolid de 1351. *Ibidem*, Tomo II, p. 115.

¹⁰⁴ Cortes de Valladolid de 1351. *Ibidem*, Tomo II, p. 116.

¹⁰⁵ Cortes de Madrid de 1435 y de Madrigal de 1438. *Ibidem*, Tomo III, pp. 208 y 315.

¹⁰⁶ Cortes de Burgos de 1430, de Palencia de 1431 y de Madrid de 1435. *Ibidem*, Tomo III, pp. 81-82, 99 y 207.

¹⁰⁷ Cortes de Soria de 1380. *Ibidem*, Tomo II, p. 308.

¹⁰⁸ M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Constituciones del Cabildo de Zamora (1219-1286)*, (Tesis doctoral), Universidad de Salamanca, 1980.

¹⁰⁹ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, Tumbo Negro (=TNZa.); n.º 2, TBZa; y n.º 4, Constituciones (=CZa.).

Aunque no siempre con estas normas se cumplieron tales fines. Como ha señalado José Luis Martín¹¹⁰, el obispo zamorano don Suero consiguió que Alfonso X impidiera que se limitara el derecho de los vasallos de la iglesia a vender su vino en Zamora, pero no pudo evitar que el concejo, aunque no podía prohibir su venta, ordenase a los vecinos de Zamora que no comprasen vino de los lugares del obispo y del cabildo.

Por su parte, el obispo leonés don Martín Fernández logró que Alfonso X y que el infante don Fernando frenaran las pretensiones del concejo de Mansilla de impedir que los vecinos de dichos lugares fuesen a comprar vino a Valmadrigal, lugar episcopal, ni que estos pudieran ir a venderlo a Mansilla; prohibición que se hacía extensiva a los vasallos del obispo en otros siete lugares¹¹¹.

Las Constituciones del Cabildo zamorano, cuerpo normativo desarrollado entre 1219 y 1286, denotan un patente interés por las viñas y el vino de la iglesia zamorana, en unos momentos en que las *mesas* episcopal y capitular se separaron¹¹². Lo prueba la existencia de un estatuto de las viñas, del que desconocemos la fecha –en un período de gestión individualizada de las propiedades capitulares– en que se señala que cualquier canónigo o racionero que no cultive cuidadosamente los viñedos realizando antes del primero de marzo todas las labores, excepto la bima, pierda desde ese momento su ración hasta el momento de ponerlas en buen estado. En 1236 –cuando el obispo Martín II estaba de viaje a Roma– se reforma la norma anterior, al señalarse que cualquiera que desde ese momento arrendare las referidas viñas las haga bimar, bajo pena también de su ración¹¹³. En las Constituciones también se señala la obligación de dar el prepósito buen vino a los demás capitulares, quienes podrán elevar ante el deán sus quejas por la calidad del mismo, teniendo que ser sustituido por otro mejor en caso necesario; también se indica que los prepósitos tenían que dejar sus viñas bien labradas¹¹⁴.

¹¹⁰ MARTÍN, J. L., “El Concejo...”, *Civitas...*, pp. 14-19; J. L. MARTÍN, *Amor...*, pp. 151-159.

¹¹¹ ACLe, n.º 1119. J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit.*, doc. 2294, pp. 12-16.

¹¹² La separación efectiva se produjo en Zamora en 1266. ACZa, leg. 6, n.º 1c; 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 41r-42r; n.º 4, CZa, ff. 96r-97v. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Constitutiones Capituli Ecclesiae Zamorensis*, Salamanca, 1988, pp. 26-39; M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *El Tumbo Blanco*, Salamanca, 1985 (=El Tumbo...), pp. 138-142; J. C. de LERA MAILLO, *Catálogo de los Documentos medievales de la Catedral de Zamora*, Instituto de Estudios Zamoranos, Zamora, 1999, pp. XIX-XX y docs. 774-775.

¹¹³ ACZa, leg. 10 bis, n.º 4, CZa, ff. 100r.b-100v.a. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Constitutiones...*, p. 52.

¹¹⁴ ACZa, leg. 10 bis, n.º 4, CZa, ff. 108r.b-108v.a. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Constitutiones...*, p. 95.

Por último, ha de indicarse que en las Constituciones se asignan numerosas viñas para la iluminación de la catedral; de la misma manera que se ligan otras varias a las rentas tanto de los preposítos como a las mensuales y a las trimestrales¹¹⁵.

Aunque no se conserven unos textos tan claros en otras diócesis, no significa que no existieran¹¹⁶.

Muy interesante es la composición entre el obispo y el cabildo salmantinos por la que parten las heredades de las mesas episcopal y capitular, mes por mes, en cuanto al pan y al vino; en la que se indica que *Et illi qui tenuerint istos menses debent procurare capitulum et concanonicos fraternitatis et alios qui percipiunt porcionem Dei gracia in bono pane secundum consuetudinem capituli et in bono vino, et si vinum valuerit M solidos vel ultra dabunt de meliori vino de per mensuram capituli vel VI dineros quod istorum procurantibus magis placuerit, et si ad viginti dabunt quinque, et si ad XVI, IIII et non minus, vel de meliori vino quod vendetur in civitate, exceptis duobus mensibus, septembri et octubri, in quibus debent dare de bono vino venditi, vel quinque denarios nec plus, nec minus, et in novembri detur vinum novum*¹¹⁷.

EL TERRAZGO

El viñedo durante la Edad Media fue el cultivo que siguió en importancia a los cereales, ocupando en algunas zonas superficies casi tan importantes como las del trigo, cebada y centeno.

Aunque las viñas formaban parte de unidades agrarias mayores, tales como las heredades, villas o cortes¹¹⁸, también pueden aparecer individualizadas, aunque no sea tan frecuentemente, ya que cuando así se muestran

¹¹⁵ ACZa, leg. 10 bis, n.º 4, CZa, ff. 105r.a-v.a., 106v.b, 107r.b, 107v.b-108r.a. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Constitutiones...*, pp. 78-80, 88, 90 y 93.

¹¹⁶ En el caso salmantino se conserva la Constitución de Inocencio IV, de 1245. Archivo de la Catedral de Salamanca (=ACSa), caja 15, leg. 2, n.º 51. J. L. MARTÍN MARTÍN, *El cabildo de la Catedral de Salamanca (siglos XII-XIII)*, Centro de Estudios Salmantinos, Salamanca, 1975, pp. 27-30; J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit.*, doc. 217, pp. 303-310. En el leonés la Constitución del obispo don Diego, de 1120, y la elaborada por el cardenal Pelayo Albanense, de 1224. ACLe, n.º 1384; J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit.*, Tomo V, doc. 1367, pp. 82-90, año 1120. ACLe, n.º 1293; J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit.*, Tomo VI, doc. 1920, pp. 418-422, año 1224.

¹¹⁷ ACSa, caj. 24, leg. 1, n.º 58. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit.*, doc. 210, pp. 296-297.

¹¹⁸ Un ejemplo claro son las viñas que poseía el obispo zamorano en 1220, en Morales de Toro, integradas en sus heredades, sin incluir las que tenían en prestimonio los 18 vasallos del lugar. Un total de 26, con extensiones que oscilaban entre los cuatro estadales y las siete aranzadas. ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, f. 130r.

suele ser porque nos encontramos ante una transmisión patrimonial que, desgajándose de una unidad superior, se une a otra de rango semejante.

Aparecen en todos los lugares de las actuales tres provincias, aunque los terrenos no fueran los más idóneos para su cultivo; debido a que en la dieta alimenticia medieval el vino aparecía como un componente básico. Eso obligaba a una cierta autarquía, al tratarse de un producto de consumo cotidiano, al existir un escaso comercio a media distancia, y al plantear los grandes concejos medidas proteccionistas e impositivas. No obstante, en Zamora las comarcas del oeste presentan una densidad por debajo de la media; mientras que en Toro, Tierra de Campos y –tégase en cuenta el nombre– Tierra del Vino los viñedos ocupan los porcentajes más elevados del terrazgo de la actual provincia. En Salamanca, van a ser las del sur las comarcas con menos viñedo, al contrario de lo que sucede en León, donde son las de la zona norte donde no se alcanza la media, excepción hecha de El Bierzo, donde se introduce la vid, al menos, desde el siglo IX, cuando san Genadio inició sus fundaciones monásticas bercianas.

Esta difusión del viñedo en un ámbito general se manifiesta a su vez al nivel de todos los lugares de las distintas villas y ciudades, por ese deseo de autoabastecimiento de un producto que tenía la consideración de alimento, al que se une el valor simbólico del vino, que es parte esencial del *Sacrificio de la Misa* en el que se transforma en la *Sangre de Cristo*.

Junto a terrenos de aparente gran calidad –*in ualle, in illas ueigas, ad os planos, ad prato, ad illo plano super pratellum*– y humedades fértiles –*la Laguna, las Mangas, Xaguaçal, la Fuente, Fontanares*–; las viñas aparecen en terrenos con dificultades orográficas –*Otero, Monte, Molar, Portiello, Portilla, Foyo, Peña, Cuesta*–, marginales –*Arenal, Arena o Arnales; Barrial, Barrialegos, Barrera o Barrerolas; Lamas, Laganales o Laganus; Torrentales, Vall sin agua o Áspera; Pennedos, Pedrera, Pedregales o Pedrosa; Cascayal, Cascajales o Cascajera; Laguna salsa o Salinar*– y zonas de gran dureza climática –*Monte Frío, Nava Fría*–. Aunque en algunos casos aparecen junto a los ríos, como el Duero, el Esla o el Valderaduey, o *in confiniet flumine*, esta ubicación viene justificada por la necesidad de aprovechamiento de todos los terrenos y no para facilitar el transporte de los toneles de vino en barcos, como señala Fossier de forma general para Europa¹¹⁹.

Dentro del terrazgo cultivado, las viñas se suelen localizar en pagos o *bagos* especializados, como lo prueba el hecho que las viñas suelen tener por linderos a otras o aparezca, a menudo, la expresión *bago de las vinnas, bago*

¹¹⁹ R. FOSSIER, *El Trabajo en la Edad Media*, Ed. Crítica, Barcelona, 2000, p. 134.

de las *vinnas vieias, vinas de la villa, val de las vynnas, pago de los bazelares*¹²⁰; no obstante, no están tan estructuradas como las tierras de pan llevar en las que, la necesidad de dejarlas descansar, hace que se agrupen en *hojas*.

Aunque no es normal en todos los lugares, a veces, aparecen árboles entre las viñas, bien frutales o de ribera, como cerezos, ciruelos, higueras, manzanos, membrillos, perales, sauces, robles, olmos, fresnos, encinas y álamos¹²¹; siendo bastante frecuente, en las proximidades de Toro y de Zamora, las referencias a *guindaleras*¹²², formando en algunos casos la *coltora promiscua* a la italiana¹²³.

Incluso en la Postura de Villalcampo se establece la obligación de plantar olmos en los linderos de las viñas¹²⁴.

Si el viñedo es importante ya en los siglos XI y XII, en la siguiente centuria se hace patente que se trata de un cultivo en expansión, de ahí la importancia que se le da en los Fueros-contratos agrarios y en las Posturas a su regulación¹²⁵.

No obstante, no son infrecuentes las referencias a viñas abandonadas, destruidas, mal cultivadas o transformadas en tierras de cereal; y junto a

¹²⁰ Las referencias son tan abundantes, que su mera cita haría inacabable esta nota.

¹²¹ Sirvan de ejemplo, ACLe, n.º 1922, 11792. ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, p. c, ff. XXVIV, CXLVIII-CXLIXr; n.º 2, TBZa, ff. 154v-155r, 162r-165v; n.º 3, pp. 20-21, 85-87. AHN, Clero, carp. 953, n.º 17, 22; carp. 3560, n.º 10 a); carp. 889, n.º 7; Códices y Cartularios, 989 B, Becerro Gótico de Sahagún (*Liber Testamentorum Sancti Facundi*), (=BGS), ff. 170v-171r, esc. IC. AHPZa, MZa, leg. A-5-1, n.º 2. BN, ms. 18382, Cartulario del Monasterio de San Martín de Castañeda, ff. 5v-6r, 71r-v. Archivo Parroquial de Villalpando (=APVi), n.º 181, 187, 196. J. M. MÍNGUEZ FERNÁNDEZ, *Opus cit*, doc. 3, 180, 296; M. HERRERO DE LA FUENTE, *Colección Diplomática del Monasterio de Sabagún (857-1230)*, II (1000-1073), Centro de Estudios e Investigación "San Isidoro", León, 1988, doc. 586, 607; M. HERRERO DE LA FUENTE, *Colección Diplomática del Monasterio de Sabagún (857-1230)*, III (1073-1109), Centro de Estudios e Investigación San Isidoro, León, 1988, doc. 934, 936, 961, 1056, 1080, 1150; J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *Colección Diplomática del Monasterio de Sabagún (857-1230)*, IV (1110-1199), Centro de Estudios e Investigación San Isidoro, León, 1991, doc. 1288, 1343, 1344; Á. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, *Opus cit*, doc. 30; I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit*, pp. 162-163; J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit*, Tomo VI, doc. 1695; J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo XI, doc. 3095; A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo Parroquial de Villalpando (Zamora)*, Universidad de Salamanca, Salamanca, 1988, pp. 336-337, 346-348, 363-371. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit*, doc. 333, 349.

¹²² AHPZa, MZa, leg. A-5-2, n.º 41-60 <provisional>. Como medio para obtener dinero para la financiación de las nuevas casas consistoriales que se estaban llevando a cabo, el ayuntamiento zamorano, en 1492, regularizó la situación de los plantíos de viñas y guindaleras que se habían llevado a cabo en terrenos concejiles, previo pago por los interesados de seis reales por aranzada. Por dicha regularización vemos un buen número de guindos entre las viñas.

¹²³ R. FOSSIER, *Opus cit*, p. 134.

¹²⁴ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, f. 104v. *Otrossí deuen todos poner olmos cada unu en sua fronteyra so pena de un morauidi*.

¹²⁵ Ya hemos visto numerosos ejemplos de ello.

ellas las nuevas roturaciones y plantaciones de viñedo o mejora de las existentes¹²⁶.

Pero el gran desarrollo se va a producir en el siglo XIV, en que las referencias a viñas son numerosísimas. Cabildos catedralicios, monasterios y cofradías van a mostrar cada vez más interés en aumentar la superficie de sus viñedos y en incrementar la producción de vino, pues, por la mejora de los intercambios mercantiles y por el aumento de la población, se trata de un producto fácilmente comercializable, como ha señalado Isabel Alfonso¹²⁷. Fenómeno que va a mantenerse en el siglo XV, aunque se viera en parte truncado ese desarrollo por la crisis de mediados de la centuria anterior, que supuso en algunas zonas una gran despoblación y el abandono de viñedos, que más tarde serían replantados, llegándose a ocupar terrenos concejiles¹²⁸.

En el caso de León, sin embargo, la crisis es patente en todo el siglo XV.

Un buen ejemplo de lo aquí señalado nos lo ofrece la cofradía de clérigos del Sancti Spiritus de Villalpando, de la que, a lo largo del siglo XIV, tenemos atestiguado que realizó 10 contratos de intercambio de viñas, recibió 39 donaciones y sólo efectuó tres arrendamientos y otras tres ventas; mientras que en la centuria siguiente hizo 32 arrendamientos¹²⁹.

El precio de las viñas presenta grandes variaciones, pues se mueve entre el maravedí, pagado en 1174, y los 7.000, que se abonan en 1464, y los 11.500 mrs. de 1493, aunque en este caso se trate de ocho aranzadas de viñas y campos mezclados¹³⁰.

¹²⁶ En el siglo XI y principios del XII son frecuentes las referencias a viñas abandonadas desde tiempos antiguos. En el XIII aparecen muchas, sobre todo en Zamora, abandonadas, mal cuidadas o transformadas en tierras de cereal, que en la segunda mitad de la centuria fueron de nuevo cultivadas. Durante el siglo XIV de nuevo vuelven a aparecer viñedos abandonados o transformados en tierras de pan llevar, lo que se mantiene hasta mediados de la siguiente centuria. Simultáneamente se observan numerosas plantaciones, en ocasiones obligatorias. ACLe, n.º 5355; Tumbo, ff. 54r-55r, 172r-v; Cód. 18, f. 180v; Cód. 37, f. 5r; Cód. 39. ACZA, Leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, ff. XVIv-XVIIr; n.º 2, TBZa, ff. 82v, 84v-85r, 104v, 162r-165v; leg. 14, n.º 4; leg. 31, 1ª parte, n.º 39. Archivo Histórico Diocesano de León, Otero, n.º 241. AHPZa, MZa, leg. A-5-1, n.º 12 <provisional>. APVi, n.º 145. Archivo y Biblioteca de la Casa de Medinaceli, 64-28, series de sus principales doc., 1ª Histórica. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Colección Documental del Archivo de la Catedral de León*, Tomo X, *Obituarios Medievales*, Centro de Estudios e Investigación "San Isidoro", León, 1994, p. 465. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los fueros del reino...*, T. II, n.º 5, 18, 32, pp. 33, 67, 69, 71, 109. J. M. RUIZ ASENCIO, *Colección Documental del Archivo de la Catedral de León (775-1230)*, Tomo IV (1032-1109); Centro de Estudios e Investigación San Isidoro, León, 1990, doc. 954, 1236. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *El Tumbo...*, pp. 148-149. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, pp. 246-249.

¹²⁷ I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit.*, p. 163.

¹²⁸ AHPZa, MZa, leg. A-5-2, n.º 41-60 <provisional>; leg. A-5-3, n.º 67, 75, 80, 84 <provisional>.

¹²⁹ APVi. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*

¹³⁰ ACLe, n.º 362. AHN, Clero, carp. 3580, n.º 9, f. 9r. AHPZa, MZa, leg. A-5-1, n.º 10 <provisional>; leg. A-5-3, n.º 61 <provisional>. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit.*, Tomo V, doc. 1563. J. C. de LERA MAÍLLO et alii., *Colección Diplomática del Imperial Monasterio de Nuestra Señora de Valparaíso (1143-1499)*. Instituto de Estudios Zamoranos, Zamora, 1998, doc. 4, pp. 16-17.

También se suelen efectuar los pagos en especie hasta fines del siglo XII, como *uno carro*, cuatro ovejas con crías, una *cordera*, un *kabalo per colore raudanio*, diversos bueyes en que a veces se especifica su color –*nigrum, bracato*– o su precio –entre 4'5 y 20 sueldos–, una yegua, un potro, *una mula colore morcella* de 130 sueldos, una burra, *obem et porcum et subtolares et zibaria*, ropa como *bracas*, un *bragal*, 14 *lensos* buenos, *una pella et almexia*, cantidades diversas de cereales y vino, que puede llegar hasta las 40 heminas, cubas, cubetos e, incluso, una casa¹³¹. La excepción en las centurias siguientes pueden ser los *mille e cient ladrillos*, pagados en Zamora en 1482 por un *pedaço de vinna*¹³².

En las oscilaciones de precio hay que tener en cuenta, como es lógico, tanto la superficie como el área geográfica, como el arco cronológico de 500 años en que nos movemos. Sólo podemos relacionar superficie, calidad –buena– y precio en muy pocas ocasiones. Tres de ellas se refieren a mediados del siglo XIII en la zamorana Tierra del Vino y el precio medio de cada aranzada es de 14 maravedís; una cuarta, de 1355, se paga a 33 maravedís. En la segunda mitad del siglo XV las posibilidades de cálculo son mucho mayores, pudiéndose estimar unas cifras que oscilan en las viñas próximas a la ciudad de Zamora entre los 200 maravedís por aranzada para las de mala calidad y los 1400 para las mejores, con un precio medio de 500 a 600 maravedís por aranzada; estableciendo el concejo que aquellos que hubieran ocupado terrenos concejiles y plantado viñas o guindaleras tuvieran que abonar seis reales por aranzada. La excepción en este tiempo se produciría en Cantalapiedra, en la que se llega a ofrecer de 3.000 a 5.000 maravedís por aranzada de un majuelo de espléndida calidad¹³³.

¹³¹ ACA, pergaminos I-9. ACLe, n.º 206, 216, 885 A; Tumbo, f. 294r-v. AHN, Clero, carp. 872, n.º 1, n.º 3; carp. 874, n.º 1; carp. 876, n.º 11; carp. 880, n.º 11; carp. 900, n.º 16; carp. 905, n.º 20; carp. 948, n.º 13; Códices y Cartularios, n.º 989 B, BGS, ff. 29v, 45v, esc. LXXXVIII, LI; n.º 970, f. 62. AHPZa, Desamortización, leg. 271, Becerro del Monasterio de Nogales, f. 36r. BN, ms. 4357, TNAs, ff. 15r, 19v, 35r, 41r, 53v, n.º 105, 153, 297, 429, 595, Índice particular, f. 207v, n.º 448; ms. 18382, Cartulario del Monasterio de San Martín de Castañeda, ff. 5v-6v, 54r-v, 71r-v, 74r-v. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit*, doc. 11, 38. G. CAVERO DOMÍNGUEZ y E. MARTÍN LÓPEZ, *Opus cit*, doc. n.º 91, 115, 203, 243, 244, 303, 332, 554. A. QUINTANA PRIETO, *Santa Marta de Tera*, Fundación Ramos de Castro, Zamora, 1991, doc. II, pp. 192-193. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo III, doc. 634, 637. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, doc. 932, 1021. J. M. MÍNGUEZ FERNÁNDEZ, *Opus cit*, doc. 1, 3, 136, 174, 268; M. HERRERO DE LA FUENTE, *Opus cit*, Tomo II, doc. 518, 586. M. HERRERO DE LA FUENTE, *Opus cit*, Tomo III, doc. 1025. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *Colección...*, Tomo IV, doc. 1359, 1472. Á. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, *Opus cit*, doc. 28, 30.

¹³² AHPZa, MZa, leg. A-5-1, n.º 22 <provisional>.

¹³³ ACZa, leg. 13, n.º 45. AHPZa, MZa, leg. A-5-1, n.º 12, 20, 27, 34 <provisional>; leg. A-5-2, n.º 41-60 <provisional>; leg. A-5-3, n.º 61, 67, 69, 75, 80, 84 <provisional>. Archivo de la Real Chancillería de Valladolid (=AchVa), Ejecutorias, leg. 23. C. CARRETE PARRONDO, *Fontes Iudaeorum Regni Castellae, I. Provincia de Salamanca*, Universidad Pontificia de Salamanca, Salamanca, 1981, doc. 97, 98. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 147, pp. 120-122.

Aunque las viñas suelen aparecer en manos cristianas, no es una excepción que la minoría judía las posea también y las cultive. Así, nos encontramos con numerosos testimonios del pago del diezmo del vino por las distintas aljamas o juderías; o con viñas en manos de algunos judíos en León, Zamora, Salamanca, Alba de Tormes, Astorga, Béjar, Cantalapiedra, Villalobos o Villalpando.

Así, en León son frecuentes las referencias de viñas en manos hebreas en los primeros años del siglo XI; en 1397 aparece una donación de tres viñas –dos en Villalobos y una en Villalpando– al monasterio de Santa Clara de Villalobos como consecuencia de una sentencia judicial. Desde mediados del siglo XV las citas a viñas en manos de judíos o de conversos en tierras de Zamora y Salamanca son muy numerosas, sobre todo en el momento de la expulsión; destacando, entre todas ellas, el pleito entre Harón Adida y Juan de la Rúa Muhamad por la venta de un majuelo de siete u ocho aranzadas de gran calidad en Cantalapiedra a Mayr Abenfarax¹³⁴.

Un testimonio de interés es el convenio realizado entre la aljama de Zamora y el obispo don Suero, hecho efectivo en Zamora el 25 de abril de 1258¹³⁵. Por él conocemos que, en virtud de un acuerdo anterior, pagaban anualmente, el día de San Martín, 25 maravedís en concepto de diezmos de las 14 aranzadas de viñas que en esos momentos poseían. El nuevo convenio va a significar que, ante la pobreza de la aljama, se reduzca la cantidad a pagar a sólo 15 maravedís, comprometiéndose a abonar el diezmo entero de las tierras o viñas que desde esos momentos adquirieran¹³⁶.

No sucede lo mismo, por obvios motivos religiosos, con la minoría islámica de la que sólo atestiguamos una referencia¹³⁷.

¹³⁴ ACLe, Tumbo, ff. 242v-243r, 297v-298r, 279. ACSa, Actas I, f. 145. AHN, Clero, carp. 876, n.º 11. AHN, Sección Nobleza, Osuna, leg. 218/1, n.º 3/5, n.º 4/2. Archivo del Convento de Santa Clara de Villalobos (=ASCVi), Caja 21, carp. 23. AHPZa, MZa, leg. A-5-1, n.º 20 <provisional>; y leg. A-5-2, n.º 40 <provisional>. AchVa, Ejecutorias, leg. 23. AMAl, Actas s.f. Archivo de la Universidad Pontificia de Salamanca, Cód. 154, f. 33r-v. C. CARRETE PARRONDO, *Opus cit.*, doc. 23, 64, 86, 87, 94, 97, 98, 270. F. FERRERO FERRERO, “Los judíos de la ciudad de Salamanca”, *El Pasado Histórico de Castilla y León*, Vol. I, Edad Media, Junta de Castilla y León, Burgos, 1983, pp. 401-418. J. M. MINGUEZ FERNÁNDEZ, *Opus cit.*, doc. 268. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Monasterio de Santa Clara de Villalobos (Zamora)*, Universidad de Salamanca, Salamanca, 1991, doc. 61, pp. 90-91. J. M. RUIZ ASENCIO, *Colección Documental del Archivo de la Catedral de León (775-1230)*, Tomo III (986-1031), Centro de Estudios e Investigación San Isidoro, León, 1987, doc. 667, 774, 828.

¹³⁵ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, f. 45r-v. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *El Tumbo...*, pp. 148-149; F. GARCÍA CASAR, *El pasado judío de Zamora*, Junta de Castilla y León, Valladolid, 1992, p. 96.

¹³⁶ *Ibidem*.

¹³⁷ Xaba Xabiz manda en 1113 una viña *ad illam mauram Falafe... et illam mauram fatio liberam*. ACLe, n.º 1378. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit.*, Tomo V, doc. 1342, pp. 69-70, año 1113.

Por lo que respecta a la rentabilidad de las viñas, pocas son las referencias exactas que poseemos, lo que se complica al no poder computar los gastos que ocasiona su cultivo, dependiendo del tipo de explotación de que se trate, tributos señoriales a abonar, diezmos, cargas sobre la propiedad, etc.

El único dato que tenemos de interés sobre el coste del laboreo nos lo proporciona el testamento del canónigo leonés don Juan, del año 1275, en que señala que don Juan de Villanueva le debe 15 maravedís de los gastos ocasionados en unas viñas *que lauremos entranbos e costoron a laurar trinta moravedís que pagué yo*. Documento que tampoco nos aporta nada puesto que no nos señala ni la calidad ni la extensión del viñedo¹³⁸.

El pago del diezmo nos podría proporcionar datos más fiables siempre que se pudiera establecer la calidad. Siguiendo este sistema se podría fijar una rentabilidad próxima a los 20 mrs. por aranzada a mediados del siglo XIII¹³⁹. Por las mismas fechas un documento leonés nos indica que la rentabilidad habría que establecerla en un 10% neto anual del precio de compra¹⁴⁰.

En el citado pleito de Cantalapiedra de 1485-1487 entre un cristiano y un judío por un majuelo de gran calidad de siete u ocho aranzadas, se indica que se llegó a ofrecer un precio de entre 3.000 y 5.000 maravedís por aranzada, siendo su alquiler anual de 200 a 250 cántaros de vino¹⁴¹. Sin embargo, esto parece una excepción, ya que si tenemos en cuenta los alquileres como forma de medir la rentabilidad, a mediados del siglo XV habría que establecerla en Zamora en torno a los 30 maravedís por aranzada y por año, y descendería hasta los siete maravedís en el caso de las viñas mal labradas¹⁴².

TIPOS DE VIÑEDOS

El *viñedo*, o terreno plantado de vides, recibe diversos nombres según sus características, algunos de los cuales se mantienen como localismos actualmente.

¹³⁸ ACLe, n.º 1583. J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Colección documental del Archivo de la catedral de León*, Tomo IX (1269-1300), Centro de Estudios e Investigación San Isidoro, León, 1994, doc. 2354.

¹³⁹ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, f. 45r-v. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *El Tumbo...*, pp. 148-149; F. GARCÍA CASAR, *Opus cit.*, p. 96.

¹⁴⁰ Se establece que unas viñas compradas en 60 mrs. deben rentar anualmente 6 mrs. para mantener un aniversario. ACLe, n.º 1485. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit.*, Tomo VIII, doc. 2283

¹⁴¹ AChVa, Ejecutorias, leg. 23. C. CARRETE PARRONDO, *Opus cit.*, doc. 97, 98.

¹⁴² ACZa, leg. 192, ff. 1r-2r, 14r-16r, 77r-79v, 86r-87r, 92r-93r, 108v-109v. F. FERRERO FERREIRO, *Rentas del Cabildo Catedral de Zamora en el siglo XV. Análisis del Libro de Rentas de 1446-1451*, (Memoria de Licenciatura), Universidad de Salamanca, 1980, doc. 2, 13, 56, 57, 60, 65, 78, pp. 306-310, 343-348, 490-495, 512-514, 526-527, 561-563.

Así, los terrenos o pagos plantados exclusivamente de vides, reciben la denominación genérica de *viñales*, siendo en muchos casos este término sinónimo de viñedo, aunque también puede representar un conjunto de varias viñas o una sola de gran extensión. En una ocasión al menos se presenta como una tierra dispuesta para ser plantada de cepas. Excepcionalmente, en territorio leonés, el término *viñal* –normalmente *tierra viñal* o *viña viñal*– suele referirse a antiguas viñas transformadas en tierras de pan llevar; y puede coincidir en parte con los *campos de viña* y con las *viñas con sua terra* o *con su campo*, formados por viñedos no cuidados y por la unión con tierras de pan llevar¹⁴³.

Por *viña* se entiende de forma general una unidad cuyas vides están en plena producción de uvas, aunque también aparece, sobre todo en Fueros, contratos de coplantación o a medias, como una nueva plantación.

El hombre medieval denominaba *bacillo* al *barbado* o renuevo de la vid, por lo que una viña recién plantada o nueva era denominada *bacillar* y, a veces, también *bacillo*¹⁴⁴; término empleado con más frecuencia en las comarcas del sur de León y nordeste zamorano.

Majuelo, *mayuelo* o *mayolo*, era una viña que aún no producía uvas o éstas eran pocas, considerándose como tal las que habían sido plantadas entre uno y cinco años antes –en lo que coincide con el *bacillar*–, aunque también puede presentar alguna excepción, pues aparecen algunos abandonados o convertidos en huerto y el citado en Cantalapiedra de enorme valor y gran producción¹⁴⁵.

En el caso leonés, a principios del siglo XIII, suele aparecer una cláusula en los contratos de venta de majuelos por la que se permite al antiguo propietario recuperarlos por el mismo precio al año o en los dos años siguientes¹⁴⁶.

¹⁴³ ACLe, T, f. 320r. AHN, Clero, carp. 900, n.º 3; carp. 3580, n.º 9, ff. 4v-6r; Códices y Cartularios, 989 B, BGS, f. 38r-v. APVi, docs. de fecha 30-10-1487. AHPZa, MZa, leg. A-5-1, n.º 16, 18, 29 <provisional>. Archivo de la Casa de Alba (=ACAl), caja 256, n.º 55; Á. VACA y J. A. BONILLA, *Salamanca en la documentación medieval de la Casa de Alba*, Salamanca, 1989, doc. 150, pp. 373-376. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, docs. 186. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, doc. 930. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *Colección...*, Tomo IV, doc. 1343. J. C. de LERA MAÍLLO et alii, *Opus cit*, doc. 44. J. M. MÍNGUEZ FERNÁNDEZ, *Opus cit*, doc. 114. M. HERRERO DE LA FUENTE, *Opus cit*, Tomo II, doc. 606.

¹⁴⁴ AHN, Clero, carp. 952, n.º 16; carp. 953, n.º 3; carp. 3555, n.º 15. I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit*, doc. 187. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit*, doc. 264, 287.

¹⁴⁵ AChVa, Ejecutorias, leg. 23. ACLe, Cód. 37, f. 5. AHN, Clero, carp. 893, n.º 5. C. CARRETE PARRONDO, *Opus cit*, doc. 97, 98. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, doc. 1183. J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo XI, doc. 2679.

¹⁴⁶ ACLe, n.º 432, 436. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit*, Tomo VI, doc. 1780, 1804.

En una ocasión, a mediados del siglo XIV, aparece en Villalpando también la denominación *josa* o *xosa*, es decir, una tierra en la que junto a las cepas aparecen los árboles frutales¹⁴⁷.

Por su tamaño, era frecuente referirse a *cuadrilla* o a *quiñón*, es decir, a una parte de una viña o a un conjunto de ellas explotadas directamente por una persona¹⁴⁸; o a *longuera*, cuando se estaba ante una porción larga y angosta de tierra, normalmente uno o dos *líneos* o filas de cepas¹⁴⁹. También aparecen, por último, denominaciones relacionadas con su pertenencia a una explotación agraria de rango superior, como *viña en heredad* o *viña en corte*.

Excepcionalmente aparecen referencias a *parras* y *parrales*, que ocasiones forma una pequeña unidad de producción¹⁵⁰.

FORMAS DE TENENCIA Y EXPLOTACIÓN DEL VIÑEDO

A la explotación directa de las viñas por sus propietarios, se unían una serie de modalidades, en gran parte comunes con otro tipo de explotaciones agrarias. La dicotomía propietarios-señores y poseedores-vasallos¹⁵¹, se hace tan patente en la documentación que los otorgantes de los Fueros se reservan el título de señores y atribuyen a los habitantes de las villas y lugares la condición de vasallos.

Estos campesinos-vasallos iban a recibir la tierra con una serie de condiciones, entre las que se hallaban la limitación a la transmisión pura de la propiedad o la obligación de abonar al señor en concepto de señorío una serie de tributos —parte en vino— y prestaciones personales de carácter agrícola conocidos como *sernas* o *jeras*. Así, cuando un campesino-vasallo quería abandonar el lugar de su residencia podía perder parte de sus propieda-

¹⁴⁷ APVi, docs. de fecha 26-11-1337, 6-8-1449. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, docs. 35, 122; pp. 59-61, 187-190.

¹⁴⁸ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, ff. XXVIv-XXVIIv, XCVIr-v; n.º 2, TBZa, ff. 105v-106r; leg. 15, n.º 16; leg. 16, 2ª parte, n.º 30; leg. 18, n.º 8; leg. 31, 3ª parte, n.º 13. Archivo Histórico Diocesano de Zamora (=AHDZa), Mitra, Libro Tumbo de Valparaíso, ff. 628v-629r. ADA, R-9, Tumbo de Nogales, f. 268. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit*, doc. 263. J. C. de LERA MAÍLLO et alii, *Opus cit*, doc. 52. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 80, 116, 136, 159.

¹⁴⁹ ACZa, leg. 15, n.º 16. AHN, Clero, carp. 953, n.º 22; carp. 3555, n.º 8. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit*, doc. 349. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 136. I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit*, doc. 181.

¹⁵⁰ BN, ms. 4357, TNCAs, ff. 36v, 38r, 39v, 40r y 61v, n.º 314, 335, 381, 401 y 648. AHN, ms. 1197b, ff. 222v-224r. G. CAVERO DOMÍNGUEZ y E. MARTÍN LÓPEZ, *Opus cit*, doc. n.º 409, 478, 481, 509, 564, 596.

¹⁵¹ J. L. MARTÍN, *Campesinos vasallos de la Iglesia de Zamora en los siglos XII y XIII*, Universidad de Salamanca, Salamanca, 1977, pp. 8-9; J. L. MARTÍN, *Amor...*, pp. 64-66.

des, que en el caso de las viñas, de acuerdo con el Fuero otorgado por el obispo de León, entre 1139 y 1181, a Villavicencio, sería el 50%¹⁵². E igual sucedía en otros muchos lugares leoneses a los que se les otorgó Fueros o Fueros-contratos agrarios en los siglos XI y XII, como Valdesaz de los Oteros, Villarratel, Morilla, Valdearcos, Cortizela, Cabañas, Riegos, San Cipriano, Santa Colomba, Castrelino, Fafilas, Villasinda, San Tirso, Alcoba y Castrocabón¹⁵³; o en Zamora, en El Valle o en Riba de Tera y Valverde¹⁵⁴. Por ello, esos campesinos estaban explotando unas viñas que no eran de su entera propiedad.

Por otra parte, las viñas que se había reservado el señor serían labradas mediante jeras o prestaciones personales, como veremos al tratar de las tareas agrícolas; las cuales se completan con la mano de obra de los *collazos*¹⁵⁵.

También contemplaban algunos Fueros, como el de Toro de 1222, la existencia de yugueros para cultivar tierras y viñas, apareciendo tres modalidades: el poseedor de casa habitada, el mediero y el *a cuarta*¹⁵⁶.

Excepcionalmente estas limitaciones a la propiedad se ven rotas, como sucede en el Fuero de Laguna de Negrillos o en el pacto foral entre San Isidoro de León y los vecinos de Noceda del Bierzo por el que los majuelos de la antigua heredad pasan a ser de behetría¹⁵⁷.

Las limitaciones a la propiedad se ven acrecentadas en ocasiones a causa del propio funcionamiento del sistema judicial. Así vemos cómo diversas sentencias o pactos judiciales obligan a entregar viñas o a plantar nuevas para

¹⁵² ACLe, Cód. 40, ff. 203v-204v, *De las viñas que posieran en esta heredad..., si ay non quiesieren morar, que lieven la meatad consigo para onde fueren...* J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, p. 300, doc. 24. ACLe, n.º 1193, 1629, 1703; J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit.*, Tomo IX, doc. 2560 y 2576, pp. 402-408 y 431-435.

¹⁵³ ACLe, n.º 5355; y Cód. 11, f. 473. AHN, Cartulario de la Orden de Santiago de León, pp. 135-139; Clero, San Marcos de León, 145. ASILe, n.º 378. Archivo y Biblioteca de la Casa de Medinaceli, 64-28, series de sus principales doc., 1ª Histórica. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, T. II, docs. n.º 5, 9, 18, 32, 61, 68, 69, pp. 31-35, 47-49, 67-71, 109, 183, 185, 203, 207.

¹⁵⁴ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, f. 121r-122r. ACA, pergaminos 2/37. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros...*, pp. 6-8; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, p. 270, doc. 4. G. CAVERO DOMÍNGUEZ y E. MARTÍN LÓPEZ, *Opus cit.*, doc. n.º 534. A. QUINTANA PRIETO, *Opus cit.*, doc. VII, 198-199.

¹⁵⁵ AHPZa, Desamortización, caja 271, Becerro del Monasterio de Nogales, ff. 14v-15r. Año 1206. El caso del Monasterio de Sahagún aparecen collazos ligados a la bodega; AHN, Clero, carp. 902, n.º 12; J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *Colección...*, doc. 1397, pp. 373-374, *collatios pertinentes ad botec[ha]m Saancti Facundi*.

¹⁵⁶ Fuero de Toro. BN. mss. 6683, ff. 104-105; 13094; 712, ff. 337-339. Parágrafos 3 y 5. J. GONZÁLEZ, *Alfonso IX*, pp. 536-537; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, pp. 334-335.

¹⁵⁷ AGS, RGS, marzo de 1480, ff. 49 y ss. ASILe, n.º 30. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, T. II, docs. n.º 43, 58, pp. 133, 175, 177.

el señor como consecuencias de deudas o como satisfacción al asesinato de un vasallo¹⁵⁸. Pérdidas de propiedades a veces ocasionadas por no haber podido superar con éxito la *prueba caldaria*¹⁵⁹.

También se producen pérdidas directas por impagos, aunque en ese caso puede recuperarse la propiedad abonando lo adeudado y, en ocasiones, una cantidad anual de intereses¹⁶⁰; y empeños de viñas¹⁶¹.

La existencia de personas que por razones espirituales, más o menos voluntariamente, se declaraban vasallos de la iglesia o de una institución monástica, a la que cedían todos o parte de sus bienes reservándose vitaliciamente el usufructo de los mismos, daba lugar a un nuevo sistema de explotación, coincidente con el creado por los que legaban testamentariamente sus propiedades –o incluso compraban– pero mantenían el usufructo durante una o dos generaciones de herederos, aunque en ocasiones pagaban una renta. Se trata de explotación de viñas sujetas en ese caso ya a las directrices del futuro señor¹⁶²; aunque la incapacidad por enfermedad o vejez hiciera que a veces se tuvieran que devolver antes de morir¹⁶³.

Desde fines del siglo XIII, comienza a aparecer el arrendamiento de viñas, convirtiéndose en un sistema muy extendido en las dos siguientes centurias. Con ello se obtiene una importante cantidad de numerario, a la vez que permite imponer al arrendatario varias condiciones tendentes a mantener en

¹⁵⁸ ACLe, n.º 967; T, f. 367; Cód. 18, f. 194v. AHPZa, Desamortización, caja 271, Becerro de Nogales, f. 9v. BN, ms. 4357, TNAs, f. 14r, n.º 96; f. 15r, n.º 106; f. 37r, n.º 320. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo III, doc.736. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, doc. 1302. J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo IX, doc. 2368. G. CAVERO DOMÍNGUEZ y E. MARTÍN LÓPEZ, *Opus cit*, n.º 212, 337, 413.

¹⁵⁹ ACLe, T, ff. 140v-141r. BN, ms. 4357, TNAs, f. 20r, n.º 157. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, doc. 908. G. CAVERO DOMÍNGUEZ y E. MARTÍN LÓPEZ, *Opus cit*, n.º 436.

¹⁶⁰ ACLe, código 18, f. 177v. APVi, docs. de fecha 10-7-1336, 10-7-1336, 12-7-1336, 24-3-1345, 24-3-1345, 24-3-1345, 30-3-1345, 22-3-1348. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, docs. 29, 30, 31, 42, 43, 44, 45, 46, 50; pp. 51-54, 67-72, 77-78. J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo IX, doc. 2615.

¹⁶¹ AHN, Clero, carp. 3580, n.º 9, ff. 4v-6r. ADA, R-9, Tumbo de Nogales, f. 219r. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit*, doc. 174. J. C. de LERA MAÍLLO et alii., *Opus cit*, doc. 44.

¹⁶² ACZa, leg. 10 bis, n.º 3, (=TT), pp. 126-127; leg. 12, n.º 8. ADA, R-9, Tumbo de Nogales, ff. 217, 218. AHN, Códices y Cartularios, 989 B, BGS, f. 61r-v, esc. CVIII, f. 64r, esc. CXXIII, f. 117v, esc. LXXVIII. AHPZa, Desamortización, caja 271, Becerro de Nogales, ff. 14v-15r. BN, ms. 4357, TNAs, f. 38r, n.º 509. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit*, doc. 45, 89. G. CAVERO DOMÍNGUEZ y E. MARTÍN LÓPEZ, *Opus cit*, n.º 509. M. HERRERO DE LA FUENTE, *Colección...*, III, doc. 899, 960, 1117. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 127.

¹⁶³ Se devuelve una viña *porque ssoe vieia e cansada e non puedo llavrar la dicha viña*. APVi, doc. de fecha 13-12-1319. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, docs. 21; pp. 39-40.

buen estado las mismas, a repoblarlas y a efectuar las labores agrícolas pertinentes en sus mejores momentos¹⁶⁴.

Una variedad de arrendamiento sería la explotación individualizada por los canónigos y racioneros de las viñas de la *mesa* capitular, que, a su vez, eran transmitidas a otras personas, obteniendo un beneficio¹⁶⁵.

En el siglo XIV se va a potenciar la tenencia mediante contratos de duración temporal perpetua, designados como censos; fundamentalmente de los tipos reservativos y enfiteúticos, en los que se depone a favor del concesionario un derecho de carácter real sometido al pago de una renta¹⁶⁶.

Otra modalidad va a ser el prestimonio, en la que se puede rastrear el origen del censo, y en la que un labrador o varios reciben las viñas de forma temporal, normalmente por una o más generaciones a cambio del pago de una renta o tributo¹⁶⁷. Tal es el caso de las propiedades que reciben del monasterio de Morerueta diez vecinos de Riego del Camino para que las pueblen y cultiven, durante al menos tres generaciones, de acuerdo con las condiciones que se les impone, entre las que se encuentran que las dividan en 10 lotes o *aprestamos*, cada uno de los cuales pagará su renta independientemente de los demás; pudiendo arrendar o transmitir cada parte a cualquier persona que pague el foro¹⁶⁸.

¹⁶⁴ ACLe, n.º 6762. ACZa, leg. 31, 1ª parte, n.º 26; leg. 192, ff. 1r-2r, 8v-10r, 39r-40r, 77r-79v, 86r-87r, 91r-v, 92r-93r y 106v-108r. AHN, Clero, carp. 951, n.º 136; carp. 952, n.º 16; carp. 3557, n.º 17. APVi, docs. de fecha 12-12-1356, 27-10-1362, 16-2-1362, 5-1-1442, 15-12-1450, 3-2-1453, 22-4-1456, 25-9-1456, 11-12-1456, 10-1-1464, 11-5-1471, 2-10-1473, 15-8-1474, 3-2-1475, 2-5-1475, 8-2-1479, 15-6-1481, 23-2-1486, 6-1-1487, 27-4-1487, 19-1-1493, 12-2-1499. ASCVi, Caja 21, carp. 27, 30; Libro Abecedario, f. 129. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Monasterio...*, doc. 70, 77, 78. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, docs. 68, 71, 94, 119, 125, 128, 134, 135, 137, 145, 150, 153, 158, 160, 161, 169, 174, 181, 182, 184, 218, 232. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit*, doc. 202, 264. J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo XI, doc. 2794. I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit*, pp. 567-569, doc. 226. F. FERRERO FERRERO, *Rentas...*, pp. 306-3110, 326-328, 403-404, 490-495, 512-514, 524-527.

¹⁶⁵ ACLe, n.º 394. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit*, Tomo V, doc. 1673.

¹⁶⁶ ACLe, código 37. ACZa, leg. 10 bis, n.º 3, TT, pp. 14-15, 20-25, 37-39, 71-74; leg. 192, ff. 14r-16r, 106v-108r. APVi, docs. de fecha 2-8-1474, 22-12-1478, diciembre-1490. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, docs. 156, 168, 209. F. FERRERO FERRERO, *Rentas...*, pp. 343-348, 558-560. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit*, Tomo X, pp. 303, 344, 469.

¹⁶⁷ ACZa, leg. 31, 1ª parte, n.º 16; leg. 17, n.º 40. ADA, R-9, Tumbo de Nogales, ff. 181, 272-274. AHN, Clero, carp. 3551, n.º 11; Códices y Cartularios, 989 B, BGS, f. 48v, esc. LXIII, f. 117v, esc. LXXVIII. AHDZa, Mitra, Libro Tumbo de Valparaíso, ff. 212r-v, 213v, 356v, 365r, 494v-495r, 517r, 647v. AHPZa, Desamortización, caja 256, ff. 10r-26r; caja 271, Becerro de Nogales, ff. 33v-34r; Pergaminos, carp. 7, n.º 5. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit*, doc. 299, 313, 314, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 342. M. HERRERO DE LA FUENTE, *Opus cit*, Tomo III, doc. 838, 1117. J. C. de LERA MAÍLLO et alii., *Opus cit*, doc. 183, 208, 212, 218, 224, 267, 281, 282, 284, 285, 286, 288, 290, 292, 318. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 76, 100.

¹⁶⁸ AHPZa, Pergaminos, Carp. 5, n.º 14. I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit*, doc. 224.

Pero todas formas de tenencia y explotación hasta ahora citadas pueden hacerse extensivas a todo tipo de propiedades rústicas. Sólo hay una modalidad prácticamente limitada al viñedo. Se trata de la *coplantación* o *complantatio*; en la que un señor, normalmente una institución eclesiástica, cede una tierra inculta para que sean plantados en ella árboles o cepas, recibiendo dicha institución la mitad de lo producido y un tributo compensatorio.

Así, en 1128, el canónigo zamorano Florencio dio una heredad en Entra-la a seis personas *ad plantandum in ea vineas*, teniendo que avisarle éstos en el plazo de ocho días desde que se inicien las vendimias zamoranas para que pudiera recoger su parte del fruto¹⁶⁹.

También pueden existir varios ejemplos de *complantatio* en la zona sanabresa, en el siglo XII, ligados al monasterio de San Martín de Castañeda; aunque la indefinición que presentan los documentos conservados hagan dudar en ocasiones si no nos encontramos ante contratos *a medias*. En 1165, se llevan a cabo tres contratos de este tipo: El primero con los hombres de Santa Cruz de Casoyo; el segundo con Pedro Pérez y sus hijos, vecinos de Casoyo, quienes no dudan en donar una heredad a la institución monástica a cambio de que siempre pueda poseer la mitad de las viñas y árboles que plantaran; y el tercero con Pedro de Zamora, también en Santa Cruz¹⁷⁰. Otros tres ejemplos podemos tener, en 1421, relacionados con el monasterio de Nogales¹⁷¹.

En tierras leonesas y zamoranas aparecen dos modalidades de explotación semejante a los contratos *ad complantandum* –de los que a veces son difíciles de diferenciar– pero que son muy interesantes y que han sido estudiadas por Fernández Flórez¹⁷².

La primera es la de los ya citados contratos *a medias* en los que el señor, normalmente eclesiástico, adjudica una parcela para que ella se plante una viña. A los doce años –que se reducen a nueve o a 10 en el monasterio de Nogales¹⁷³– se partiría a la mitad, pasando el labrador a ser propietario de ese 50%. Es decir, estamos en realidad ante una aparcería *ad complantandum* o *ad laborandum*¹⁷⁴. Sus ejemplos son numerosos, destacando los leoneses de

¹⁶⁹ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZ, f. LXXIIIr. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *El Tumbo Negro de Zamora. Edición crítica*. Salamanca, 1992, doc. 140, pp. 308-309.

¹⁷⁰ AHN, Clero, carp. 2338, n.º 13. BN, ms. 18382, Cartulario del Monasterio de San Martín de Castañeda, ff. 3r, 32v-33v, 73v-74r. Á. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, *El Tumbo...*, doc. 54, 55, 56, 165, 174.

¹⁷¹ ADA, R-9, Tumbo de Nogales, ff. 289, 297. AHPZa, Desamortización, caja 271, Becerro de Nogales, f. 49r. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit.*, doc. 284, 285, 286.

¹⁷² J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *El Patrimonio del Cabildo Catedralicio de León en la segunda mitad del siglo XV*, Universidad de Valladolid, Valladolid, 1985.

¹⁷³ AHN, Clero, carp. 953, n.º 3, 4. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit.*, doc. 283, 287.

¹⁷⁴ ACLe, n.º 241. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit.*, Tomo III, doc. 884.

San Tirso, Castrillino, Marialba, Farballes, Banuncias y Mozóndiga¹⁷⁵; además conocemos casos en Alija y otro en Moreruela en los que se hace entre laicos¹⁷⁶. En Salamanca, aparece en el Fuero-contrato agrario que se confirma en 1177 a Sufraga, aunque en él no se especifican dichos años, sino que se producirá la división *quando fuerit criada* la viña¹⁷⁷.

Esa falta de especificación de plazo también se produce en los contratos establecidos por el monasterio de Sahagún con los hombres de Villada, en 1097 y 1106¹⁷⁸; el llevado a cabo por el de San Salvador de Nugal con unos vecinos de Quintanilla en la segunda mitad del siglo XII¹⁷⁹; o los producidos entre particulares en el Valle de Ratero, en 960, y en Val Mayor, en 1156¹⁸⁰; así como muchos otros en León y Zamora¹⁸¹.

La segunda –puramente leonesa– es la de los contratos *a quinto* o *a quinto de las uvas*, auténtico aforamiento especial en el que el que labra una viña *ha de dar en cada vn año al thenedor desta renta al tiempo que la vendimiarre la quinta parte de todas las hubas que en ella oviere, e que no la pueda diuidir ni apartar, saluo que esté siempre entera*. Para venderla tiene que pedir permiso al señor. Entre las diversas poblaciones leonesas en las que aparecen ejemplos en torno a 1491 están Trobajo de Cerecedo, Santa Olaya y Vilecha¹⁸².

En el zamorano lugar de Almendra, en 1256, aparece una nueva modalidad denominada *a ración*, semejante a las anteriores, salvo en que deja abierto el porcentaje episcopal en cada caso¹⁸³.

¹⁷⁵ ACLe, Cód. 51. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *El Patrimonio...*, pp. 151-157.

¹⁷⁶ ACLe, Cód. 51, f. 596. AHN, Clero, carp. 3351, n.º 1. I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit*, doc. 64. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *El Patrimonio...*, pp. 151-157.

¹⁷⁷ Archivo Diocesano de Salamanca, n.º 11. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit*, doc. 68, pp. 153-154. J. GONZÁLEZ, "Aportación de fueros leoneses", *Anuario de Historia del Derecho Español*, XIV, p. 565.

¹⁷⁸ AHN, Clero, carp. 889, n.º 7; Códices y Cartularios, 989 B, BGS, f. 34r-v, esc. I. M. HERRE-RO DE LA FUENTE, *Colección...*, III, doc. 995 y 1149, pp. 330-331 y 522-523.

¹⁷⁹ AHN, Clero, carp. 905, n.º 19. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *Colección...*, doc. 1471, pp. 478-479.

¹⁸⁰ AHN, Códices y Cartularios, Becerro de Sahagún, f. 226r; Clero, carp. 889, n.º 3. J. M. MÍNGUEZ FERNÁNDEZ, *Opus cit*, doc. 174, pp. 215-216. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *Colección...*, doc. 1323, pp. 261-262.

¹⁸¹ ACLe, n.º 83, n.º 243 A; T, ff. 133v-134r, 165r-v, 233v-234r, 269v-270r, 300v-301r, 303v, 312r-v, 316v-317r, 365r-v. ACZa, leg. 10 bis, n.º 3, TT, pp. 85-89. AHN, Códices y Cartularios, Becerro de Sahagún, f. 226r. J. M. MÍNGUEZ FERNÁNDEZ, *Opus cit*, doc. 174. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo III, doc. 725, 726, 815. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, doc. 896, 913, 991, 1050, 1072, 1089, 1248.

¹⁸² J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *El Patrimonio...*, pp. 151-157.

¹⁸³ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, f. CXLVIr. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros...*, pp. 92-94; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, doc. 62, pp. 157 y 363.

Junto a estas formas de explotación y tenencia, y sin que pueda considerarse como tal, en Zamora, durante el pontificado de don Suero, a mediados del siglo XIII, aparece la obligación de ampliar la superficie cultivada de viñas en diversos lugares para seguir manteniendo el estatuto de vecino o vasallo de un lugar. Tal es el caso de Moraleja, a cuyos habitantes obliga, en 1256, el obispo a *que pongan senas aranzadas de viña al menos sobre aquellas que agora hy a, e deven alavrar bien aquellas que ante hy eran postas e las que des aquí adelante posieren*, bajo diversas penas¹⁸⁴.

En Salamanca, el cabildo catedral, en 1220, obliga a cada repoblador de San Cristóbal a plantar una viña de una aranzada, que además ha de cuidar bien durante dos años. Después puede marcharse, aunque perdiendo esas propiedades¹⁸⁵.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

No es fácil determinar las tareas agrícolas a realizar en las viñas, fundamentalmente hasta el siglo XIV, ya que solamente se relacionan en los contratos de arrendamiento, siendo muy escaso su número antes de esa centuria; la información sobre el tema proporcionada en los Fueros-contratos agrarios y las Posturas es exigua; y en las donaciones zamoranas, cuando figura alguna referencia a las labores agrícolas, se hace de forma genérica diciendo que se labren siguiendo lo establecido en el fuero de Zamora¹⁸⁶; y en las leonesas se establecen unas condiciones generales¹⁸⁷. No obstante, intentaremos efectuar una aproximación a dichas labores.

En el Fuero de Santa Cristina, otorgado en 1062, sólo se señalan como obligatorias las de excavar y podar, las cuales se mantenían en la ampliación foral de 1226¹⁸⁸. Más imprecisas van a ser las reseñadas en el Fuero-contrato agrario de Villavicencio en que se indica que, al menos, se emplearán 12 días

¹⁸⁴ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 82v. y 84v.-85r. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *El Tumbo...*, pp. 245 y 253; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, p. 83.

¹⁸⁵ ACSa. Caj. 16, leg. 1, n.º 28, f. 5. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit*, doc. 145, pp. 230-231. M. VILLAR Y MACÍAS, *Historia de Salamanca*, Salamanca, 1973, Tomo I, p. 397. J. GONZÁLEZ, "Aportación...", p. 567.

¹⁸⁶ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, f. LXXIIIr, año 1128; n.º 2, TBZa, ff. 48r-49v, año 1275. En los textos conservados de los fueros zamoranos no aparecen especificadas dichos trabajos.

¹⁸⁷ ACLe, n.º 11792. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit*, Tomo VI, doc. 1695, año 1192.

¹⁸⁸ ACZa, leg. 8, n.º 2. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, pp. 268 y 342-343; docs. 2 y 49; T. MUÑOZ Y ROMERO, *Opus cit*, pp. 222-226; J. GONZÁLEZ, *Alfonso IX*, Tomo II, pp. 582-585, doc. 473.

entre labrar las tierras de pan llevar del obispo de León y las viñas¹⁸⁹; y en el de Cañizo, de 1234, donde se señala que quien no tenga bueyes haga las sernas en las viñas¹⁹⁰.

En el pleito entre el monasterio de San Pedro de Eslonza y los concejos de Algadefe y Santa María, de 1284, se dispone que dos hombres de dichos lugares han de bimar las viñas monásticas y uno podarlas¹⁹¹.

La primera información extensa nos la proporciona, en 1256, la Postura del obispo don Suero con el concejo de Moraleja en que se manda que las tierras recién transformadas en viñas deben *ararlas duas vegadas e mollirlas una vegada cadaño al menos ata quatro años, e des allí adelante lavrarlas commo viñas*, bajo duras penas¹⁹². En Villalcampo se establece *scavallas e podarlas e cavarlas al menos*¹⁹³.

En 1254, el monasterio de Nogales entrega mientras vivan a Pedro Fernández y a su mujer doña Juliana una serie de viñas en Villamayor, con la condición que las tengan bien labradas, perdiendo en caso contrario la mitad del fruto: *Las viñas muy bien escauadas, aradas y podadas y cubiertas...*¹⁹⁴.

Dos años después la Postura de Fradejas nos presenta todas las tareas a realizar en las viñas, que se concretan, además de en vallarlas, en excavar, podar, arar y abonar y acogombrar¹⁹⁵; que se repiten también en Manganeses de la Lampreana y Fresno de Sayago¹⁹⁶.

También se presenta en Manganeses la posibilidad de realizar un arranque de cepas en las tierras pertenecientes a la iglesia, siempre que avise al obispo; si este no quisiese comprar la viña, podría desceparse¹⁹⁷.

¹⁸⁹ ACLe, Cód. 40, ff. 203v-204v; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, p. 300, doc. 24. ACLe, n.º 1193, 1629, 1703; J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, doc. 2560 y 2576, pp. 402-408 y 431-435.

¹⁹⁰ ACA, Indicador de Carracedo, ff. 247v-248v, n.º 70. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, pp. 349-350, doc. 53.

¹⁹¹ J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino ...*, Tomo II, n.º 89, p. 265.

¹⁹² ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, f. 82v. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros...*, p. 176.

¹⁹³ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, f. 104r. J. L. MARTÍN, "El cillero de Santa María del Valle. Una «empresa» señorial zamorana del siglo XIII", *Studia Zamorensia*, II, 1981, pp. 67-83; J. L. MARTÍN, *Amor ...*, pp. 110-111.

¹⁹⁴ AHPZa, Desamortización, Caja 271, Becerro de Nogales, f. 9v. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit*, doc. 89.

¹⁹⁵ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, f. 120r-v. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros...*, pp. 184-187; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, pp. 372-373, doc. 68.

¹⁹⁶ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 81v, 116v-117r. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros...*, pp. 106-108, 172-174 y 182-183; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, pp. 386-388; docs. 77 y 78.

¹⁹⁷ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, f. 117r. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros...*, pp. 106-108; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, p. 386, doc. 77.

Johán Domínguez señalaba en su testamento, realizado en 1269, la situación de abandono en que se encontraban algunas viñas en Sanzoles, en la Tierra del Vino: *e reçebí la vigna por lavrar e mal parada e leixola meyorada bien en la terçia parte*; mejora que también señala en otras que deja excavadas¹⁹⁸.

En el siglo XIV, en la Tierra de Campos, se exige que sean excavadas, podadas, cubiertas, cavadas y bimadas¹⁹⁹; mientras que el monasterio de Moreruela exige a sus labradores que las viñas monásticas que tienen en arrendamiento *las escavedes e podedes e aprovenedes de tierra... e las cavedes e binedes*, sin embargo que las propias sólo *las aredes e podedes e escavedes*²⁰⁰.

En el arrendamiento que, en 1332, hace el monasterio de Carracedo de la granja de Moniquilla, se obliga a los arrendatarios *que lavredes ben a viña de todo lavor de poda, de cava e de vina*²⁰¹. En los que lleva a cabo el cabildo catedralicio zamorano en el siglo XIV, se indica que *labredes e cabedes e le dedes todas sus llavores*²⁰². Sin embargo, en el Fuero de Matalobos del Páramo sólo se establece que los vasallos deben *labrar todas las vinnas a senrra de todos los lavores e vinarlas*²⁰³.

Dos documentos zamoranos de la segunda mitad de la centuria nos fijan perfectamente los trabajos a realizar durante cinco años en unos majuelos: *Este anno primero que la escauedes e podedes e acogombredes e elos otros quatro annos quelle dedes de cada anno todas sus lauores escauar e podar e cauar e vinar bonos lauores e por bonos tienpos e sazones*²⁰⁴. Del mismo modo, en dos posturías de 1384 y 1387, de sendas viñas en El Perdigón y en Entrala –dos poblaciones de Tierra del Vino próximas a Zamora y separadas por escasos kilómetros–, se indica, en el primero de ambos casos, que hay que *arar e escauar e podar e acogonbrar* el primer año, y *escauar e podar e cauar e vimar, buenas llauores por buenos tienpos e saçones* los cinco siguientes²⁰⁵; en el segundo de ellos se suprime el arar el primer año, manteniéndose todas las otras pero sólo durante cuatro años²⁰⁶.

¹⁹⁸ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, pp. 12-18. Sin embargo, en otros lugares parecían estar mejor cuidadas, aunque no perfectas. Así, en Bamba, estaban *las vignas escauadas*; en San Mamede *reçebí por Sant Johan las vignas lauradas sin bima*.

¹⁹⁹ APVi, docs. de fecha 12-12-1356, 27-10-1362 y 16-2-1382. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, docs. 68, 71 y 94; pp. 98-99, 104-105 y 132-134.

²⁰⁰ AHN, Clero, Carp. 3557, n.º 17. I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit.*, pp. 564-566, doc. 224.

²⁰¹ J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, n.º 127, p. 316.

²⁰² ACZa, leg. 10 bis, n.º 3, TT, pp. 14, 20.

²⁰³ ASILe, códice LVII, f. XXv. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, n.º 118, pp. 305.

²⁰⁴ ACZa, leg. 31, 1ª parte, n.º 26 y 29. Los documentos fueron realizados en enero y febrero de 1363 y 1378.

²⁰⁵ ACZa, leg. 10 bis, n.º 3, TT, pp. 85-87.

²⁰⁶ *Ibidem*, pp. 87-89.

El siglo XV va a conocer una ampliación de las labores a llevar a cabo, pues a las cinco señaladas con anterioridad, la cofradía del Sancti Spiritus de Villalpando va a exigir que *las desgramedes, desmelguedes e desganitedes*, a la vez que manda plantar un mínimo de 10 y un máximo de 15 *provainas* o *provenes*²⁰⁷ anualmente –aunque en un caso se indica que *algunas provenes*– y que *las cepas de cabeça que ay fallardes que las echedes*, todo ello bajo pena de 400 maravedís más la pérdida del fruto por cada labor no efectuada²⁰⁸.

El cercano convento de clarisas de Villalobos se va a preocupar de que esas labores se realicen en los mejores tiempos y formas, por lo que exige *acobrir y podar fasta Pascua Mayor; e vinar fasta el día de San Juan... e la desgramedes a vista de labradores*; asimismo es necesario echar ocho *provainas*²⁰⁹.

En Nogales se obligaba a echar 10 provenas, además de excavar, podar y cavar²¹⁰.

Excepcional interés presenta el alquiler de unos bacillares por el monasterio de Nogales en 1407, en el que se determina *que las criedes e labredes e desgramedes, plantedes las baçellares que en ellas paresçieren e las dedes criadas e plantadas e desgramadas, en esta manera: e los dos baçellares que son al Baguelmo e al exido que los dedes criados e plantados e envinados e desgramados fasta diez años conplidos...; e del otro baçelar que es acaso menor, que lo dedes plantado e criado e envinado e desgramado fasta syete annos conplidos...*²¹¹. En dos donaciones de tierras, de 1421, para que en ellas se planten viñas se establece como labores, en una, que *plantedes de todos baciellos e la desgramedes e desgratinedes e desgarauidedes desde oy día... fasta nueve annos conpridos*²¹²; y, en la otra, que *plantedes de todos baçiello e la dedes plantada e vimada e desgramada e desgatinada desde oy día... fasta dies annos conplidos*²¹³.

El cabildo catedral leonés, como ya hemos visto que en el siglo XIII había hecho el zamorano²¹⁴, también establece las fechas idóneas para realizar los

²⁰⁷ Provaina es un leonesismo equivalente a *provena*, que según el *Diccionario de Autoridades es El mugrón de la vid. Trabele Nebrixa en su Vocabulario. Lat. Tradux. Propago*. REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Diccionario de Autoridades*, Editorial Gredos, Madrid, 1979. Edición facsímil de la 1726.

²⁰⁸ APVi, docs. de fecha 5-1-1442, 3-2-1453, 9-2-1454, 22-4-1456, 2-10-1473 y 8-2-1479. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, docs. 119, 128, 130, 134, 153 y 1169; pp. 178-180, 201-205, 209-211, 219-221, 266-268 y 303-305.

²⁰⁹ ASCVi, Caja 21, carp. 30. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Monasterio...*, doc. 78, pp. 115-117.

²¹⁰ AHN, Clero, carp. 951, n.º 136. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit.*, doc. 202.

²¹¹ AHN, Clero, carp. 952, n.º 16. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit.*, doc. 264.

²¹² AHN, Clero, carp. 953, n.º 4. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit.*, doc. 283.

²¹³ AHN, Clero, carp. 953, n.º 3. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit.*, doc. 287.

²¹⁴ ACZa, leg. 10 bis, n.º 4, CZa, ff. 100r.b-100v.a. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Constitutiones...*, p. 52.

principales trabajos agrícolas. Así, en 1351, dispone de forma genérica *que los que tienen vinnas, que las labren de todos lauores, conuiene a saber: escauarlas, podarlas, ararlas, acogonbrarlas, binarlas en el tiempo que deuen ser labradas*²¹⁵; por ello no debe extrañarnos que, en 1419, mande a Pedro López que las viñas en Vallejo *primeramente que las are de ynbierno e que las escave e pode en quaresma e que las cubra e bynie de arado en mayo*²¹⁶. Como ha señalado Fernández Flórez²¹⁷, dichos trabajo se reiteran con frecuencia en las actas capitulares, y de manera especial en el de 1481, en el que se establece una *Ordenança sobre el labrar de las vinnas*, en que se detallan las labores a realizar y las multas por no hacerlo, debido a que *los renteros y tenedores de las rentas de la mesa capitular que tienen vinnas, por la mayor parte todos las tienen perdidas por las non labrar e abonar...*²¹⁸.

En Zamora, el cabildo tampoco va a descuidar, en esa época de mediados del siglo XV, que se realicen las tareas esenciales en sazón, exigiendo que se excaven, poden, caven, bimen y echen *provainas*²¹⁹.

La razón de la exigencia de echar *provainas*, es decir, de ir plantando nuevas cepas, plantea la duda de si se obliga sólo en viñas muy abandonadas. Pero no parece que sea así, pues se puede observar en viñas como la de 5 aranzadas y 180 maravedís de renta anual situada en La Hiniesta, o en la de 7 aranzadas y 220 maravedís anuales en Bahillo²²⁰. Por ello, tal vez estemos ante el fenómeno inverso, pues la calidad de la viña exige del cabildo una garantía a su conservación, y esta podría ser la paulatina renovación de las cepas, manteniendo la calidad de la uva. Un caso curioso es el que se produce en Valdenogales donde aparecen *medias prouainas*, es decir una media viña recién plantada²²¹.

Dos documentos nos presentan condiciones intermedias: nos referimos a la viña situada en La Pajaranca y las situadas en el Monte Albago, ambos casos dentro del término municipal de Zamora²²². En la de La Pajaranca el cabildo exige tenerla *bien poblada*, lo que representa una obliga-

²¹⁵ ACLe, Cód. 21, ff. 54v-55r. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *El Patrimonio...*, p. 153.

²¹⁶ ACLe, AC, 1 de octubre de 1419, ff. 73v-74v. M. BAUTISTA BAUTISTA, *Opus cit.*, p. 366.

²¹⁷ Por ejemplo, en los años 1421 y 1464. ACLe, AC, n.º 9798, f. 7v.; n.º 9812, f. 3r. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *El Patrimonio...*, pp. 153-154.

²¹⁸ ACLe, AC, n.º 9823, ff. 17v-18r. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *El Patrimonio...*, pp. 153-154.

²¹⁹ ACZa, leg. 192, ff. 1r-2r, 8v-10r, 14r-16r, 39r-40r, 77r-79v, 86r-87r, 89v-93r y 106v-108r. F. FERRERO FERRERO, *Rentas...*, p. 72.

²²⁰ ACZa, leg. 192, ff. 86r-87v, 77r-78v. F. FERRERO FERRERO, *Rentas...*, p. 72.

²²¹ BN, ms. 4357, TNCAs, f. 36v, n.º 314. G. CAVERO DOMÍNGUEZ y E. MARTÍN LÓPEZ, *Opus cit.*, doc. n.º 478, p. 370.

²²² ACZa, leg. 192, ff. 8v-10r, 14r-16r. F. FERRERO FERRERO, *Rentas...*, pp. 73, 326-328, 343-348.

ción genérica²²³; por lo que se refiere a las del Monte Albago, además de las cuatro labores tradicionales de excavar, podar, cavar y bimar, se obliga que fueran puestas en cultivo, sin duda porque se encontraba en total abandono²²⁴.

Además de las profesiones a las que ya nos hemos referido, como taberneros o viñadores, las referencias a otros trabajadores son escasas, casi limitadas a podadores, pisadores, cuberos y pellejeros²²⁵, vendimiadores y vendimiadoras²²⁶, acogombradores, bodegueros, pregoneros de los vinos²²⁷.

ELABORACIÓN Y ALMACENAMIENTO DEL VINO

La elaboración y almacenamiento del vino exigen la construcción de una serie de edificios especiales, que podemos englobar bajo las denominaciones de *bodegas* y *lagares*, que habitualmente ocupaban un único edificio.

La bodega se presenta como el lugar destinado al almacenamiento del vino y, por lo general, también a su elaboración, pues suele tener anejo el lagar. Suele estar unida a la casa, siendo numerosos los documentos en que así aparece²²⁸, constituyendo una dependencia –bien aislada, bien unida al conjunto– no subterránea. También en muchos casos aparecen las bodegas en edificios independientes²²⁹, aunque pueden tener otras construcciones super-

²²³ ACZa, leg. 192, ff. 8v-10r. F. FERRERO FERRERO, *Rentas...*, pp. 73, 326-328.

²²⁴ ACZa, leg. 192, ff. 14r-16r. F. FERRERO FERRERO, *Rentas...*, pp. 73, 343-348.

²²⁵ M. GONZÁLEZ GARCÍA, *Salamanca, La repoblación y la ciudad en la Baja Edad Media*, Centro de Estudios Salmantinos, Salamanca, 1988, p. 82. Cita las referencias de un podador llamado Domingo, en 1257, y de un pisador de nombre Miguel, en 1264. G. RAMOS DE CASTRO, *El arte románico en la provincia de Zamora*, Diputación de Zamora, Zamora, 1977, p. 58: *Menendo cubero... Johan pellitero...* APVi, doc. de fecha 12-4-1490. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, doc. 201, pp. 376-380.

²²⁶ ACLe, n.º 9277-9390, Libro de apeos de San Marcelo, f. 35v. ASILe, códice LVII, f. XXv. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, n.º 119 y 132, pp. 307 y 335.

²²⁷ ACLe, n.º 1727. AHN, Clero, carp. 951, n.º 13a. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit*, doc. 201. C. ÁLVAREZ ÁLVAREZ, *Opus cit*, Tomo XII, doc. 3377, pp. 161-162.

²²⁸ Entre otros, APVi, docs. de fecha 18-5-1372, 1-3-1404, 9-2-1454 y 14-12-1473. ASCVi, Caja 21, carps. 7 y 18. ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, pp. 12-18; n.º 3, TT, pp. 1, 30, 40, 89, 99, 101, 104 y 108. AHDZa, Mitra, Libro Tumbo de Valparaíso, ff. 212r, 353r, 488v. AHN, Clero, Carp. 1884, n.º 10. ACLe, Cód. 37. AHN, Sección Nobleza, Frías, leg. 149, n.º 8. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, docs. 92, 113, 130 y 155, pp. 129-131, 162-166, 209-211 y 270-273. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit*, pp. 506, 530. J. C. de LERA MAÍLLO et alii., *Opus cit*, doc. 143, 165, 212, pp. 140, 149, 200. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii., *Opus cit*, pp. 419-421. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Monasterio...*, docs. 56 y 59, pp. 84-85 y 88-89.

²²⁹ Sirvan de ejemplo, ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, pp. 12-18; n.º 2, TBZa, f. 32v-33r, 162r-165v; legs. 17, n.º 19; y 18, n.º 12. leg. 192, ff. 50v-52r. APVi, docs. de fecha 17-2-1364, 18-5-1372, 28-2-1390, 15-10-1446 y 15-12-1450. ACLe, n.º 608, 1119, 3993; códice 40, ff. 17v-18r; Cód. 37. AHN, Clero, carp. 1885, n.º 1; ACSa, caja 20, leg. 1, n.º 11. F. FERRERO FERRERO, *Rentas...*, pp. 432-434.

puestas como en el caso de las existentes en Zamora, en la Rúa de Mercadillo, que tiene un *sobrado que está sobre el cuerpo de la dicha bodega*²³⁰ –o de forma semejante en Salamanca²³¹–, o en la calzada de San Simón, que se transforma con dos habitaciones bajas y sobre cuyo sobrado se construyen, en 1433, otras dos²³². En otros casos presentan silos o espacios destinados para el almacenamiento: *la bodega e lagar e silos que en ella están*²³³; y, en un único caso, aparece rodeada de un jardín: *et con un vergell, ansí mesmo que pertenesçe a la dicha bodega*²³⁴. En Babilafuente se constata la existencia de un huerto entre la casa y la bodega²³⁵, y, en Zamora, en la rúa de San Pedro, una casa con bodega y huerta²³⁶. En León varias pueden considerarse como habitables, como sucede con cuatro de la calle Ruvincia y tres de la de Escuderos²³⁷. También aparecen con corral²³⁸, con *corrалеjo*²³⁹, con viñas en su parte delantera²⁴⁰ e, incluso, una en un muladar²⁴¹.

También aparecen algunas compartidas por varios propietarios, por lo que no debe extrañarnos que, a fines del siglo XIV, Alfonso García, canónigo y abad del Sancti Spiritus, done al cabildo zamorano *unas casas con la metat de la bodega e con la meatat del lagar e cubas* en el Postigo de la Reina²⁴².

J. L. MARTÍN, *Documentos...*, docs. 28 y 139, pp. 29-30 y 114-116. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *El Tumbo...*, pp. 148-149. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, docs. 73, 92, 101, 121 y 125; pp. 107-108, 129-131, 142-148, 185-187 y 194-197. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit.*, Tomo VIII, doc. 2188, pp. 317-318. J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit.*, Tomo IX, doc. 2294, 2347, pp. 12-16, 117-120. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit.*, pp. 305, 379, 453. C. ÁLVAREZ ÁLVAREZ, *Opus cit.*, Tomo XII, doc. 3188, p. 39. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit.*, doc. 382, 450, pp. 479-480, 566-570.

²³⁰ ACZa, leg. 10 bis, n.º 3, TT, p. 95.

²³¹ ACSa, Actas I, f. 85v. C. CARRETE PARRONDO, *Opus cit.*, doc. 252.

²³² AHPZa, Pergaminos, carp. 7, n.º 6. J. C. de LERA MAÍLLO et alii, *Opus cit.*, p. 177, doc. 184. *Otrosy, de faser la casa que solía ser bodega un apartamyento que sean dos cámaras debaxo e dos ençima del sobrado con su laçaçe de piedra. E ençima sus enprentes de madera e adoves, e eso mesmo ençima del sobrado.*

²³³ APVi, doc. de fecha 15-12-1450, 22-5-1494. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, doc. 125, 222; pp. 194-197, 415-417.

²³⁴ APVi, doc. de fecha 15-10-1446. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, doc. 121; pp. 185-187.

²³⁵ AHN, Clero, carp. 1882, n.º 6. Año 1229. J. L. MARTÍN et alii, *Opus cit.*, doc. 183, p. 267, *un orto que es entre la casa e la bodega.*

²³⁶ ACZa, leg. 10 bis, n.º 3, TT, pp. 30-31. Año 1399.

²³⁷ ACLe, Cód. 51. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *El Patrimonio...*, pp. 107-109.

²³⁸ ACLe, Cód. 37. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit.*, p. 506.

²³⁹ APVi, doc. de fecha 22-12-1478. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, doc. 168; pp. 302-303.

²⁴⁰ AHPZa, Desamortización, caja 256, ff. 10r-26r. J. C. de LERA MAÍLLO et alii, *Opus cit.*, doc. 224.

²⁴¹ ACLe, Cód. 40, ff. 27r-28v. J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit.*, Tomo IX, doc. 2295, pp. 16-22.

²⁴² ACZa, leg. 10 bis, n.º 3, TT, p. 40.

Pero sobre todo van a existir bodegas que tienen su propio lugar en el interior, o en una dependencia anexa²⁴³.

Prácticamente todas las bodegas de las que tenemos referencias aparecen en superficie, aunque dada su ubicación, en muchos casos en zonas de cuestras²⁴⁴, se aproveche la propia configuración del terreno para en parte soterrarse. Las excepciones podrían encontrarse en Villalobos, cuyo convento de clarisas recibe, en 1377, [*dos pares de*] *casas con una cueva*²⁴⁵; en León, donde aparecen *suelos que solían ser casas... con una cueua que agora está cayda*²⁴⁶ o *elas mías casas conas cubas e conna cueua que yo he en Maorga*²⁴⁷; o en La Guareña, donde en 1246, se producen una serie de incidentes —que trajeron consigo un pleito entre la Orden de San Juan y el concejo de Toro— que supusieron el derribo de *las cuebas e nos bertieron el vino*²⁴⁸. Podría tratarse de las construcciones subterráneas que se conservan en muchos lugares de las provincias de Zamora y León. También tenemos bodegas superpuestas, de las cuales una sería subterránea²⁴⁹.

En Salamanca, junto a las zonas de cuesta, como la Puerta del Río, suelen construirse en las proximidades del mercado de San Martín²⁵⁰.

Las bodegas de León aparecen concentradas en las zonas próximas a la catedral²⁵¹.

²⁴³ ACLe, Cód. 37. ACZa, leg. 10 bis, n.º 3, TT, p. 40; leg. 13, n.º 45; leg. 31, 1ª parte, n.º 21. AHPZa, Pergaminos, Carp. 4, n.º 21. ASCVi, Caja 21, carp. 7. APVi, docs. de fecha 17-2-1364, 28-2-1390, 1-3-1404, 15-10-1446, 15-12-1450 y 9-2-1454. I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit*, pp. 514-516, doc. 193. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit*, p. 383. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Monasterio...*, doc. 59, pp. 88-89. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, docs. 73, 101, 113, 121, 125 y 130; pp. 107-109, 142-148, 162-166, 185-187, 194-197 y 209-211. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 147, pp. 120-122.

²⁴⁴ En el caso de la ciudad de Zamora, Postigo de la Reina, Rúa del Mercadillo, Cárcaba, Santa Lucía, San Simón, el Piñedo o San Martín. ACZa, leg. 10 bis, n.º 3, TT, pp. 1, 24, 40, 44, 54, 89, 95 y 108.

²⁴⁵ ASCVi, Caja 21, carp. 40. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Monasterio...*, doc. 51, pp. 77-79.

²⁴⁶ ACLe, Cód. 51, f. 356v. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *El Patrimonio...*, p. 179, nota 132.

²⁴⁷ ACLe, n.º 1581; J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, doc. 2341, pp. 108-111. El mismo documento señala, *enna mía cueua en Maorga*.

²⁴⁸ C. de AYALA MARTÍNEZ (Compilador), *Libro de Privilegios de la orden de San Juan de Jerusalén en Castilla y León (siglos XII-XV)*, Madrid, 1995, n.º 377. Cfr. O. PÉREZ MONZÓN, *Arte sanjuanista en Castilla y León. Las encomiendas de la Guareña y su entorno geo-histórico*. Junta de Castilla y León, Valladolid, 1995, pp. 57 y 85.

²⁴⁹ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, f. XXCVI-r-v. O. PÉREZ MONZÓN, *Opus cit*, pp. 55-56.

²⁵⁰ AHN, Clero, carp. 1884, n.º 8 y 9. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit*, doc. 312, 322, pp. 403-404, 418-419.

²⁵¹ ACLe, Cód. 51. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *El Patrimonio...*, pp. 106-110. Las calles con mayor número son Canóniga, Ferrería, Villapérez, Candamio, Escuderos y Apalpacoños, y las plazas de Regla, de Arco y del Pan.

Poseemos un excepcional, aunque tardío documento, para analizar las bodegas de la ciudad de Zamora. Se trata del acta de la *cala del vino*, que se lleva a cabo en los últimos días del mes de febrero de 1535²⁵².

En total son revisadas 346 bodegas, aunque en 16 casos no se proporcionan datos, previsiblemente porque se trata de bodegas cuyo vino no estaba sujeto al pago de derechos, dado que en algunos ocasiones se señala que está *toda llena*²⁵³. Otras 49 se encuentran *vacías o perdidas*. En el conjunto de esas bodegas no se computan las que son propiedad de la iglesia de Zamora.

Por tanto poseemos datos exactos de 281²⁵⁴. Se guardan en ellas un total de 1359 cubas, 81 toneles, dos *tonelicos* y tres *taçones*; de ellas, 903 cubas, 45 toneles, los dos *tonelicos* y tres *taçones* estaban llenos, y el resto vacíos. No aparecen casi referencias a vino blanco, que, salvo en un caso, se conserva en los toneles y en los *tonelicos*, sin duda porque lo que se produce casi con exclusividad en Zamora es tinto. Asimismo, hay referencia a cuatro cubas de vino *añejo* y a cinco de vinagre. También se citan cuatro recipientes destinados al pago de la *sida* o *sisa*²⁵⁵.

El conjunto de las 346 bodegas pertenecían a un total de 246 propietarios, de los que 222 eran hombres, 19 mujeres y cinco diversas instituciones; cinco de esos propietarios son vecinos de pueblos. De los recipientes para contener vino que se encuentran llenos, 339 pertenecen a los propietarios de las bodegas, mientras que 614 son de personas ajenas; 189 son de un total de 165 vecinos de pueblos; también son muy numerosos los clérigos, que guardan en esas bodegas el vino procedente del cobro de los diezmos²⁵⁶.

Los mayores propietarios de bodegas son Gregorio Docampo, con seis; Pedro del Corral y Hernando de Carbajal, cada uno con cinco; seis personas tienen cuatro y 10 tienen tres. En cuanto al número de cubas llenas de vino, Bernardino Palazuelo tiene 14; Hernando de Carbajal 13; y Pedro

²⁵² AHPZa, Notariales, leg. 8, ff. 486r-517v. La referida cala se inicia el 23 de febrero de 1535 y se concluye tres días más tarde. Queremos tener un recuerdo especial a Asterio-Miguel del Brío Mateos, recientemente fallecido, por habernos dado a conocer este documento en el momento de su localización. Con posterioridad se refirió a él en su obra A. M. del BRÍO MATEOS, *La Saga de los Docampo y las Tierras de Zamora. Alba y Aliste, El Pan, El Vino y Sayago. El Maestro Florián Docampo*, Madrid, 1997, pp. 99-100. El *Diccionario de Autoridades* define la *Cala* como *El reconocimiento que se hace del vino por los aforadores, para el pago de los derechos Reales. Covarr. Dice se entiende de todo lo líquido. Lat. Doliorum vini dimensio, metatio.*

²⁵³ *Ibidem*. Es el caso de la del Secretario del Prior de la Orden de San Juan.

²⁵⁴ *Ibidem*. De estas 281, en 13 casos puede haber más cubas de las que se citan, pues aparecen expresiones del tipo *la segunda del lado derecho*, o *la tercera del lado izquierdo*, cuando sólo hay referencia a una de cada lado. No obstante, dado que puede tratarse de la posición que ocuparía si la bodega estuviese llena, por su bajo porcentaje en el conjunto, desechamos las posibles variaciones.

²⁵⁵ *Ibidem*.

²⁵⁶ *Ibidem*.

Borregón y Mercado, 12 cada uno. Las mujeres llegan a tener 29 cubas en sus propias bodegas, mientras que las instituciones no conservan ninguna. Un total de 47 mujeres, la mayor parte viudas, tienen recipientes llenos de vino en las bodegas, hasta un total de 94 cubas y tres *taçones*, siendo las mayores propietarias las hijas de Pedro del Corral, con nueve, y las viudas o esposas de Pedro de Villaturiel, de Tresillo, de Esteban de Ceinos, de Carbajal o del tundidor Juan Sánchez, con cinco cada una²⁵⁷.

La estructura de las bodegas es en algunos casos muy sencilla y en otros muy compleja. A veces aparece formando una unidad independiente, mientras que en otros forma parte de *su casa*; de un mesón o de un patio o corral. En una ocasión aparece *la de abaxo*, lo que podría referirse, como ya hemos citado, a una totalmente subterránea. De las 346 referencias a bodegas, en 63 casos aparecen unidos dos, tres, cuatro y hasta cinco departamentos, entre los que destacan *en el portal, bodega primera, bodega del medio, de dentro, bodega principal, nueva, vieja, bodega mayor, o de a mano derecha*. Son frecuentes las referencias a *bodegones, bodegas chequitas* y, en un caso, a un *bodegoncillo: bodegón del corral, bodegón del patio, bodegón de la dicha, bodegón esquivo, en el bodegoncillo, o bodega chequita del corral*. En un caso no logramos comprender estrictamente lo que quiere señalar: *bodega de la vista*. Los dos casos más complejos son los referidos a las que forman parte de las propiedades de Luis de Sotelo, ya que se componen de bodega primera, de dentro, del medio, *bodegón... a mano izquierda y bodegón... a mano derecha*; y las de un secretario de un personaje desconocido que están formadas por *bodega de su casa... bodegón del patio, bodega de medio, bodega mayor, y bodegón del corral*²⁵⁸.

Las cubas y toneles se distribuyen normalmente en las paredes de ambos lados, a veces bajo arcos —*en baxo del arco*—; aunque en las más grandes se colocan varios recipientes, en una o dos filas en el centro. El número de ellos es muy variable, aunque no suelen pasar de seis u ocho, siendo excepcionales los 19 y 16 que se guardan en sendas bodegas, como los 15 y 13 que se almacenan en cada caso en dos²⁵⁹.

La referencia exacta de la ubicación de las bodegas se produce en muy pocos casos, sin embargo puede deducirse en muchos por conocerse donde se encontraban las casas principales de los propietarios. Se distribuyen por toda la ciudad, aprovechando en gran medida las zonas de cuesta; aunque el documento nos manifiesta que hay una gran concentración en la colación de

²⁵⁷ *Ibidem.*

²⁵⁸ *Ibidem.*

²⁵⁹ *Ibidem.*

San Simón, aprovechando en algunos casos una *calleja* o un *corral*; también aparecen distribuidas en la calle Monforte, en la Rúa de los Leones, en la Cárcaba, y a la Feria²⁶⁰.

Indudablemente, sobre todo en los *bodegones*, a los que luego nos referiremos, el vino almacenado tenía como destino la venta; lo que se observa no sólo con las cubas destinadas al pago de la *sida* o *sis*, sino también por que a veces se expresa directamente: Una cuba *de que se vende*. Sin embargo, en otras ocasiones parece que se destinaba solamente al consumo particular –aunque no excluimos su venta en forma de taberna– pues se dice *un tonelico de blanco... de que dixo beve*²⁶¹.

En las bodegas del casco urbano zamorano se conserva un importante número de cubas llenas de vino de vecinos de los arrabales y de otros lugares de la tierra de Zamora, por lo general muy próximos. Así, se almacenan cubas de moradores en los arrabales de Cabañales, Olivares y San Frontis; de los actuales despoblados de Aldea Rodrigo, La Almancaya, Las Chanicas, San Pelayo, Santa Colomba y Villanueva de Roales; y de los lugares de Almaraz, Arcenillas, Casaseca de las Chanas, Cazorra, El Perdigón, Jambrina, Madridanos, Monfarracinos, Moraleja, Morales del Vino, Pontejos, Roales, Valcabado, Venialbo, Villalazán y Venialbo²⁶². Lo extraño es que se almacenen sendas cubas pertenecientes a un vecino de Villarrín y a otro de Toro, lugares de otras Tierras y distantes²⁶³.

La bodega aparece, cuando es de calidad, como una construcción costosa, por lo que, en su vejez, canónigos u obispos no dudan en presentar su edificación o mejora como alguna de las obras más importantes de su vida. Así el canónigo zamorano Johán Domínguez, en 1269, tres años después de la separación de las *mesas*, declara en su testamento, como justificación de la gestión individualizada de los bienes capitulares que había recibido, que había construido bodegas o lagares en San Mamés, Congosta, Congostina, San Julián, Furnias, Bugayo, San Martín de Bamba y en Santa María del Viso; y había mejorado otras en la zamorana colación de San Simón²⁶⁴.

El obispo zamorano Pedro I en su *Apología* destaca la construcción de un lagar en Venialbo y otro, así como la mejora de la bodega, en La

²⁶⁰ *Ibidem*.

²⁶¹ *Ibidem*.

²⁶² Todos los despoblados y lugares pertenecen a la Tierra de Zamora –aunque algunos son de jurisdicción eclesiástica– y se encuentran a una distancia de la ciudad menor a 15 kilómetros; la excepción es Venialbo, que está a 23.

²⁶³ Villarrín está a unos 41 kilómetros de distancia. Por lo que se refiere a Toro, a 33 Km, cabeza de un alfoz importantísimo, tenía prohibida la entrada de sus caldos en Zamora.

²⁶⁴ ACZA, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, pp. 12-18.

Guareña²⁶⁵. Don Suero, por su parte, en su espléndida *Apología* es aún más explícito a la hora de presentar las bodegas y lagares como grandes y costosas construcciones realizadas por él en la diócesis zamorana; edificando y mejorando varias en Fuentesauco²⁶⁶, La Franca, Almendra, La Serna, y, sobre todo, en Zamora, donde construyó una *bonam apotecam et feci in ea poni multa dolia*; o en Toro, donde se llevó a cabo una *apotecam sumptuosam et magnam que possunt capere XV cupas vel plures*²⁶⁷.

Mención aparte hemos de hacer de las bodegas monásticas, que se nos presentan, en los escasos ejemplos que se han conservado, y pese a que fueron muy transformadas a partir del siglo XVI, como magníficas construcciones abovedadas con capacidad para más de 10 grandes cubas; a la vez que, suele aparecer al final de la panda de la cilla alguna *bodeguilla*²⁶⁸.

La denominación tradicional con que aparece en la documentación este lugar destinado al almacenamiento de vino, es la de *bodega*; siendo el término *apotheca* el empleado en los documentos latinos, con sus variantes *apoteca* y *potecha*.

Ya hemos citado la existencia de *cuevas*. También nos hemos referido en Zamora a *bodegón*, que aparece sobre todo en Tierra de Campos, como dependencia anexa a la bodega principal²⁶⁹. Su significado estricto lo desconocemos, ya que en ocasiones podría tratarse de un pequeño establecimiento de venta de vino²⁷⁰, pero en otras de una estructura subterránea u oscura; lo que parece descartarse es que sea un pequeño mesón.

Como excepción a la posesión general de todas las bodegas documentadas en manos de cristianos, en aquellos lugares en que la población judía es numerosa –forme o no aljama– suele ser normal que ésta posea bodegas.

²⁶⁵ ACZa, leg. 13, doc. 45. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 147, pp. 120-122. *In Venialvo... melioravimus torcularia et emimus vigam in torculari quod est prope ecclesiam. In Valle de Garona... fecimus lagare novum et melioravimus aliud.*

²⁶⁶ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, f. 163v: *Feci bonam apotecam cum optimo turculari.*

²⁶⁷ *Ibidem*, ff. 162r-165v. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, "La Diócesis de Zamora en la segunda mitad del siglo XIII". *Primer Congreso de Historia de Zamora, Tomo III, Medieval y Moderna*. Instituto de Estudios Zamoranos, Zamora, 1991, p. 165.

²⁶⁸ Sirvan de ejemplo las referencias a bodegas y bodeguillas en Zamora en F. FERRERO FERREIRO, *El imperial monasterio de Nuestra Señora de Valparaíso*, Caja España, Zamora, 1986, pp. 14, 18. F. MIGUEL HERNÁNDEZ, "Aproximación arqueológica al Monasterio de Santa María de Moreuela", *Anuario 1984. Instituto de Estudios Zamoranos Florián de Ocampo*, p. 70.

²⁶⁹ *Bodega e bodegón*. ACZa, leg. 31, 1ª parte, n.º 21. APVi, docs. de fecha 1-3-1404 y 6-8-1449. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, docs. 113 y 122; pp. 162-166 y 187-190.

²⁷⁰ Esa es una de las acepciones que ofrece el *Diccionario de Autoridades: En algunas partes (como en Salamanca y otros lugares) se llama la casa donde se vende públicamente el vino, sin otra cosa alguna comestible: Y es lo mismo que comúnmente se llama Taberna.*

Si don Semuel Abenatar poseía, en 1382, una bodega en Zamora²⁷¹; las noticias a las salmantinas son abundantísimas. En 1274, Oro Dueña, viuda de Abrafán Vasala, y su hija Jamilla vendían una casa con bodega; un año más tarde sería doña Rica la que efectuase una venta semejante; y, en 1278, serán Albolfacen Calvo y su mujer Oro Sol que la lleven a efecto. También en dicha ciudad, en 1299, en plena judería –*al corral entre la Sinoga y el Posago*– se vendieron unas casas que tenían por linderos *la bodega de Santa María que tenía don Çulema Anglada*. Ya en el siglo XIV, en 1346 y en 1384, se alquilan unas casas con bodega y cinco cubas que primero tuvo don Jacob Algra, don Jacob Aberesque y don Hayn de Castro. Otros poseedores de bodegas en Salamanca en la segunda mitad del siglo catorce y primeros años del quince fueron *Yuçef çerugiano*, Menahen hijo de Rabí Hayn, *Yacó alfayate*, el converso Martín Rodríguez Castellanos hijo de don Mosé Castellanos, y *doña Urunçete*. En 1421 aparece la referencia a la *casa e bodega de Santa María que tien la judía tintora, las quales casas ardieron*, la cual se citaba ya en un documento de 1373²⁷².

Aunque creemos que no sería una excepción, a fines del siglo XIII, aparece en el pueblo salmantino de Vitoria una bodega situada en el mercado de dicho lugar con un *portal situado ante la puerta de la bodega* para vender vino. Bodega que alcanza un gran valor relativo, pues es vendida por 300 maravedís –los mismos que se abonaban por una situada en el mercado de Salamanca–, cuando pocos años antes pagaba por otra, con cinco cubas, sólo 92 maravedís y medio²⁷³.

En Zamora, para señalar un particular que vendía vino tenía que colocar una *manta colorada* a la puerta de su casa o de su bodega. Aunque la primera referencia al tema es muy posterior al período que estudiamos, ya que es de 1551, todo parece indicar que era una costumbre al menos centenaria²⁷⁴.

Una parcial descripción externa de una bodega se refleja en un documento salmantino muy deteriorado de 1281: *Una bodega teyada... las puertas de las casas y de la bodega çerradas con çerraduras de madero*²⁷⁵. En los

²⁷¹ ACZa, leg. 10 bis, n.º 3, TT, pp. 46-48.

²⁷² ACSa, caja 3, leg. 1, n.º 43, n.º 49, 1º, n.º 54, 4º; leg. 2, n.º 52; leg. 3, n.º 27, 1º; leg. 24, n.º 48; Actas I, ff. 52r, 80v, 85v, 94r-v, 100v, 111r; Actas II, f. 8r, 11r, 80v; Libro de Arrendamientos del Cabildo, f. 111r. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit.*, doc. 345, 350, 362, 459, pp. 441-442, 447-448, 462-463, 583. C. CARRETE PARRONDO, *Opus cit.*, doc. 197, 198, 202, 206, 228, 241, 247, 251, 252, 255, 256, 257, 260, 264, 286, 288, 317.

²⁷³ AHN, Clero, carp. 1884, n.º 8; carp. 1886, n.º 2. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit.*, doc. 312, 438, pp. 403-404, 550-551.

²⁷⁴ A. M. del BRÍO MATEOS, "El Maestro Florián Docampo", *Anuario 2000, Instituto de Estudios Zamoranos*, Zamora, 2002, pp. 559-568. En una pesquisa abierta por el cabildo zamorano contra Florián de Ocampo, éste llega a decir *que si quería vender el vino en su portal que pusiese allí la manta*.

²⁷⁵ AHN, Clero, carp. 1885, n.º 1. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit.*, doc. 382, pp. 479-480.

leoneses pueblos de Bercianos, Vallejo, Quintana y Raneros aparecen lagares y lagaretas *pagizos*²⁷⁶; y en Santa Olaja de la Ribera, Vitoria, Mozóndiga y Santovenia otros cubiertos con tejas²⁷⁷.

El apeo que se realiza en 1490 de los bienes del cabildo leonés nos permite conocer que éste poseía en León un total de 76 bodegas, distribuidas por toda la ciudad, aunque 13 de ellas se agrupaban en la calle de la Canónica y 10 en la Plaza de Regla, es decir, en las proximidades de la catedral, donde vivían los prebendados. Sin embargo en el apeo llevado a cabo al año siguiente en los pueblos, no refleja ninguna bodega, aunque sí, como veremos, muchos lagares, lo que puede ser debido al uso de dichos términos indistintamente²⁷⁸.

Por lo que se refiere a los lagares, además de los que aparecen unidos o dentro de las bodegas, a los que ya nos hemos referido, se presentan muchos casos en que serían utilizados por todos los vecinos de un lugar²⁷⁹. También suelen formar parte de las dependencias de una casa²⁸⁰.

Muy interesante es la situación de los que eran propiedad de la iglesia de León. A fines del siglo XV, el cabildo leonés poseía un total de 93 lagares, de los 33 estaban construidos en edificios aislados, otros 32 estaban asociados con casas o con bodegas, y 28 con casas, corrales y huertos²⁸¹.

Su estado no era óptimo, dado que son varias las referencias a *está mal reparado*, o *agora derribado*, como sucede con los existentes en Bercianos, Vallejo y Marialba²⁸². Pero además, se señala que 10 de ellos en esos momentos eran meros solares, uno se había transformado en palomar y otro en un casar. Como ya señaló José Antonio Fernández Flórez, esta

²⁷⁶ ACLe, Cód. 51, ff. 175, 434, 438, 712. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *El Patrimonio* ..., pp. 173.

²⁷⁷ ACLe, Cód. 51, ff. 152, 206v, 294, 578v. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *El Patrimonio* ..., pp. 173.

²⁷⁸ ACLe, Cód. 51. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *El Patrimonio* ..., pp. 106-110, 174-181.

²⁷⁹ ACZa, leg. 13, doc. 45. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 147, pp. 120-122. En el lugar leonés de Santa Olaja de Valdehunco aparece la obligación de *mantener la casa con el lagar della villa en aquel stado en que la reçebir*. ACLe, n.º 6762. J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo XI, doc. 2794. Esto no significa que compartamos en todo la afirmación de Mateo BAUTISTA de que el lagar, junto con el horno, *son instrumentos colectivos en manos de la Iglesia, ya que con su construcción desborda las fuerzas de las pequeñas explotaciones colectivas y son poderosos instrumentos que refuerzan el dominio y explotación de los señores eclesiásticos sobre los campesinos por cuya utilización tienen que pagar*. M. BAUTISTA BAUTISTA, M., *Opus cit*, p. 368.

²⁸⁰ ACLe, Tumbo, f. 272r-v; n.º 6762. AHN, Clero, carp. 877, n.º 15. AHPZa, Pergaminos, carp. 4, n.º 21. ASCVi, Caja 21, carp. 9. BN, ms. 18382, Cartulario del Monasterio de San Martín de Castañeda, ff. 73v. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Monasterio...*, doc. 22, pp. 45-46. I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit*, doc. 193, pp. 514-516. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, doc. 991. J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo XI, doc. 2794. J. M. MÍNGUEZ FERNÁNDEZ, *Opus cit*, doc. 334.

²⁸¹ J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *El Patrimonio...*, pp. 174-181.

²⁸² ACLe, Cód. 51, ff. 175, 591v, 712v. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *El Patrimonio...*, p. 179.

situación no sólo puede justificarse por una falta de interés del cabildo hacia la producción de vino, sino como un retroceso generalizado en tierras leonesas de la vitivinicultura en la segunda mitad del siglo XV y principios del XVI²⁸³.

Aunque pese a lo señalado, no deja de llamar la atención de que de esos 93 lagares, 29 se concentrarán en el lugar de Antimio de Arriba y 22 en Cillanueva²⁸⁴.

Las referencias a bodegas en mal estado, quemadas y caídas no son escasas²⁸⁵; pero también aparecen las referencias a sus mejoras²⁸⁶; e incluso a su construcción de nuevo²⁸⁷.

Los lagares están muy bien descritos, no diferenciándose demasiado de los existentes aún en muchos lugares de las actuales tres provincias²⁸⁸. Se componían principalmente de viga, piedra, *fuso* o huso, fembriella y pilo; a lo que se añadiría en otros *sus aparejos, marranos* e sogas²⁸⁹; en algunos casos se añade *sua dorna, suo dornalio*²⁹⁰.

La *viga* y la *piedra*, cuando son de calidad, son objeto de una atención especial. Si, a principios del siglo XIV se hace reconocimiento de haber recibido *vna uiga con so piedra de lagar* para llevarla a Valdemora²⁹¹; y el obispo zamorano don Pedro compró una buena viga para la bodega de la iglesia de Venialbo²⁹²; a fines del siglo XV, María de Quirós no dudó en trasladar del

²⁸³ *Ibidem*, pp. 179-180.

²⁸⁴ *Ibidem*, pp. 175-178.

²⁸⁵ ACLe, Cód. 18, f. 183r; Cód. 37; leg. 27, n.º 13. C. de AYALA MARTÍNEZ (Compilador), *Opus cit*, n.º 377. Cfr. O. PÉREZ MONZÓN, *Opus cit*, pp. 57-58. J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo IX, doc. 2523. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit*, Tomo X, pp. 359, 476.

²⁸⁶ ACLe, n.º 5980. ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 162r-165v; leg. 13, n.º 45. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 147, pp. 120-122. J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo IX, doc. 2630.

²⁸⁷ ACLe, Cód. 37. ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 32v-33r, 162r-165v; leg. 13, n.º 45. APVi, docs. de fecha 17-2-1364. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 147, pp. 120-122. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit*, Tomo X, pp. 530. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, doc. 73, pp. 107-108.

²⁸⁸ No son frecuentes los estudios de lagares desde el punto de vista arqueológico, aunque sí desde el de la arquitectura popular. J. A. PASCUAL, "Léxico relacionado con el lagar en castellano medieval", *Symbolae*, L. Michelena, Vitoria, 1985, pp. 709-720.

²⁸⁹ ASCVi, Caja 21, carp. 9. APVi, docs. de fecha 17-2-1364, 28-2-1390, 1-3-1404, 15-10-1446, 15-12-1450, 9-2-1454 y 17-2-1454. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Monasterio...*, doc. 22, pp. 45-46. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, docs. 73, 101, 113, 121, 125, 130 y 131; pp. 107-108, 142-148, 162-166, 185-187, 194-197, 209-214.

²⁹⁰ ACLe, n.º 4172; Cód. 37; Cód. 40, ff. 51v-52r. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, doc. 1258. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit*, Tomo V, doc. 1624. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit*, Tomo X, pp. 305, 530.

²⁹¹ ACLe, Cód. 18, f. 184v. J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo XI, doc. 2932.

²⁹² ACZa, leg. 13, n.º 45. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 147, pp. 120-122.

leonés pueblo de Marialba al de Ardón *la piedra del lagar, que hera buena,...* a otro lagar *suyo*²⁹³; algo semejante sucedió con otra de Barcial²⁹⁴.

El término que presenta más variantes es la *fembriella* –pieza de enlace entre la viga y el huso o husillo– que es denominada también *fembrillar*, *febrilla*, *finbrella* o *finbrilla*; siendo el de más difícil comprensión *marrano*, que ha de tratarse de uno de los maderos del armazón, de la unión de los *verines*, o de los tableros que se colocaban sobre las uvas. El *pilo* sería el recipiente destinado a recibir el mosto tras ser pisada la uva²⁹⁵.

La *dorna* o *duerna*, además de ser una artesa, se utiliza como recipiente para recibir el mosto, es decir, sería una variante del *pilo*²⁹⁶.

Señalaremos, por último, en relación con los lagares, la frecuente utilización del término latino *torcular* o, más comúnmente, sus derivaciones *torculum* y *torcularium*; también aparece *lacare*²⁹⁷.

También aparecen en la zona de Tierra de Campos y en el sur de León la denominada *llagareta* o lagareta, es decir, un pequeño lagar, para facilitar las tareas de obtención del mosto²⁹⁸.

También es frecuente que en las bodegas existan pozos²⁹⁹.

Los recipientes destinados a recibir el vino en la bodega o a transportarlo a otros lugares presentan gran variedad tipológica y de capacidad.

El recipiente fundamental era la *cuba*, realizada con un buen número de *duelas* de madera o *leguas* o *cascos* –que a veces aparecen sueltos en las bodegas– y reforzada con aros de hierro o arcos³⁰⁰.

²⁹³ ACLe, Cód. 51, f. 591v.

²⁹⁴ ACLe, Cód. 51, f. 378v.

²⁹⁵ ACZa, leg. 31, 1ª parte, n.º 2.AHDZa, Mitra, Libro Tumbo de Valparaíso, ff. 353r. y 448v. ASCVi, Caja 21, carp. 9. APVi, docs. de fecha 14-12-1473. J. C. de LERA MAÍLLO et alii, *Opus cit*, pp. 140 y 149, docs. 143 y 165. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Monasterio...*, doc. 22, pp. 45-46. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, doc. 155; pp. 270-273.

²⁹⁶ ACLe, n.º 4172; Cód. 37; Cód. 40, ff. 51v-52r. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, doc. 1258. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit*, Tomo V, doc. 1624. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit*, Tomo X, pp. 305, 530.

²⁹⁷ ACZa, leg. 13, doc. 45. AHN, Clero, carp. 887, n.º 15. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 147, pp. 120-122. J. M. MÍNGUEZ FERNÁNDEZ, *Opus cit*, doc. 334.

²⁹⁸ ACZa, leg. 10 bis, n.º 3, TT, pp. 89-92. APVi, docs. de fecha 1-3-1404 y 15-10-1446. A. VACA LORENZO, *Documentación del Archivo...*, docs. 113 y 121, pp. 162-166 y 185-187.

²⁹⁹ ACLe, T, f. 272r-v. APVi, docs. de fecha 14-12-1473. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, doc. 155; pp. 270-273. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, doc. 199.

³⁰⁰ ACSa, caja 3, leg. 1, n.º 67. ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, ff. 137v-138r; leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 32v-33r, 49v-50v; leg. 18, n.º 5; leg. 31, 2ª parte, n.º 24; leg. 192, ff. 50v-52r. AHPZa, MZa, leg. A-5-1, n.º 36 <provisional>. APVi, docs. de fecha 15-10-1446. F. FERRERO FERRERO, *Rentas...*, pp. 432-434. J. L. MARTÍN, “El cillero...”, p. 82; J. L. MARTÍN, *Amor...*, p. 122. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit*, doc. 368. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, doc. 121, pp. 185-187.

El material habitual era el pino o el cerne, parte más dura de la madera: *IIII^{or} cupas optimas, quarum tres sunt de ligno de cerna et alia de pigno*; una *cuba pinenia*³⁰¹; guardándose, a veces, en las bodegas madera para hacer cubas³⁰² o destinándose dinero para tal fin³⁰³. Aunque en una caso se habla de una de piel, lo que se correspondería con un odre: *una cuba que fue de mala piel*³⁰⁴.

Cuando se trataba de cubas de grandes dimensiones, los hombres medievales solían darles diversos nombres por los que eran conocidas entre los distintos trabajadores de la explotación o incluso por los vecinos del lugar, cuando se trataba de una población rural poco poblada; en otros casos el nombre no es sino el reflejo del lugar que ocupa en la bodega. Así, el canónigo zamorano Iohán Domínguez, en su testamento lega a sus sobrinas Bienvenida *una cuba que diçen Puredana*, a doña Dominga *ela cuba Cortesa*, y a doña Felicia *la cuba Redonda*³⁰⁵; y, en 1467, se alquila en Zamora una casa con su bodega y una serie de cubas, entre ellas las llamadas *de la puerta* y la *del cabo de la ventana*³⁰⁶.

También eran de madera con refuerzos de hierro las medias cubas o *tinias*; siendo normal que sólo aparezca, caso de hacerlo, una por bodega, aunque en ocasiones pueden llegar a seis³⁰⁷. En algunos casos, los menos, se trataba de auténticas medias tinajas cerámicas³⁰⁸.

Las cubas se apoyaban sobre gruesos troncos de madera o piedra, llamados *poínos*³⁰⁹.

Gran importancia tenía el *carral* o *carralem*, barril o tonel destinado al transporte de vino en carros. También era denominado *carraleca* y *carraleta*. Estaba realizado con duelas de madera reforzadas con aros de hierro, siendo

³⁰¹ AClE, T, f. 253r-v. AHN, Clero, carp. 1884, n.º 10. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit*, doc. 323. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, doc. 975.

³⁰² ADA, R-9, Tombo de Nogales, ff. 268-270, 271. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit*, doc. 382. *Dos maderass que están por fazer [cubas]*.

³⁰³ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 32v-33r. Se destinan 11 maravedís *pro mader noua unius cupa*.

³⁰⁴ AHN, Clero, carp. 1886, n.º 2. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit*, doc. 438.

³⁰⁵ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, pp. 12-18.

³⁰⁶ ACZa, leg. 262 (I), n.º 2.

³⁰⁷ AClE, n.º 1553, 1664. Cód. 37. ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 49v-50v; leg. 15, doc. 16. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit*, Tomo VI, doc. 1753. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit*, Tomo X, pp. 305, 339, 394, 530. J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo XI, doc. 2880. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 136, pp. 109-111.

³⁰⁸ *Vna tina de barro para tinta*. ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 49v-50v. J. L. MARTÍN, "El cillero...", p. 82; J. L. MARTÍN, *Amor...*, p. 122.

³⁰⁹ *Çinco cubas con sos poynos*. AClE, códice 40, ff. 27r-28v. J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo IX, doc. 2295.

su tamaño inferior al de la cuba³¹⁰. Se trataba de un elemento de almacenamiento utilizado además para cereales, apareciendo referencias a otra [carral] *questá con trigo*³¹¹.

Los recipientes cerámicos de medio o gran tamaño iban a ser las *tinajas* o *tinayas*, que en los documentos en latín son denominadas *dolia*³¹². Aunque la norma es que estén simplemente realizados en barro cocido, en alguna ocasión se señala que estaba vidriada o *bricada*³¹³.

Como en el caso de las grandes cubas, las mejores tinajas eran bautizadas con diversos nombres, como las que poseía el canónigo zamorano Parens, que eran conocidas como *Burgesa*, *Monedera* y *Bernalda*³¹⁴.

Otros recipientes existentes en las bodegas van a ser las *cubetas*³¹⁵, los *cubetos*³¹⁶ y el *pozal*³¹⁷, que en un caso se destinará a vender vino³¹⁸. También suelen aparecer los *barriles*³¹⁹, que realizados en barro, madera o paja, se empleaban para transportar el vino de la bodega a casa o al trabajo.

³¹⁰ ACLe, n.º 1664. Cód. 37. AHN, Códices y Cartularios, 989 B, BGS, ff. 196v-197r. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit*, Tomo X, p. 339. J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo XI, doc. 2880. M. HERRERO DE LA FUENTE, *Opus cit*, Tomo III, doc. 787.

³¹¹ ACZa, leg. 15, doc. 16. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 136, pp. 109-111.

³¹² ACLe, Cód. 37. ACSa, caja 3, leg. 3, n.º 27, 1º; caja 20, leg. 3, n.º 34. ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, f. CXXXVII. AHN, Clero, carp. 3554, n.º 9. AHN, Sección Nobleza, Osuna, leg. 218/1, n.º 3/5. I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit*, doc. 155, pp. 470-472. C. CARRETE PARRONDO, *Opus cit*, doc. 86. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit*, Tomo X, p. 305. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit*, doc. 334, 362.

³¹³ El Monasterio de Moreruela arrienda a Juan de Vidriales y su mujer, en 1273, *III tinayas, ela 1ª bricada*. AHN, Clero, carp. 3554, n.º 9. I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit*, doc. 155, pp. 470-472.

³¹⁴ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, f. CXXXVII. Testamento del canónigo Parens: *tria dolia, scilicet, illud quod vocatur ela burgesa et illud quod vocatur monedera et aliud quod vocatur bernalda*.

³¹⁵ *Cubeta*, según el *Diccionario de Autoridades es Vaso de madera de la misma forma que la cuba; pero mucho más pequeño, que sirve para encerrar vino y otras cosas*. REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Opus cit*. ACLe, doc. 1574. J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo IX, doc. 2311.

³¹⁶ *Cubeto*, según el *Diccionario de Autoridades es Vaso de madera, más pequeño que la cubeta, que sirve para transportar géneros, y viene a ser lo mismo que Barril*. REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Opus cit*. BN, ms. 4357, TNCAs, f. 39, n.º 362; Índice, Particulares, f. 207v, n.º 448. G. CAVERO DOMÍNGUEZ y E. MARTÍN LÓPEZ, *Opus cit*, doc. n.º 191, p. 178; n.º 554, p. 406.

³¹⁷ El *pozal* sería una tina de pequeño tamaño, que también podía ser utilizado como *cuvo*. ACLe, n.º 1553, 1664; Cód. 37; Cód. 40, ff. 17v-18r. ADA, R-9, Tumbo de Nogales, ff. 210-212. AHN, Códices y Cartularios, 989 B, BGS, ff. 196v-197r. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit*, Tomo VI, doc. 1753. J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo IX, doc. 2347. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit*, Tomo X, pp., 339, 394, 530. J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo XI, doc. 2880. M. HERRERO DE LA FUENTE, *Opus cit*, Tomo III, doc. 787. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit*, doc. 195.

³¹⁸ ACLe, n.º 1690. J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo IX, doc. 2288, pp. 6-11. *E un pozal de uino vender*.

³¹⁹ ACLe, doc. 1664. J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo XI, doc. 2880.

Uno especial, y del que sólo tenemos una referencia, es el *tazón*³²⁰.

También aparecen en las bodegas otros recipientes auxiliares, como los *concos* y las *concas*³²¹, los baños de barro³²² e, incluso, los entremisos o bancos alargados para hacer quesos³²³. Asimismo hay *cestos*, *cestas*, *herradas*, *podaderas*, *barcales* –vasijas de madera dentro de las que se ponían las medidas de vino para recoger el caldo que se vertiera– y *mesas*³²⁴. Uno de los más interesantes va a ser la *canada*, que se utiliza para *traher vino*³²⁵.

Mención especial merecen los *canales*, que suelen ser conducciones en madera que llegan hasta los *pozales*³²⁶.

Las buenas cubas eran muy apreciadas, no siendo extraño que se preocupen los distintos contratos de su mantenimiento³²⁷.

Los precios variarían, dependiendo de su capacidad y estado de conservación. Así, a finales del siglo XIII y principios del XIV, se podía asignar un valor medio entre los 10 y los 20 maravedís a las cubas; de siete maravedís a los carrales, aunque podían llegar hasta 20; de 15 maravedís a las tinajas, y bastante menos a las tinas.

³²⁰ En la bodega de la de Pedro de Toro de la de abaxo aparecen tres *taçones* con vino. AHPZa, Notariales, leg. 8, ff. 486r-517v. Sin duda se trata de cubas de pequeño tamaño, menores que los cubetos.

³²¹ Los *concos* serían cuencos o tazones; mientras que las *concas* serían una especie de escudillas de madera que sirven para probar y trasegar el vino, que siguen siendo usadas en Toro y de las que queda en testimonio en Semana Santa, pues desde el mediodía del Jueves Santo a igual tiempo del Viernes Santo se pide con ellas en completo silencio por las calles de la ciudad por algunos miembros de la Cofradía de Jesús y Ánimas de la Campanilla que se ofrecen al efecto llamados *Conqueros*. AHN, Clero, carp. 873, n.º 16; Códices y Cartularios, 989 B, BGS, f. 85r. J. M. MÍN-GUEZ FERNÁNDEZ, *Opus cit*, doc. 114. M. HERRERO DE LA FUENTE, *Opus cit*, Tomo II, doc. 604.

³²² AHN, Clero, carp. 3554, n.º 9. I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit*, p. 471, doc. 155. Año 1273.

³²³ ACLe, n.º 1553. AHN, Clero, carp. 3554, n.º 9. I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit*, p. 471, doc. 155. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit*, Tomo VI, doc. 1753.

³²⁴ ACLe, Cód. 37. AHN, Códices y Cartularios, 989 B, BGS, ff. 196v-197r. BN, ms. 4357, TNCAs, f. 39, n.º 362; Índice, Particulares, f. 207v, n.º 448. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit*, Tomo X, pp. 305, 339, 383, 530. M. HERRERO DE LA FUENTE, *Opus cit*, Tomo III, doc. 787. G. CAVERO DOMÍNGUEZ y E. MARTÍN LÓPEZ, *Opus cit*, doc. n.º 191, p. 178; n.º 554, p. 406.

³²⁵ ACSa, caj. 20, leg. 1, n.º 29, 2. M. GONZÁLEZ GARCÍA, *Opus cit*, doc. 5, p.142. Aunque la cañada, como veremos es una medida, su recipiente podía ser utilizado para el transporte.

³²⁶ ACLe, Cód. 37; Cód. 40, ff. 17v-18r; n.º 1664. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit*, Tomo X, p. 339. J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo IX, doc. 2347. J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo XI, doc. 2880.

³²⁷ ACZa, leg. 192, ff. 5r-6r. F. FERRERO FERRERO, *Rentas...*, pp. 311-313. AHPZa, Pergaminos, carp. 7, n.º 6. J. C. de LERA MAÍLLO et alii, *Opus cit*, p. 177, doc. 184. *Otrosy, de dexar las cubas en las dichas casas buenas, que fagan la una seys terrassas e la otra quatro, con su tinta, fechas e reparadas, que sean a vista de onbres maestros*. APVi, docs. de fecha 12-4-1490. Mencía de Córdoba manda a su hermana, entre otras cosas, una cuba que *queda desconcertada, mando que gela conçierren e adereçen como un cubero dixiere, de manera que le non falte pieça, e con ocho arcos que ay están*. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, doc. 201, pp. 376-380.

Dejando al margen lo señalado para la *cala* zamorana, en cuanto al número de piezas existentes en las bodegas, su número va a depender de la capacidad de las mismas. Pero siempre aparecen un mínimo de dos cubas, siendo lo normal que oscilen entre tres y seis. Las excepciones serían una con 13 cubas, existente en León, que en 1257 vendió Martín Pelaz³²⁸; las 15 de la bodega que tenía en Viana Iohannes de Pelaz de Re³²⁹; o las 15 de la construida por don Suero en Toro³³⁰. El número de tinajas oscila entre tres y siete; el de carrales entre uno y tres –aunque, a veces, se conservan en el exterior–; y el de tinas no pasa de seis³³¹.

La colocación de las cubas y tinajas en las bodegas era en pequeñas hornacinas, reforzadas por arcos de ladrillo o piedra, y aisladas del suelo por *poínos*. Gonzalo Martínez y Gómez Martínez, hijos del notario Arias Martínez, describen así, en 1396 su bodega, que venden al canónigo don Gonzalo Sánchez³³²: *una bodega que es en la dicha rrúa de Mercadiello con seys cubas que están fechas e sentadas e enarcadas en la dicha bodega con una tina otrosí fecha, enarcada e sentada en la dicha bodega*.

Respecto a los trabajos de la elaboración del vino, excepción hecha de la vendimia y del pisado de la uva, sólo tenemos referencia al *renouo* de las mermas de las cubas³³³.

METROLOGÍA, ÚTILES Y APEROS

Aunque la superficie de las viñas se suele determinar en la mayor parte de los contratos efectuados con ellas, sean donaciones, ventas, arrendamientos, etc.; no siempre es fácil determinar la extensión que ocupan. Así, no son demasiadas las referencias en que se señala la superficie exacta, siendo mucho más frecuentes las citas, por ejemplo, a *una aranzada de viñas*, que nos denota que el espacio final se consigue por la unión de varias parcelas.

La unidad de medida fundamental es la *aranzada*, que, siguiendo los valores aceptados tradicionalmente, puede estimarse en 45 áreas³³⁴. También

³²⁸ ACLe, n.º 608. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo VIII, doc. 2188.

³²⁹ ACLe, Cód. 37. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit*, Tomo X, p. 568.

³³⁰ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, f. 163r.

³³¹ ACLe, n.º 1553, 1664. Cód. 37. ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 49v-50v; leg. 15, doc. 16. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit*, Tomo VI, doc. 1753. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit*, Tomo X, pp. 305, 339, 394, 530. J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo XI, doc. 2880. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 136, pp. 109-111.

³³² ACZa, leg. 10 bis, n.º 3, TT, pp. 95-97.

³³³ ACLe, n.º 219. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, doc. 1023.

³³⁴ A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, "Voces referentes a la metrología de la provincia de León", *Archivos Leoneses*, n.º 57-58, I, pp. 97-146.

aparecen en algunos casos la *media aranzada* o 50% de ella, la *cuarta* o 25%; y la *octava*, que equivale a la mitad de la anterior. La *cuarta* –o su variante, el *cuarto*–, medida que en León puede considerarse como fundamental, puede también estar relacionada como el modio³³⁵, de igual manera que lo estaría la *media cuarta*.

En León hay *recuartos* y *cuartejones* o *quarteyones* –que también se usan en Salamanca–, que son subdivisiones de los *cuartos*. Asimismo, son frecuentes las *heminas*, los *cuartillos de hemina*³³⁶, las *cuartillas*, los *cuartillos* y las *ochavas*.

También aparecen las *yugadas* y los *estadales*³³⁷ –más propios de los cereales–; así como las *parras* y *medias parras*, las *provainas*³³⁸, las *vides*, las *cepas* o las *longueras* en aquellos casos en que las parcelas son tan pequeñas en que no cabe el uso de otra medida; incluso se utiliza como medida la expresión *otra poca*.

Mención especial debemos hacer de la *canadiella* y de la *media canadiella*, que en el siglo XIII aparecen como unidades de superficie de varias viñas³³⁹. También, en sendos casos excepcionales, se citan en Salamanca las *arias* y los *pedaços*³⁴⁰, y en Villalpando el *estadio*³⁴¹.

Características especiales tienen las *suertes*, los *quiñones*, los *préstamos*, las *peonadas* y las *cuadrillas*, más relacionadas con los sistemas de explotación de la tierra.

Salvando excepciones, como pueden ser seis *cepas*, un *estadal*, una *ochava*, *media canadiella* o un *cuartejón*, la superficie conocida de las parcelas oscila entre una octava y 30 aranzadas, siendo lo normal los valores medios.

³³⁵ Rodríguez González considera que puede tratarse de un 25% del modio, aunque nosotros lo desechamos, puesta estaríamos ante una medida de áridos demasiado reducida. A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, "Voces...", pp. 97-146.

³³⁶ La hemina es muy variable, pudiéndose dar un valor medio de 1000 m²; el cuartillo de hemina equivaldría a 250 m². A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, "Voces...", pp. 124-125.

³³⁷ Aunque la yugada es la tierra que puede arar una yunta en un día, en algunos lugares puede llegar a 32 hectáreas; el estadal equivale a poco más de 11 m². A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, "Voces...", p. 146.

³³⁸ Tanto *parras*, como *medias parras* y *provainas*, aparecen en determinados documentos como pequeñas explotaciones, razón por las que las incluimos aquí.

³³⁹ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, f. 130r.

³⁴⁰ ACSa, caja 6, leg. 3, n.º 58 y caja 4, leg. 2, n.º 31. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit*, doc. 24 y 265, pp. 110-111 y 356-357.

³⁴¹ APVi, doc. De ficha 12-2-1493. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, doc. 219, pp. 409-410. *Dos quartas e media e diez estadios*. Creemos que podría tratarse de una mala lectura de *estadales*.

La capacidad de las cubas se medía fundamentalmente en *heminas*, equivalente a unos 18 litros³⁴², y sus fracciones la *media hemina* y la *cuarta*; así como en *cántaros* o en *cántaras* –según se use para determinar la medida el recipiente o la capacidad del mismo, y que equivale a una *arroba*– que se corresponde con 16 litros, y, en menor medida, en su división el *azumbre*³⁴³. También aparecen las *terrazas*, unidad de volumen igual a 12 ó 13 cántaros, es decir, cerca de 200 litros. En ocasiones es presentada la cuba por la medida de su diámetro en los extremos o de su longitud, en ambos casos en palmos³⁴⁴. Una excepción es que su capacidad venga expresa en *sólidos*, como sucede en 1048 en Valverde Enrique, produciéndose una equivalencia entre el valor del contenido con su capacidad³⁴⁵.

En los carrales era expresada su volumen en modios³⁴⁶; mientras que la de las tinajas no suele venir determinada.

Las capacidades de cubas, carrales y tinajas son muy variados. Así conocemos cubas de hasta 30 terrazas, es decir, unos 6.000 litros³⁴⁷ –aunque generalmente en la documentación se limitan a citar que son *grandes*– y de hasta cerca de dos metros de diámetro o tres de longitud, y carrales de hasta 18 terrazas y 4 modios³⁴⁸.

El vino era vendido habitualmente por *cántaros* o *cántaras* y sus fracciones como el *cuarto*³⁴⁹, el *azumbre*³⁵⁰, el *cuartillo* o su equivalente la

³⁴² A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, “Voces...”, pp. 124. Creemos que cuando se trata de medidas de capacidad de recipientes se asimila a la cifra que citamos, mientras que cuando se habla como cantidad de vino equivaldría a tres cuartos de litro.

³⁴³ *Ibidem*, pp. 109-110.

³⁴⁴ *1ª cuba pinenia de duodecim palmos in longo. Un cupa de octo palmos in tapa*. ACLe, T, f. 253r-v. AHN, Clero, carp. 889, n.º 7; Códices y Cartularios, 989 B, BGS, f. 29v y 87v. APVi, doc. de fecha 17-2-1364. BN, ms. 4357, Tumbo Negro de la Catedral de Astorga (=TNCAs), f. 13, n.º 88. M. HERRERO DE LA FUENTE, *Colección...*, II, doc. 455. M. HERRERO DE LA FUENTE, *Colección...*, III, doc. 756 y 1071. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, doc. 73; pp. 107-108. G. CAVERO DOMÍNGUEZ y E. MARTÍN LÓPEZ, *Opus cit*, doc. n.º 437, p. 346. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, doc. 975.

³⁴⁵ *Una cuba de XXXª solidos colliente... cuba que colliget X solidos de uino*. ACLe, T, ff. 129v-130r. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, doc. 1059.

³⁴⁶ Son muy abundantes sus referencias en la documentación leonesas. Medida muy variable según lugares y tiempos, que podría aproximarse a los 8'5 litros. A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, “Voces...”, pp. 97-146.

³⁴⁷ AHPZa, Pergaminos, carp. 3, n.º 12. I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit*, doc. 48, pp. 346-347.

³⁴⁸ ACZa, leg. 18, n.º 15; J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 136, pp. 111. APVi, docs. de fecha 17-2-1364; A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, doc. 73; pp. 107-108.

³⁴⁹ Creemos que podría ser un cuarto de cántaro. BN, ms. 4357, TNCAs, Índice, Particulares, f. 167, n.º 149, año 965. G. CAVERO DOMÍNGUEZ y E. MARTÍN LÓPEZ, *Opus cit*, doc. n.º 114, p. 139.

³⁵⁰ Un octavo de cántaro, unos dos litros. A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, “Voces...”, pp. 97-146.

*cuartilla*³⁵¹ y el *quartellón*³⁵². Otra medida fundamental era la *hemina*, cantidad que, según el capítulo XL de la Regla de San Benito debía recibir cada monje por comida³⁵³. Asimismo lo era la *terraza*, ya citada.

Gran importancia tenían el *miedro*³⁵⁴, el *modio*³⁵⁵, el *sextario*³⁵⁶, la *carga*³⁵⁷, el *cañado* o la *cañada*³⁵⁸, el *canado*³⁵⁹, la *canadiella*³⁶⁰ y el *compendial*³⁶¹.

Junto a ellas aparecen otras medidas, cuya capacidad no se puede determinar, de forma aislada, como son la *tagara*, la *jarra*, la *cuarta*, la *docena*, el *metro* y el *carro*³⁶².

Por último, señalemos las escasísimas referencias a los aperos con los que llevar a cabo las labores agrícolas, que además no son exclusivas de la viticultura: *azadas*, *azadones*, *azuelas*, *cestos*, *fociles* o *podaderas*³⁶³.

³⁵¹ Un cuarto de azumbre, es decir, medio litro. A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, "Voces...", pp. 97-146.

³⁵² J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino ...*, Tomo II, n.º 28, p. 99. Desconocemos su capacidad, pero pensamos que es un cuarto de cántaro. La razón es que se trata de la cantidad que debían de tomar siete trabajadores, lo que equivaldría a medio litro por persona.

³⁵³ Equivaldría a tres cuartos de litro. A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, "Voces...", pp. 97-146. V. VIGNAU, *Índice de los documentos del monasterio de Sabagún de la Orden de San Benito y Glosario y Diccionario geográfico de voces sacadas de los mismos por el Archivo Histórico Nacional*, Madrid, 1874.

³⁵⁴ Equivalente a 12 cántaras o 193'56 litros. A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, "Voces...", p. 131.

³⁵⁵ A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, "Voces...", pp. 131-133.

³⁵⁶ Sexta parte de un modio. A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, "Voces...", pp. 97-146.

³⁵⁷ Equivaldría a cerca de 170 litros. A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, "Voces...", pp. 110-111.

³⁵⁸ Medida de líquidos de capacidad variable entre los 37 y los 4 litros. A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, "Voces...", p. 110.

³⁵⁹ Se corresponde con unos 32 litros. A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, "Voces...", p. 109.

³⁶⁰ Equivale a medio canado. A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, "Voces...", p. 109.

³⁶¹ Unidad de medida indeterminada. A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, "Voces...", p. 114.

³⁶² ACLe, n.º 12051; Cód. 40, ff. 26r-27r. AHN, Clero, San Miguel de Escalada, n.º 12; Clero, carp. 2339, n.º 68. BN, ms. 18382, Cartulario del Monasterio de San Martín de Castañeda, f. 33v. ACAI, caja. 144, n.º 53. J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo XI, doc. 2882. C. ÁLVAREZ ÁLVAREZ, *Opus cit*, Tomo XII, doc. 3874. Á. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, *Opus cit*, doc. 209. Á. VACA y J. A. BONILLA, *Opus cit*, n.º 149. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, n.º 38, p. 123.

³⁶³ ACLe, n.º 604, 1664; n.º 9277-9390, Libro de apeos de San Marcelo, f. 35v; Cód. 40, f. 49v. ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, f. 49v-50v; leg. 15, n.º 16. ADA, R-9, Tumbo de Nogales, ff. 210-212. AHN, Clero, carp. 3554, n.º 9. AHN, Sección Nobleza, Osuna, leg. 218/1, n.º 3/5. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit*, Tomo VI, doc. 1683, 1975. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo XI, doc. 2880, pp. 235-239. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los fueros del reino...*, Tomo II, doc. 132, p. 335. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 136, p. 111. J. L. MARTÍN, "El cillero...", pp. 67-83; J. L. MARTÍN, *Amor...*, pp. 107-123. I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit*, doc. 155, pp. 470-472. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit*, doc. 195. C. CARRETE PARRONDO, *Opus cit*, doc. 86.

EL VINO COMO COMPONENTE DE LA DIETA MEDIEVAL

Los numerosos Fueros-contratos agrarios llevados a cabo en los siglos XII y XIII permiten que nos hagamos una idea de la dieta del hombre medieval en los días en que se desarrollaba un mayor esfuerzo laboral, cómo va mejorando a lo largo del tiempo y cómo el vino es un alimento básico.

José Luis Martín ya señaló que el campesino mientras trabaja para su señor es alimentado por éste³⁶⁴. En 1062, momento en que se otorga el fuero a Santa Cristina, los vasallos sólo van a recibir, al llevar a cabo sus sernas en las viñas, pan, vino y carne o pan, vino y *duas de cocinas*³⁶⁵; y lo mismo sucede con los de El Valle 32 años después³⁶⁶; o con los de Fuentesauco, en 1133³⁶⁷; los campesinos de Villalonso dependientes de conde Osorio Martínez sólo se alimentarían de cuanto pan y vino desearan³⁶⁸.

Con el paso del tiempo, la alimentación mejorará, y en Fradejas, en 1148, ya recibían pan, vino, carne y conducho³⁶⁹; y en Almaraz, en 1175, podrán disfrutar de comida y cena, entrando el queso a formar parte de la dieta³⁷⁰; y en Fresno de la Ribera, a mediados del siglo XII, podían tomar tres días pan, vino y carne y, otros tres, pan, vino y conducho³⁷¹.

En Sufraga, en 1177, en tierras salmantinas, la alimentación se muestra muy rica y abundante: pan, vino, carne de carnero y de cerdo; y, en los días de vigilia, pescado³⁷². Y en Villavicencio, a mediados de esa centuria, se ofrecía en unas ocasiones por la mañana pan y vino y por la tarde pan, vino y carne; y, en otras, sólo una comida con pan, vino y conducho³⁷³.

³⁶⁴ J. L. MARTÍN, *Campesinos vasallos de la Iglesia...*, p. 14; J. L. MARTÍN, *Amor...*, pp. 70-71.

³⁶⁵ ACZa, leg. 8, n.º 2. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, p. 268, doc. 2; T. MUÑOZ Y ROMERO, *Opus cit*, pp. 222-223.

³⁶⁶ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, f. 61v. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros...*, pp. 6-8; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, p. 270, doc. 4; T. MUÑOZ Y ROMERO, *Opus cit*, pp. 332-333.

³⁶⁷ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, ff. XVv-XVr. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros...*, pp. 17-19; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, p. 275, doc. 7.

³⁶⁸ AHN., Clero, leg. 2346. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, pp. 280-281, doc. 10; J. RÍUS SERRA, "Nuevos fueros de tierras de Zamora", *Anuario de Historia del Derecho Español*, VI (1929), I, pp. 444-445.

³⁶⁹ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 121v-122r. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros...*, pp. 29-32; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Fueros Locales...*, pp. 282-283, doc. 11.

³⁷⁰ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, ff. ICv-Cv. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros...*, pp. 41-44; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Fueros Locales...*, pp. 294-295, doc. 20.

³⁷¹ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, ff. 158r-159r: *pane e unio e carne*; y *pane e uino e de cocinas*. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros...*, pp. 23-27; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Fueros Locales...*, pp. 278-279, doc. 9.

³⁷² J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit*, doc. 68, pp. 153-154.

³⁷³ ACLe, n.º 1193, 1629, 1703; Cód. 40, ff. 203v-204v; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, p. 300, doc. 24. J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo IX, doc. 2560 y 2576, pp. 402-408 y 431-435.

Sin embargo, la disparidad de la alimentación en tierras leonesas era mayor; y así, a la obligación genérica que presenta el Fuero de Castrocabón, de 1152, de ofrecer comida abundante³⁷⁴; en el de San Pedro de Dueñas de 1162, se da pan, vino y carne o pan, vino y conducho con manteca³⁷⁵; igual sucedía en Santa Eugenia tres años después³⁷⁶ y en Mahudes en 1198³⁷⁷. Lugar donde, sin embargo, al prior de San Pedro y a cinco de sus hombres había que ofrecerles para comer una vez al año pan, vino, carne y pescado, así como cebada a tres de sus animales³⁷⁸.

Llama la atención en estos Fueros el hecho de la aparición de manteca en el conducho así como la regulación de que el pan sea de trigo o de trigo y centeno³⁷⁹. También, la aparición en la dieta de productos de huerta y fruta, como en San Miguel de la Escalada en los meses que transcurrían de Pascua a las vendimias³⁸⁰.

En el siglo XIII, ese progreso alimenticio se hace patente al introducirse la obligación de dar de merendar a los campesinos-vasallos cuando sieguen o trillen para el señor³⁸¹, a la vez que se hace imprescindible el pescado *in die piscaminis*³⁸²; aunque en Manganeses de la Lampreana se mantenían dos comidas: *al almuerzo pan, vinno et carne et a la zena pan et vinno*³⁸³.

³⁷⁴ Archivo y Biblioteca de la Casa de Medinaceli, 64-28, series de sus principales doc., 1ª Histórica. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, n.º 18, p. 69: *et dominus reddat ei uictum habunde*.

³⁷⁵ J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, n.º 27, p. 95. Durante un semestre se da, un día al mes, *panem, vinum et carnem*; durante el resto, *panem, vinum et conduchos cum manteca*.

³⁷⁶ ASILE, n.º 306. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, n.º 28, p. 99. Un día al mes se ofrecía, *panem et vinum et conducho, videlicet que panis sit de tritici et uinum inter septem quartellon Sancti Facundi*.

³⁷⁷ J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, n.º 56, p. 169. La obligación de alimentarlos era de un día al mes: *Et decem diebus debet prior dare eis edendum panem tritici et conducho cum mantega et duos dies panem et uinum et carnem*.

³⁷⁸ J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, n.º 56, p. 171: *panem et vinum et carnem et pescado et cenada*.

³⁷⁹ Véanse las cuatro notas anteriores.

³⁸⁰ AHN, Clero, San Miguel de Escalada, n.º 12. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, n.º 38, p. 123: *ad prandium pulmentum de ortis et frutum; ad cenam, quando mallaverint, det eis carnem aut vinum*. El resto del año los alimentos eran: *medium panem de trigo et medium de centeno et singulas tagaras vini*.

³⁸¹ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, ff. CXXIIr-CXXIIIv. Fuero de Bamba, de 1224. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros...*, pp. 78-83; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, pp. 340-341, doc. 48.

³⁸² *Ibidem*.

³⁸³ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 117r. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros...*, pp. 106-108; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Fueros Locales...*, p. 386, doc. 77.

A fines del siglo XV, un sínodo celebrado en Ciudad Rodrigo nos ofrece una curiosa referencia alimenticia relacionada con las comidas y bebidas que se exigen cuando se lleva el pan a la cilla para pagar los diezmos³⁸⁴.

Si hay algún producto que siempre aparece es el vino, que se muestra como parte fundamental de la dieta. La única excepción se va a producir en los fueros de Almaraz y Bamba, que lo sustituyen en el almuerzo y en la merienda en las épocas de siega y trilla por agua³⁸⁵. La razón es simple, la mejora de los alimentos sólidos, tanto en calidad como en cantidad, y el aumento del número de comidas permiten sustituir el vino por agua en una época de elevadas temperaturas, que exigía beber a menudo a los trabajadores. En San Miguel de Escalada no se contempla de Pascua a vendimias en la comida –donde aparece fruta–, pudiendo ser sustituido por carne en la cena³⁸⁶. Tampoco aparece en Mahudes durante 10 meses³⁸⁷.

La cantidad de vino que se ofrece a los trabajadores sólo se cuantifica en el Fuero de Santa Eugenia, de 1165, en el que se establece que cada siete trabajadores tomen un cuartillón de Sahagún³⁸⁸; y en el de San Miguel de la Escalada, otorgado ocho años más tarde, en el que se ofrece a cada uno una taza³⁸⁹.

El fuero otorgado por Fernando I al concejo de Fenar nos presenta la obligación de que los hombres que posean prestimonio de la tierra tienen que dar anualmente una comida consistente en un pan, un tocino, dos car-

³⁸⁴ A. GARCÍA GARCÍA, *Synodicon Hispanum*. Dirigido por _____, Biblioteca de Autores Cristianos, Madrid, 1984-1987, Tomo IV, Ciudad Rodrigo, Salamanca y Zamora. Ciudad Rodrigo, Sínodo de Diego de Muros, 8 de septiembre de 1491, epígrafe 2, p. 9: *Item, establecemos y ordenamos que, porque se ha hallado lugar en este obispado que de tortas, que ellos dicen emohorraches, y otras bebidas demasiadas, que se ha hallado que han llevado su diezmo a banegadas y aún en celemines, y cada vez les demandan comidas y bebidas de pan y queso, y aún no se contentan con esto, más aún llevan otros que beban con ellos, en manera que se ha gastado en algún lugar más de cien fanegas de pan en esto, mandamos que lo semejante no se haga, y l que lo hiciere, que lo pague de su casa. Pero que en las bebidas que en los tales lugares que se usan, no es nuestra voluntad quitar la costumbre, mas antes toleralla quanto con Dios y buena conciencia podemos, lo cual se haga de la manera siguiente, que el que llevare su pan a la cilla, lo lleve en una o en dos veces, e que cada una vez le den a beber con pan y queso, según es uso y costumbre. Pero que si con cada fanega o cada celemín quiere ir a comer y beber, que no se lo den.*

³⁸⁵ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, ff. ICv-Cv, CXXIIr-CXXIIIv. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros...*, pp. 41-44 y 78-83; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, pp. 294-295 y 340-341, docs. 20 y 48.

³⁸⁶ AHN, Clero, San Miguel de Escalada, n.º 12. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, n.º 38, p. 123.

³⁸⁷ J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, n.º 56, p. 169.

³⁸⁸ ASILe, n.º 306. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, n.º 28, p. 99. *Uidelicet que panis sit de tritici et unum inter septem quartellon sancti Facundi.*

³⁸⁹ AHN, Clero, San Miguel de Escalada, n.º 12. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, n.º 38, p. 123: *...et singulas tagaras vini.*

neros, una gallina, tres cañadillas de vino, dos libras de cera, una libra de pimienta y dos estopos de cebada³⁹⁰; y los clérigos que gobiernen una iglesia en dicho lugar tienen que pagar dos lomos, una gallina, un pan y media terraza de vino o de sidra³⁹¹.

Cita especial merecen aquellos platos elaborados con vino o aliñados con vinagre, como el *pavo en vino*, que aparecen entre los gastos del viaje a Córdoba de doña María, duquesa de Alba, en 1486³⁹². También encontramos recipientes con vinagre en las bodegas.

Asimismo aparecen como alimento las uvas, por lo que no es extraño que en algún contrato figure la obligación de dar una serie de *colgajos de uvas* anualmente, o que en las despensas se almacenen *pasas*³⁹³.

El vino producido es fundamentalmente tinto y con gran cuerpo, como corresponde a un alimento básico, siendo escasas las referencias al blanco, que se suele conservar en tonelicos³⁹⁴. No es infrecuente encontrar referencias a vino viejo o *aneyo*³⁹⁵.

Precisamente por esta trascendencia en la dieta, el vino era objeto de un importante comercio, y a la vez de fuertes limitaciones y regulaciones, como hemos visto al tratar de la normativa legal relacionada con el mismo. Por ello, tampoco debe extrañarnos que los concejos, siempre que se produce un período de inestabilidad o crisis, ataquen o arrasen bodegas o destruyan viñas o el vino de los clérigos como en La Guareña³⁹⁶ o en Fermoselle³⁹⁷.

A ello hemos de añadir aquellas normas que surgirán en relación con la comercialización del vino y que por estar recopiladas en las Ordenanzas Municipales, como ya indicamos, no analizaremos.

³⁹⁰ ACLe, n.º 246. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, doc. 3, p. 25. L. DÍEZ CANSECO, *Opus cit.*, I, pp. 372-373. *Ille homo qui tenuerit illa terra impleto uno anno detur una uicee de comedere, scilicet, singulos panes, uno tocino, duos carneros, singulas gallinas, de uino tres canadelas, de cera duas libras, pigmenta una libra, de cebada duos estopos.*

³⁹¹ *Ibidem*. *Clericos qui ecclesias tenuerint duos lombos, singulas gallinas, singulos panes, media terraza uino uel sicera.*

³⁹² ACAI, caja 62, n.º 69; Á. VACA y J. A. BONILLA, *Opus cit.*, doc. 121, pp. 274, 278, 281-285.

³⁹³ AHDZa, Mitra, Libro Tumbo de Valparaíso, f. 213v. ACAI, caja. 144, n.º 53. J. C. de LERA MAÍLLO et alii, *Opus cit.*, doc. 288. Á. VACA y J. A. BONILLA, *Opus cit.*, n.º 149, pp. 365, 367.

³⁹⁴ AHPZa, Notariales, leg. 8, ff. 486r-517v.

³⁹⁵ ACLe, n.º 1690, 1581. J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit.*, Tomo IX, doc. 2288, 2341.

³⁹⁶ C. de AYALA MARTÍNEZ (Compilador), *Opus cit.*, n.º 377. Cfr. O. PÉREZ MONZÓN, *Opus cit.*, pp. 57 y 85. Los incidentes de 1246 supusieron el derribo de *las cuebas e nos bertieron el vino*.

³⁹⁷ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 88v-92r; leg. 15, n.º 4. A fines de 1256 el concejo zamorano atacó Fermoselle, villa del obispo don Suero, destruyendo además de varias casas, árboles y alimentos, 18 terrazas de vino y dos cubas. F. FERRERO FERRERO, "Jurisdicción municipal y poder eclesiástico en la Zamora medieval", *Espacio, Tiempo y Forma, Serie III, Hª Medieval*, Tomo 7 (1994), pp. 148-149. J. L. MARTÍN, *Campesinos vasallos del obispo Suero de Zamora (1254-1286)*, Universidad de Salamanca, Salamanca, 1981, pp. 12 y 24 nota 11; J. L. MARTÍN, *Amor...*, pp. 79.

En ocasiones, en algunas ventas de heredades aparece como roboración la entrega de pan, vino y carne³⁹⁸.

La existencia de taberneros, como ya hemos indicado, estaba también atestiguada en poblaciones que, sin ser muy pequeñas, tampoco sus habitantes eran muy numerosos; tal sucede en Mazares, repoblada en 1355 por el abad y frailes de Moreruela con 50 personas, en cuyo fuero se contempla la existencia de taberneros sin licencia del concejo³⁹⁹; en Candelario⁴⁰⁰; o en Villafranca del Bierzo⁴⁰¹.

Las tabernas ocupan a veces edificios públicos o se sitúan en sus proximidades, como sucede en Zamora con la *de Madrigal*, ubicada en los bajos de las nuevas casas consistoriales, o en Salamanca con la *del Alcázar*⁴⁰².

Muy curioso es el informe que presenta en 1486 el licenciado Antonio, médico del duque de Bretaña y de don García Álvarez de Toledo, pedido por don Gutierre Álvarez de Toledo, maestrescuela de la Universidad de Salamanca, ante la enfermedad del *tenblor de los miembros e moliçia* que padecía su padre, el citado don García en lo que se refiere a las bondades del vino⁴⁰³: *Del beber, sea lo más vino tynto a sus horas de comer, aguado por la horden e manera commo fasta agora su señoría ha usado. Esas aguas, de agua y miel de salvia y azerada, entre día e en todo tiempo podrá beber.*

LOS OBJETOS DE USO DOMÉSTICO

El consumo del vino dio lugar, como es lógico, a la utilización de una serie de recipientes que, en mayor o menor número, en mejor o peor estado, en materiales más o menos nobles, van a aparecer en todos los ajuares domés-

³⁹⁸ AHN, Clero, carp. 2338, n.º 24. Á. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, *Opus cit.*, doc. 174.

³⁹⁹ AHPZa, Pergaminos, carp. 5, n.º 9. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, pp. 396-397, doc. 83. I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit.*, doc. 225, pp. 163, 566-567.

⁴⁰⁰ AMCa, leg. 119, n.º 6, ff. 1-11. *Ordenanzas del Concejo de Candelario, Capítulo de los taverneros... e sean obligados a dar e tener vino abondo en dicho lugar e tener la taverna abierta; e, si alguna persona o personas fueren por vino e no hallaren quién se lo dé, por no estar persona quien dé el dicho vino, que por cada vez que no fallaren quien venda ni eé vino, caya en pena el dicho tavernero de un rreal para el dicho concejo; e, sy tuviere medidas falsas o echare agua al vino, demás de las otras penas en derecho estableçidas, yncorra en la pena del rreal, aplicado según de suso.* A. BARRIOS GARCÍA y A. MARTÍN EXPÓSITO, *Opus cit.*, p. 141.

⁴⁰¹ BP, ms. 201, ff. 44-52. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los fueros del reino...*, Tomo II, n.º 50, pp. 149, 151, 153 y 155.

⁴⁰² AHN, Clero, libro 10620, n.º 14. F. FERRERO FERRERO, *La Plaza Mayor de Zamora*, Ayuntamiento de Zamora, Zamora, 1988, p. 31. C. CARRETE PARRONDO, *Opus cit.*, doc. 357.

⁴⁰³ ACAL, caja. 62, n.º 69, f. 8v. Á. VACA y J. A. BONILLA, *Opus cit.*, p. 296.

ticos, llegándose a declarar en los Fueros de Salamanca y de Ledesma que los vasos era uno de los pocos bienes que podían poseer las viudas⁴⁰⁴.

En los diversos testamentos bajomedievales, fundamentalmente de clérigos, aparecen numerosas citas a esos objetos, que cuando son de metales preciosos tienen una significación que supera lo meramente material. Si el canónigo zamorano Pelayo Rodríguez, a mediados del siglo XIII, legaba a don Gonzalo, su compañero capitular, su *vaso de plata plano*⁴⁰⁵; el también canónigo Johán Domínguez mandaba, en 1269, al obispo zamorano el vaso argénteo decorado con un castillo, a Alfonso, hijo de Marina Ysídrez y de don Monio, el *de las vides*, y a sus testamentarios –el deán Pedro Pérez y los canónigos Pedro Vicénte y Esteban Domínguez– 25 maravedís a cada uno para la adquisición de sendos vasos en dicho metal⁴⁰⁶. Las donaciones de uno o más vasos de plata –hasta nueve– a los obispos, dignidades, catedrales o monasterios son frecuentes en Salamanca y, sobre todo, en León⁴⁰⁷, aunque normalmente no se señale su calidad o valor⁴⁰⁸.

Por esos años, el también miembro del cabildo zamorano Guilielmus de Bachalaria mandaba en su testamento que su *scyphus*, o copa con asas, fuese para su sobrino el obispo Pedro de Bachalaria⁴⁰⁹; y el obispo don Suero, en su *Apología*, se preciaba de haber adquirido varias copas y *scyphus*⁴¹⁰. En 1233,

⁴⁰⁴ Fuero de Salamanca. AS, SN, s.n., párrafo 206. J. L. MARTÍN y J. COCA, *Opus cit.*, p. 95. Fuero de Ledesma. AMLd, s.n., párrafo 133. A. CASTRO y F. ONIS, *Opus cit.*, p. 240. M. GONZÁLEZ GARCÍA, *Opus cit.*, pp. 73-74.

⁴⁰⁵ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, p. 3: *E sobre todo esto mando a don Gonzalo el calónigu el mio vaso de plata plano.*

⁴⁰⁶ *Ibidem*, pp. 12-18: *Et mando al obispo... vn uaso de plata de los castiellos. Et do Alfonso, fijo de Marina Ysídrez e de don Monio, vn uaso de plata de las vides. Et mando a cada vno destes míos terceros XXV, XXV (sic) maravedís pora senos vasos de planta (sic).*

⁴⁰⁷ *Illa tagara...; vasos argenteos VIII inter copos et scalas...; vasos duos argenteos...; vaso argenteo Iº, calice argenteo Iº...; unum vas argenti...; meum vas argenteum...; vnum vas argenti... y seys cifs argenteys... et vna tagara et quinque codearibus argenteys...; uasos argenteos duos...; uasos argenteos V...; uno uaso argenteo...* ACSa, Caj. 20, leg. 2, n.º 20. ACLe, n.º 1411; Cód. 40, ff. 41r-42r, 52v-53r.; T, ff. 30v-31r.; 63r-v, 235r-236r, 260v-261v, 326v-329r. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit.*, n.º 16, p. 102, circa 1150. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit.*, Tomo III, doc. 617, 777, 803, pp. 144, 362, 395, años 1002, 1021, 1023 y 1029. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit.*, Tomo IV, doc. 1002, 1074, 1211, pp. 161, 262, 480, año 1042, 1050, 1078. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit.*, Tomo V, doc. 1506, p. 313, años [1158-1159]. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit.*, Tomo VI, doc. 1826, 1895, pp. 233, 379-380, años 1213, [1220-1225].

⁴⁰⁸ *La mi copa buena...; vasso argenteo optimo...; el mio uasso de plata de los dos marcos.* ACLe, n.º 3794. ACSa, Caj. 20, leg. 2, n.º 25, 1º; BN, ms. 9194, f. 79. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit.*, n.º 460, p. 586, año 1299. G. CAVERO DOMÍNGUEZ y E. MARTÍN LÓPEZ, *Opus cit.*, n.º 226, p. 201. J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit.*, Tomo IX, doc. 2319, p. 79.

⁴⁰⁹ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, f. LXXXVIIr-v: *In primis relinquo ciphum meum argenteum domino episcopo Petro de Bachalaria consobrino meo.*

⁴¹⁰ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, f. 165r: *Tuli etiam apparatus in scutellis, cupis, ciphis et clo-clearibus usque ad C^{mm} marchas vel plus.*

doña Gotrona destinaba su *ciphum maiorem argenteum* y su *ciphum minorem* a Johan Roderici y a Ruderico Latroni, repectivamente⁴¹¹. También, en 1251, el chantre zamorano García Peláez, legaba a sus testamentarios o terceros tres vasos de plata, uno para cada uno, y a la capilla de San Miguel una taza, también de plata, para realizar un cáliz⁴¹². Don Mateo, un año antes, en Zamora, mandaba al chantre *una tagara de plata e III maravedís pora fazer un pie*⁴¹³. En 1274, el canónigo leonés Gil Nicolás mandaba al cabildo *dos vasos de plata, el uno dorado e el otro grauetado*; al obispo Martín Fernández *porque lo axé leal escontra mí e porque me gardó que non fos morrer a León de sobrel Ródano, el mio vasso de plata dorado de chapiteles*; y que *offerenden por mí cono mio vasso de plata plano todo el anno, e después que lo den a María Fernández*⁴¹⁴. Ya, el 31 de agosto de 1038, los condes Rodrigo Galindo y Sancha habían dotado al monasterio de San Antolín, en la villa leonesa de San Lorenzo, con numerosos bienes, entre los que se encontraban *tagaras duas sculfitas et deauratas, vasos duos sculfidos et deauratos, copa argentea sculfita deaurata, arretomas airages II*⁴¹⁵; dos días después, la condesa Sancha añadía a la donación anterior *uasa argentea, tagaras duas, copos scolfitos duos, copa argentea scolfita e deaurata, arretomas airageas IIII*⁴¹⁶.

Excepcional por la información que nos proporciona es la donación que, con motivo de la restauración y consagración de la sede de Santa María de León, lleva a cabo el obispo Pelayo, por la cual le concede, en 1073, todos los bienes adquiridos en su pontificado; señalando: *Post hec omnia que ad decorem sancte ecclesie pertinebant, composui ad honestatem mense et refectionis nostre fratrumque nostrorum tria uasa argentea et seruientium mense, sicut mos est in hac regione*⁴¹⁷.

Interesantísima para analizar estos objetos es la dote que el duque de Alba otorga a su hija, en 1485, al casarse con el conde de Ledesma. Entre otras piezas aparecen: Tres jarros de plata, una taza de plata sobredorada con las armas de la familia, tres tazas de plata sobredorada con pie y *una copa blanca, amejada, con su sobrecoxa*; que se valoraron en un total de 40.310 maravedís⁴¹⁸.

⁴¹¹ ADA, R-9, Tumbo de Nogales, f. 126. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit*, doc. 59.

⁴¹² ACZa, leg. 18, n.º 12: *E mando a los terceyros sobredictos sennos vasos de plata. E mando a la capiella de San Migael una taça de plata pora un calçe*. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 138, pp. 112-114.

⁴¹³ ACZa, leg. 15, n.º 16. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 136, pp. 109-111.

⁴¹⁴ ACLe, n.º 1581; J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo IX, doc. 2341, pp. 109-110.

⁴¹⁵ ACLe, T, ff. 176v-178v; J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, n.º 970, p. 108.

⁴¹⁶ ACLe, T, ff. 33r-34v; J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, n.º 971, p. 115.

⁴¹⁷ ACLe, T, ff. 9v-12r; J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, doc. 1190, pp. 443-444.

⁴¹⁸ ACAL, caja 167, n.º 23; Á. VACA y J. A. BONILLA, *Opus cit*, doc. 118, ff. 244-246, 254, 261, 262.

También presentan gran interés algunos inventarios o relaciones de objetos. Así, entre los bienes de doña Salomona, fundadora del monasterio de San Vicente de León, en 1036, aparecían tres vasos de plata⁴¹⁹; ya en el siglo XIII conocemos que el canónigo y tesorero leonés don Jaime poseía *seys cifis argenteys... et vna tagara et quinque cadearibus argenteys*⁴²⁰; su sucesor don Fernando Abril tenía tres vasos de plata⁴²¹; el canónigo Domingo Iohanes otros tres, uno de ellos –que tenía Johán Pan– era de marco y medio⁴²². Una centuria más tarde, el también canónigo leonés Martín Díaz señalaba que poseía *vna taça de plata e vn terraço de plata*⁴²³; su compañero el maestre Asensio dos tazas y dos vasos argénteos⁴²⁴.

En los escasos documentos conservados sobre deudas y empeños nos encontramos varias referencias a piezas de plata: Don Juan, canónigo de León, señala en 1275 en su testamento que María Johan le debe 36 maravedís de un vaso de plata⁴²⁵; don Martín Domínguez, canónigo de León y Astorga, en 1291, indica que tenía empeñado de los vecinos de Toral un vaso y una taza⁴²⁶; Pedro Fernández, *socio* de la iglesia leonesa indica que Sol Iohánez le debe 110 maravedís, 15 torneses de plata y un vaso de ese metal de un marco, y García Pérez, *escrivano de don Pero Ponz, çinquenta marauedís sobre vna taça de plata que me tomó Fernand Álvarez, jwyz, con otra taça de plata*⁴²⁷. Por su parte, Juan Pérez Manso, en 1298, disponía en su testamento que las deudas y los pagos que disponía se realizaran principalmente *dellos mis vasos et della mi taça* de plata⁴²⁸.

No es frecuente el testimonio de que una compra se efectúe mediante la entrega de un vaso, aunque posiblemente en algunas ocasiones se llevase a efecto cuando de instituciones eclesiásticas se trataba⁴²⁹. Sin embargo, cono-

⁴¹⁹ ACLe, T., ff. 268v-169v; J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit.*, Tomo IV, doc. 946, f. 67.

⁴²⁰ ACLe, n.º 476; J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit.*, Tomo VI, doc. 1895, pp. 379-380, años 1220-1225.

⁴²¹ ACLe, n.º 1578; J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit.*, Tomo IX, doc. 2307, p. 50, año 1271.

⁴²² ACLe, n.º 1574; J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit.*, Tomo IX, doc. 2311, p. 59, año 1271.

⁴²³ ACLe, n.º 1664; J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit.*, Tomo XI, doc. 2880, p. 238, año 1316.

⁴²⁴ ACLe, Cód. 40, f. 29r-v; J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit.*, Tomo XI, doc. 2901, p. 262, año 1319.

⁴²⁵ ACLe, n.º 1585; J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit.*, Tomo IX, doc. 2354, p. 129, año 1275. *María Johán de la Carnicería trinta e ses morauedis sobre un uaso de plata.*

⁴²⁶ ACLe, Cód. 40, ff. 15v-16v; J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit.*, Tomo IX, doc. 2557, p. 398, año 1291.

⁴²⁷ ACLe, Cód. 40, ff. 26r-27r; J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit.*, Tomo XI, p. 242, doc. 2882, año 1316.

⁴²⁸ ACSa, caja 20, leg. 1, n.º 11; J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit.*, doc. 450, p. 101.

⁴²⁹ El abad Todomiro y la comunidad de San Miguel y Santiago venden al diácono Sabarigo varias viñas, recibiendo *in precio uaso argenteo optimo ualente solidos XXX^a argento*. ACLe, n.º 848; J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit.*, Tomo IV, doc. 963, f. 96.

emos varios casos de la entrega de piezas de metales preciosos –en un caso de oro purísimo– como roboración de una compra o donación⁴³⁰.

Pero, por supuesto, no sólo iba a haber vasos y copas de plata; lo normal era la existencia de piezas en barro, madera, metales vulgares y cristal, como *concos* o cuencos, y *lopas* o tazones, *copos* o tazas cilíndricas, *scales* o escudillas, *arretomas* o redomas, y *cifos* o canutos para beber⁴³¹. Así, entre los bienes que reciben don Bartolomé y su mujer doña María, en enero de 1276, con el cillero de Santa María del Valle se encuentran un pichel y un vaso de madera⁴³².

Las referencias a copas y vasos de cristal, así como a las de barro o a las jarras, no suelen aparecen en la documentación medieval, pero, sin embargo, son numerosos los hallazgos arqueológicos. Por citar solamente algunas piezas, sirva señalar las copas de cristal o de barro, los vasos, o las abundantísimas jarras de barro recuperadas en las excavaciones⁴³³.

LAS MANIFESTACIONES ARTÍSTICAS

Casi a mediados del siglo XIV, Juan Ruiz, arcipreste de Hita, en su *Libro de Buen Amor*, pone en boca de Trotaconventos, entre otros consejos, los referidos a que amase a alguna monja⁴³⁴:

⁴³⁰ La reina Urraca dona, en 1120, al obispo de Astorga un solar que llaman *cárcel antigua* y todos los monasterios y heredades que los obispos anteriores habían perdido en tiempos de Fernando I y doña Sancha, recibiendo de *ipsa ecclesia vasa argentea et auri apreciata ad duo millia et octoginta et tres solidos moneta medietate in roboratione*. BN, ms. 9194, f. 104. Kartia Álbarec y su mujer Marina donan a Anaia y a su mujer varias posesiones, recibiendo en confirmación *I uaso argenteo valiente L solidos*. ACLe, n.º 189-190. Flaíno Fernández y su mujer doña Sancha entregan al monasterio de San Vicente en Torio, en 1046, varias propiedades, recibiendo de la abadesa *uaso tarego exorato*. ACLe, T, f. 291v. El conde Pedro Ansúrez dona a la iglesia de León y al obispo don Pedro varias propiedades y dinero, a la vez que se comprometía a rescatar a 10 cautivos. En conformación y roboración de doc. donó al rey Alfonso VI *uas aureum obtimum ualente quingentorum solidorum auri purissimi*. ACLe, T, f. 30r-v. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo III, doc. 823, p. 420. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, doc. 1038, 1262, pp. 213, 559. G. CAVERO DOMÍNGUEZ y E. MARTÍN LÓPEZ, *Opus cit*, n.º 598, p. 429.

⁴³¹ Además de en los doc. aquí citados, puede verse una amplísima relación en C. SÁNCHEZ-ALBORNOZ, *Una ciudad de la España cristiana hace mil años. Estampas de la vida en León*, Ediciones Rialp S.A., Madrid, 1976, 6ª edición, pp. 186-206.

⁴³² ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 49v-50v: *e I pichel e I vaso de fuste*. J. L. MARTÍN, “El cillero...”, pp. 67-83; J. L. MARTÍN, *Amor...*, pp. 107-123. J. A. PASCUAL, “Notas léxicas sobre un doc. zamorano”, *Studia Zamorensia*, 2, p. 20. Entre los objetos que se pueden regalar a un prelado, según las Partidas, están los picheles. *Las siete Partidas del sabio rey don Alonso el nono, nuevamente glosadas por el licenciado Gregorio López del Consejo Real de Indias de su Majestad*, Andrea de Portonaris, Salamanca, 1555, Partida I, título XVII, ley 5.

⁴³³ A. TURINA GÓMEZ, *Cerámica medieval y moderna de la ciudad de Zamora*. Junta de Castilla y León, Zamora, 1994. Las memorias arqueológicas pueden consultarse en las Unidades Técnicas de Arqueología de los Servicios Territoriales de Cultura de la Junta de Castilla y León, así como en los respectivos Museos Provinciales.

⁴³⁴ Juan RUIZ, Arcipreste de Hita, *Libro de Buen Amor*, Espasa-Calpe, Madrid, 1974. Tomo II, p. 183, estrofa 1339.

*E aún vos diré al de quanto y aprendí:
do an vino de Toro, no enbían valadí;
desque me partí d'ellas, todo este viçio perdí:
quien a monjas non ama no vale un maravedí.*

El vino de Toro es conocido en la sociedad medieval, que lo considera de gran calidad, por lo que lo pone en contraposición a los caldos ordinarios, al *valadí*.

Por ello, no es una excepción la cita de Juan Ruiz. Muy poco después, en esos años centrales de la decimocuarta centuria, en el *Poema de Alfonso Onceno*, se describirá el asesinato de Juan *el Tuerto* por el rey de la siguiente forma⁴³⁵:

*En Toro conplió ssu fin
e derramó la ssu gente;
aquesto dixo Melrrín,
el profeta de Oriente.
Dixo: El león de Espanna
de ssangre fará camino,
matará el lobo de la montanna,
dentro en la fuente del uino.
Non lo quiso más declarar
Melrrín el de gran ssaber,
yo no lo quiero apaladinar,
comme lo puedan entender.
El león de la Espanna
fue el rey çiertamente,
el lobo de la montanna
fue don Iohán el ssu pariente.
E el rrey quando era ninno
mató a don Iohán el tuerto,
Toro es la fuente del vino
a do don Juan fue muerto.*

Fray Juan Gil de Zamora en su obra *De Preconiis civitatis Numantine*, señalaba que el vino de la ciudad de Zamora *guarda un término medio entre el grueso y el ligero, es abundante, excelente y conveniente para la salud*⁴³⁶.

⁴³⁵ *Poema de Alfonso Onceno, Rey de Castilla y de León*, Manuel Rivadeneyra, Madrid, 1863, estrofas 242-246.

⁴³⁶ Juan GIL DE ZAMORA, *Alabanzas e Historia de Zamora*. Traducción y estudio de J. COSTAS RODRÍGUEZ, Zamora, Ayuntamiento de Zamora, 1994, p. 67.

De fines del siglo XIII parece ser la obra de un médico anónimo titulada *Disertación sobre la naturaleza y calidad de los vinos de Castilla, particularmente de los de Vargas, Toledo, Segovia, Toro, Valladolid, etc.*⁴³⁷.

Fernando de Rojas en su *Tragicomedia de Calixto y Melibea* ponía en boca de Celestina –dirigiéndose a Sempronio– la siguiente alabanza del vino de Toro⁴³⁸: *¿Pues, vino? ¿No me sobraua de lo mejor que se beuía en la ciudad, venido de diversas partes, de Monuiedro, de Luque, de Toro, de Madrigal, de San Martín e de otros muchos lugares, e tantos que, avnque tengo la diferencia de los gustos e sabor de boca, no tengo la diuersidad de sus tierras en la memoria...?*

Sirvan estas citas literarias de los siglos XIII, XIV y XV, referidas, principalmente, al más famoso de los caldos del Reino de León, para hacernos comprender hasta que punto el hombre medieval se veía inmerso en una sociedad en la que el vino era un elemento sustancial, tanto en lo económico como en lo religioso, en lo simbólico, o en lo literario; a la vez que formaba parte esencial de su dieta.

Por su patente significación eucarística, y por las numerosas citas tanto vétero como neotestamentarias, el hombre medieval va a contemplar, sobre todo en los templos, numerosas representaciones vitivinícolas⁴³⁹.

Ya en los templos visigóticos y mozárabes de la zona las representaciones de hojas de parra y uvas debieron ser numerosas. Prueba de ello es la magnífica iglesia de San Pedro de la Nave, en la que racimos y hojas de parra configuran los distintos frisos que recorren el templo; a los que se añaden las representaciones de aves picoteando uvas, como sucede en el cimacio del capitel de *Daniel en el foso de los leones*; o los simples racimos como los que decoran el capitel del arco toral.

En los *Beatos* van a aparecer numerosas imágenes de coperos y copas –y lo mismo sucede en las *Biblias*–; pero sobre todo va a destacar la escena de *La siega, vendimia y lagar de la ira de Dios*, basada el texto del *Apocalipsis* XIV, 14-20. Desarrollada normalmente en tres registros, en el primero suele aparecer un ángel con una hoz o con una podadera; en el segundo,

⁴³⁷ A. HERNÁNDEZ MOREJÓN, *Biblioteca escogida de Medicina*, Tomo I, p. 88; Cfr. C. FERNÁNDEZ DURO, *Colección Bibliográfico-Biográfica de noticias referentes a la Provincia de Zamora o Materiales para su Historia*, Madrid, 1891, p. 74, n.º 351. Estamos trabajando actualmente sobre esta obra, que pensamos editar en breve.

⁴³⁸ Fernando de ROJAS, *La Celestina*, Madrid, Espasa Calpe, 1972, 10.ª ed., Tomo II, pp. 46-47.

⁴³⁹ T. UNWIN, *El vino y la viña. Geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino*. Tusquets, Barcelona, 2001, pp. 195-200.

dos ángeles vendimiando una frondosa parra; y en el tercero, un lagar con todos sus aparejos⁴⁴⁰.

Pero el período en que esos símbolos vitivinícolas van a ser más numerosos es el románico. La eclosión arquitectónica que se desarrolla por todo el reino va a significar la construcción de un número elevadísimo de templos, en los que las representaciones de todo tipo van a aparecer en capiteles, pórticos, ménsulas y canecillos, y en grandes superficies pintadas. Y en ellas no faltan, como es lógico, los racimos de uvas, las hojas de parra, los toneles; pero, además, y esto es más importante, las escenas de laboreo de las viñas y la elaboración del vino.

En las maravillosas pinturas del Panteón de los Reyes de León, realizadas en torno al año 1100, en el bellissimo menologio hay dos representaciones relacionadas con la viticultura: la poda de las viñas en el mes de marzo y la vendimia en septiembre, donde aparece un vendimiador con un curioso cuévano o *cophinus*. También se representa una Santa Cena, en la cual se contemplan diversas copas, así como la figura de un copero junto a una tinaja, en la que se ha rotulado *Marcialis pincena*, es decir, *Marcial el copero*⁴⁴¹.

También son muy interesantes las representaciones escultóricas de la zamorana iglesia de San Claudio de Olivares. Dos menologios se desarrollan en sus muros. El primero, interesantísimo, pero muy mutilado, en las arquivoltas de su puerta norte; el segundo, más esquemático, en los modillones del ábside⁴⁴². Tres son las escenas relacionadas con el vino que aparecen en ambos menologios: la poda de las viñas, la vendimia y la elaboración del vino, que representan los meses de marzo, septiembre y octubre.

En dicha iglesia y en la salmantina de San Juan de Barbalos aparecen también tres toneles apilados, simulando una bodega⁴⁴³.

Asimismo son numerosas las mesas en las que se consume vino, fundamentalmente en la Santa Cena, aunque tampoco escasean las relacionadas con las Bodas de Canaam o con la Degollación del Bautista.

⁴⁴⁰ De los 21 ejemplares de *Beatos* iluminados catalogados por Williams, seis se realizan con certeza en el área objeto de nuestro trabajo, El Morgan, el de Tábara, el de Gerona, el de Osma, el de Fernando I y el Corsini; otros dos posiblemente también lo fueran, El Primero de la Biblioteca Nacional y el de Urgell. J. WILLIAMS, *The illustrated Beatus, a corpus of the illustrations of the Commentary on the Apocalypse*; A. Miller, London, 1994-1998.

⁴⁴¹ Puede encontrarse un buen resumen de la amplia bibliografía sobre el conjunto pictórico de San Isidoro en L. A. GRAU LOBO, *Pintura Románica en Castilla y León*, Junta de Castilla y León, Valladolid, 1996.

⁴⁴² J. L. MINGOTE CALDERÓN, "El Menologio de San Claudio de Olivares (Zamora)", *Anuario 1984. Instituto de Estudios Zamoranos*, pp. 83-97.

⁴⁴³ M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Vida popular en Castilla y León a través del arte*, Ámbito, Valladolid, 1982, p. 51.

Aunque no faltan testimonios de estas escenas en piedra, como sucede en la catedral de León o en la colegiata de Toro, lo normal es que aparezcan en pintura. Dos de los ejemplos más representativos los tenemos en la iglesia de Santa María la Nueva de Zamora y en el convento de Santa Clara de Toro. En la sacristía de la referida iglesia zamorana, que antiguamente era la capilla de la epístola, se conservan los restos pictóricos de una gran representación de la Santa Cena, obra del siglo XIII, en la que aparecen copas y, sobre todo, una magnífica jarra o, posiblemente, un pichel.

En las pinturas que decoraban el refectorio del convento de Santa Clara de Toro, obra del siglo XIV atribuida durante años a Teresa Díez –que sería su patrocinadora–, y que en la actualidad se conservan en la Iglesia-museo de San Sebastián, hay una bellísima escena de la Vida del Bautista, rotulada *COMO LA FIJA LE PERDIÓ LA CABEÇA*, en la que Salomé pide que sea degollado san Juan. Sobre una rica mesa, se ven una fina copa y una jarra con tapadera o pichel, muy semejante a la ya citada de Zamora⁴⁴⁴.

Un tercer grupo de ejemplos bellísimos lo tenemos en el retablo mayor de la Catedral Vieja de Salamanca, compuesto de 53 tablas y realizado entre 1445 y 1446.

Una hermosa parra, cargada de grandes racimos, aparece en la que representa a Jesús con la Samaritana; copas y cántaros se repiten en buen número en las que se refieren a la Última Cena, las Bodas de Canaam –en la que aparecen sobre todo *berganales* o vasos metálicos–, al Banquete en casa de Simón y de Lázaro, y al Nacimiento de la Virgen⁴⁴⁵.

Muy interesantes son los dos tapices *de la viña* de la Catedral zamorana, en los que aparecen todos los trabajos vitivinícolas, incluyendo un hermoso lagar, aunque, por haber sido realizados en Bruselas en torno al año 1500, no los consideramos representativos del área aquí analizada⁴⁴⁶.

LA EMBRIAGUEZ

Junto a los valores alimenticios, económicos e, incluso, simbólicos, ya citados, en la sociedad medieval también se considera al vino como fuente de males.

⁴⁴⁴ G. FERNÁNDEZ SOMOZA, *Las pinturas murales del convento de Santa Clara de Toro (Zamora). Un marco para la nueva devoción franciscana*; Instituto de Estudios Zamoranos, Zamora, 2001, pp. 47-48. J. NAVARRO TALEGÓN, *Catálogo monumental de Toro y su alfoz*; Caja de Ahorros Provincial de Zamora, Zamora, 1980, pp. 171 y 567.

⁴⁴⁵ M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Vida popular...*, pp. 87, 90, 97, 101.

⁴⁴⁶ J. P. ASSELBERGHS, *Los tapices flamencos de la Catedral de Zamora*. Caja Duero, Zamora, 1999.

El vino, bebido en exceso, produce la ebriedad, que transforma al hombre en un ser irracional, le ocasiona enfermedades y, en algunos casos, le limita en sus derechos. Pero, como es lógico, no todos los hombres son iguales ante el vino.

Por eso, no debe extrañarnos que en *Las Partidas* sólo se citen, al hablar de los males que produce el exceso de vino, a los reyes, a los príncipes e infantes y a los obispos, excluyendo toda mención de los menos favorecidos, cuya salud y acciones no afectaban al buen gobierno⁴⁴⁷.

Un prelado debe ser sobrio, pues la ebriedad *es uno de los más estraños pecados que en él pueden ser, ca por él desconoce ome a Dios e a sí mismo e a todas las otras cosas que ay son..., ca... el vino es carrera que aduze a los omes a todos los pecados*⁴⁴⁸; un rey no debe serlo menos, pues el abuso de vino *faze... descubrir las poridades e mudar los juyzios, e cambiar los pleytos e sacarlos de justicia e de derecho* y produce enfermedades⁴⁴⁹.

Pero donde se reflejan todos los males del exceso etílico es en los hijos de los reyes. Un príncipe que no beba el vino moderadamente y aguado sufrirá postemas o abscesos en la cabeza, romadizos o supuraciones, padecerá hidropesía y daños cerebrales, entre otras graves enfermedades; perderá las buenas costumbres, será sañudo y maleducado, provocando constantes altercados, y no podrá convivir con las personas que le rodean; su vida será más corta y sufrirá pesadillas; si además bebiera en ayunas, tartamudearía y tendría temblores; pero, si lo hiciera después de comer, se convertiría en un ser lujurioso, lo que le ocasionaría graves adelgazamientos y el nacimiento de hijos raquíuticos y con bajo peso⁴⁵⁰.

⁴⁴⁷ *Las siete Partidas...*; Partida I, título V, ley 36; Partida II, título V, ley 2; título VII, ley 6.

⁴⁴⁸ *Ibidem*, Partida I, título V, ley 36.

⁴⁴⁹ *Ibidem*, Partida II, título V, ley 2.

⁴⁵⁰ *Ibidem*, Partida II, título VII, ley 6: *Acostumbrar deuen a los fijos de los Reyes a beuer el vino mesuradamente e aguado, ca, segund dixeron los sabios, si lo beuiessen fuerte o además, tornasse ya en grand daño; que faze postemas en las cabeças de los moços que mucho vino beuen, e caen, por ende, en otras grandes enfermedades, asy que cuydan los omes, que es demonio e demás fázeles ser de mal sentido e no bien acostumbrados, ca les enciende la sangre, de guisa que, por fuerça, han de ser sañudos e mal mandados; e después, quando son grandes, han de ser follones contra los que con ellos biuen, que es mala costumbre e muy sañosa para los grandes señores. E, aún sin todo esto, fázeles menguar las saludes e encortar la vida. E aún dixeron que los deuen acostumbrar que no beuan mucho de vna vegada, ca esto faze mucho menguar el comer e crescer en la sed, e faze daño a la cabeça, e enflaquece el viso. E otrosí, no deuen acostumbrarlos a beuer vino mucho a menudo, entre día, que es cosa que daña mucho el estómago, no dexando cozer la vianda; por esta razón misma faze mal a la cabeça; ni otrosí, non deuen beuer después que son echados, porque es mala costumbre. E los que lo usan semeja que non pueden estar sin ello. E demás, faze al ome ser muy dormidor e soñar malos sueños e romadizar a menudo. E dixeron, otrosí, que no deuen beuer luego que se despertassen, porque quien lo usa cae, por ende, en grandes enfermedades, assí como en ydropesía*

Fray Juan Gil de Zamora, *scriptor* de Alfonso X, en su obra *De preconiiis Hispanie*, dedicada a Sancho IV, de quien era preceptor, daba unos sabios consejos, basados en los textos bíblicos⁴⁵¹, respecto a las atenciones que debía tener un rey para consigo mismo, relacionadas con la *perfección de la obra*, y de los males que podía ocasionar la ebriedad⁴⁵².

En los mandatos de los distintos sínodos que se celebraron a lo largo de la Edad Media se hace hincapié en impedir que los clérigos visiten las tabernas, salvo cuando vayan de viaje, y que caigan en la embriaguez. Uno de los ejemplos más interesantes es el del celebrado en León, entre 1262 y 1267, posiblemente por el obispo Martín Fernández, en el que se imponían multas de cinco sueldos a los eclesiásticos que entraran a beber en establecimientos públicos⁴⁵³. Se quería con ello evitar la burla de que eran objeto los clérigos visitantes de tabernas, como se refleja en algunas canciones profanas de ese tiempo⁴⁵⁴.

e en dañamiento del cerebro, que son enfermedades porque aborrescen los omes mucho a quien las ha. E aún dixeron que, en ayuno, no deuen beuer porque les tuelle el sabor del comer e quien mucho lo vsa fázele tremar los miembros. E estorna la razón que ha de dezir. E otrosí, dixeron que los deúan guardar que non beuiessen mucho sobre comer, ca esto mueue ome a cobdiciar luxuria en tiempo que non conuiene, e síguese grand daño al que lo vsa en tal sazón, ca enflaquece el cuerpo e, si algunos fijos faze, salen pequeños e flacos. Onde, por todas estas razones, deuen ser apercebidos los ayos en guardar mucho los fijos de los reyes en su comer e en su beuer; e así como los que destas cosas los guardassen les deue ser muy agradescido e auer, por ende, buen galardón, así, los que contra esto fiziessen, han de auer tal pena si fueren omes onrrados, que deuen ser echados del Reyno porque desiruieron a su señores, e, si fueren otros de menor guisa, deuen morir por ello como omes que muestran a fijos de su señor porque valan siempre menos.

⁴⁵¹ En Proverbios 31, 4-5, se señala, *No des vino a los reyes, porque no hay secreto donde reina la ebriedad. No beban o se olvidarán de los juicios y abandonarán la causa de los hijos de los pobres.*

⁴⁵² Juan GIL DE ZAMORA, *De Preconiiis Hispanie o Educación del Príncipe*. Traducción y estudio de J. L. MARTÍN y J. COSTAS, Zamora, Ayuntamiento de Zamora, 1996, p. 123: *La vida de los príncipes que se dejan llevar por la borrachera es antinatural. El fuego se apaga donde hay exceso de pábulo. El candil se apaga cuando se le suministra grasa, que es su pábulo, en cantidad inmoderada. La inundación de lluvia perjudica a los vegetales; la lluvia moderada nutre y el exceso de humedad estropea los árboles. Por esta razón, en rechazo de tan gran crimen, exclamaron los Sabios, Gula, cuánto daño haces; denigras la fama, apagas la naturaleza. Rompes las amistades. Tras beber, Lot cometió adulterio. La gula en el desierto postró a los hijos de Israel, decapitó a Holofernes, y Herodes estaba comiendo cuando prometió y mandó poner en una bandeja la cabeza de Juan Bautista. Y así como la materia pegajosa en las alas de las aves no las dejan volar al cielo, la grasa de la carne y la ebriedad de la cabeza no dejan volar el intelecto hacia Dios.*

⁴⁵³ A. GARCÍA GARCÍA, *Opus cit*, Tomo III, Astorga, León y Oviedo. León, Sínodo de Martín Fernández, año 1262 ó 1267, epígrafe 4, p. 234: *De eodem et de penis non seruantium. Item, defendemos que los clérigos no vayan a las taviernas, nen traigan armas, nen ioguen los dados nen sean do los iugaren, e que se guarden de gargantones et de bevedos. Et qualquier que enna tavierna entrar por hy bever o quantas vezes y entrar por y bever, peche cinco soldos por cada vegada, si non for en camino por necessidat...*

⁴⁵⁴ Un ejemplo es la canción *In taberna quando sumus*, recogida en los *Carmina Burana*, <CB 196>, en la que las referencias al clero no son elogiosas.

La situación leonesa en este aspecto debió siempre muy preocupante, más si se tiene en cuenta que, desde 1316 hasta 1426, son varios los documentos emanados de la curia pontificia por los que se autoriza al obispo de dicha sede o a su vicario para que puedan absolver, tras la correspondiente confesión, a aquellos clérigos que entre otros hayan incurrido en el pecado de los *juegos ilícitos y prohibidos en tabernas*⁴⁵⁵.

No menos interesantes son las disposiciones de los sínodos salmantinos de 1451⁴⁵⁶ y 1497⁴⁵⁷ en relación con dicha materia; y el de 1410 respecto a la forma de confesar el pecado de gula⁴⁵⁸.

No obstante el problema ya era patente a principios del siglo XIII, pues en las Constituciones aprobadas en el Concilio de Valladolid en 1288 bajo la presidencia del cardenal Juan, del título de Santa Sabina, legado apostólico, con asistencia de todos los obispos castellanos y leoneses, se establecía que *todos los clérigos diligentemente se aguarden muy bien de gargantez e de beuedez y que esquinen de entrar en las tauernas, saluo con necessitat e con priessa, non lo pudiendo escusar, yendo en camino, e non ioguen los dados nin las taulas*⁴⁵⁹.

⁴⁵⁵ ACLe, n.º 2885, 3420, 3441. J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo XI, doc. 2885, p. 247. C. ÁLVAREZ ÁLVAREZ, *Opus cit*, Tomo XII, doc. 3420, 3441, pp. 196 y 216.

⁴⁵⁶ A. GARCÍA GARCÍA, *Opus cit*, Tomo IV, Ciudad Rodrigo, Salamanca y Zamora. Salamanca, Sínodo de Gonzalo de Vivero, 2 de mayo de 1451, epígrafe 3, pp. 307-309: *Los sacros cánones estableçieron que los clérigos sean modestos e tenplados en comer e en beber, e non jueguen a las tablas nin a los dados, nin entrevegan nin sean presentes a los tales juegos, nin usen muchas veces de tavernas, salvo por causa de neçesitat, quando andan de camino... sancta synodo approbante, estableçemos e ordenamos que todos los clérigos beneficiados, de cualquier grado o estado o condiçión que sean, e todos los otros clérigos que son ordenados de orden sacra de nuestra dióçisy e obispado, que sean mejorados e mejor acostunbrados en comer o en beber... E los que entraren a comer e a beber en las tavernas e non fueren de camino, sean çiertos que les faremos fazer penitencia en nuestra cárçel por treinta días.*

⁴⁵⁷ *Ibidem*. Salamanca, Sínodo de Diego de Deza, 9-18 de julio de 1497, epígrafe 10, pp. 364-365: *Por ende, sancta synodo approbante, estableçemos e mandamos que todos los clérigos beneficiados, de qualquier dignidad, grado o estado o condiçión que sean, e todos los otros clérigos que son ordenados de órdenes sacros de nuestro obispado e cada uno dellos sean mesurados e templados en el andar e vestir e estar e en todos sus movimientos e fechos, e asimismo en el comer o en beber... Otrosí, mandamos... que no sean frequentadores de tavernas... E queremos e mandamos que qualquier que fuere contra este nuestro mandamiento e constitución, por cada cosa que dél quebrantare, por cada vez, incurra en pena de sesenta maravedís...*

⁴⁵⁸ *Ibidem*. Salamanca, Libro Sínodal de Gonzalo de Alba, post 6 de abril de 1410, epígrafe 27, p. 215: *Del pecado de la gula, Açerca de la gula demandarás si codiçió comer desordenadamente. Item, si fue enbriago algunas vezes o si acostunbró de enbriagarse, ca entuence sería más grave pecado. Item, si comió o bevió sin neçesitat, fasta que non podiese más... Si conbidó alguno o tomó espeçias o letuarios, non por razón de melezina, mas por beber más o porque le sopiese mejor.*

⁴⁵⁹ ACLe, Código 21, ff. 94r-99v. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit*, Tomo VI, doc. 1995, pp. 470-477.

Pero la embriaguez afecta negativamente a todos los hombres, sea cual sea su condición social. Por ello, no debe extrañarnos que en la documentación medieval se señale, cuando se está ante grandes donaciones o ventas, que éstas no se hacen bajo los efectos del vino: *neque per ebrietatem uini que est fraudis ingenio*⁴⁶⁰ o *non per ebrietatem uino neque per cupiditate mundi*⁴⁶¹ o *non per metum neque per hebrietate*⁴⁶² o *grato animo et spontaneamente non per uinum neque per turbatum arbitrium*⁴⁶³.

Pero, sobre todo, en el grupo social más desfavorecido es causa, por ser la embriaguez más patente, de desprecio popular y, sobre todo, de pérdida de los escasos derechos ciudadanos que poseía, como es la capacidad para testificar los juicios. Un caso muy claro tenemos reflejado ya a fines del período medieval. En el proceso judicial en que se intentaba aclarar los sucesos ocasionados por la destrucción de las tumbas de Arias Gonzalo y otros nobles zamoranos por varios capitanes de Enrique IV, en 1462, así como por el tejedor Diego Alonso, que pretendía, poco después, hacerse una nueva capilla funeraria en su lugar⁴⁶⁴, varios testigos son recusados bien por su pobreza, bien por su patente alcoholismo. El caso más curioso es el de Alonso Costilla, quien, según todas las personas consultadas, era aficionado a visitar tabernas. Las frases relacionadas con su persona no son nada elogiosas, aunque no todos los testigos lo hayan visto ebrio⁴⁶⁵: *pobre e reez de vil e de baxa condiçión, borracho e frequentador de tavernas, que anda a pedir por Dios por estas calles...; le ha visto muchas veces en las tavernas, pero que no sabe sy se enborracha o no porque nunca lo vio beodo; anda continno en las tavernas...; le ha visto borracho algunas veces en su casa porque bive pared e medio dél... [y no es] onbre a quien se deve dar fee.*

⁴⁶⁰ Los ejemplos podrían ser numerosísimos. Baste el asentado en el Tumbo Negro zamorano, correspondientes a ventas efectuadas por doña Velasquita y algunos de sus familiares a la iglesia de Zamora, en 1196 y 1198. ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, ff. CVIIr.-CVIIIr y CVIIIr.-CIXr. O uno de Sahagún. AHN, Clero, carp. 894/17. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *Colección...*, n.º 1123, p. 97.

⁴⁶¹ ACLe, n.º 180. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit.*, Tomo III, doc. 742.

⁴⁶² AHN, Clero, carp. 896, n.º 10 y 12. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *Colección...*, doc. 1265 y 1267, pp. 163-164 y 166-167.

⁴⁶³ BN, ms. 18382, Cartulario del Monasterio de San Martín de Castañeda, f. 28r. Se trata de un doc. de 1184. Existen varios ejemplos semejantes.

⁴⁶⁴ F. FERRERO FERRERO, "De la profanación de tumbas en tiempos de Enrique IV y de otros asuntos", *Homenaje a A. Matilla Tascón*, IEZ, Zamora 2002, pp. 185-204. AHPZa, MZa, leg. C-1 <provisional>.

⁴⁶⁵ *Ibidem*.

VIÑEDO, VID Y VINO EN LA ZAMORA DEL
FINAL DEL SIGLO XV Y COMIENZO DEL XVI.
ESTUDIO DEL CICLO DE LA
ACTIVIDAD VITÍCOLA EN LAS TIERRAS
DE LA ACTUAL PROVINCIA

VÍCTOR A. CARBAJO MARTÍN

Tarea difícil es tratar de describir la importancia del vino en la vida del hombre; tan difícil como explicar lo obvio, tan difícil como medir el agua del mar. Se trata de un elemento de la vida mediterránea que es consustancial a la misma vida, tanto que incluso toma dimensiones religiosas en la celebración eucarística. No entraremos a valorar tan alta expresión. Nos quedamos sólo en el arte y la realidad, y vemos que el vino es omnipresente ¿Quién no recuerda la relación de Lázaro de Tormes con él y con las uvas? Pero quizás convendría hablar de relación con la vida a través del vino: "*Lázaro, lo que te enfermó te sana y da salud*", le decía el ciego después de haberle estrellado en el rostro un jarro de vino que Lázaro había agujereado cuando previamente el invidente descubrió los *besos callados* que le hacía mermar el contenido. Pasado un tiempo le vuelve a sentenciar: "*Lázaro, eres más cargo al vino que a tu padre, porque él una vez te engendró, mas el vino mil te ha dado la vida*". Y no acaba aquí su deuda con el vino, porque el ascenso social que experimenta el protagonista del Lazarillo de Tormes se traduce en pregonar los caldos que se venden en la ciudad. Don Quijote, por otra parte, utiliza vino, aceite, sal y romero para intentar obtener el bálsamo salutarífico de Fierbrás con la intención de remediar mil males y afrontar el porvenir sin miedo. Las bonanzas del rojo elemento no acaban aquí, sino que, por ejemplo son ensalzadas por Shakespeare en Enrique IV donde otorga al vino de Canarias la cualidad de perfumar la sangre y dar color. Tampoco escapa a las bajas pasiones, así Celestina lo utiliza en afeites destinados a sus fines; quizás sea por lo que Sempronio recuerda a Calisto, poniendo en boca de Salomón, que las mujeres y el vino hacen a los hombres renegar. Tan unido está el vino a la vida, que a veces se confunde; El Arcipreste de Hita, en el Libro de Buen Amor, dice así:

*...¡Diome el diablo estas ruinas vejece!
¡Cuando han bebido el vino, hablan mal de las heces!*

Pero la verdad es que el vino sólo mana de fuentes en algunos pueblos en sus días de fiesta, manteniendo su caudal durante el tiempo que tarda en vaciarse una cuba, una tina, un pipo o el recipiente que alimenta tan sabroso caño. Y si no existen manantiales de esta esencia, tampoco existen ríos de vino y si es verdad que existen, ninguno de ellos pasa por estas tierras; por lo cual en esta ocasión estudiaremos el ciclo que lo lleva de la tierra a los hombres de Zamora¹ de finales del siglo XV y principios del XVI centrándonos en puntos como son la plantación de viñas, su localización y extensión, la defensa del viñedo, su explotación, la vendimia, el vino en sí y la relación del hombre con él.

PLANTACIÓN DE VIÑAS

Como producto final de un proceso agrícola en el que el cuidado de la planta y el fruto es tan importante como la calidad del resultado, diremos que para los años que tratamos partimos de unas viñas ya establecidas, aunque parece ser que en el segundo cuarto del siglo XV el viñedo experimenta un cierto avance frente a las tierras cerealísticas, tal y como nos indica Severiano Hernández Vicente² para el caso de Benavente. Este avance bien pudiera haberse dado como consecuencia de la baja productividad de la vid por el rigor climático y que hace necesario un cultivo extensivo para obtener unos mínimos rendimientos a fin de satisfacer el aumento de la demanda, tal y como apunta el profesor Vaca en sus estudios de la Tierra de Campos zamorana, donde la relación entre tierras de pan llevar y viñedos no se altera a lo largo del mil quinientos y que podemos hacer extensiva al resto de comarcas del Duero, en las que encontramos zonas dedicadas a la vid, como la más cercana a la ciudad de Zamora, integrada por Valderrey, Valcabadino y el Carbajal, que se menciona en las Ordenanza municipales como un término que

¹ M. F. LADERO QUESADA ha publicado "Sobre el viñedo y el vino en Zamora y su tierra a finales de la Edad Media" en *Studia Zamorensia*, 2.ª etapa, Vol. II, pp. 27-47. Zamora, 1995. En él aborda este tema ciñéndose a la ciudad y su tierra en la época de los Reyes Católicos, sin estudiar las tierras que componen la actual provincia. Al no variar ningún término de este trabajo no lo citaremos más que a modo de información.

² S. HERNÁNDEZ VICENTE, "Agricultura, ganadería y trashumancia en el Concejo de Benavente durante el siglo XV y la primera mitad del siglo XVI". En *Actas del Iº Congreso de Historia de Zamora*. Vol. III, pp. 53-71. Zamora, 1991.

ha visto acrecentado el cultivo de la vid, si bien por no haberse guardado debidamente se ha perdido en gran parte; es por esto que se trata de poner remedio para que las viñas aumenten y se conserven³. En definitiva, si se da una expansión del viñedo ésta no es significativa. A pesar de que no se dé un aumento del terreno vitícola, la extensión del ya dedicado a ello es de gran importancia, al menos en los casos de Toro y Zamora, cosa que podemos comprobar y contrastar por el gran número de capítulos que se dedican a regular aspectos relacionados con la vid y el vino en sus *Ordenanzas Municipales*⁴, y donde la vid se constituye como uno de los pilares maestros de la realidad económica. En esta normativa local se establecen líneas de vigilancia, cuidado y explotación del fruto, además de la elaboración y venta del producto.

Pero no es aquí el lugar donde analizaremos estos extremos, sino que ciñéndonos al ciclo propio del vino —tierra, viñedo, fruto, vino y consumo—, nos detendremos en el estudio de los datos históricos que hemos podido encontrar sobre plantación de viñas. Curiosamente los datos obtenidos de fuentes institucionales como son las Ordenanzas, Libros de Rentas, Libros de Cuentas, Libros de posturas y remates de rentas y Libros de Acuerdos Municipales, nos muestran el establecimiento de la vid en sentido negativo, es decir, la prohibición de plantar viñas en tierras baldías y concejiles. Así vemos que en 1486 las Ordenanzas de la Ciudad de Toro establecen la prohibición de plantar viñas o majuelos en el Monte de la Reina; por otra parte, en 1495 se elabora una norma en la que se dice que todas aquellas viñas plantadas en tierras concejiles desde 1494 que no se labren durante tres años seguidos pasarán sin más sentencia a manos del concejo a pesar de que la posesión de la tierra sea inmemorial. Algo parecido ocurre, al finalizar el siglo xv, entre 1492 y 1504 en la ciudad de Zamora que se ve envuelta en un largo litigio con algunos ocupantes de baldíos que han plantado viñedos en el Carbajal, Valderrey y Valcabadino. Este litigio se resuelve de forma arbitrada en parte gracias a la necesidad de la ciudad de fondos dinerarios para afrontar una gran reforma urbanística en el centro del casco urbano como es la edificación del Consistorio y la apertura de lo que hoy es la plaza Mayor; el concejo recibe 6 reales de plata por cada aranzada de tierra ocupada. Por otra parte, las Actas Municipales de Zamora están plagadas de referencias a este

³ A.H.P.Za. Secc. Munic. Leg. XV n.º 15 fol. 21 v.

⁴ CANTO DE LA FUENTE, CARBAJO MARTÍN y MORETA VELAYOS, *Ordenanzas Municipales de Zamora. Siglos XV y XVI*. Zamora, 1991.

De las Ordenanzas de Toro se prepara en la actualidad un texto que recoge todas las que se han podido encontrar y que serán publicadas próximamente.

conflicto, si bien por su naturaleza poco específica, ya que sólo constatan acuerdos tomados, no podemos concretar de forma detallada los hechos, aunque sí nos permiten tener noticias de ello; la consolidación del viñedo en estos pagos de la ciudad se hace evidente al comprobar que el consistorio en sesión del nueve de diciembre de 1713 da licencia a Antonio Zuazo para que pueda vender el vino que obtiene de Valcabadino. En diciembre del año 1500 el bachiller Sotelo, letrado de la ciudad, responde a un requerimiento del concejo de Villalube sobre *poner viñas*, no sabemos en qué sentido se da la respuesta, pero el hecho es que un año más tarde labradores y herederos de dicho lugar se enfrentan en un pleito por este motivo. Aún hay más, en febrero de 1519 se da comisión a Bernardino de Ledesma para que con un alcalde vaya a Villalube para deshacer las viñas que, ya anteriormente, había quitado otra vez. Esta diferencia entre labradores y herederos llega al Consejo Real este mismo año. Sin embargo, la atracción que ejerce este cultivo sobre el campesinado debe ser tal que pocos meses después, en enero de 1520, el regimiento de la ciudad acuerda que vayan Troilos de Ledesma y un alcalde a este lugar a tomar información de los que nuevamente han plantado viñas en el término concejil y monte, y que lo que hallaren puesto lo derriben. Estos hechos también los podemos ver reflejados en los *Libros de Cuentas del Regimiento*, en los que queda asentado que en 1515 Pedro de las Pallas, procurador general, recibe 204 maravedís por ir a Villalube con Bernardino de Ledesma, regidor, a “mandar deshacer ciertas viñas” que algunos vecinos habían puesto en lo concejil. Cuatro años después se libra a tres andadores la cantidad de 390 maravedís que fueron a Valladolid a llevar la probanza sobre el pleito por poner viñas en dicho lugar. Ya en 1520 queda reflejado el gasto de 509 mrs. del “camino a Villalube” para deshacer las viñas y de los dos reales que se pagan a Pedro Orejón, notario, por los derechos de una escritura “sobre lo de las viñas de Villalube” más los 136 a Antonio de la Serna, notario, por las escrituras que ante él pasaron sobre el mismo hecho. De igual modo, el 20 de octubre de 1500 se prohíbe a los de Fuentelcarnero que quieren poner viñas que lo hagan; en 1501 los cuadrilleros devuelven las tierras que se repartieron de Val de Mari López para plantar viñas y mimbres. El regimiento vuelve a advertir a este concejo sobre el plantar viñas en 1515.

Tenemos datos de estos hechos en otros lugares como Argujillo en 1514, Muelas en 1515 y Villaralbo en 1516. Asimismo existen acuerdos de carácter general que afectan a toda la jurisdicción de Zamora: el 18 de febrero de 1516 se acuerda en consistorio que en adelante nadie pueda plantar viña alguna en lo público ni en lo concejil, so pena de 2.000 mrs., disponiendo la ejecución de estas penas una semana más tarde. De estas ejecuciones queda constancia en acuerdos posteriores como es el caso del que se toma el 30 de mayo de

1516 para derribar una viña de un tal Polo. Como anécdota señalaremos que en marzo del mismo año se le permite al conde de Alba de Aliste, a la sazón regidor de la ciudad, dejar una viña tal y como está, pretextando que ha dejado suficiente tierra para lo concejil. Pero por si todos estos datos no describen suficientemente el enfrentamiento entre campesinos y regimiento, unos intentando establecer viñas y el otro prohibiéndoselo, a lo largo de esta época, reseñaremos un sólo acuerdo, tres años después de estos acontecimientos, concretamente del 31 de enero de 1519: *Nombraron a García Fernández Docampo para que con un escribano y el procurador de general vayan a ver las viñas que nuevamente plantan.*

De ninguna manera lo anteriormente expuesto significa una actitud contraria de las instituciones hacia la producción vitícola, y como ejemplo contrario podemos ver que en 1515, año de escasez, desde el regimiento se da un mandamiento al concejo de Peleas para que no descepen el Monte del Concejo, plantado seguramente de viñas de forma ilegal, y se capacita a dicho concejo para que tome el vino que se intentare sacar de la tierra para su provisión. La realidad es que la extensión de terreno dedicada a la vid es similar a la de pan llevar y muy superior a la de producción hortícola y de bosque. Ángel Vaca, en el estudio de la documentación de la cofradía del Sancti Spiritus de Villalpando, constata un mayor número de referencias a propiedades de dicha cofradía descritas como viñas, majuelos o pedazos de viña que de otro tipo de cultivo⁵. De igual modo esto mismo sucede según Severiano Hernández en Benavente. El viñedo, y por tanto el vino, debe estar en esta época tan íntimamente ligado a la vida cotidiana que no es extraño encontrar continuas menciones a elementos como bodegas, lagares y cubas en las transmisiones patrimoniales, bien por herencia, bien por enajenaciones o cesiones de la posesión o usufructo de bienes inmuebles. A mayor abundamiento, diremos que ningún convento o monasterio afincado en la ciudad de Zamora se encuentra falto de alguna propiedad vitícola o alguna renta emanada del viñedo⁶. Sin entrar en la descripción de heredades, en cuya composición entra generalmente alguna viña, los títulos justificativos de propiedad de estos conventos, menciona viñas directamente en gran número. Ejemplo es el Convento de las Comendadoras de San Juan con viñas en Arcenillas, Fuentelapeña, Moraleja, Santa María del Valle y Villaralbo. El de la Purísima Concepción en Corrales, Fuentespreadas y Santa Clara de Avedillo. El convento de San Benito posee viñas y rentas sobre viñas en Arcenillas, Villaral-

⁵ A. VACA LORENZO, "Paisaje agrario y organización del terrazgo en Villalpando y su tierra. Siglos XIV y XV". En *Actas del Iº Congreso de Historia de Zamora*. Vol. III, pp. 27-52. Zamora, 1991.

⁶ A.H.P.Za. Sección Hacienda. Fondo de Desamortización.

bo y Zamora. Santa María de las Dueñas en Arcenillas, Bamba, Casaseca de Campeán, Moraleja, Morales, El Perdigón, Pontejos y Villalazán. El convento de Santiago del Burgo en Al Mancaya, Arcenillas, Bamba, Casaseca de las Chanas, Cazorra, Corrales, Cubillos, Entrala, Fuentelcarnero, Fuentesauco, La Hiniesta, Madridanos, Monfarracinos, Moraleja, Morales, Peleas de Arriba, El Perdigón, Pontejos, Torre del Salinar, Venialbo, Villalazán, Villanueva de Campeán, Villaralbo, Villardefrades y Zamora. Así podríamos continuar con todos los conventos y monasterios, pero para no perdernos en una enumeración simple de instituciones y lugares pondremos un último ejemplo de un lugar donde hay viñas jurídicamente ligadas a varias instituciones conventuales: en Moraleja tienen viñas en propiedad o afectadas los conventos de las Comendadoras de San Juan, San Bernabé, Santa María de las Dueñas, Santa Marina, Santiago del Burgo y el de la Santísima Trinidad. Sin embargo, repetimos no es este lugar para continuar con la áspera relación de conventos y lugares. Pero este hecho posee una importancia tal que lleva a concejos como los de Toro y Zamora a elaborar unas ordenanzas que regulan y acotan extremadamente la entrada de vino procedente de estas viñas llamadas de abadengo; son las ordenanzas que genéricamente se denominan del “Vino de abadengo” y cuyas penas constituyen un fuente de ingresos para los concejos a través de la Renta del Vino de Abadengo que pertenecen a los propios de la ciudad.

VIÑAS Y DERECHOS SOBRE ELLAS PERTENECIENTES A
INSTITUCIONES CONVENTUALES DE ZAMORA⁷

Comendadoras de San Juan; Conv.	ARCENILLAS	Casas, bodega, viñas
Comendadoras de San Juan; Conv.	ARCENILLAS	Censo sobre viñas y tierras
Comendadoras de San Juan; Conv.	FUENTELAPEÑA	Censo sobre viñas, bodega, casa
Comendadoras de San Juan; Conv.	FUENTELAPEÑA	Viña
Comendadoras de San Juan; Conv.	FUENTELAPEÑA	Viñas
Comendadoras de San Juan; Conv.	MORALEJA	Viña
Comendadoras de San Juan; Conv.	MORALEJA	Viña
Comendadoras de San Juan; Conv.	MORALEJA	Viñas
Comendadoras de San Juan; Conv.	STA. M. ^a DEL VALLE	Viñas
Comendadoras de San Juan; Conv.	VILARALBO	Viñas
Corpus Christi; Convneto	MORALES	Casas y bodega, viñas y tierras
Purísima Concepción; Convento	CORRALES	Censo sobre casas, viñas, tierras

⁷ V. A. CARBAJO MARTÍN, *Localización de propiedades, posesiones, rentas y bienes de los monasterios desamortizados de Zamora*. En *Memoria Ecclesiae VI*, pp 107-120. Oviedo, 1995.

Purísima Concepción; Convento	FUENTESPREADAS	Casas, viñas, tierras
Purísima Concepción; Convento	STA. CLARA DE AVEDILLO	Casas, viñas, tierras
San Benito; Convento	ARCENILLAS	Viña
San Benito; Convento	VILLARALBO	Viña
San Benito; Convento	ZAMORA	Viña
San Bernabé; Convento	ALGODRE	Censo sobre viñas y casas
San Bernabé; Convento	MORALEJA	Censo sobre viñas, tierras
San Bernabé; Convento	MORALEJA	Viña
San Bernabé; Convento	ZAMORA	Censo sobre viñas
San Francisco; Convento	ALMANCAYA	Viña
San Francisco; Convento	MORALES	Censo sobre viñas
San Francisco; Convento	ZAMORA	Censo sobre casa y viña
Santa María de las Dueñas; Con	ARCENILLAS	Viña
Santa María de las Dueñas; Con	BAMBA	Censo sobre viña
Santa María de las Dueñas; Con	CASASECA DE CAMPEÁN	Viña
Santa María de las Dueñas; Con	MORALEJA	Viña
Santa María de las Dueñas; Con	MORALEJA	Viña
Santa María de las Dueñas; Con	MORALEJA	Viña, campo y tierra
Santa María de las Dueñas; Con	MORALES	Censo sobre viñas, tierras
Santa María de las Dueñas; Con	PERDIGON	Viñas
Santa María de las Dueñas; Con	PONTEJOS	Censo sobre viñas
Santa María de las Dueñas; Con	PONTEJOS	Censo sobre viñas, tierras
Santa María de las Dueñas; Con	PONTEJOS	Viñas, casas, bodegas, tierras
Santa María de las Dueñas; Con	VILLALAZÁN	Viña
Santa María de las Dueñas; Con	VILLALAZÁN	Viña
Santa Marina; Convento	ARCENILLAS	Censo sobre casas y viñas
Santa Marina; Convento	ARCENILLAS	Censo sobre viñas
Santa Marina; Convento	MORALEJA	Censo sobre casas y viñas
Santa Marina; Convento	PONTEJOS	Tierras y viñas
Santa Marina; Convento	PONTEJOS	Tierras, viña, campo
Santa Marina; Convento	ROALES	Viñas y tierras
Santa Marina; Convento	VALCABADO	Viñas y tierras
Santa Marina; Convento	ZAMORA	Censo sobre tierras y viñas
Santa Marina; Convento	ZAMORA	Censo sobre viñas
Santa Marta; Convento	ARCENILLAS	Viña
Santa Marta; Convento	CASASECA DE LAS CHANAS	Viña
Santa Marta; Convento	CERCINOS FEL CARRIZAL	Censo sobre casas y viñas
Santa Marta; Convento	VILLARALBO	Censo sobre viñas, tierras, casas
Santa Marta; Convento	ZAMORA	Viñas, huerta y palomar
Santiago del Burgo; Convento	ALMANCAYA	Censo sobre viñas
Santiago del Burgo; Convento	ALMANCAYA	Censo sobre viñas
Santiago del Burgo; Convento	ALMANCAYA	Censo sobre viña, casa, bodega
Santiago del Burgo; Convento	ARCENILLAS	Censo sobre casas, viña, tierras

Santiago del Burgo; Convento	ARCENILLAS	Censo sobre tierras, viñas, casas
Santiago del Burgo; Convento	BAMBA	Censo sobre casas, viña, tierras
Santiago del Burgo; Convento	CASASECA DE LAS CHANAS	Censo sobre casas, viñas
Santiago del Burgo; Convento	CASASECA DE LAS CHANAS	Censo sobre casas, viñas, tierras
Santiago del Burgo; Convento	CASASECA DE LAS CHANAS	Censo sobre viñas, tierras, casas
Santiago del Burgo; Convento	CAZURRA	Casas, viña
Santiago del Burgo; Convento	CAZURRA	Censo sobre casas, viñas
Santiago del Burgo; Convento	CAZURRA	Censo sobre viña, casa, bodega
Santiago del Burgo; Convento	CORRALES	Censo sobre casas, viñas
Santiago del Burgo; Convento	CORRALES	Censo sobre casas, viñas, tierras
Santiago del Burgo; Convento	CORRALES	Censo sobre casas, viña, cortina
Santiago del Burgo; Convento	CORRALES	Censo sobre tierras, viñas
Santiago del Burgo; Convento	CORRALES	Censo sobre viñas, casas, soto
Santiago del Burgo; Convento	CUBILLOS	Censo sobre casas, viña, cortina
Santiago del Burgo; Convento	ENTRALA	Censo sobre viñas
Santiago del Burgo; Convento	FUENTELCARNERO	Censo sobre casas, viña
Santiago del Burgo; Convento	FUENTELCARNERO	Censo sobre casas, viñas, zuma
Santiago del Burgo; Convento	FUENTELCARNERO	Censo sobre viñas, casas, soto
Santiago del Burgo; Convento	FUENTESAUCO	Censo sobre casas, viñas, tierras
Santiago del Burgo; Convento	HINIESTA	Viña y tierra
Santiago del Burgo; Convento	MADRIDANOS	Viñas 3
Santiago del Burgo; Convento	MONFARRACINOS	Viña
Santiago del Burgo; Convento	MORALEJA	Censo sobre casas, viña, tierras
Santiago del Burgo; Convento	MORALEJA	Censo sobre casas, viña, tierras
Santiago del Burgo; Convento	MORALEJA	Censo sobre tierras, viñas
Santiago del Burgo; Convento	MORALEJA	Censo sobre viñas, casas
Santiago del Burgo; Convento	MORALEJA	Censo sobre viñas, tierra
Santiago del Burgo; Convento	MORALEJA	Censo sobre viñas, tierra
Santiago del Burgo; Convento	MORALEJA	Censo sobre viña, casa, campo
Santiago del Burgo; Convento	MORALES	Censo sobre casas, viñas
Santiago del Burgo; Convento	MORALES	Censo sobre casas, viñas
Santiago del Burgo; Convento	MORALES	Censo sobre casas, viñas
Santiago del Burgo; Convento	MORALES	Censo sobre casa, viñas, tierras
Santiago del Burgo; Convento	MORALES	Censo sobre viña
Santiago del Burgo; Convento	MORALES	Censo sobre viñas
Santiago del Burgo; Convento	MORALES	Censo sobre viñas
Santiago del Burgo; Convento	MORALES	Censo sobre viñas, casas, tierras
Santiago del Burgo; Convento	MORALES	Censo sobre viña, casa, bodega
Santiago del Burgo; Convento	MORALES	Censo sobre viña, casa, cortina
Santiago del Burgo; Convento	MORALES	Suelo, casa, viña
Santiago del Burgo; Convento	PELEAS DE ARRIBA	Censo sobre viñas
Santiago del Burgo; Convento	PERDIGÓN	Censo sobre casas, viñas

Santiago del Burgo; Convento	PONTEJOS	Censo sobre casas, viñas
Santiago del Burgo; Convento	TORRE DEL SALINAR	Censo sobre viñas
Santiago del Burgo; Convento	VENIALBO	Censo sobre viñas, tierra
Santiago del Burgo; Convento	VILLALAZÁN	Censo sobre casa, viñas, tierras
Santiago del Burgo; Convento	VILLANUEVA DE CAMPEÁN	Censo sobre casas, viñas, tierras
Santiago del Burgo; Convento	VILLANUEVA DE CAMPEÁN	Censo sobre viñas
Santiago del Burgo; Convento	VILLARALBO	Censo sobre viñas
Santiago del Burgo; Convento	VILLARDEFRADES	Censo sobre tierras, viñas, casas
Santiago del Burgo; Convento	ZAMORA	Casas, viña
Santiago del Burgo; Convento	ZAMORA	Censo sobre casas, viñas
Santiago del Burgo; Convento	ZAMORA	Censo sobre viñas
Santiago del Burgo; Convento	ZAMORA	Censo sobre viñas, pajares
Santísima Trinidad; Convento	BAMBA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	BANBA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viñas
Santísima Trinidad; Convento	SAN CEBRIÁN DE CASTROTORAFE	Tierras y viñas
Santísima Trinidad; Convento	TORO	Censo sobre tierras y viñas
Santísima Trinidad; Convento	ZAMORA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	ZAMORA	Viñas
Santo Domingo; Convento	CASASECA	Casas, pajar, pozo, viñas
Santo Domingo; Convento	CASASECA DE LAS CHANAS	Viña
Santo Domingo; Convento	CASASECA DE LAS CHANAS	Viñas
Santo Domingo; Convento	CUBILLOS	Viñas
Santo Domingo; Convento	FUENTELCARNERO	Viña
Santo Domingo; Convento	HINIESTA	Viña
Santo Domingo; Convento	MORALES	Viña

Santo Domingo; Convento	MORALES	Viña	
Santo Domingo; Convento	MORALES	Viñas	
Santo Domingo; Convento	PERDIGÓN	Viña	
Santo Domingo; Convento	PERDIGÓN	Viña con soto de álamos blanco	
Santo Domingo; Convento	PERDIGÓN	Viñas	
Santo Domingo; Convento	PERDIGÓN	Viñas	
Santo Domingo; Convento	PONTEJOS	Viñas	
Santo Domingo; Convento	VALCABADO	Viña	
Santo Domingo; Convento	VILLAMOR	Viña y tierra	
Santo Domingo; Convento	VILLAMOR DE LOS ESCUDEROS	Viña y tierras	
Santo Domingo; Convento	VILLAMOR DE LOS ESCUDEROS	Viñas y tierras	
Santo Domingo; Convento	VILLAMOR DE LOS ESCUDEROS	Viñas y tierras	
Santo Domingo; Convento	VILLAMOR DE LOS ESCUDEROS	Viña, tierra, casa, corrales	
Santo Domingo; Convento	ZAMORA	Viña	

LOCALIZACIÓN Y EXTENSIÓN

El viñedo se concentra en zonas concretas en unidades de explotación con una extensión media alrededor de 3 aranzadas, equivalente a unas 130 áreas⁸. En la jurisdicción de Zamora ni que decir tiene que la zona productora por excelencia es la Tierra de Vino y que en Toro la vid destaca en todo su alfoz. Un dato representativo en este aspecto para Zamora es la elevación en 1505 de una queja al Consejo Real por Juan de Olmedo⁹, procurador de la Tierra de Vino, cuando la gente de la capitanía del Conde de Altamira se aposentó en dicha tierra, argumentando que los lugares de dicha comarca son de viñedo y fruta y ya están muy fatigados y casi destruidos de los aposentamientos de años anteriores y pide al Consejo que ordene a las tropas su traslado hacia el norte del río Duero con la disculpa de que allí hay más mantenimientos de pan y cebada, pero suplicando que no se los dejen tomar por la fuerza.

Diremos, descendiendo a concejos concretos, que el viñedo se concentra en determinados pagos, facilitando la guarda y cuidado de los ataques de ganado y permitiendo una mejor recepción de derechos sobre mercancias a la Hacienda real o concejil. Ejemplo de ello, en la ciudad de Zamora, son los

⁸ M. F. LADERO QUESADA, *La ciudad de Zamora en la época de los Reyes Católicos. Economía y gobierno*. pp. 41 y ss., Zamora, 1991.

V. A. CARBAJO MARTÍN, "Sobre la ocupación de baldíos en el Carbajal, Valcabardino y Valderrey. Zamora 1492-1504". En *Boletín de la Asociación Benito Pellitero n.º 5*, Zamora 1992. pp. 25-46.

⁹ A.H.P.Za. Secc. Municipales: Zamora. Libro Tumbo, fol. 105

términos ya mencionados de Valderrey, Valcabadino y el Carbajal, que aparecen en la documentación de la época mencionados como “las viñas de...” o “los términos y viñas de ...” estos pagos y que sin duda estuvieron en gran medida en manos de judíos antes de su expulsión, puesto que en las descripciones de las viñas se mencionan como pertenecientes anteriormente a personas con nombre hebreo. En Benavente se concentran en “los bagos de las viñas” y en los Salados y en Villalpando en pagos como Viñas Viejas, Xagual y Olleros.

DEFENSA DEL VIÑEDO

Los órganos de gobierno de la comunidad establecen unos mecanismos de protección destinados a la defensa de sus mantenimientos, en los que el vino es un elemento primordial, por lo que se cuida desde la cuna hasta su desaparición en el consumo humano, cuidado facilitado por la especialización en la organización del terrazgo de la que antes hemos hablado. Las Ordenanzas Municipales relativas a las viñas son muestra de esta defensa, sobre todo cuando se trata de un cultivo considerado de gran calidad, como cuando en 1527 Carlos I confirma la *Ordenanza sobre el guardar las viñas* de Toro. En la información que Gonzalo de Olmos, corregidor, envía al Consejo Real para esta confirmación dice textualmente que “*el trato de este pueblo es viñas e arboledas en las mismas viñas*” y los ganados hacen daño en los frutos que están plantados y “*son muy buenos*”. Si esta consideración de tipo material le parece suficiente al corregidor, extraño en Toro, para confirmar las ordenanzas preexistentes, no nos debe chocar a nosotros que a la hora de establecer la norma se tomen en cuenta argumentaciones más profundas. Esto sucede con la *Ordenanza de las viñas* de 1448 en Zamora, en la que después de describir las quejas de los dueños de las viñas y los daños que en ellas se cometen, se toma como justicia y provecho común que cada cual goce del esfuerzo que realiza y de lo que labra y trabaja, en especial del pan y del vino, de los que se ofrece diezmo a Dios y a la Iglesia y es de lo que “todo el pueblo común se mantiene”.

En la jurisdicción de Zamora son los concejos de cada lugar donde hubiere viñas los responsables de la buena guarda, debiendo nombrar *viñaderos* que vigilen todo el año “en tiempo de fruto e sin él” en detrimento de las guardas privadas puestas por los señores de las viñas, de los que en la *Ordenanza de las Heredades* se dice que hacen muchos daños y muchas prendas mal hechas. La vigilancia de las viñas en Toro constituye una renta que se deja en manos del mejor postor que ha de hacer cumplir la normativa local. Los viñaderos son nombrados por los concejos, responsables desde ese momento de los daños que se produzcan, pasado el día de San Juan pero son retribuidos por los señores de las viñas a través del derecho de viñadería, y están obligados a guardar bien las viñas “*fasta que el fruto de todas ellas sea acabado e cogido, so pena de tresyentos maravedís e mas pagar todos los daños*” y a notificar en un plazo de tres días a la justicia de Zamora las prendas que hicieren conforme a las Ordenanzas. No parece que esta normativa sea de aplicación

inmediata, al menos tenemos noticias de que en Toro, en 1487, se siguen produciendo daños y robos en las viñas y frutales, por lo que se faculta a oficiales y justicias de la ciudad a hacer pesquisas entre las fruterías para averiguar si la mercancía es robada, siendo patente la oposición de algunos ganaderos

Quexa de los herederos.

Por quanto muchas personas desta dicha çibdad de Çamora e su tierra, que tienen viñas, se han quexado e quexan cada día, desiendo que reçiben muy grandes daños en las dichas viñas, asy quando las dichas viñas tienen fruto como después que vendimiadas, de ombres e de mujeres, e de moços y moças, e de ganados vacunos e ovejunos, e de yeguas e de otras bestias, e de perros, e de caçadores quando andan por las dichas viñas a cavallo, e a pie, e derrivan los valladares dellas, e quebrantan las çepas, e las toman, e lievan, e comen los agrases, e las uvas en el tiempo que tienen fruto, e fassen otros muchos daños; e otros dexan de andar por los caminos reales abiertos, e andan por las sendas que están entre las dichas viñas e, asymismo, lançan sus ganados en los campos que están entre las dichas viñas, por lo qual dis que se destruyen mucho las dichas viñas, e porque todo lo sobredicho es fecho contra rasón e derecho, e contra el fuero e usos e costumbres desta dicha çibdad, e porque es muy grande provecho común de todo el pueblo, que cada uno gose de lo que labra e trabaja, espeçialmente de los frutos del pan e del vino, de que las gentes dan diesmo a Dios e a la Iglesia, e todo el pueblo común se mantiene. Por ende, nos, la justiçia e regidores de la dicha çibdad acordamos de ordenar e ordenamos çerca de todo ello esto que se sigue

Ordenanzas de las Viñas. Zamora, 1448. A.H.P.Za. Sec. Municipal-Zamora. Leg. XV, n.º 15

a esta normativa. En Zamora encontramos, en los Libros de Acuerdos del consistorio, el rechazo que algunos concejos y vecinos de estos concejos ofrecen a la aplicación de estas medidas. El 19 de octubre del año 1500 se dicta mandamiento para que algunos vecinos de La Hiniesta comparezcan en el Auditorio para declarar sobre las prendas que no consienten hacer en las viñas de dichos lugares. Años más tarde, en 1512, el regimiento envía un notario a Arcenillas para tomar información de los sucesos acaecidos, de los que nada podemos concretar, cuando se le notificó al concejo que pusiera viñaderos. Otro acuerdo de 9 de junio de 1514 reitera la necesidad de poner viñaderos en toda la tierra conforme a las Ordenanzas. Al concejo de Montamarta se le había mandado el cinco de mayo que pusiera guardas en las viñas y de no hacerlo en un plazo de tres días se las podrían poner los herederos. Un caso curioso de resistencia y perseverancia en la contranorma es Cazorra: a finales de julio de 1512 se ordena a dicho concejo que ponga guardas y que traigan los perros con *traillas*, en marzo de 1514 el consistorio acuerda un mandamiento para que en dicho lugar se guarden las Ordenanzas sobre las viñas, y ya en julio de 1515 se le vuelve a ordenar que pongan viñaderos y se presenten en Zamora ante la justicia para verse condenar, señal inequívoca de incumplimiento de la norma; condenados, escarmentados o no, lo cierto es que exactamente tres años más tarde en el Consistorio se vuelve a acordar lo mismo para Cazorra. La conflictividad, debido a la duplicidad de guardas, por parte de los concejos y por parte de los herederos, se sigue dando en Casaseca de las Chanas, cuando en 1515 algunos particulares toman prendas en las viñas. Otro ejemplo es el requerimiento que hace el concejo de Villalazán en 1518 al corregidor para que vaya a dicho lugar a ver las prendas que hace el capellán en sus viñas. Por otra parte, podemos constatar, en los Libros de Acuerdos y los Libros de Cuentas, la existencia de pleitos entre los viñaderos y el regimiento; esto ocurre en 1512, cuando se libran tres ducados a Alonso de San Pedro, notario, “por la probanza entre la ciudad y los viñaderos”; en 1518, cuando se acuerda enviar al Consejo Real una carta sobre la presentación en el regimiento de unas provisiones por parte de los viñaderos; y en agosto de 1519, cuando se libra a Gonzalo de Paradinas, receptor de Chancillería, la cantidad de 5.304 maravedís en concepto de salario y derechos por la probanza que se hizo por parte de la ciudad en el pleito con los viñaderos. Quizás esto suceda porque las Ordenanzas facultan también a herederos, propietarios de viñas para hacer respetar las Ordenanzas en defensa del viñedo:

*Que cualquier heredero pueda prender en las viñas*¹⁰.

Yten, qualquier que fuere heredero de viñas en esta dicha çibdad, e en otro qualquier logar de su tierra, que pueda prender por las dichas penas e por cada una dellas a qualquier persona o ganados que andovieren por las dichas viñas o por campos o sendas çerca dellas. E en el lugar donde fuere heredero a qualesquier personas o ganados que ende fallare o andovieren contra la dicha ordenança, aunque los non falle en qualesquier viñas o canpos, segund el tenor desta dicha ordenança, aunque los non falle ni anden en su viña, tanto que los falle en qualesquier viñas o canpos segund el tenor desta dicha ordenança; sobre lo qual el que fisyere la dicha prenda sea creydo por su juramento. Las quales dichas penas suso declaradas e cada una dellas sean repartidas, e se repartan, e ayan para sí, segund en la manera que dicha es de suso, e los daños que sean pagados a los señores de las viñas. Por ende, vos mandamos que lo fagades e cumplades, asy agora e de aquí adelante, segund en la manera que dicho es, e so las penas suso contenidas con aperçibimiento que vos serán esecutadas e levadas las dichas penas.

Con las limitaciones que se imponen a continuación en las mismas ordenanzas:

El que se puede llamar heredero.

Otrosí, por quanto sé que en las dichas ordenanzas, que qualquier heredero pueda prender en las dichas viñas, e se duda quién se diçe heredero, quanto al prender de las dichas viñas, declaramos e mandamos que de aquí adelante no se pueda deçir heredero para hefeto de prender en las dichas viñas ajenas, salvo el que tuviere a lo menos tres arañçadas de viñas en el lugar donde se faze la prenda; y el que menos toviere no pueda prender salvo de sus propias viñas.

Las agresiones a las viñas vienen de parte de hombres y ganados siendo significativo, tanto en el caso de Zamora como en el de Toro, que las ordenanzas dediquen antes capítulos a la incidencia del hombre en las viñas que a la de los animales. Ambos concejos coinciden en la prohibición de caza con cualquier tipo de arte en las viñas, ni a pie ni a caballo, mientras tuvieran fruto, poniendo las de Zamora como límite de caza alrededor de ellas un tiro de ballesta. De forma marginal estas ordenanzas nos permiten conocer dis-

¹⁰ CANTO DE LA FUENTE, CARBAJO, MORETA: *Ordenanzas Municipales ...* p. 57.

tintas modalidades de caza que a pesar de no venir al caso mencionaremos: con galgos, redes, perros nocharniegos, buey, cuerdas, alambre, aves y balles-
ta entre otras.

Si en el texto de este capítulo de las Ordenanzas sobre las viñas de Zamora nos encontramos con una imposición de pena por cuantía de 200 mrs. a quien la transgrede, en el Libro de Acuerdos vemos que el 23 de agosto de 1501 se aumenta la pena a 2.000 mrs. para el cazador o el instigador. Este acuerdo aprobado en consistorio renueva automáticamente la ordenanza y así se hace asentar en los libros que la recogen. Un año más tarde, el cinco de septiembre de 1502, encontramos otro acuerdo que permite a los herederos de las viñas prender a los que cazan. Pero como quizás estas penas no conminaran a nadie hacia el respeto, en el consistorio del 6 de septiembre de 1504 se acuerda un castigo de 30 días de reclusión en su casa si el infractor es caballero, dos meses de destierro si es escudero y en el caso de oficiales y labradores la pena se eleva a cien azotes, además de la cuantía monetaria recogida en la ordenanza y de la pérdida de las piezas cobradas. También se restringe el acceso de las personas a las viñas, incluso a los dueños, como ocurre en Toro con lo que se llama “una ordenanza antigua” que sólo permite visitar las viñas a sus dueños los miércoles, viernes y días de ayuno; mientras que en Zamora un acuerdo del 18 de septiembre de 1514 prohíbe la entrada en las viñas desde el día de San Juan de junio hasta la vendimia, so pena de 400 mrs. y ser tenido como ladrón si la viña es ajena.

ORDENANZAS DE TORO:

Otrosí, ordenamos que ningunos non sean osados de hir a los nuestros montes e términos por leña nin por fornixa por otros caminos mientras el fruto estoviere en las viñas, salbo por los caminos que fueren descotados, e qualquier o qualesquier que fuere por otros caminos que peche e pague por cada vegada seis maravedís al arrendador de esta renta, e quel tal que fuere al monte non liebe nin traya consigo perro nin perra suelta, e si consigo lo lebare o traxiere suelto, que peche por cada vegada por quatro maravedís por cada perro o perra que lebare o traxiere consigo para el arrendador desta renta. E que esta condición sea pregonada públicamente en día de domingo por que lo sepan todos e non en otro día, e si non fuere pregonada como dicho es, que non cayan en pena alguna las que contra ella pasaren, e que puedan handar por los caminos que heran desacotados de antes e handavan por ellos que non por otros algunos, pero que a salbo finque a los viñaderos que puedan tener los perros en los lugares acostumbrados.

Otrosí, ordenamos que ningunos homes nin mugeres non sean osados de hir a las viñas ni panes ajenos a coger yerba nin ajujeras nin agrazes nin hubas en algún tiempo que sea en quanto el fruto estoviere en las dichas viñas e panes, e qualquier que a las dichas viñas e panes fuere a coger yerba o agrazes o fruta, que peche por cada vegada seis maravedís, pero que los días que fueren desacotadas las ubas para comer por el dicho concexo, que las puedan traer fasta que cesen de tañer a visperas a la yglesia de Santa María la Mayor, haciendo juramento que las traen de sus viñas sin pena alguna cada uno de su viña, e non dende adelante; e qualquier que de otra guisa las traxere que peche e pague por cada vegada seis maravedís, tomándolo con ellas fuera de la cibdad e no a las puertas nin de dentro en la cibdad, salbo por los caminos de entre las viñas; e esta condición que dice que tomándolo con las dichas hubas fuera de la dicha cibdad e no a las puertas ni de dentro se entienda en los días que fueren desacotados para traer por el concexo que en los otros días que non son desacotados, que el que las tragere, que los arrendadores de esta renta los puedan prender por la dicha pena, assí fuera por los caminos como a las puertas e dentro en la dicha cibdad, e a salbo que dé a los dueños de las dichas viñas que puedan coxer la fruta que tovieren los árboles de sus viñas quando quisieren sin pena. E otrosí, que pueda coger cada uno de su viña o de la que tovriere a rrenta la yerba e escobas que en ella estovieren e traerlas sin pena alguna.

Otrosí, ordenamos e ponemos por condición que qualquier o qualquier que fueren a rrebuscar en el tiempo de vendimia fasta quel rebusco sea desacotado por los rexidores, que pierdan las vestias e más que pague sesenta maravedís, e esta pena que sea para el nuestro arrendador; e ssi el arrendador o arrendadores rebuscaren que les sea la pena doblada, e sean las dos partes de la dicha pena para la justicia de la dicha cibdad, e la otra tercia parte para el que lo acusare, e quel arrendador non pueda prender salbo en las viñas labradas fallándole rebuscando, pero que si alguno o algunos de los vecinos o moradores de la dicha cibdad o de su término en el tiempo de la vendimia o después della dexaren en su viña o en otra que traigan arrendada algunas ubas, que las puedan coger sin pena alguna con tanto que no handen rebuscando nin cogendo por otras viñas ajenas nin por algunas dellas; e si coxieren e rebuscaren por otras viñas ajenas, que non embargante, que cojan o rebusquen en la suya que cayan en la dicha pena.

ORDENANZAS DE ZAMORA:

Pena que tienen los que entran en viña ajena

Yten, que ninguno non entre nin ande a pie nin a cavallo en viña agena quando toviere fruto, nin tome agrás, nin uvas, nin peras, nin durasnos, nin otra fruta alguna della, contra voluntad de su dueño, so pena de sesenta maravedís por cada vegada.

Que no hagan caminos ni abran senderos por las viñas

Yten, que ninguno nin algunos non fagan caminos nin abran senderos por las dichas viñas, nin entrellas; nin anden nin caminen por ellas con bestias, so pena de dosyentos maravedís a cada uno por cada vegada, salvo en el tiempo de la vendimia que puedan andar syn pena alguna por los senderos e caminos entre viñas.

En cuanto a la protección ante el ganado, ya en el Fuero de Zamora se establecen las penas para distintos animales, penas que se recogen en los libros de Ordenanzas posteriores. Comparativamente, las ordenanzas de ambas ciudades, establecen penas muy parecidas para el ganado caballar, vacuno, lanar o porcino; si bien en las de Toro se especifica que nunca se podrá matar al animal que hiciere el daño y que las crías de leche no paguen nada si se encuentran en los viñedos mamando y en las de Zamora se pone un límite al número de cabezas para aplicar la pena individualmente: si es un grupo superior a treinta cabezas de vacuno el que se encuentra en la viña pagará 400 mrs., si son más de un centenar de ovejas o puercos pagarán 300 y cabras y cabrones el doble; cantidades superiores a todas luces a las impuestas por cabezas.

PENAS DE GANADOS QUE ENTRAN EN VIÑAS:

Ovejas y cabras ____1 maravedí.
Puercos ____3 maravedís.
Vacas ____10 maravedís.

TORO

Se demuestra un intento por parte de los concejos de estructurar el terrazgo y de mejorar el aprovechamiento sin que ningún sector influya negativamente en otro. En las dos ciudades y jurisdicciones que estamos tratando hay espacio suficiente para el cultivo y el pastoreo; al igual que se prohíbe la roturación de baldíos, ejidos y pazazgos provechosos

Puercos, ovejas ____1 maravedí.
Vacas, caballos, potros, mulas ____10 maravedís.
Cabras ____2 maravedís.

ZAMORA

para los ganados de los herederos, se imponen fuertes limitaciones al pastoreo en las cercanías de las viñas y sembrados. En las ordenanzas de Toro se dice que a una distancia entre tres y seis leguas de la ciudad hay suficiente término para 30.000 cabezas de ganado, donde pueden invernar y no hacer daño a las viñas. Las de Zamora tratan solapadamente de encauzar el pastoreo hacia el Monte del Concejo, que constituye una renta más de los propios y en el que se cobra un derecho de herbaje. Pero a pesar de los continuos intentos que se hacen en el consistorio para aplicar las normas en lo que se refiere al ganado, nos encontramos constantes referencias en los consistorios a pleitos y diferencias por la aplicación de las mismas. Sólo los carniceros están autorizados a llevar los ganados destinados al aprovisionamiento de la ciudad a pastar a los cotos cercanos a viñas y panes, pero siempre guardándolos debidamente por lo que no es extraño que se den ciertos roces entre carniceros y viñaderos, así podemos ver cómo en la sesión del consistorio del 4 de septiembre de 1517 se da un mandamiento para que los viñaderos devuelvan las prendas que han tomado a los carniceros so pena de 500 maravedís. Los datos sobre este asunto que podemos encontrar en las ordenanzas son innumerables, por lo que ofrecemos textos parciales y representativos de ellas, así como extractos de los Acuerdos Municipales.

ORDENANZAS DE TORO:

Otrosí, por quanto algunos ban a las viñas del término de la cibdad con atrevimiento por colgaderas e las traen antes que sean pregonadas e declarado los días e tiempos que las han de traer. Por ende ordenamos que qualquier o qualesquier personas que lo assí ficieren, que cayan en pena de cient mara-

vedís por cada vegada para los arrendadores desta renta e que los dichos arrendadores puedan prender por esta dicha pena a los que en ella cayeren o demandargela ante la justicia qual ellos más quisieren.

En veinte y siete días del mes de julio año de mil y quatrocientos y ochenta y siete años este día fue acordado por el señor licenciado Diego López de Truxillo correxidor de la dicha cibdad de Toro y por los señores rexidores de las cosas siguientes.

Que por quanto /fol.245 los años pasados en esta dicha dicha (sic) cibdad se han fecho grandes daños y males y furtos en las viñas y frutales y huertas anssi en las hubas como duraznos como en las otras frutas y se espera que esso mismo será para este presente año y los años venideros por ende acordaron y mandaron que de oy en adelante la justicia de la dicha cibdad o los ficiales (sic) della fagan pesquisa en las fruterías que continuamente venden fruta en la dicha cibdad o otra qualquier persona que la vendiere cuya es la dicha fruta o de quién la compró para que se sepa si son furtadas las dichas huvas o las otras frutas que anssi vendieren; e ssi se fallaren ser furtadas sean castigadas las tales personas que las vendieren según la ley.

ORDENANZAS DE ZAMORA:

Pena de los que llevan a vender agraces o uvas fuera

Otrosy, que ninguno nin algunos non sean osados de levar a vender agraces nin uvas algunas fuera desta dicha çibdad e su tierra a otro lugar alguno, salvo de liçençia e // mandado fol. 13 de la justicia e regidores desta dicha çibdad, acordada en la casa e ayuntamiento de los dichos regidores, so pena quel que lo contrario fesyere por el mismo fecho, sy le fuere provado, o por su confesyon, o por juramento, o por dos o tres, caya en pena e pague de pena, por cada ves, seysçientos maravedís, la meytad para el que lo acusare o mandare, e la otra meytad para los propios e rentas del conçejo de la dicha çibdad; demás e allende de las penas que los derechos ponen contra los que toman agraces e uvas de viñas ajenas contra voluntad de su dueño¹¹.

Yten, que ninguno no entre ni ande a pie ni a cavallo en viña ajena quando toviere fruto; ni entren en las huertas ajenas ni en los garbançales e serondajas, ni tomen agraces, ni peras, ni huvas, ni duraznos, ni otra fruta

¹¹ En Leg. XV, n.º 15, fol. 23v y en Leg. XV, n.º 2, fol. 9v, se añade a este capítulo: "... entiéndase esta ordenança quel que non toviere viñas en el tienpo que las viñas tuvieren fruto, no pueda llevar ni enbiar a vender huvas ni agraces fuera de la juredición desta çibdad, so la pena contenida en las ordenanças".

alguna dellas, ni serondajas, contra voluntad de su dueño, so pena que el que entrare en las huertas pague sesenta maravedís de pena por cada vegada. E el que entrare en las viñas sy fuere caminante e tomare algunas huvas, tanto que no tome más de dos o tres razimos, que pague de pena por cada vez, diez maravedís. E sy otras personas o los dichos caminantes entraren en las fol. 25 dichas viñas e tomaren e sacaren çestas de huvas o çurrones o raposas o faldas de huvas de las viñas que no fueren suyas, que estos tales ayan pena de ladrones e les sea dada e levada la dicha pena que mereçieren los ladrones que hurtan lo ageno. Y que el que entrare en garvançales o en otra serondajas que pague diez maravedís de pena por cada vegada. E que de cada cabeça de vacas o de bueyes fasta treynta cabeças, e dende ayuso, paguen de pena cada cabeça treynta maravedís por cada vez; e cada yegua pague de pena çinquenta maravedís; y ganado ovejuno y cabras y puercos çinco maravedís por cada cabeça hasta çiento cabeças, y dende arriba seyçientos maravedís por todo. Esta hordenança se entienda en lo que habla de la pena de los ganados en huertas y garvançales e serondajas, y sea de noche la pena doblada; y siempre se pague demás de la pena el daño; y en lo de las viñas, se guarde conforme a la hordenança de arriba, con los ganados que entran en las viñas e cotos y valladares dellas.

Acuerdos Municipales:

- 20.07.1500: Acuerdo para que se guarde la ordenanza de las viñas en cuanto al ganado que paze.
- 06.09.1501: Mandamiento para que ningún vecino de Fuente el Carnero pueda echar a pacer por la noche sus bestias ni las deje andar entre las viñas, so pena de 60 mrs. por cada vez y bestia, porque lo hacen hasta ahora algunos.
- 04.08.1514: Licencia a los carniceros para que puedan comer los cotos guardando pan y vino como lo hicieron los años pasados.
- 27.08.1515: Mandaron que los carniceros puedan traer para por los cotos sus ganados para matar con tal que guarden las viñas.

Un hecho curioso es que en el Consistorio de Zamora se acuerda, el tres de julio de 1517, que la ordenanza de las viñas no se extienda a los bueyes de los forasteros que traen a vender madera, excepto si hicieran daño, y es que por medio de la documentación podemos constatar la escasez de madera en la ciudad y su tierra.

Para finalizar este punto destacaremos la preocupación por evitar que los perros entren en las viñas, dedicando capítulos completos en las ordenanzas para que en el tiempo de fruta estén recogidos en sus casas y no anden

sueltos. Tanto en los Libros de Ordenanzas como en los Libros de Acuerdos se nos da información de algunos artilugios que evitan que el perro pueda acercarse a las uvas, como son las *traïllas o travillas y los trangallos*.

EXPLOTACIÓN

En cuanto a la explotación de las viñas diremos que se da de todas las formas posibles, cosa que podemos comprobar en los contratos agrarios de los que disponemos para esta época. Arrendamientos y foros son constantes en la documentación de los monasterios desamortizados y custodiada en el A.H.P.Za; *censos* es la denominación que se les da en Villalpando, donde podemos comprobar en la documentación de la *cofradía del Sancti Spiritus*, que la renta de las viñas se paga en moneda, al igual que la de edificios y huertos, mientras que las de las tierras de labor o “pan llevar” se satisfacen en especies. Pero también es cierto que algunos monasterios y conventos se reservan la administración directa de algunas viñas; no olvidemos que el vino es parte esencial de la liturgia; también los pequeños propietarios ejercen una explotación directa, siendo los medianos y grandes herederos los que lo hacen a través de collazos, criados y jornaleros. Toro y Zamora tienen Ordenanzas de la Obreriza que regulan el trabajo y la labor de los jornaleros en las viñas, así como sus derechos y obligaciones, quedando sujetos a las demás ordenanzas para el cuidado de la vid.

ORDENANZAS DE TORO:

Otrosí, que qualquier que fuere a labrar a las viñas en los dichos nuestros términos que tenga las vestias o asnos o rozines o muletos o muletas vien presos en los caminos o en los campos que hayan estado por podar dos o tres años, o cada uno en su viña e non en la lindera nin en pasteradas, e qualquier o qualesquier que las tovieren sueltas o en pasteradas e no atadas, que peche por cada vegada quatro maravedís, e que lo pueda prender / el dicho arrendador con un testigo o dos, contando que no sean sus compañeros que bayan con él, e que sea abonado el arrendador en bienes raíces que valgan mil maravedís e el testigo en vienes muebles que balan mil maravedís.

Otrosí, por quanto los obreros que ban a las viñas quando les dan algún vino dicen que no es bueno e que mexor vino dan en una casa que en otra, e que antes quieren hir con vino que con otro; otrosí, los que ban a los rastrosos en qualesquier aldeas de los nuestros términos o en la cibdad quando ban a

jornal demandan vino; por ende ordenamos que ninguno non sea osado de les dar vino en las dichas viñas nin para levar a ellas, e qualquier o qualesquier que les diere el dicho vino en las dichas viñas o para llevar a ellas, que peche e pague por cada vegada que ge lo diere sesenta maravedís, pero que el collazo que lo pueda dar sus amos si lo tuvieren de gobernar. E si el collazo diere al tal obrero de el vino que le diere su amo para / llebar a la dicha viña, que peche por cada vegada seis maravedís; e el obrero que lo resciviere otros seis maravedís, e que los que assí dieren vino a los dichos obreros en los rastrosos e viñas e en la dicha cibdad, pero que cada uno pueda dar a sus obreros en los rastrosos e en las heras agua, la que ovieren menester; e en esta condición que no entre Morales nin Pedrosa, mas que se guarden las ordenanzas que ellos ficieren entre sí; e estas dichas penas que sean para los dichos arrendadores.

De las labores cotidianas como “escavar, podar, cavar, binar, desgranar, desmelgar, desgatinar, enterrar provenas y mugrones o sarmientos” no hablaremos aquí, aunque sí lo haremos de algunas menos frecuentes. Un ejemplo es la de *enrodrigar* o poner rodrigas o guías a las vides, bien cuando están creciendo bien para que las ramas no toquen la tierra y sufran los racimos. A veces, lo que podrían ser labores ordinarias en las viñas pueden adquirir cierta importancia, como es el ejemplo que pondremos a continuación. Nada sabemos de su motivación, pero lo cierto es que debe tener la suficiente relevancia como para ser tratado en una sesión del Consistorio de Zamora, el 26 de agosto de 1519, donde se acuerda un mandamiento para que *Toda la Tierra del Vino se junte para “lo de los cestos de la tinta y para el podar de las viñas”*. Pero a buen seguro de estas tareas extraordinarias en las viñas, la más importante sea la de *descocar* o quitar cocos, que se dirige desde el mismo consistorio debido a su gravedad, al tratarse de una plaga cuya erradicación exige coordinación.

Para Zamora y su jurisdicción tenemos noticias de 1512, cuando el 23 de abril el regimiento acuerda que “todos descoquen las viñas y si alguno no lo hiciere que los demás herederos lo hagan por él a su costa” y que los jurados le tomen prendas por el valor de la operación. El dos de mayo de 1516 se acuerda realizar la tarea de descoque poniendo una pena de 1000 maravedís a cada viña no tratada. Catorce días después se da mandamiento a los concejos de Cubillos, Valcabado, Roales y Villanueva para que envíen a descoque, hasta finales de junio, a una persona por cada cuatro aranzadas de viña cada día, dato que nos hace intuir la gravedad de la plaga en Tierra del Pan, en donde se vuelve a reproducir un año después. Como ya veremos más adelante estos años coinciden con los años en que la escasez del vino en la jurisdicción de Zamora y Salamanca se hace más patente.

VENDIMIA

Una vez labradas las viñas, justo es que se recoja el fruto. La recolección de la uva se realiza a principios de octubre, no variando significativamente el comienzo de la cosecha más que en algunos años de los que hemos estudiado. De ello tenemos constancia en los Libros de Acuerdos del Consistorio, de 1500 a 1520, salvo una gran laguna de 1505 a 1512 debida a la pérdida de documentación. Es el regimiento quien se atribuye la capacidad de decisión sobre el comienzo de la vendimia¹². Así vemos como año tras año se da licencia para el inicio de esta tarea que, como decíamos, se puede verificar a primeros de octubre. Sólo sufre cierto adelanto en 1516, comenzando a finales de septiembre, y cierto retraso en 1502 y 1513, que se realiza a partir del 7 de octubre. El 22 de septiembre de 1503 el procurador de Tierra del Vino pide a Justicia y Regidores que no se dé licencia para vendimiar hasta después de San Miguel, “porque algunos han vendimiado y otros quieren hacerlo siendo perjuicio para los demás”. Sin embargo, esta tarea no se realiza a la vez en la Tierra del Pan y en la del Vino, y las licencias se dan especificando siempre que en la Tierra del Vino se comenzará ocho días más tarde que en la del Pan. Para Sayago no tenemos datos, puesto que nunca se menciona, debido quizás a la escasa extensión de terreno dedicada al viñedo en esta comarca. La duración de la recogida de la uva se prolonga, por lo menos, hasta el día de San Lucas (18 de octubre), puesto que la suspensión de las sesiones del consistorio por la vendimia dura hasta días después de esa fecha. Esto nos puede indicar la importancia que tiene esta labor en Zamora, puesto que sólo se hace el llamado “punto de consistorio” en estas fechas, en las de Navidad, salvo la noche del 31 de diciembre, y algunas veces en los días que corresponden a la Pasión de Cristo. De todas formas, eventualmente se conceden autorizaciones a particulares para vendimiar fuera de este plazo. Así, el 7 de septiembre de 1500 se da licencia a los vecinos de San Frontis para que vendimien las viñas que se le apedrearon; también el pedrisco provoca que Juan de Cepeda vendimie el 18 de ese mismo mes de septiembre. Existen más ejemplos de este tipo que nos pueden servir además para constatar inclemencias metereológicas en diversos años, como en Cubillos en 1501, en Valderrey y Valcabadino en 1503 o en Peleas en 1516. Al igual que es fuerza mayor el permitir que los frailes del Monasterio de Montamarta vendimien después del día de San Miguel “por privilegio que tienen del rey don Enrique”.

El trasiego durante estas semanas es especialmente notable. La Ordenanza de la Obreriza permite que para la vendimia “al ser días muy calien-

¹² A.H.P.Za. Sección Municipales: Zamora. Libro de Acuerdos n.º 3. Acuerdo de 29.09.1514: “Que nadie vendimie sin licencia del consistorio so pena de 1.000 mrs”.

tes” los que quieran madrugar para ir a las viñas lo puedan hacer y salir de la ciudad sin pena alguna, para lo cual se libran ciertas cantidades de dinero al alcaide de la Torre del Puente para que tenga cargo de abrir las puertas antes de la hora habitual. Una vez recogido el fruto, la legislación lo sigue defendiendo como cuando estaba en la planta. Las Ordenanzas de Toro y Zamora no permiten a los vendimiadores coger ni dar uvas de los cestos y carretas, salvo si lo hiciere o lo permitiere el dueño, hasta el punto que en Zamora a partir de 1510 la pena por hacerlo es de 10 días en la cárcel y 100 mrs. de multa. Tampoco permiten la salida del fruto fuera de la jurisdicción:

ORDENANZAS DE ZAMORA¹³:

Pena de los que llevan a vender agraces o uvas fuera

Otrosy, que ninguno nin algunos non sean osados de levar a vender agraces nin uvas algunas fuera desta dicha çibdad e su tierra a otro lugar alguno, salvo de liçençia e mandado de la justiçia e regidores desta dicha çibdad, acordada en la casa e ayuntamiento de los dichos regidores, so pena quel que lo contrario fesyere por el mismo fecho, sy le fuere provado, o por su confesyón, o por juramento, o por dos o tres, caya en pena e pague de pena, por cada ves, seysçientos maravedís, la meytad para el que lo acusare o mandare, e la otra meytad para los propios e rentas del conçejo de la dicha çibdad; demás e allende de las penas que los derechos ponen contra los que toman agrases e uvas de viñas ajenas contra voluntad de su dueño.

Para la entrada en las ciudades de las carretas de uvas se designan unas puertas concretas, que en el caso de Zamora son las del Puente, Olivares, San Bartolomé, San Miguel y Puerta Nueva. En Toro la venta de uvas sólo se permite cerca de la iglesia de Santo Tomás, sin dar lugar a descargarlas antes, aunque se haya vendido en el camino la carga, permitiendo esto un mejor control de mercancías y de los derechos sobre ellas.

Yten, ordenamos que en el tienpo de la vendimia, quando vendimiaren las viñas, que ningund jornalero o onbre o muger que ande a vendimiar o acarrear con bestias, no sea osado de traer ubas de las viñas para sy, ni para otro alguno en çesta, ni en otra manera alguna, ni en ajoxera, ni en falda, so pena de diez maravedis por cada vegada que las truxiere.

Ordenanzas de la Obreriza. A.H.P.Za. Secc. Municipal-Zamora. Leg. XV, n.º 15

¹³ En A.H.P.Za. Secc. Municipal-Zamora. Leg. XV, n.º 2; n.º 3; n.º 6 y n.º 15. El texto se toma de Leg. XV, n.º 6. En las otras copias no existen apenas diferencias.

VINO

Pero en verdad nada sería de la viñas ni del terreno dedicado a ellas si no fuera por la mágica transformación y delicada metamorfosis de lo que podría ser una fruta más. La uva convertida en caldo genera lo que casi podría considerarse un tesoro. De hecho es abundante la normativa que prohíbe la entrada en las ciudades de vino producido fuera de su jurisdicción, incluso Enrique III en Ocaña en 1455 reconoce esta prohibición en las ciudades que tengan privilegio sobre esta razón como Cuenca, Segovia, Salamanca, Córdoba y Zamora, conminando a sus justicias a respetar y hacer respetar las ordenanzas que sobre ello existan en cada lugar¹⁴.

En Toro se considera el vino, según las ordenanzas, como el “mejor mantenimiento que tiene la ciudad”, y trayéndolo de fuera no se podría vender lo que en ella se produce y labra, recibiendo los señores de las viñas poco provecho y grandes daños la comunidad completa. Se prohíbe a cualquier persona que lleve a la ciudad vino, mosto o uvas de fuera en ningún tiempo, a excepción de cuando el rey pudiera estar en Toro o cuando el vino fuera una mercancía de paso. En la Ordenanza del Vino de Abadengo de Zamora, sólo se permite la entrada en la ciudad de vino de fuera de su jurisdicción cuando procede de lugares de señorío en que la propiedad de la viña pertenece a vecinos de Zamora; si bien a veces esto puede dar lugar a posibles abusos como podemos intuir en las cuentas del regimiento de 1508 cuando se libra al bachiller Diego Ramírez, regidor, la cantidad de 342 maravedís por los derechos de una provisión sobre “que los monjes del Monasterio de San Benito no puedan meter vino sin licencia de Justicia y Regidores”. Una excepción es el vino de Fermoselle que se puede beber en lugares de Sayago, ya que dicha villa envía hombres con la seña de Zamora “cada e quando obiere de salir en servicio del rey”; parece ser que la relación entre las dos ciudades por medio del vino es evidente, ya que si en los acuedos del consistorio de Zamora de 1502 se da licencia a Sancho San Martín para una carga de vino de Fermoselle, en los Libros de Cuentas de los años 1508 y 1511 se hace referencia al vino de la Tierra de Zamora que se bebe en Fermoselle. Todo lo anteriormente expuesto no es más que una muestra de la protección de los intereses de los grandes productores de la jurisdicción que juegan un relevante papel en el gobierno de la ciudad.

Una de las atribuciones del concejo es la vigilancia y procuración del abasto de vino en la ciudad, tratando de que no falte en ningún momento y que su calidad cumpla unos mínimos. Por ejemplo al regimiento de Toro se le capacita para dar licencia de entrada de vino, mosto y uvas cuando fuere necesario

¹⁴ NUEVA RECOPIACIÓN DE LAS LEYES DE ESPAÑA. Libro VI, Título XVIII, Ley XXXII.

para su provisión y mantenimiento. En el caso de Zamora, a través de estas licencias concedidas en plenos del consistorio y de las *tasas y calas*, se podría establecer un calendario de buenas y malas cosechas. La cala y tasa del vino son dos actuaciones de las que dispone el regimiento en caso de escasez y desabastecimiento y de las que tenemos múltiples referencias a lo largo de la documentación ya mencionada; dos ejemplos: en 1495 se recompensa al arrendador de la Taberna de allende la Puente, Alonso Martín, con 1200 maravedís porque la ciudad da licencia para meter vino debido a la escasez y en 1520 se indemniza al arrendador Montemolín por el vino que se metió en los años 1518 y 1519. La cala consiste en averiguar la cantidad de vino existente en la ciudad y su tierra para ordenar su venta o permitir la entrada de caldos foráneos; esta averiguación se lleva a cabo por una comisión del regimiento acompañada de un escribano que bodega a bodega va comprobando la cantidad de vino existente. Sólo hemos encontrado un documento que nos lo muestre; se trata de una escritura del año 1535¹⁵, en la que se refleja cómo Álvaro Vivas, notario, va tomando nota de la cantidad de cubas y toneles, tanto llenos como vacíos, que hay en las bodegas de la ciudad. Por medio de esta cala precisa podemos conocer el nombre de los dueños de las bodegas así como a quién pertenece el vino. En esta escritura nos encontramos con personas que poseen varias bodegas, con personas que teniendo bodegas propias también tienen vino en otras, y con personas que sólo aparecen como propietarios de vino en una o varias bodegas. Se trata, en fin, de un documento que nos da noticia de la existencia en la ciudad de Zamora de 340 bodegas, de las cuales 273 tienen vino y alrededor de un 20% están perdidas (1.2%), vacías (12.6%) o no se tiene ningún dato (20 bodegas). La tasa, por su parte, no es más que la limitación del precio del vino teniendo en cuenta las variantes de cantidad y calidad. En este sentido, a través de las actas concejiles, comprobamos que los vinateros intentan algunos años hacer subir los precios artificialmente: rondando el mes de agosto y hasta que el vino de la cosecha está listo para beber, los vendedores intentan que su vino añejo tenga buen precio. Un ejemplo es el año 1500¹⁶: en agosto el azumbre de vino de la cosecha anterior está a siete mrs. A primeros de septiembre se requiere en consistorio a los procuradores para que obliguen a poner vino a la venta a los que lo tienen, porque la “universidad de la ciudad” se queja de no encontrarlo. Algunos regidores dan testimonio de que la cosecha había sido abundante pero el vino está guardado, por lo que consideran excesivo el precio al

¹⁵ A.H.P.Za. Secc. Notariales. Protocolo n.º 8, fols. 486-517. El conocimiento de este documento se lo debemos agradecer a Asterio Miguel del Brío quien amablemente nos dio información de su existencia al utilizarlo para el estudio que en la actualidad prepara sobre la figura de Florián Docampo.

¹⁶ A.H.P.Za. Secc. Municipal-Zamora. Libro de Acuerdos n.º 0. Acuerdo del 4 de septiembre de 1500.

que está y proponen el de cinco o seis maravedís como justo. En diciembre el precio del vino añejo vuelve a ponerse a siete maravedís el azumbre; al año siguiente, en septiembre de 1501, se vuelve a apremiar a los que tienen vino para que lo vendan a precios justos. En 1502, ya en agosto, se prevé una cosecha escasa, por lo que se veda la “saca de vino” fuera de la jurisdicción, cosa que perjudica claramente a la Tierra del Vino con la que se llega a un acuerdo para que reserve cierta cantidad para Zamora y el resto lo pueda vender¹⁷, siendo Salamanca una de las ciudades a la que va a parar el vino; en noviembre de ese mismo año acuerda el regimiento hacer vender el vino a quien lo tenga. En 1503 las cuentas municipales recogen el libramiento de 100 maravedís que se hace a Lope Lugones por ir a Tierra del Vino a hacer la cala de 50 cubas destinadas a la ciudad; En agosto se da licencia a Campano y Juan Pescador para vender el vino a ocho maravedís el azumbre. En esta comarca se vuelve a hacer cala destinada a proveer a la ciudad en 1514 y en la misma Zamora en agosto de 1518 con la finalidad de obligar a vender vino a quien lo tuviere almacenado, recompensando a Pedro Cuello, arrendador de la Renta del vino de abadengo con 1000 maravedís “por dar lugar a meter 50 cubas de vino añejo en la ciudad”.

Como decíamos, otros años de escasez de vino o de vino añejo son 1514, en que se embarga el vino bueno para venderlo; 1515, en que se da licencia para meter vino sin pena a quien quisiere para su mantenimiento o para venderlo, además este año, en octubre, ya se puede introducir mosto y tinta de la cosecha de ese año por la falta del añejo; 1516, año en que el vino bueno alcanza los 8 mrs. por azumbre y el que tiene agua se puede vender al precio que diga la justicia. Los años 1518 y 1519 son dignos de mención especial. En el consistorio del 15 de octubre de 1518 se dice que no hay vino bueno, que todo es vinagre y remostado, por lo que se da permiso para la libre entrada de vino sin precio preestablecido; permiso restringido el 3 de diciembre, a buen seguro por la comercialización del nuevo. Pero en octubre de 1519 se vuelve a permitir la entrada de vino, puesto que al parecer, en Zamora, no hay ni treinta cubas de vino malo. A partir de ahí parece que mejoran las cosechas y la abundancia de ese mismo año hace que los precios bajen a cinco mrs. el azumbre en 1519, y en 1520 el vino nuevo se paga a cuatro mrs.

En cuanto a la calidad, se aprecia una clara preocupación por parte de la justicia, como ya hemos visto, con la prohibición de remostar y echar tinta al vino añejo en Zamora. Los habitantes de Toro se quejan de que como se

¹⁷ En este sentido, en 21 de agosto de 1502 se libran a Luis de Mújica, andador, 90 maravedís por tres días que fue a Tierra del Vino a ver hacer la cala y por la cual dicha tierra ha de guardar 120 cubas para provisión de la ciudad, veinte hasta el día de San Miguel y el resto hasta San Juan de junio del año siguiente. A.H.P.Za. Secc. Municipal-Zamora. Libro de Acuerdos de 1502 y Libro de Cuentas del mismo año.

vende mucho vino envasado a la ciudad de Burgos, al envasarlo se lleva el mejor de las cubas, quedando en el fondo el vino malo y las heces que se consume en la ciudad. En las Actas Municipales de Zamora podemos encontrar casos de vino aguado, sobre todo en Tierra del Pan. Asimismo, la Ordenanza de los Fieles del Vino regula el modo de vender el vino para evitar estratagemas, trapicheos y malos usos de los bodegueros.

ORDENANZA DE LOS FIELES DEL VINO

Zamora, 1506. Leg. XV, n.º 7, fols. 1-2. y Leg. XV, n.º 15, fols. 27-28v.

Que no se pueda vender vino adelantado

Otrosy, por quanto en esta çibdad e su tierra se vende el vino en mosto e tinta adelantado, antes de tienpo, de que se sigue daño, fase de perjuyzio, para lo remediar, mandamos que ninguno pueda vender vino adelantado en mosto a preçio ninguno salvo a como se tasare en regimiento desta çibdad después de la vendimia de cada año, conforme al uso e costunbre antigua desta çibdad, so pena de perder el valor del vino, el que lo vendiere o comprare e más dé dos mill maravedís por cada vez: terçia parte para los muros desta çibdad, e terçia parte para el acusador e terçia parte para el juez que lo sentençiare.

Sobre el vender del vino

Porque acaesze muchas veces que algunos de los vezinos desta çibdad e su tierra, después que echan a vender una cuba de vino, ponen las canillas a otra cuba, por ventura de no tan buen vino y las venden ambas juntas a un preçio, con el vino bueno venden el vino malo; y otros después que echan alguna cuba a vender toman de otro vino no tan bueno y échanlo en la mesma cuba para lo vender al presçio que primero ge lo tienen pregonado; e otros muestran de un vino y venden de otro; y otros echan el vino de a çierto preçio y fázenlo medir por menores medidas de las que se deben medir según el preçio a que lo echan; e otros después que echado el vino a vender sacan alguna parte del y echan agua. E porque todo esto es espeçie de falsedad, acordamos e mandamos quel que fuere fallado fazer qualquier cosa de las sobredichas o lo mandare e diere favor e ayuda o consejo para ello, sy el vino fuere suyo e la vasija en que estoviere, áyalo perdido. E si no fuere suyo pague su valor e más dos mill maravedís por cada vez que fuere fallado aver fecho lo suso dicho, repartidos en la manera que dicha es. E para la esecución de lo suso dicho, los dichos fieles puedan entrar en las bodegas por su propia autoridad, syn pena ni calunia alguna e qualquier que le estorvare la entrada pague la misma pena.

El que acabare de vender una cuba de vino no eche otra cuba en aquel día

En consistorio, seis días de setiembre de 1506 años, ante Antonio de Ledesma, acordaron e mandaron que por quanto muchas personas que venden vino en esta çibdad echan a vender una cuba de buen vino e después tras aquél, sin cerrar la puerta donde lo venden, pregonan otro que no es tal, por manera que los que vienen a comprar piensan que todavía es el vino que se vende de lo primero que se vendía, que hera bueno e reçiben de aquello mucho daño e engaño los que lo conpran, de que viene mucho perjuyzio a la república de la dicha çibdad, e por evitar lo suso dicho, mandaron que de aquí adelante qualquier persona o personas que vendieren vino en esta çibdad, después que ovieren acabado de vender una cuba de vino no puedan echar a vender otra cuba syn que se pregone que quiere vender otra cuba de vino e que pase desque se acabare la primera cuba fasta que echen a vender otra el día que se acabare, e que aquel día no pueda echar otra cuba a vender en la bodega donde oviere vendido la primera fasta otro día primero, so pena quel que lo contrario fiziere yncurra por ello en pena de dos mill maravedís. E por el vino que se vendiere de otra manera, pregónese el dicho día.

Antonio de Ledesma

Que no se pueda vender una cuba de vino acantarado sin pregonarse sy no fuere toda junta

En seys de novienbre de quinientos y seys, en consistorio, ante Antonio de Ledesma, acordaron y mandaron, conformándose con la costumbre desta çibdad, que de aquí adelante ninguna ni algunas personas desta çibdad e su tierra o de fuera della, que en ella tobiere vino encubado, no lo pueda vender por cántaros ni por menudo sin fazerlo pregonar públicamente, so pena que el que lo contrario fiziere pierda el vino que vendiere, e la cuba o vasiya en que lo tuviere encubado, repartido conforme a estas hordenanzas.

Mandáronlo pregonar. Pregonose el dicho día.

Antonio de Ledesma.

Quel que echare vino a un precio e lo encetare no lo pueda vender a más precio

Otrosy, ordenamos e mandamos que qualquier vezino desta çibdad que una vez echare a vender una cuba de vino y la enzetare, que después no la pueda tornar a vender a mayor preçio de aquél a que primero lo vendía, e sy lo contrario fiziere pague de pena dos mill maravedís, repartidos en la manera que dicha es.

Al igual que de la calidad, el concejo se preocupa de las justas medidas intentando que no haya engaño en ellas, de lo que se encarga el merino. De esta preocupación tenemos ejemplos, como cuando en 1517 y 1518 se traen de Toledo y Ávila medio cántaro, media azumbre, un cuartillo, medio cele-

mín, una ochava y un cuartillo de madera ferrado, y en 1520 se ordena en consistorio que Alonso de Zamora, merino, tenga cargo de las medidas con que se ha de vender el vino. Pero a veces el vigilante puede ser el delincuente; esto ocurre en el año 1500, cuando el merino se sólo sella medidas de barro y se confabula con los ollereros para que el material sea de mala calidad y los recipientes se quiebren, por lo que una provisión real intenta poner remedio ordenando que las medidas sean de madera y cobre¹⁸.

La comercialización del vino supone para el concejo una fuente de ingresos. Si para la hacienda real es la alcabala que pagan las mercancías comercializadas, para la municipal son derechos como el mojonazgo, bracadadas y meajas. En Zamora se arriendan lo que podrían ser los monopolios de la venta del vino en las pueblas y arrabales, el vino blanco de Madrigal y las penas que se imponen a la entrada del vino de abadengo, quedando estos servicios públicos en manos privadas por una cantidad de dinero o renta. Son las rentas de la Taberna de allende la Puente, la Taberna de Olivares, la Taberna de Madrigal y la renta del vino de abadengo, en lo que se refiere a la entrada de vino en la ciudad y su tierra, puesto que la salida está afectada por el mojonazgo cuyo cobro también se arrienda para los Propios de la ciudad. Estas rentas se regulan en las ordenanzas municipales y de los arrendamientos de todas ellas se levantan actas en los Libros de posturas y remates de rentas, en los que no se describe su funcionamiento pero en los que podemos encontrar datos puntuales sobre lo disputadas que pueden estar e incidencias año tras año así como las condiciones y eventuales incidencias de dichas rentas. Se conservan libros de posturas y remates de rentas desde el año 1499 en adelante. Si las comparamos con rentas como las Martiniegas, el Peso del Concejo, el Monte del Concejo, vemos que no tienen un peso demasiado relevante en la hacienda concejil; no obstante, la renta del vino de Madrigal no es de las de menor cuantía, estando por encima de la de la cárcel, las caloñas, cotos y señales, vareaje, la red y los testamentos, por ejemplo. A los arrendadores de esta renta a pesar de estar obligados al concejo, no siempre les es posible mantener el abasto de vino de Madrigal, bien por escasez como en 1500, 1514 y 1517, en que se les da permiso para traer vino de Alaejos, bien por motivos higiénicos como cuando en 1518, enterado el regimiento que en Madrigal mueren de peste, se les da permiso para traerlo de Alaejos o de donde no existiera ese problema. También a los arrendadores de las tabernas se les indemniza en los años que se permite la libre entrada de vino en la ciudad; entre ellos a veces surgen enfrentamientos y roces como ocurre en 1511 cuando el arrendador del vino de abadengo prende al arrendador de la Taberna de allende la Puente por sacar más vino del que permite la ordenanza.

¹⁸ A.H.P.Za. Secc. Municipales: Zamora. Libro Tumbo, fol. 30.

Por otra parte, el mojonazgo grava la salida de vino envasado siempre y cuando sea en cantidad superior a un cántaro y no vaya destinado a beber en labores del campo. En la ordenanza que regula las condiciones con las que se arrienda el mojonazgo se establece la tasa que se ha de pagar por la salida de vino además de las puertas de la ciudad por donde ha de salir y las exenciones que se aplican. Al ser una tasa fija y no porcentual los beneficios que proporciona esta renta están directamente relacionados con la cantidad de vino exportado por lo que el valor del remate nos puede hacer intuir la bondad de las añadas. Está claro que a más cantidad de vino o mejores previsiones el valor de la renta será mayor. Si consideramos como precio base el de 5.000 maravedís, que es el del año 1499 y los períodos de 1502 a 1505 y de 1512 a 1516, y que representarían añadas normales, vemos que por debajo está el año 1501 –en el que la renta alcanza un valor de remate de 3.000 mrs– y por arriba el año 1500 con un valor de 7.100.

De los arrendadores de estas rentas podemos decir que no se distinguen en nada de los de otras, es más, encontramos los mismos nombres en rentas distintas y años diferentes, si no como titulares sí como fiadores de ellas, como es el caso de Antón Borrego o su hijo Alonso Borrego que aparecen como arrendadores en diferentes años de las rentas de las cuchares del pan, Martiniegas, sida de sal y fierro, peaje, bienes y sidas y Peso de San Leonardo, entre otras.

AÑOS	PRECIO
1488	5.500
1495	4.000
1496	4.600
1497	3.900
1498	4.000
1499	5.000
1500	7.100
1501	3.000
1502	5.000
1503	5.000
1504	5.000
1505	5.000
1506	6.500
1507	6.500
1508	6.500
1509	5.500
1510	5.500
1512	5.000
1513	5.000
1514	5.000
1515	5.000
1516	5.000
1517	5.900
1518	7.025
1519	7.025
1520	7.025

Fuente: Libros de Asientos de Rentas

Entramos ahora a constatar una relación del vino con el hombre no cotidiana, es decir, fuera del consumo habitual, en la que esta esencia tiene un notable protagonismo.

HOMBRE Y VINO

El vino es un elemento esencial ya no sólo en la dieta del hombre y en el remedio de ciertos males, sino que su presencia es constante en celebraciones como bodas, bautizos, mortuorios, primeras misas, e incluso en la costumbre que en Zamora tienen los que acceden a un cargo concejil de dar una comida al resto del regimiento; esta comida no es real, lo que se hace es repartir el valor de ella entre las personas que tienen derecho. Así, el 27 de marzo de 1512 se le ordena a Bernardino de Ledesma que haga enviar lo que falta de la comida de Pedro de Mazariegos, recibido por regidor, que es la parte de las naranjas, el vino y el pan. Por otra parte el 18 de junio de 1501 se acuerda que la Princesa de Gales, que ha de llegar al día siguiente, sea servida con diez terneras, cuatro toros, ocho cargas de vino, veinte de cebada, doce docenas de aves, cincuenta botes de conservas, cien libras de confites y treinta hachas.

4 cargas de leña	60 maravedís
8 gallinas	224 "
3 capones	140 "
2 cabritos	160 "
Pan	68 "
Vino blanco	100 "
Vino tinto: medio cántaro	24 "
Pasteles y soplicaciones	179 "
Manjar blanco de aceitar arroz	250 "
Vaca y carnero	128 "
Camuesas	52 "
Miel	68 "
Especias, huevo y manteca para las salsas	68 "
Tocino	40 "
Pasas: dos libras y media	25 "
Uvas	22 "
Naranjas	17 "
Piñones y almendras	10 "
Cocinero	68 "

Una de las costumbres comunes que tienen Zamora y Toro es la de las colaciones que se dan el día de San Juan a los habitantes de ambas ciudades y a la que asisten caballeros y pecheros sin distinción. En esta colación el vino también está presente. En Zamora en 1513 por ejemplo, se dan molletes, vino y fruta. En Toro la colación de la víspera de San Juan, en la que se daban frutas verdes, conservas, molletes y vino blanco de Madrigal y Toro es suspendida a partir de 1499, entre otras razones porque muchos se llevaban cosas para sus casas; pero lo que no se quita es la llamada "bebida del día de San Juan" en la que se reparten vinos blancos, molletes y frutas verdes "las mejores que se encontraran".

También se dan colaciones a regidores y justicias los días que se corren los toros, la Noche Vieja cuando se arriendan las rentas del concejo, y el día que el mayordomo da las cuentas del concejo. En los acuerdos municipales existe un gran número de referencias a licencias de vino para bodas, alegrías, primeras misas y cofradías. Por otra parte, en las cuentas de obras se hace constar la cantidad de vino que se da a los obreros en especie o en valor, aunque este hecho puede entrar en contradicción con la Ordenanza de la Obreriza¹⁹; pero lo cierto es que en todas las cuentas de obras del regimiento las referencias al gasto de vino, incluso a meriendas, aparecen en el mismo nivel que los jornales, los materiales y servicios de bestias y carretas; ejemplo son los 9630 mrs. cuestan los jornales y el vino que se dio a los peones que allanaron la Plaza en 1517 y 579 lo que vale el vino que se da en 1518 a los peones por tapiar las Puertas de San Miguel, San Martín y Puerta Nueva, además del aderezo del Portillo de San Sebastián y la apertura de la Puerta de Santa Ana. Este hecho se extiende a las obras de promoción privada: el cuatro de mayo de 1520 un acuerdo consistorial da licencia a Antón Gómez para que pueda traer cada semana una carga de vino para los obreros del Monasterio de Santa Marta. Pero no sólo los obreros, sean del ramo que sean, tienen en su jornal el vino, también vemos que en 1507 se libran 1264 mrs. al mayordomo por el vino que bebieron las guardas y estancias de la

Cuenta del gasto de la panaderya que se yzo en baxo del audytoryo año de MDXVII años

– Pague a Pedro del Valle cantero por los dos arcos e pared que yzo sobrellos en la delantera de la panaderya çinco ducados

I[^]DCCCLXXV

– Gastaronse en la panaderya verjas della veynte e tres quartones de rroble que costaron a medio real cada uno

CCCXCI

– Mas quatro libras e media de clavos a XII mrs.....

LIIII

– Anduvon en VII de junio en la panaderya a la lympiar dos carretas la una en dos reales e la otra en tres reales

CLXX

– En IX de junio anduvon dos carretas a lympyar la panaderya a tres reales cada una

CCIIII

– Sabado XIII de junio anduvon en la panaderya a sacar tyerra fuera e llevar pyedra della a las fruteras nueve obreros a XXV....

CCXXV

– E de vyno dyez e ocho mrs.

XVIII

ZAMORA, 1517

¹⁹ A.H.P.Za. Secc. Municipal-Zamora. Leg. XV, n.º 15 fols. 118 a 122.

fortaleza y cuando en 1520 llega el Obispo Acuña con su ejército a la ciudad algunos lugares de la tierra le dan provisión de pan y vino²⁰.

Mientras que en Zamora por un acuerdo del 5 de marzo de 1520 se prohíbe dar de beber en las tabernas a los esclavos y negros porque toman atrevimiento para robar en las casas de sus amos y otras partes, en Toro, desde al menos 1491, todas las personas de cualquier estado o condición que fueran presas y hubieran de dormir en la cárcel han de dar al carcelero además de los derechos de carcelaje un azumbre de vino para que beban los demás presos.

²⁰ A.H.P.Za. Secc. Municipal-Zamora. Libros de Acuerdos. Acuerdo de 1 de octubre de 1520.

LOS VIÑEDOS DE CALIDAD DE TIERRA DE MEDINA DURANTE LOS SIGLOS XV Y XVI

HILARIÓN PASCUAL GETE

Medina del Campo tiene su pasado histórico más floreciente como ciudad en el siglo XVI. Durante esta centuria su actividad mercantil y financiera adquirió un protagonismo económico, nacional e incluso internacional de primera fila. En la esfera agraria va a suceder otro tanto. Los caldos de Medina van a alcanzar una fama nacional hasta convertirse en una auténtica marca de calidad –denominación de origen de calidad, diríamos hoy–, destinada al abastecimiento de la corte española.

De esta manera, Medina del Campo –seguida ya a una cierta distancia por Alaejos– es el centro pionero dentro de su comarca que inicia con decisión el camino de la expansión vitícola comercial durante la Edad Moderna. (A escala regional de la actual Castilla y León se sumará Toro, cuyos vinos acompañaron la reconquista y castellanización de Andalucía ya desde el siglo XIII y la fase de descubrimiento y conquista de América desde finales del siglo XV).

Pero con el tiempo, concretamente a partir del siglo XVII, su protagonismo vitícola va a pasar, dentro de la propia Tierra de Medina, a los núcleos comarcanos más septentrionales de La Nava, Rueda y La Seca, los cuales supieron y pudieron arrebatarse a la ciudad de las ferias no sólo la función vitícola, sino también su papel como centro comarcal de servicios, al menos en parte. A este hecho se debe, sin duda, que la actual denominación de calidad de los vinos blancos de la comarca lleve el apelativo "de Rueda".

I. EL PREDOMINIO VITÍCOLA DE MEDINA-ALAEJOS DURANTE LOS SIGLOS XV Y XVI DENTRO DE LA TIERRA DE MEDINA.

Para conocer más ajustadamente la preeminencia vitícola de Medina, nada mejor que analizar la evolución vitícola general de toda la comarca. Así se comprenderán mejor las circunstancias comunes de la expansión comarcal, dentro de la cual cobran pleno significado las razones del superior desarrollo vitícola medinense.

1. LA EVOLUCIÓN VITÍCOLA GENERAL DE LA TIERRA DE MEDINA

Los orígenes históricos medievales del viñedo comercial de Tierra de Medina nos son desconocidos. Probablemente, ya en la Baja Edad Media, experimentó un primer desarrollo a expensas de las relaciones complementarias de carácter comercial existentes entre la región cantábrica, y la actual región castellano-leonesa. De hecho, ya en el siglo XIV, se han hallado menciones de vino blanco de Castilla en el abastecimiento de algunas ciudades del norte, sin que se precise el lugar concreto de su origen¹.

En cambio, poseemos abundantes referencias e incluso datos estadísticos más o menos aproximados sobre la fuerte expansión vitícola de la comarca durante todo el siglo XVI. Esta expansión está encuadrada en la favorable coyuntura de que gozó España y particularmente ambas Castillas y Andalucía, durante gran parte del siglo XVI a impulsos de un aumento de la demanda y una general alza de precios en los productos agrícolas, que se hizo mas sensible en el vino y en el aceite. Esta coyuntura general pudo ser aprovechada muy ventajosamente en la Tierra de Medina por la gran importancia alcanzada por las Ferias durante esta época, las cuales se van a convertir en el resorte fundamental de la promoción vitícola de su entorno rural. Medina durante los siglos XV y XVI fue una gran ciudad, que en 1561 contaba con más de 3.000 vecinos; en ella tenía su asiento una numerosa población de conventos y nobles, así como de mercaderes adinerados; y durante largos períodos de feria² acudían a sus abundantes mesones —27 se contabilizan en el censo de 1561— y a las casas de alquiler una abigarrada población flotante que multiplicaba la necesidad de abastecimientos. Así, la Tierra de Medina poseía un amplio y selecto mercado que va a tratar de abastecer ganando tierras de cultivo a los espacios incultos, pero empezando por el propio término de Medina, cuyas ordenanzas del vino aseguraban la protección a la cosecha local, al admitirse el caldo foráneo solamente después de haber sido consumido el propio³.

Pero esta distinguida clientela que ha podido apreciar en las abundantes tabernas de Medina la excelente calidad de sus vinos blancos, regresa a sus ciudades llevando consigo alguna cantidad de tan estimado líquido. Las

¹ A. HUETZ DE LEMPS, *Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne*. Institut de Geographie. Faculté des Lettres de Bordeaux. 1967. 2 vols. Cf. vol. I, p. 200.

² J. VALDEÓN BARUQUE, "Medina del Campo en los siglos XIV y XV" (in) E. LORENZO (Coordinador), *Historia de Medina del Campo y su Tierra*. Valladolid, 1986. 3 vols. Cf. vol. I, p. 225. También M.ª I. DEL VAL VALDIVIELSO, "Medina del Campo en la época de los Reyes Católicos" (in) E. LORENZO (Coordinador), *Historia de Medina del Campo y su Tierra...* Cf. vol. I, p. 252.

³ J. LÓPEZ OSORIO, "Principio, grandeza y caída de la noble villa de Medina del Campo, de su fundación y nombre que ha tenido hasta el tiempo presente" (año 1607) (in) I. RODRÍGUEZ Y FERNÁNDEZ, *Historia de Medina del Campo*. Madrid, 1903-1904. 1042 págs. Cf. p. 46.

ferias, por tanto, no sólo son el origen de un importante mercado centrado en la propia Tierra de Medina, pero empezando por la capital, sino que, además –y aquí reside su trascendencia para el futuro– se convierten en un excepcional vehículo de conocimiento de los caldos comarcales, llevando su fama a todos los rincones de Castilla y región cantábrica e incluso saltando las fronteras peninsulares hasta llegar a Flandes⁴.

Tratando de conservar íntegramente para sí este vasto mercado, la comarca y especialmente Medina, obtiene un cerrado proteccionismo para sus vinos, al conseguir de los Reyes Católicos la prohibición de entrada de vinos ajenos a la misma. Esta medida, que es confirmada por Carlos V, significa el respaldo legal adecuado que completa otra orden real de 1498, en que se autoriza el plantío de viñas en el término de Medina para un mejor abastecimiento de la ciudad, especialmente en tiempo de ferias⁵.

La benéfica influencia de semejante apoyo dispensado a Medina por su protectora la reina Isabel, rebasando su contorno rural más inmediato, va a extenderse a toda su Tierra. Dos circunstancias jurídicas concretas, aparte de la coyuntura general creada, lo van a hacer posible. El proceso repoblador dio lugar en la Tierra medinense a la figura jurisdiccional de las *rejas vueltas*. En su virtud, cualquier nuevo espacio de cultivo ganado a los bienes colectivos puede ser adquirido, bajo las diversas formas de posesión, por cada uno de los vecinos de la Tierra independientemente de su lugar de habitación. El resultado es la importancia que en el ámbito territorial que rodea a cada núcleo –lo que luego será denominado *término*– tiene la propiedad foránea. Así, los vecinos de Medina, especialmente los estamentos privilegiados y la burguesía, cuya propiedad se extendía por los terrazgos de los núcleos vecinos, pudieron dar un impulso muy grande a su riqueza vinícola a base de plantíos en la Tierra, más allá de su inmediato terrazgo⁶.

Por otra parte, el proteccionismo logrado por Medina, aunque mira particularmente a su propio interés, no desampara por entero a su Tierra: Así, a la vez que prohibía la entrada en la villa de "vino cocido" en cualquier época del año, se permitía a los lugares de la comarca la introducción de uva

⁴ B(iblioteca) N(acional). Manuscritos, 5944, *Apuntes para la Historia de Medina, escritos por el presbítero don Julián de Ayllón en el año 1785*. fol. 90 e I. RODRÍGUEZ Y FERNÁNDEZ, *Historia de Medina...*, p. 43.

⁵ A(rchivo) H(istórico) N(acional). Consejos. Leg. 24987, exp. núm. 10. Año 1626, *Pleito entre Medina y los lugares de su Tierra a propósito de las ordenanzas sobre el vino de Medina del Campo*. y A(rchivo) G(eneral de) S(imancas). Expedientes de Hacienda. Leg. 317; Leg. 318, exp. núm. 4 y Leg. 334. Año 1559.

⁶ A.H.N. Consejos. Leg. 24987, exp. núm. 10. Año 1626.

y mosto desde la vendimia hasta San Martín de Noviembre. De este modo, gran parte de los vinos comarcanos, a través de su venta a los grandes cosecheros o simples comerciantes y bodegueros de Medina, poseían una salida asegurada⁷.

Tales impulsos, debidamente encauzados, originan una fuerte expansión del viñedo en Tierra de Medina durante el siglo XVI, de modo que es en esta época, sin duda, cuando cristaliza plenamente y en forma definitiva su carácter comercial. Por ello, el Concejo de Medina pudo comparar ya en 1540 los niveles de producción de su ciudad con los de cualquier "ciudad, villa y lugar de estos reinos", como consecuencia de la abundancia de plantaciones realizadas en los cuarenta años anteriores al amparo de la seguridad conseguida en el abastecimiento de su amplio mercado⁸. A este desarrollo de las primeras décadas del siglo XVI, el primero documentado y que coincidió probablemente con el adelantamiento del alza de los precios del vino respecto del alza de precios de los otros productos agrarios, descrita por Bennassar para Valladolid y su campiña, siguió otro, que sepamos, también importante y ya mensurable en parte, entre 1557-60 y 1590-95.

Con base en las tercias de la mayor parte de los pueblos del partido de Medina, que comprenden todos los núcleos importantes de la comarca, a excepción de Alaejos, hemos podido comprobar un incremento de la producción media anual entre ambos momentos del orden del 60 %, pasando el citado impuesto de 3.830 a 5.790 cántaras de valor medio anual⁹. Un desarrollo semejante durante esta fase coincide, una vez más, con una subida vertical de los precios del vino a partir de 1560 experimentada en Valladolid y su entorno, lo que sin duda puede ser un factor de explicación. Esta alza de los precios pudo ser, además, mejor aprovechada por Medina y su Tierra ante la creación en el último cuarto del siglo XVI de un mercado de calidad y estable, representado por el abastecimiento a la Corte de Madrid¹⁰.

De este modo, ya en la segunda mitad del siglo XVI, cuando aún no había alcanzado el viñedo su máxima expansión, los relatos de los viajeros ponen

⁷ B.N. Ms. 5944. *Apuntes para la Historia de Medina...* fol. 90.

⁸ A.G.S. Expedientes de Hacienda. Leg. 125, exp. núm. 13 y 14, y Leg. 317, exp. núm. 1, *Averiguación de tercias reales del partido de Medina*, años 1560 y 1595, respectivamente. Los datos totales y de los diversos lugares figuran en el Cuadro I.

⁹ A.H.N. Consejos. Sala de Alcaldes de Casa y Corte. Libro 1579 a 1601.

¹⁰ E. COCK, "La jornada de Tarazona. Año 1592" (in) J. GARCÍA MERCADAL, *Viajes de extranjeros...* Vol. I, p. 1417.

de relieve su gran importancia¹¹; y el Corregidor de Medina, cayendo sin duda en una deformación de la fisonomía paisajística de la comarca, aunque no de su valor comercial, pudo informar en 1571 a la Cámara de Castilla de que "en la jurisdicción de esta villa y sus lugares hay labranza de viñas y algún pan"¹². Así, pues, la Tierra de Medina se había configurado definitivamente como una comarca en la que el viñedo era elemento esencial en el paisaje agrario. Relegados, en lo posible, a un segundo plano el cultivo de cereales, su economía a finales del siglo XVI se basaba en el amplio desarrollo del viñedo como producción agraria netamente comercial.

2. LA PRIMACÍA DEL VINO BLANCO DE MEDINA-ALAEJOS

A mediados del siglo XVI, a juzgar por el valor de las tercias, existe un equilibrio vitícola entre el sector comarcal de terrazas aluviales o septentrional y el de la campiña o meridional. Sin embargo, dentro de cada sector hay diferencias. La dispersión vitícola entre los diversos términos septentrionales contrasta con la concentración de los viñedos en Alaejos y Medina, mientras que el resto de los terrazgos meridionales poseen, en general, un escaso relieve en el cultivo de la vid¹³. Esta distribución geográfica del viñedo, en lógica relación con las coyunturas históricas que están en su base, se traduce, a nivel comparativo entre los diversos terrazgos, en una importancia de los viñedos de Alaejos y Medina por estas fechas superior a la del resto de los centros vitícolas.

¹¹ R(eal) A(cademia de la) H(istoria), 9.29.5.5927, *Relación de los vecinos y parroquias de la villa de Medina y lugares de su jurisdicción que remitió a la Cámara en el año 1571 el Corregidor*.

¹² A.G.S. Expedientes de Hacienda. Leg. 209, exp. núm. 13, *Derecho de nombramiento de mojonos en Alaejos. Pleito de 1564 a 1569*, y G. MORALEJA PINILLA, *Historia de Medina del Campo*. Medina del Campo, 1971. Cfr. p. 131.

¹³ A.H.N. Consejos. Leg. 24987, exp. núm. 110. Año 1626. *Pleito entre Medina y los lugares de su Tierra a propósito de unas ordenanzas sobre el vino*.

CUADRO I
EVOLUCIÓN DE LAS TERCIAS DE MOSTO DURANTE EL SIGLO XVI

Núcleos de población	Valor medio anual de las tercias expresadas en cántaras		Índice evolutivo (1557-60 = 100)
	Años 1557-60	Años 1590-95	
Dueñas	6,1	20,7	339,34
Nava del Rey	639,5	1.395,6	218,23
Pozaldez	238,7	466,3	195,35
Seca, La	357,9	684,1	191,14
Rueda	223,1	425,3	190,63
Carpio	59,2	105,3	177,87
Medina del Campo	1.200,6	1.691,0	140,85
Campillo	97,9	125,9	128,6
Rodilana	145,8	140,8	96,57
Brahojos	99,9	85,6	85,69
Nuevavilla de las Torres	137,6	99,1	72,02
Romaguitardo	22,5	16,2	72,00
Golosa, La	30,8	11,8	38,31
TOTAL COMARCA	3.259,6	5.267,7	161,61

Fuente: A.G.S.: Expedientes de Hacienda

Treinta años después, en la última década del siglo, se ha producido una evolución que predice tendencias posteriores (Véase el Cuadro I). Ha tenido lugar un aumento en toda la Tierra de Medina; pero ésta resulta mayor, con porcentajes que alcanzan el 90 y el 100% respecto de la primera fecha, en los términos septentrionales, donde, por otra parte, algunos viñedos, como los de La Nava, comienzan a destacarse netamente sobre el resto. El equilibrio de superficies vitícolas existente entre la campiña y el sector de terrazas comienza, pues, a romperse a favor de este último, aunque la tendencia esté solamente esbozada, y Medina, que ha aumentado su producción en un 40 %, siga siendo el concejo que posee un viñedo más amplio.

Pero Medina –y a una cierta distancia, otro tanto tuvo que suceder en Alaejos– tenía importancia, ya a mediados de siglo, aún más que por los extensos viñedos de su terrazgo, por su papel comercial, como vía principalísima de salida de los vinos de su Tierra. Y en este concepto el incremento vitícola de los términos septentrionales en la segunda mitad del siglo XVI es aprovechado por Medina para reforzar semejante papel, como lo prueba el aumento de sus corredores de vino, que de 6 en 1569 pasan, en 1588, a 12, a los que se añade un sobreestante. Si las ferias son las impulsoras decisivas de la importancia vitícola de Medina y su Tierra, su decadencia, iniciada a partir de la década de 1570, va a contribuir ahora, aunque por poco tiempo, a dar

nuevos vuelos a su actividad comercial en el género de los vinos. Los mercados engendrados por las ferias, al decaer éstas, invierten en el negocio de la compraventa de mosto y en el añejamiento del mismo¹⁴.

Este proceso, que se incrementará aún más en las últimas décadas del siglo XVI, aprovecha la fama alcanzada por los vinos blancos de Medina y Alaejos, de la se hacen eco Herrera y Quevedo, y que se plasma en unas ordenanzas implantadas en muchos lugares de Castilla y de la región cantábrica altamente favorables para estos centros vitícolas de nuestra comarca¹⁵. En consecuencia, en Alaejos el "único trato y granjería" existente era el del vino¹⁶; y Medina, por su parte, contaba con numerosísimas bodegas en las que los cosecheros, bodegueros y simples regatones almacenaban gran parte de la cosecha de la comarca para reexpedirla a un amplio y cualificado mercado que había ganado el acreditado renombre de sus caldos¹⁷. El protagonismo de Medina y Alaejos a escala comarcal era, pues, un hecho durante todo el siglo XVI tanto en el dominio vitícola, como, sobre todo, en su aspecto comercial; y ambas realidades guardan una estrecha relación con la acreditada fama de sus caldos, que llevan precisamente el nombre de "blancos de Medina-Alaejos" durante este período.

II. UN VIÑEDO DE CALIDAD

Una de las razones, en efecto, por las que el viñedo de Medina y su Tierra experimenta a lo largo del siglo XVI una ampliación tan formidable estriba, sin duda, en la calidad del producto obtenido, insuperable a escala regional y, quizás, nacional a la sazón. Aunque a veces se ha ignorado que semejante bondad no estaba exenta de determinados defectos como consecuencia de circunstancias técnicas, económicas y sociales diversas. Al logro de su gran calidad contribuían unas condiciones ecológicas muy concretas de la comarca, particularmente el uso predominante de una variedad de cepa muy idónea, el *verdejo*; pero en buena medida era el fruto de unas técnicas enológicas superiores, en conjunto, a las practicadas en el resto de su amplio entorno regional.

¹⁴ A. HUETZ DE LEMPS, *Vignobles et vins...* Vol. I, pp. 327 y 328.

¹⁵ A.G.S. Expedientes de Hacienda. Leg. 209, exp. núm. 13-Año 1614.

¹⁶ A.H.N. Consejos. Leg. 24987, exp. núm. 10 y A.H.N. Consejos. Sala de Alcaldes de Casa y Corte. Libro 1594-1601, f^o 150.

¹⁷ SERMET, "Le vignoble de La Seca en Vielle Castille" (in) *Annales de Géographie*. núm. 331, año 1953, pp. 229-230.

1. LA SUPERIOR CALIDAD DE LOS VINOS BLANCOS DE MEDINA

La calidad de los caldos medinenses se manifestaba, sobre todo, en la importancia que alcanzaba dentro de su producción la parte dedicada al añejamiento, como consecuencia del cual se obtenía un vino generoso, similar al Jerez, en todo caso de color blanco, el más puro posible. Semejante calidad era el fruto de la conjunción, sobre todo, de factores eminentemente naturales: tenía su raíz primera en la perfecta simbiosis entre el carácter de los suelos vitícolas –arenosos y, sobre todo guijarrosos– y la variedad de vid preferentemente utilizada –el *verdejo*–. Aunque también es verdad que los procedimientos enológicos, muy peculiares, contribuían a garantizar la superior calidad del producto comarcal.

a. La adaptación vitícola a las condiciones naturales de la comarca

El viñedo comarcal parece adaptarse al clima mediterráneo interior a través de procedimientos diversos. Empieza por utilizar como variedad fundamental el *verdejo*, cepa responsable de la gran calidad de los vinos blancos de Tierra de Medina, al estar perfectamente aclimatada a las condiciones climáticas y edáficas¹⁸.

Pero no basta con elegir la variedad más adecuada. Además hay que llevar a cabo las prácticas de cultivo oportunas para contrarrestar los efectos más desfavorables del clima. En tal sentido, los mayores inconvenientes proceden de la pluviometría, afectada por la escasez de precipitaciones anuales, acentuada al máximo durante el período estival de forma habitual, y por las tormentas y granizos con bastante frecuencia. Pero las condiciones térmicas también marcan las labores agrícolas, al tratar de corregir los riesgos derivados de los fríos y largos inviernos que pueden prolongar sus efectos, mediante heladas tardías, hasta mayo muy frecuentemente, sin que por ello se desconozcan en otros casos golpes de calor excesivos en el mismo mes de mayo y sobre todo en junio.

En el cultivo vitícola había dos modalidades de laboreo, *a brazo* o labores de azada, y *a reja* o labores de arada: las primeras, en torno a la planta; las segundas, en el espacio intermedio. De las cuatro labores de azada, la primera, *el desmate* de hierbas, tiene lugar ya en la segunda quincena de noviembre; le sigue la *excava* o *alumbro*, mediante la cual se hace una especie de taza en torno a la cepa en los meses de enero o febrero para que recoja el agua

¹⁸ Los lagares de Tierra de Medina no diferían, en líneas generales, de los habituales en la actual región castellano-leonesa, son del tipo de prensa *romana* o, más frecuentemente llamado en la comarca, *de viga y piedra*. Para conocer su estructura véase la figura 1 y, al pie, la descripción que del mismo aparece en el *Semanario de Agricultura y Artes* del 17 de diciembre de 1801.

caída; la labor contraria, el *acobijo*, o formación de un montón de tierra alrededor de la planta para impedir la evaporación de la humedad acumulada, tiene lugar en marzo o abril, antes de que brote la vid, para no perjudicarla; y por el último el *recobijo*, con la misma finalidad anterior, en mayo. Entre las citadas labores se intercalan las de arada: en el mes de diciembre la *de rama*, que equivale a una cava; la más profunda y ancha es la *de marzo*, que equivale a una excava; y se cierra el ciclo con la *de mayo*, después del recobijo. Como se puede apreciar fácilmente por lo expuesto, hay en las prácticas reseñadas un claro objetivo: almacenar el máximo posible de agua, facilitando su penetración en la tierra mediante las labores de otoño a primavera e impidiendo su evapotranspiración, a través de la superficie reseca y de las hierbas, mediante las últimas labores de primavera, con la particularidad de que hay que adelantar todas las labores por exigencias del ciclo productivo. Todavía existe otra práctica que tiene la misma finalidad: La poda de la vid se realiza en corto y en redondo para que, al tener menos follaje, reduzca sus necesidades hídricas y para que, al adoptar una forma regular, contribuya a evitar la evaporación estival del suelo.

Los riesgos térmicos, por su parte, no se pueden combatir prácticamente más que a base de un adecuado calendario en las prácticas iniciales y finales de la producción vitícola. De todos modos, en el cultivo del viñedo, gracias a la consecución de un porte bajo de la planta, de unos 11 cm desde la cabeza hasta el suelo, se lograba acercar lo más posible el fruto a los suelos guijarrosos, que le servían frecuentemente de asiento, aunque sin tropezar con ellos; así, al comportarse aquellos como almacenes de calor, se logra la mayor eficacia de la acción solar en orden a la maduración de la uva; además se protegía a la flor contra los vientos fuertes y fríos, particularmente notables en el sector septentrional de la comarca, más elevado, por tratarse de un relieve aluvial inverso a base de terrazas fluviales.

Al margen de este recurso fisonómico, todo es cuestión de fechas. Y en este aspecto la fecha principal es la del comienzo del ciclo vegetativo, para que el cultivo aproveche al máximo las ventajas climáticas con los mínimos riesgos posibles. Por ello, la época de la poda de la vid es fundamental: ha de retrasarse lo más posible para que las heladas tardías no dañen a los brotes, pero sin que el retraso sea excesivo y, en consecuencia, los golpes ocasionales de calor durante el verano no causen graves mermas en la cosecha y sin que, al carecer de la conveniente integral térmica, la maduración del fruto sea imperfecta. Por ello, en la Tierra de Medina se consideraba idónea para la poda la fecha de febrero, tratando incluso de adelantarla si ello era posible climáticamente: más que la cantidad interesa la calidad gracias a una buena sazón del fruto.

b. Las peculiaridades enológicas de la Tierra de Medina

El método enológico de la Tierra de Medina pretendía como objetivo esencial la obtención de un blanco muy claro y puro, carente de viso o color dorado, y, a la par, hacer posible la crianza o añejamiento de parte de los caldos. Ambas pretensiones originan unas modalidades peculiares tanto en el proceso de elaboración seguido en el lagar como en los medios utilizados en la conservación de los mostos, primero, y de los vinos, después, en las cubas.

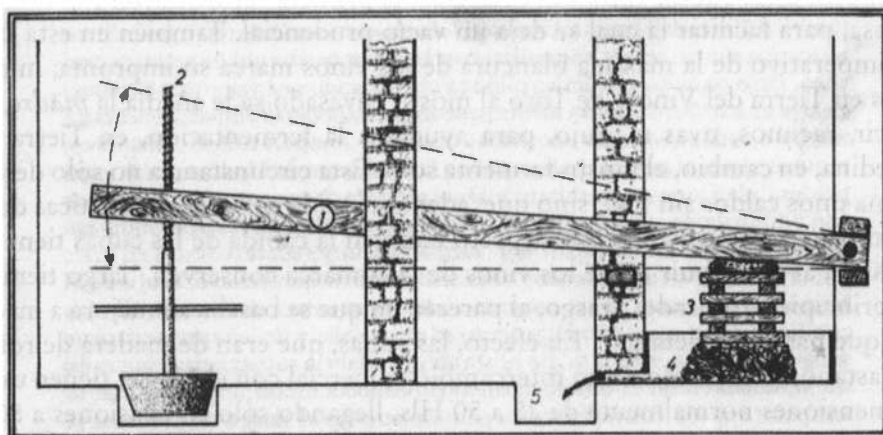
La primera de las exigencias, la claridad de los vinos, impone unas técnicas especiales ya desde el primer momento en el lagar¹⁹. Para que el mosto permanezca en éste el menor tiempo posible en contacto con el hollejo de la uva y el rampojo de los racimos y evitar de este modo, bajo la acción del calor, una primera fermentación que, con la liberación del tanino, entintaría o daría *viso* al mosto blanco, se procede a un prensado pronto y rápido, a diferencia de lo que es habitual en las zonas orientales castellanoleonesas²⁰. La labor de pisa, mediante los pies y los mazos y azadones, y la triple labor de prensado con sus correspondiente cortes del *pie*, por el procedimiento de la prensa *romana*, habían de efectuarse, pues, en un corto período de tiempo: uno, dos o, a lo sumo, tres días. Esta necesidad imponía unas dimensiones en el *lago* y en el *pilo* del lagar menores que en otras zonas. El primero posee en Tierra de Medina un volumen capaz de prensar un pie de sólo 30 a 50 cargas de uva, o a lo sumo, en los lagares más grandes, de 80 a 120 cargas, El *pilo*, por su parte, como cada carga de uva suele proporcionar un volumen de 65 a 95 litros de mosto, tiene una cabida media de 50 Hls²¹ (Ver figura 1).

¹⁹ "Sistema de fabricación de vinos en la Ribera del Duero" (in) *Gaceta de Agricultura del Ministerio de Fomento*. T. 3, núm.3, año 1877, pp. 285 y ss.

²⁰ Compárense estas dimensiones con las que son propias de los lagares de la Ribera burgalesa; en ésta la cabida del depósito grande es de 700 Hls. y la del pequeño, de unos 280 Hls. "Sistemas de fabricación de vinos en la Ribera del Duero"... pp. 285 y ss.

²¹ F. SALAS, *Cartilla de hacer el vino y fabricar vinagre*. Valladolid, 1824. 111 págs. Cfr. p. 89.

FIGURA 1: EL LAGAR TRADICIONAL DE TIERRA DE MEDINA



“El lagar es una pieza de 60 pies (unos 16 m) de largo, 20 (5,5 m) de ancho y de una altura proporcionada. En él hay una viga de olmo grueso de dos tercias en cuadro y de 40 a 50 pies de largo (11 por 14 m): el extremo más grueso está entre cuatro postes que llaman *merinas* y tiene un *taladro* en que se introduce de parte a parte horizontalmente un barrón de hierro que llaman *lobo*, cuyos extremos quedan entre las *merinas* para impedir que la *viga* (1) vaya atrás ni adelante, y sobre dichos postes o *merinas* carga una pared muy gruesa para contrabalancear la gran fuerza de la viga. A la otra punta tiene el *husillo* (2), cuyo extremo inferior se asegura en una piedra de una vara de alto y otra de diámetro (una vara equivale a 0,836 m). Hacia el medio de la viga se levantan hasta un *tirante* del techo dos postes que llaman *guiaderas*, porque impide que la viga se ladee a uno y otro lado. El piso del lagar está en declive hacia un *pilo* (5) de cabida de 300 arrobas (unos 50 Hls.) por lo regular, cuadrado y cubierto con tablas o con un enrejado de madera, o *castillo de madera* (3).

Molida, pues, la uva con un azadón o mazo largo, se forma un montón de figura de un queso debajo de la viga y lo más inmediato que se pueda a las *merinas*; rodéase el montón con una soga de mimbres de 22 hasta 34 pies de larga, y encima se ponen juntos tablones de cinco dedos de grueso, algo más largos que el pie o montón de uva; sobre ellos se cruzan unos maderos cuadrados y gruesos de cuarta y aún tercia en cuadro, que llaman *marranos*, en la dirección de la viga, y sobre éstos atraviesan otros tres maderos llamados *puentes* sobre los que descansa la viga para hacer la presión. Mientras se hace todo esto, está levantada la viga por la parte del *husillo*, y baja por el otro extremo, que se calza por encima para asegurarlo en aquella situación; luego se anda el *husillo* en sentido contrario y hace bajar la viga hasta que queda colgada la piedra, y así se comprimen con esta fuerza de palanca de 30 a 50 cargas de uva en cada *pie* (4), y hay lagares grandes que exprimen cada vez de 80 a 120 cargas. De cinco en cinco horas se deshace cada pie y se vuelve a formar hasta tres veces para darle otras tantas prensas. Cada carga da de 4 a 6 cántaros de mosto (de 64,5 a 96,5 litros).

(A.M.D.: “De la agricultura del partido de Medina del Campo” (in *Semanario de Agricultura y Artes dirigido a los Párrocos...* p. 391).

A medida que tiene lugar la pisa y prensado de la uva, se va trasegando el mosto a las cubas; entonces comienza la primera fermentación, la tumultuosa, para facilitar la cual se deja un vacío prudencial. También en esta fase el imperativo de la máxima blancura de los vinos marca su impronta; mientras en Tierra del Vino y de Toro al mosto envasado se le añadía la *madre*, es decir, racimos, uvas u orujo, para ayudar a la fermentación, en Tierra de Medina, en cambio, el mosto fermenta solo. Esta circunstancia no sólo determina unos caldos sin *viso*, sino que, además, incide en las características de la fermentación. En este último aspecto también la cabida de las cubas tiene su misión, al contribuir a que los vinos de la comarca conserven "largo tiempo el principio azucarado", rasgo, al parecer, en que se basaba su mejora a medida que pasaba el tiempo²². En efecto, las cubas, que eran de madera de roble o castaño, como fruto de un intercambio comercial con el Norte, tienen unas dimensiones normalmente de 25 a 50 Hls, llegando sólo en ocasiones a 80 ó 100 Hls. Este tamaño, aunque relativamente grande para la conservación del mosto una vez cocido, resulta más bien pequeño para un perfecto acabado de la fermentación tumultuosa. El resultado de uno y otro hecho era una fermentación más corta en los blancos comarcales que en los tintos extracomarcales, la cual, de este modo, es imperfecta también, quedando retenida, sin ser sometida a la transformación espirituosa o alcohólica, una importante cantidad de azúcar del mosto.

De fermentar tales azúcares se encarga una segunda fermentación, también llamada, por su carácter, *lenta* o *secundaria*, general en todos los vinos, y que se realiza con la boca de la cuba tapada ya con yeso. Pero, para que su desarrollo fuera el adecuado en los mostos blancos, aparte de los vasos de tipo medio, que son usuales en la comarca, necesitaba también unas bodegas dotadas de unas temperaturas constantes, requisito que, al parecer, presentaban las de Tierra de Medina por la gran profundidad que alcanzaban²³. Durante esta fermentación los caldos van adquiriendo una progresiva mejora, a medida que van logrando sus típicas características de aroma, sabor rancio y fuerza.

Pero en los vinos blancos solía ser frecuente que, una vez acabada la fermentación lenta por consumo del fermento, en virtud de las condiciones en

²² 22 A.M.D. "De la agricultura del partido de Medina" (in) *Semanario de Agricultura y Artes dirigido a los párrocos*. Año 1801, núm. 259 (Tomo X). Págs.385-395. Cfr. p. 392; S. DE MIÑANO BEDOY A, *Diccionario Geográfico...* Tomo VII, año 1827, p. 377, y A(rchivo del) M(inisterio de) A(gricultura), Leg. 87, exp. núm. 45, año 1885, *Información vitivinícola municipal de la provincia de Valladolid*. Año 1885. Leg. 87, exp. núm. 45.

²³ F. SALAS, *Cartilla de hacer el vino...* p. 89, y A. GARCÍA DE LA PUERTA, *Tratado práctico del cultivo de la vid o arte de hacer el vino*. Valladolid, 1836-1842. 2 tomos. Cfr. Tomo II, p. 50.

que todo el proceso se desarrolla y de las características de la uva verdejo, quedara, no obstante, parte de la sustancia azucarada sin mezclarse con el citado fermento. Gracias a ello, "con tal que la temperatura sea constante", no sólo disminuye el riesgo de perderse el vino, sino que "con el tiempo aumenta su vigor y espíritu, al paso que el azúcar se transforma en esto o estrecha sus vínculos con los demás principios"²⁴. En efecto, cantidades importantes de estos vinos se añejaban. Para ello, normalmente se conservaban en las cubas habituales, con la única atención de rellenarlas de vino de idéntica calidad; sólo los vinos que habían de añejarse durante más de tres años pasaban a las cubas de cerezo, cuya reducida capacidad oscilaba entre los 50 y los 150 litros. Y en este sentido tales recipientes se mostraban muy a propósito para su cometido, de modo que "vino de cerezo" equivalía a "vino añejo" por excelencia.

Las manipulaciones de mostos y vinos, una vez encubados, eran mínimas, siempre que la conservación de los mismos no estuviera en peligro. La única operación habitual, como preparación anterior a la venta, era la de la *clarificación*. Para contrarrestar los efectos colorantes de las heces que permanecen en la cuba y lograr, así, una mejor presentación del producto, los caldos eran tratados, por lo menos durante el siglo XIX, mediante tres prácticas consecutivas. La primera era el azufrado; la segunda, el derrame de determinadas sustancias orgánicas, realizado cinco o seis días después de la anterior, y finalmente la clarificación mediante una arcilla especial en el último cuarto de la luna de marzo. Sin embargo, la primera de estas operaciones no era habitual todavía en el siglo XIX; y en siglos anteriores, a juzgar por la documentación, era desconocida como práctica enológica.

Por el contrario, el uso de sustancias orgánicas, así como el de arcilla, tuvo ya un amplio uso desde el siglo XVI, que sepamos. Mediante las primeras se lograba no sólo una clarificación de los caldos; también servía para "adelgazarlos y prepararlos para su consolidación". La más usada de ellas era la sangre de toro, vaca o cerdo, en una cantidad apreciable, de 8 a 12 litros por cada 15 Hls de vino; su aplicación tenía lugar vertiéndose lentamente, para lo cual caía por la mano, a la par que se removía despacio con un palo procurando no llegar a la hez del fondo. Otras veces se empleaba también, sobre todo en el siglo XVI, clara de huevo o leche con nata, por lo que el Consejo de Medina llegó a prohibir la fabricación de las ricas y famosas natas de la ciudad²⁵.

²⁴ J. LÓPEZ OSORIO, "Principio, grandeza y caída de la noble villa de Medina del Campo" (in) I. RODRÍGUEZ Y FERNÁNDEZ, *Historia de Medina del Campo...* pp. 45-46; y G. MORALEJA PINILLA, *Historia de Medina...* p. 218.

²⁵ G. MORALEJA PINILLA, *Historia de Medina...* pp. 218-219.

En virtud del origen y cantidades empleadas de estas substancias, la mejora de los vinos por este procedimiento ocasionaba, sin duda, un costo importante; por ello, ya desde el siglo XVI, cuando aún no se debía de conocer la cantera de "tierra de La Nava", se usaba en Medina una arcilla muy fina originaria de Esquivias (Toledo), lo que por otra parte nos da idea de la importancia comercial alcanzada por los vinos de la Tierra, capaces de soportar un transporte de aquélla desde lugares tan alejados²⁶. Los costos descenderían con posterioridad cuando se descubrieron las cualidades idóneas que poseía para la clarificación la mencionada "tierra de La Nava", muy fina y pura —que pertenecía a la Mancomunidad de la Villa y Tierra de Medina—, al igual que la de Pozáldez o incluso la de Berceros, fuera ya de la comarca, para los términos más alejados de aquélla²⁷. Disuelta la arcilla previamente en agua, en la que se mantenía durante dos días para que se limpiaran sus impurezas y se formara una especie de lechada, y mezclada a continuación en un pozal con vino extraído de la cuba que se iba a tratar, se la vertía en ésta, mientras que se la iba removiendo, en una proporción de unos 10 kgs por cada 15 Hls de vino. Con su aplicación se eliminaban no sólo las impurezas, arrastrándolas al fondo de la cuba, sino que además se lograba neutralizar los ácidos del vino, ocasionando, pues, una mejora de su calidad.

2. UNA CALIDAD NO EXENTA DE DEFECTOS: LAS DEFICIENCIAS EN EL MÉTODO DE ELABORACIÓN Y SUS CAUSAS

Pruebas y testimonios de diversa índole sobre las deficiencias de los vinos blancos de Medina y su Tierra hemos encontrado desde el mismo siglo XVI. En las declaraciones de cosechas obtenidas desde 1592 a 1595 por el gremio del vino de Medina figura siempre una parte importante de vinos nuevos que tuvieron que "verter por las calles por ruines", en una cuantía siempre superior a los 2.500 moyos para un aforo total de sus bodegas de 15.000 a 17.000 moyos, lo que representa un porcentaje en torno a un 20 por ciento. En algunos casos el mal se extendió a toda la producción de algunos cosecheros, como le aconteció a don Baltasar de Estrada, que "vació 9 cubas, que tenían más de 150 moyos", es decir, unos 390 Hls; e incluso a veces la enfermedad hacía presa también en los vinos añejos, como en 1594 en que de 6.315 moyos de vino añejo y trasañejo hubo que vender a muy bajos precios 740 por ruines²⁸.

²⁶ A. HUETZ DE LEMPS, *Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne...* T. I, p. 330.

²⁷ A.G.S. Expedientes de Hacienda. Leg. 125, exp. núm. 13, fº 8.

²⁸ 28 G. MORALEJA PINILLA, *Historia de Medina* ...pp. 216 a 219.

Aunque la finalidad fiscal de tales declaraciones podía abultar las cantidades de vinos perdidos, el hecho de las imperfecciones queda, pues, claramente atestiguado. En esta línea deben interpretarse también las rígidas medidas tomadas a finales del siglo XVI y principios del siglo XVII por el Concejo de Medina a favor de una clarificación más perfecta convirtiendo el mal aclareo en el responsable de las deficiencias que sufrían sus vinos²⁹. Éstos, como era lógico, continuaron produciéndose durante los siglos XVII y XVIII. Un pleito sostenido por Medina contra los pueblos de su Tierra por los años de 1626 y siguientes achaca a éstos la pérdida del buen crédito de que antaño gozaban los vinos de la ciudad, como consecuencia de la introducción en las bodegas de esta ciudad del mosto procedente del viñedo de la comarca, dotados –se decía– de peor "beduño"³⁰. Por otra parte, los aforos de cosechas de diversos lugares de la Tierra, realizados durante los siglos XVII y XVIII, siempre presentan un número variable de cubas cuyo vino se había convertido en vinagre.

A pesar de que durante estos siglos la comarca padeció en su economía las consecuencias de las imperfecciones de los vinos blancos, no supieron, sin embargo, ver su auténtica raíz, de modo que las atribuyeron a factores siempre ajenos al método de elaboración. Fue en el siglo XIX, como fruto de las nuevas corrientes científicas que vivificaron los conocimientos agrícolas, cuando se derrumbó el mito, nacido a principios de los tiempos modernos y mantenido durante siglos, de la gran perfección de los vinos blancos "de Medina" o "de La Nava", a la par que se buscaron las auténticas causas originarias de sus frecuentes enfermedades. Autores extraños a la comarca e incluso los propios cosecheros de la Tierra empezaron entonces a tomar conciencia de éstas, como lo evidencian las respuestas al Interrogatorio vitivinícola de 1884³¹. Entre los primeros destacan el ingeniero agrónomo Daniel de Cortázar y, aún antes y con mayor fuerza, García de la Puerta, autores citados múltiples veces a lo largo de este trabajo.

De ambos es este último, sin duda, el gran develador de las imperfecciones de los vinos blancos, aunque sus denuncias –pues tal es su vía de expresión en este asunto– estén teñidas de un lenguaje polémico y un tanto deformante³². Como pruebas irrefutables de sus afirmaciones señala la existencia en Tierra de Medina de numerosos curanderos dedicados a remediar las enfer-

²⁹ A.H.N. Consejos. Leg. 24987, exp. núm. 10, año 1626 y Leg. 35355, exp. núm. 5. Medina del Campo, año 1750-54.

³⁰ A.M.A. Leg. 87, exp. núm. 45, *Información vitivinícola ...*

³¹ A. GARCÍA DE LA PUERTA, *Tratado práctico del cultivo de la vid...* Tomo I, pp. X y 81-82.

³² A.M.A. Leg. 87, exp. núm. 45, *Información vitivinícola ...*

medades de sus caldos, y la generalización, así mismo, de la práctica de recubrir con pez los utensilios relacionados con el vino, desde las cubas hasta los jarros, como medida de seguridad para que aquel no se altere; pero que parecía ser perjudicial en otros aspectos, como el de su sabor. Así, sabemos que a finales del siglo XIX los franceses, que importaban vino blanco de la comarca, pedían a los cosecheros que conservaran los caldos en cubas limpias, desprovistas de pez³³. Al mismo tiempo García de la Puerta hacía ver que todos los achaques provenían del método de elaboración seguido por los cosecheros, llegando a afirmar, aunque en una perspectiva generalizada a toda la actual región castellano-leonesa, que "lo que regularmente ejecutan es diametralmente opuesto a los verdaderos principios y a los mismos fines que se proponen en todas sus operaciones"³⁴. Tal juicio también es aplicable en parte a la Tierra de Medina, pues aunque ésta mostraba una superior racionalización vinícola, especialmente en cuanto a la rapidez del prensado, en el resto de las operaciones, por el contrario era asimilable al conjunto regional.

Es, pues, evidente que los vinos de la comarca han venido padeciendo a lo largo de la historia una serie de defectos, para cuya corrección los cosecheros habían de acudir a prácticas enológicas esporádicas con carácter de remedio. Una alteración bastante frecuente era su excesivo grado de *acidez*, que incluso daba lugar a la conversión de una parte en *vinagre*. En este segundo caso no cabía otra alternativa que arrojarlo. Pero si el mal no estaba muy avanzado, se procuraba remediar; para ello se solía acudir al "cabeceo", mediante la adición de vino añejo o alcohol destilado de vino, en una proporción adecuada³⁵; incluso el uso de la famosa arcilla blanca de La Nava servía para este fin, pues, según afirmación del propio García de la Puerta, era "casi capaz, bien aplicada, de convertir el vinagre en vino o el muy picante en vino potable, según la experiencia"³⁶.

Pero el más común y general de los defectos entre los vinos blancos era la *traba*³⁷. Ésta consiste en una pérdida de la liquidez del caldo y en la adquisición, en cambio, de una textura gruesa o espesa, llegando a formar hebra como el aceite. Al ser su causante una fermentación imperfecta, el remedio se

³³ A. GARCÍA DE LA PUERTA, *Tratado práctico...* T. II, p. 79.

³⁴ Esta práctica se usaba ya desde principios del siglo XVII por lo menos. Véase A.H.N. Consejos. Leg. 24987, exp. núm. 10, año 1626, *Pleito de Medina con su Tierra...* E igualmente era corriente en tales casos a finales del siglo XIX. A.M.A. Leg. 87, exp. núm. 45, año 1885. *Información vinícola ...*

³⁵ A. GARCÍA DE LA PUERTA, *Tratado práctico del cultivo de la vid...* T. II, p. 182.

³⁶ F. SALAS, *Cartilla de hacer vino...* págs. 91 y 92, y D. DE CORT AZAR, *Descripción física-geológica y agrológica de la provincia de Valladolid*. Memorias de la Comisión del Mapa Geológico de España. Madrid, 1877. 211 págs. Cfr. p. 191.

³⁷ A. GARCÍA DE LA PUERTA, *Tratado práctico...* Tomo I, p. 238.

conseguía estimulándola. Para ello se arrojaba en la cuba "arrope"³⁸ o se calentaban las bodegas hasta alcanzar la temperatura necesaria; y luego, una vez bien fermentada la cuba, se trasegaba su vino a otra, azufrada previamente. Otras deficiencias a que también estaban expuestos los blancos medinenses eran la pérdida o no consecución de fuerza, tornándose, por tanto, *flojos* o débiles, y, en otro aspecto, la posibilidad de *torcerse*, es decir, de perder el color blanco. En el primer caso había que cabecear la cuba dañada; y, para que recobrara su color, había que proceder a las típicas prácticas clarificadoras que, en circunstancias normales, sólo constituían una labor de presentación del producto, previa a su exhibición en el mercado.

a. Las deficiencias en el método de elaboración:

Es evidente que la causa última responsable de las alteraciones padecidas por los vinos blancos reside en las condiciones climáticas de la comarca, muy similares, en grandes rasgos, a las del resto de la región castellano-leonesa. Éstas, en efecto, agravadas por las servidumbres colectivas, daban lugar a la realización en multitud de ocasiones, también en la comarca medinense, de una vendimia carente de las adecuadas exigencias de madurez en las uvas; en semejantes circunstancias es frecuente la falta de azúcares o el exceso de agua en el fruto³⁹. Frente a estas condiciones naturales de base, el método de elaboración de los vinos blancos, en lugar de apuntar preferentemente a su posible corrección, se proponía como objetivo fundamental y casi único el logro de un caldo muy claro. Como consecuencia, el mosto producido fermentaba frecuentemente de una manera imperfecta, ocasionando vinos débiles y ácidos y con otras alteraciones características.

Sin embargo, aún en el estado de conocimientos de la época, eran posibles unas prácticas enológicas más racionales desde el punto de vista técnico. A tres fases de la fabricación vinícola debían afectar éstas, según los autores del siglo XIX: La primera se refería a la preparación de la uva antes de someterla al proceso de elaboración; la segunda afectaba a la fermentación, y la tercera, a las operaciones posteriores tendentes a lograr una correcta conservación de los vinos. De éstas, en la comarca medinense se realizaban algunas, y sin tener su uso un carácter generalizado, sólo a finales del siglo XIX.

La preparación del producto para facilitar la fermentación se podía realizar mediante su oreo, difícil en la comarca; o, mejor, mediante el uso de absorbentes en la uva o en el mosto para eliminar el exceso de agua o de aci-

³⁸ El *arrope* se obtiene haciendo hervir el mosto, que puede haber sido saturado anteriormente con caliza blanca y al que se puede también ayudar mediante la adición de azúcar.

³⁹ A.M.A. Leg. 87, exp. núm. 45, año 1885, *Información vinícola...*

dez, o también tratando el producto con azúcar o arropo para contrarrestar la falta de sazón. Pero tales cuidados eran desconocidos: sólo a finales del siglo XIX encontramos en Alaejos el uso de "yeso" o espejuelo para ayuda de la fermentación⁴⁰. Ésta, por otra parte, es verdad que ofrecía la ventaja de realizarse en la cuba después de sólo un breve período (2 ó 3 días) de pisa y prensado en el lagar. Pero, al no añadir "madre" a las cubas, por preservar el color del blanco, se procedía "contra el orden regular y natural", sobre todo en años de maduración deficiente de la uva, pues aquélla posee la virtud de vigorizar el mosto, aunque también le dote de "viso" o color dorado⁴¹. De este modo, la pérdida de fuerza del mosto y, en consecuencia, la producción de un vino flojo y expuesto a perderse es un mal que con frecuencia se cebaba en los caldos de la Tierra de Medina.

Por último, si este tipo de fermentación era la habitual, tampoco estaba generalizada, una vez acabada ésta, la práctica del *trasiago* del líquido, complementado con el correspondiente *azufrado* del nuevo vaso. Sin embargo, esta operación, al eliminar el contacto de las heces con el vino y, por tanto, la posibilidad de una fermentación nefasta, hubiera redundado en beneficio de una mayor clarificación y, sobre todo, hubiera proporcionado a aquél una mayor estabilidad. Por ello, García de la Puerta no dudaba en tachar la conducta opuesta de "contraria a los principios del arte"⁴². y ésta era precisamente la que dominaba en la comarca. El *trasiago* durante la Edad Moderna afectaba a algunos añejos que se cambiaban a un tonel de cerezo; pero, como medida adoptada después de la fermentación, sólo comienza a introducirse a comienzos del siglo XIX⁴³; ya finales del citado siglo seguía siendo una práctica muy poco frecuente entre los vinicultores y que de ninguna manera afectaba a toda la cosecha⁴⁴. El *azufrado*, por su parte, sólo se empleaba en las cubas que quedaban semivacías después de una venta, como práctica destinada a la clarificación o como medida de desinfección llevada a cabo, con las cubas vacías, antes de la mostería; pero como norma subordinada al *trasiago* no era, lógicamente, frecuente.

b. Las causas socioeconómicas:

Si a pesar de ser conocidos ya en la época unos procedimientos enológicos sencillos de indudable eficacia, éstos no se llevaban a cabo en Tierra de

⁴⁰ A. GARCÍA DE LA PUERTA, *Tratado práctico...* Tomo I, p. 300.

⁴¹ T. DE ARAÚJO, "Memoria sobre la confección y elaboración de los vinos" (in) *Colecciones de disertaciones sobre varios puntos agronómicos*. Madrid, 1819, p. 352.

⁴² A. GARCÍA DE LA PUERTA, *Tratado práctico...* Tomo I, p. 19.

⁴³ A.M.A. Leg. 87, exp. núm. 45, *Información vinícola...*

⁴⁴ A.M.A. Leg. 87, exp. núm. 45, *Información vinícola...*

Medina con carácter general, ello se debía a unas determinadas circunstancias socioeconómicas, cuyo alcance es preciso poner de relieve.

La estructura de la propiedad de los medios de elaboración y conservación del vino constituye, sin duda, un primer hecho que condiciona las vías seguidas por la comarca en la vinificación y, por tanto, en su oferta comercial. A juzgar por los datos del Catastro de Ensenada para mediados del siglo XVIII, extensibles con seguridad a toda la época moderna, la propiedad de los lagares era casi exclusiva de un reducido grupo de viticultores, sin que exista apenas la modalidad de copropiedad de varios vecinos o "aparcería". Formaban parte del grupo propietario los grandes labradores, parte de los medianos, una importante proporción del clero y algún vecino más capaz del sector secundario y terciario, como abogados, escribanos y maestros de obras; quedaban, en cambio, al margen la mayor parte de los propietarios foráneos, que poseían en general sus medios en el lugar de residencia, la totalidad de los jornaleros y las gentes de oficios modestos, así como los labrantines.

La reducida posesión de lagares es explicable por la fuerte inversión en un momento dado que aquella supone; por ello, la propiedad de las bodegas está mucho más generalizada, participando en ella, ya en bloque, el escalón de los medianos viticultores: Sólo era cuestión de ir picando bajo la casa durante el invierno a la luz de una vela. Por añadidura existía la posibilidad de unión en el trabajo y, por tanto en la posesión de la cueva, de varios vecinos, de modo que ésta aparece frecuentemente dividida en varios *cañones*, cada uno de los cuales pertenece a un dueño distinto. Si consideramos que algunos grandes cosecheros poseían varias bodegas, pero que también había un número relativamente importante de bodegas compartidas entre varios propietarios, es lógico deducir que la mitad, o incluso más, de los propietarios vitícolas vecinos tenían parte en estas construcciones vinarias. Pero con mayor facilidad aún se podía entrar en posesión de una cuba o "basto"; para ello sólo era necesario el intercambio del propio vino por las "duelas" de roble y castaño y los arcos de olmo que aportaban los arrieros montañeses en sus descensos a Castilla; de esta circunstancia deriva una mayor participación de los vitivinicultores en el concepto de medios de envase. Considerando solamente a los vecinos viticultores, el porcentaje se eleva a más de dos tercios. Tal posesión era casi completa entre los eclesiásticos dueños de viñas y entre los cosecheros seglares; en cambio, era mucho menor entre el resto de los viticultores, faltando casi en absoluto entre los jornaleros.

Pero, como es lógico, la capacidad de envase entre los dueños de cubas era diversa. En este aspecto el rasgo más destacable era la gran desigualdad existente. Un tercio de aquellos, cada uno de los cuales participaba con unos

niveles siempre inferiores a los 65 Hls de capacidad de encubaje, apenas lograban rebasar el 5 por ciento del almacenamiento total, mientras que otro tercio de propietarios de cubas, que ocupaban los escalones más importantes, con una capacidad siempre superior a los 200 Hls reunían algo más de las tres cuartas partes de la capacidad total. El contraste resulta aún más nítido si se tiene en cuenta la categoría superior de la capacidad de envase, por encima de 500 Hls. Entonces se percibe que sólo un 10 por ciento de los dueños de cubas acaparan casi la mitad de la capacidad total.

Ello, evidentemente, sólo era posible por un reparto desigual, entre los diversos grupos sociales, de los medios de conservación de los caldos. Así, el envase inferior a los 65 Hls es atributo de los jornaleros. Este nivel de capacidad es también el más habitual entre las gentes de servicios y artesanos, aunque este grupo alcanza además las categorías medias y superiores de encubaje. Pero estas últimas, por encima de 500 Hls, eran patrimonio casi exclusivo de eclesiásticos y grandes labradores, sin que tampoco faltara una apreciable representación de los pequeños labradores en los escalones inferiores de almacenamiento y este grupo nutriera también las categorías medias del mismo.

De la estructura de la propiedad de los medios de elaboración y conservación del vino, que se ha expuesto, se deriva una consecuencia económica de gran trascendencia en cuanto a las posibilidades enológicas de los viticultores. Una importante proporción de éstos, quizás un tercio e incluso más, al carecer de instalaciones e instrumental vinícola propio, están en una situación de incapacidad práctica de costear una esmerada fabricación de sus vinos, e incluso parte de ellos de elaborar el producto de sus viñas. En efecto, un número relativamente importante de pequeños viticultores se veían precisados a acudir al arrendamiento de alguno de tales medios. Unas veces se accedía por esta vía al uso de las cubas, y otras, más sin duda, al de las bodegas; pero donde debía de proliferar la necesidad de contar con la propiedad ajena era en los lagares. La carga económica, por tal concepto, que la vinificación y almacenamiento representaba para ellos, les impedía atenciones especiales en el método de elaboración, más aún si tenemos en cuenta que en su generalidad eran nulas las posibilidades de destino comercial de sus caldos. Ante la imposibilidad de pagar tal carga y apremiados por diversas obligaciones pecuniarias en conceptos de deudas e impuestos diversos, parte de los pequeños viticultores se veían forzados a ofrecer el producto de sus viñas, en su totalidad o sólo en parte, a los grandes cosecheros y regatones del lugar o de los pueblos comarcanos, especialmente de los más importantes centros vitícolas. Unas veces se hacía la venta en forma de uva y otras en mosto que aún no había alcanzado el estado de vino. Esta circunstancia nos explica la

capacidad de almacenamiento de los grandes cosecheros, superior a la producción que normalmente obtenían de sus viñedos: Parte de este envase se destinaba al añejamiento, pero otra parte se llenaba mediante mosto procedente de la compra del producto ajeno.

Si los viticultores pequeños quedaban al margen de una vinificación adecuada e incluso si algunos de ellos ni siquiera elaboraban el mosto, los medianos, por su parte, también carecían en general de capitales suficientes para acometer semejante empresa⁴⁵. A este nivel de cosecheros las labores de cultivo de las viñas ya habían de ejecutarse en parte, por aquellos que superaban las 10-15 has, acudiendo a jornaleros agrícolas. La necesidad de mano de obra ajena a la explotación se tornaba más perentoria en la época de vendimia y mostería para las diversas operaciones que habían de simultanearse. Otros gastos era preciso realizar anualmente en el mantenimiento de los propios medios de elaboración y envase, como arreglo, limpieza y reposición de cubas, y, con bastante frecuencia, en el arrendamiento de éstas, de bodegas y, sobre todo, de lagares.

Si una propiedad vitícola de tipo medio puede afrontar, con un margen de comodidad más o menos estrecho, según sea aquélla, los *costos vitivinícolas* enunciados, ello sólo es posible gracias a un rígido control de la municipalidad sobre los mismos, al regular todos los trabajos asalariados que implican. Pero carecen, en absoluto, de posibilidades para mejorar la calidad de los vinos mediante las prácticas enológicas que serían deseables: Gran parte de ellos han de dar pronta salida a su producción para satisfacer necesidades de consumo familiar y pagos de deudas, rentas e impuestos, y otros carecen de los ingresos que serían necesarios para atender los nuevos jornales a que tales prácticas darían lugar. En este sentido es significativo el hecho de que los cosecheros de este grupo nunca dediquen parte de su cosecha para añejar, a no ser por obligación, al no encontrar comprador en el año.

Solamente, pues, los grandes cosecheros, dotados de importantes recursos económicos, podían llevar a cabo una elaboración más perfecta, en la medida en que lo permitían los conocimientos de la época. Sin embargo, hay dos circunstancias comerciales que van anular, en gran parte, esta posibilidad. La primera consiste en el *tipo de demanda* que se produce: Ésta se orienta preferentemente al color más que a la fuerza y calidad del vino; lo que se pide, sobre todo por gentes de las montañas cantábricas, es un vino blanco muy claro y puro, que carezca, a ser posible totalmente, de "viso". A la satisfacción de esta condición de la demanda tiende precisamente el método

⁴⁵ A.M.A. Leg. 87, exp. núm. 45, *Información vitivinícola...*

de elaboración seguido en Tierra de Medina. Pero la consecución de esta característica en los vinos lleva consigo, como hemos visto, un modo de fabricación, especialmente en la fase de fermentación, que implica evidentes riesgos en el caso de resultar ésta fallida.

No obstante, semejante método enológico no es óbice para que los grandes cosecheros puedan realizar unas prácticas complementarias conocidas, anteriores y posteriores a la fermentación, y que eliminarían gran parte de los males que aquejaban a los blancos de la Tierra. Si tal conducta era casi enteramente desusada, se debía a otro factor: la proclividad del gran cosechero y, más aún, del regatón puro al *negocio fácil*. En efecto, antes que dirigir sus inversiones a la obtención de producto aún más cualificado, prefería, basándose en la superioridad de los vinos de la comarca sobre la gran mayoría del resto regional, que le aseguraba su venta, multiplicar la cantidad mediante las compras de uva o de mosto a los pequeños viticultores. La diferencia a su favor entre el precio de compra y el de venta superaba, sin duda, los riesgos de un método enológico que distaba de ser perfecto. Los beneficios, mediante el simple procedimiento de reservar parte del vino almacenado de un año para otro, especialmente cuando se esperaba una mala cosecha, se podían multiplicar conjugando la práctica del añejamiento con el juego a la escasez.

Únicamente a finales del siglo XIX, coincidiendo con una nueva coyuntura económica general en el comercio de los vinos, se va esbozando una actitud renovada en las prácticas vinícolas, aunque sea de una manera tímida aún, y que no afecta de igual forma a todos los pueblos y a todos los cosecheros; a ello contribuyen dos circunstancias: comercial, la una y técnica, la otra. Por estas fechas la demanda de vinos comienza ya a prestar más atención a la calidad que al color –“aunque tengan un color dorado”, se dice–; lo que se debe, en parte, a las exigencias de una cierta comercialización exterior, colonial o francesa. Por otra parte, los nuevos sistemas de prensado moderno, que comienzan a adquirir algunos grandes viticultores, abaratan los costos de elaboración de los vinos permitiendo mejorar, de paso, su calidad. De todos modos, el proceso de cambio, en la citada época, sólo aparecía iniciado, de modo que el volumen de producción afectado debía de ser muy escaso todavía.

EL SECTOR VITIVINÍCOLA EN CASTILLA Y LEÓN EN LA EDAD CONTEMPORÁNEA

JUAN ANDRÉS BLANCO RODRÍGUEZ

A pesar de la notable importancia que tiene la vitivinicultura en las tierras que constituyen la actual Castilla y León, llama la atención la escasa atención que ha recibido de los historiadores en general y de los cultivadores de la Historia Económica en particular, en contraste con las numerosas publicaciones científicas que existen sobre los vinos franceses o italianos y, dentro de España, sobre algunas regiones vitícolas de Cataluña, Andalucía o el caso de La Rioja. En Castilla y León contamos con escasos trabajos de investigación y pocas obras, más allá de las consabidas guías de divulgación, y muy en particular para la edad contemporánea, a pesar de su importancia económica, y más aún cuando el vino es valorado como un elemento esencial de lo que se ha venido en llamar la dieta mediterránea en el marco más amplio de la “cultura mediterránea”.

Además de los consabidos apartados en obras más generales sobre historia agraria o historia económica¹, junto a las referencias existentes en la producción por parte de la historia regional o local, habría que destacar la obra del geógrafo francés Alain Huetz de Lempis de los años sesenta, con versión reciente en español², y contados trabajos sobre aspectos concretos entre los que cabe citar un estudio sobre El Bierzo del siglo XVIII³, otro de F.

¹ Un resumen general español puede verse en J. PAN-MONTOJO (1994), *La bodega del mundo. La vid y el vino en España (1800-1936)*. Madrid, Alianza Editorial. Con amplia recopilación de fuentes y bibliografía.

² A. HUETZ DE LEMPS (2001), *Vinos y viñedos de Castilla y León*. Tomo I, Valladolid, Junta de Castilla y León, Fundación Castellano Leonesa para la Cultura del Vino. La obra original es de 1967, *Vignobles et Vins du Nord Ouest de l'Espagne*, Burdeos, CNRS. Un resumen de la misma (1962), “Principales aspectos de los viñedos del sur de la cuenca del Duero” en la revista *Estudios Geográficos*, C.S.I.C., XXIII, 86, febrero, pp. 57-78.

³ J. M. BARTOLOMÉ BARTOLOMÉ (1996), *Vinos y viticultores en El Bierzo. Sociedad y estructuras económicas durante el siglo XVIII*. León, Universidad de León.

Molinero Hernando sobre la tierra de Roa⁴, el de Fray Valentín de la Cruz sobre Burgos⁵, un trabajo el sector en Aranda de Duero⁶, junto a otro que estudia el chacolí de Burgos⁷ y dos meritorios trabajos, no propiamente de historia económica, de Ángel M.^a Arenaz Erburu⁸. Habría que mencionar también otras publicaciones en las que se trata de aunar la vitivinicultura con aspectos artísticos, culturales y gastronómicos. Nos referimos a las obras de Ubaldo de Casanova⁹ y la que coordinamos con el profesor Fernando Bianchi de Aguiar, antiguo Presidente de la O.I.V., en la que se tratan las rutas vitivinícolas del Duero en las zonas portuguesa y española¹⁰. Existen también publicaciones más generalistas editadas por distintas instituciones como Diputaciones, Junta de Castilla y León, Cajas de Ahorros, Consejos Reguladores de las D.O., Asociaciones de Vinos de la Tierra, MAPA y algunos medios de prensa¹¹.

DESARROLLO HASTA LA FILOXERA

El incremento del viñedo en las tierras de la actual Castilla y León es una nota más, pero importante, de la evolución agrícola de los siglos XVI hasta el XIX¹², ligado a la exportación hacia la cornisa cantábrica. Son siglos de esplendor para zonas como la Ribera del Duero. Como apunta Fray Valentín de la Cruz, “quizás los siglos de oro del vino ribereño en su cantidad de pro-

⁴ (1979), *La tierra de Roa, la crisis de una comarca vitícola tradicional*. Valladolid, Universidad de Valladolid.

⁵ (1990), *Burgos, viña y bodega*, Burgos, Caja de Ahorros Municipal.

⁶ “El viñedo, vino y bodegas en la Historia de Aranda de Duero”.

⁷ P. ARRIBAS (1989), *El Chacolí de Burgos. Vino heroico de la primitiva Castilla*. Burgos, Caja de Ahorros Círculo Católico de Burgos.

⁸ (1990), *Toro, sus viñas y sus vinos*. Zamora, Caja Duero. Recientemente ha publicado un nuevo trabajo, *Estudio vitivinícola de las zonas de Toro, Tierra del Vino, Fermoselle y Valles de Benavente*. Zamora, Centro de la UNED de Zamora, 2002.

⁹ (1993), *Comarcas vinícolas de Castilla y León*. Valladolid, Junta de Castilla y León y (1997), *Paseo por las comarcas vinícolas de Castilla y León*. Valladolid, Junta de Castilla y León, Consejería de Agricultura y Ganadería.

¹⁰ (2001), *Rutas de los vinos del Duero. Rotas dos vinos do Douro*. Zamora, Fundación Rei Afonso Henriques.

¹¹ Se podrían citar, entre otras, DIPUTACIÓN DE ZAMORA (1990), *Vinos de Toro*; R. GUERRA (1995), *León y sus vinos*, Diputación de León; JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN (1996), *Los vinos de Castilla y León*, Valladolid, Tecnimedia; JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN (1999), *Quién es quién en los vinos de Castilla y León*, Valladolid; VV.AA. (1992), *La Ribera del Duero. Sus viñas y sus vinos*, Valladolid, Caja España; INDO/MAPA (1982), *Catastro vitícola y vinícola de la provincia de Ávila*, Madrid; INDO/MAPA (1982), *Catastro vitícola y vinícola de la provincia de Salamanca*, Madrid. Artículos sobre el sector en EL NORTE DE CASTILLA, EL MUNDO DE CASTILLA Y LEÓN y en el semanal LA POSADA.

¹² Véase A. HUETZ DE LEMPS (2001), p. 150.

ducción fueron los siglos XVI y XVII¹³. La llegada de los Borbones, partidarios de otros gustos, de vinos más ligeros, comportó la pérdida de mercado para vinos castellanos como los de Toro, pero durante este mismo siglo XVIII se amplió el comercio con el norte de España. El crecimiento del viñedo fue una realidad, aunque distinta según zonas.

Efectivamente, un elemento importante es que las tierras de Castilla y León se convirtieron en el *Midi viticole* de la cornisa cantábrica. Las ferias de Medina se trasladan a Burgos y dieron a esta población el monopolio del comercio cántabro con el norte de Europa. Jovellanos, en su *Informe sobre la Ley Agraria*, daba cuenta de la importante presencia de los vinos de Rueda, La Nava y La Seca en el Principado de Asturias¹⁴. Esta demanda desde el norte determinó que el cultivo se trasladara a zonas más próximas. En Alaejos y las Medinas –del Campo y de Rioseco– se arrancaron vides, a favor de los cereales. El vino de La Nava sustituyó al de Tierra de Medina, y La Seca es en el XIX el principal centro productor de la actual denominación de origen Rueda¹⁵.

En el conjunto de las tierras de la actual Castilla y León, durante el siglo XVIII el viñedo ocupa el segundo lugar entre los cultivos de la región tras los cereales, pero a bastante distancia. El vino era un producto de importancia en la dieta, por lo que se extendía muy al norte, en tierras en ocasiones poco aptas. Por ello la extensión que ocupaba el viñedo a mediados del XVIII, según Huetz de Lemps, era muy superior a la actual. Según los datos de los diversos catastros, a mediados de ese siglo la extensión no sería inferior a las 180.000 hectáreas y la producción estaría en torno a 1.250.000 Hl de vino al año. A la cabeza Valladolid con 51.120 has y entre 300.000 y 350.000 hectolitros. No menos llamativa era la aportación de Palencia, donde casi ha desaparecido el viñedo en la actualidad, que tiene en esa época 28.343 has y 278.000 Hl, concentrado en la comarca de Tierra de Campos.

En líneas generales, mientras los transportes son lentos y penosos, los vinos de Castilla y León desempeñaron el papel de *Midi viticole* para toda la región vasco-cantábrica, como apunta Huetz de Lemps¹⁶. Los vinos más afamados eran los blancos de tierra de Medina y los tintos de Toro y Ribera del Duero. Si en el siglo XVI la demanda procedía de las ciudades de la región, ahora, con la decadencia de éstas, la demanda procede de las provincias cantábricas: Asturias, Santander y País Vasco. Los arrieros de la

¹³ Ob. cit. p. 41.

¹⁴ Véase U. DE CASANOVA Y TODOLÍ (1997), p. 20.

¹⁵ Véase A. HUETZ DE LEMPS (2001), pp. 200 y ss.

¹⁶ (1962), p. 66.

montaña bajaban cada año para cambiar sus productos por los vinos y trigos de Castilla.

El crecimiento del sector durante el XVIII fue muy visible en zonas como El Bierzo. En esa comarca –a caballo entre León y Galicia– a lo largo del siglo la producción va en aumento hasta los años 1780-1785, momento en que se registra una recesión, para volver a recuperarse a principios del XIX y en especial a partir de 1830-34¹⁷. El catastro del marques de la Ensenada confirma el incremento de la vid en esta comarca, ocupando una parte importante del terrazgo de secano¹⁸. En concreto, Bartolomé distingue varias fases: 1) Una primera de crecimiento sostenido de 1730 hasta 1764. 2) El periodo que va de 1765 hasta 1784 se caracterizaría por una sobreproducción notable. 3) De 1785 a 1794 descendería visiblemente la producción. 4) La etapa que va de 1795 hasta mediados del XIX contemplaría dos fases de expansión separadas por el intervalo de la guerra de la Independencia.

La cifra de 130.000 Hl a principios del XIX dada por Huetz duplicaría la reflejada en el catastro de Ensenada. Se debería ese crecimiento en la primera mitad del XIX al incremento de la demanda por parte de sus mercados tradicionales debido a la mejora agrícola y al crecimiento demográfico¹⁹. En El Bierzo los cosecheros y productores de vino procuraban controlar los gobiernos locales para asegurarse el monopolio de la venta en las villas y mantener la venta al por mayor libre de impuestos, estableciéndolos en la venta al por menor que tenían asegurada, recurriendo al fraude si fuera necesario para lograr mayor competitividad²⁰.

La situación del Bierzo no es equiparable sin más al resto de Castilla y León. La comarca leonesa tiene recursos para aguantar la crisis a partir de los años 70 del XVIII y no recurren, como en otras zonas de Castilla, a arrancar las vides y sustituirlas por el cereal. Pueden esperar a que mejore la coyuntura, lo que se dará en el XIX por factores exógenos y no por causas endógenas²¹.

Pero el sector en el Bierzo se resentirá ante el efecto del *oidium* de 1868 y la filoxera, y, como afirma Bartolomé, por el hecho de que no se “hayan producido las transformaciones industriales y de estructuras tan necesarias y que constituyen una rémora, incluso en los momentos actuales”²².

Las debilidades que constata Bartolomé para El Bierzo se pueden ampliar a otras zonas de Castilla: falta de inversiones en transformación de

¹⁷ Véase J. M. BARTOLOMÉ (1996), p. 94

¹⁸ Ibid., p. 95 y A. HUETZ (2001), pp. 151 y ss.

¹⁹ J. M. BARTOLOMÉ (1996), p. 110

²⁰ Ibid. p. 393

²¹ Ibid. p. 396.

²² Ibid. p. 396.

estructuras y en la producción industrial del vino y derivados de la uva, como sí ocurre en el campo de Tarragona en el XVIII, y de ahí la amenaza constante de la sobreproducción; mala conservación en algunos casos, y finalmente problemas de consolidación de un mercado significativo estable más allá del campesino inmediato. En el caso de El Bierzo esta situación se traducirá en problemas agudos cuando desarrollen viñedos ciertas zonas como la Maragatería o la Bañeza, o lleguen vinos de Tierra del Vino de Zamora o de Toro²³. El esquema de esta situación se repetirá en otras zonas de nuestra región.

En términos generales, en la segunda mitad del XVIII se asiste a un retroceso en el viñedo de las tierras de León y Castilla la Vieja en parte debido a que los precios del vino pierden posiciones frente a los del trigo y se incrementan al mismo tiempo los costes. Ante la pérdida de rentabilidad los viñedos de menor calidad empiezan a ser desceparados, proceso que se acelera en los últimos años del XVIII y primeros del XIX.

En su Diccionario de mediados de siglo XIX, Pascual Madoz ofrece datos significativos respecto al sector, datos referidos a 1799²⁴. En conjunto, en las provincias de la actual Comunidad de Castilla y León se producen en un año medio más de once millones de arrobas o cántaros, oscilando el precio de 6 a 20 reales el cántaro según lugares. Destaca la producción de Valladolid, pero también la de Palencia y aún la de Segovia. Veámoslo provincia a provincia:

– Ávila: 161.541 arrobas de vino, a 15 reales, 2.423.115 reales de vellón²⁵. Para 1805 se dan otros datos: 100.233 arrobas de producción que suponen, a 11 reales, 1.102.563. En un año mediano se obtendrían unas 80.000 arrobas.

– Burgos: 605.330 arrobas, a 20 reales la arroba, 12.106.600 reales de vellón²⁶. Especial atención presta Madoz a Aranda de Duero. En esas fechas se recogen de 120.000 a 150.000 cántaras. “El vino es tinto oscuro, sano y de poca fuerza y de no desagradable sabor; pero por la mala elaboración, ni es tan bueno como la uva lo permite, ni se conserva en buen estado más de un año, por cuyo motivo suelen arrojar al río muchos miles

²³ Ibid. pp. 396-397

²⁴ *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar*. Madrid, 1845-1850. En 1983-1984 la editorial Ámbito ha publicado lo referente a las nueve provincias de Castilla y León.

²⁵ P. MADDOZ (1984). *Ávila*. Prólogo de Serafín de TAPIA, p. 82.

²⁶ P. MADDOZ (1984). *Burgos*. Prólogo de Jesús CRESPO REDONDO, p. 247.

de cántaras cuando viene una grande cosecha, teniendo alguna semejanza con el de Burdeos²⁷.

– León: Producción total de 542.780 arrobas a 8 reales, 4.342.240 reales de vellón²⁸.

– Palencia: Producción de 1.216.387 cántaros por un valor de 9.731.096 reales de vellón²⁹.

– Salamanca: Producción total de 382.533 arrobas a un precio medio de 10 reales: 3.825.330 reales³⁰.

– Segovia: Una producción total de 984.270 arrobas a un precio medio de 10 reales: 9.842.700 reales de vellón³¹.

– Soria: Producción: 130.919 arrobas a un precio medio de 15 reales: 1.963.785³².

– Valladolid: Producción anual a mediados del siglo XIX de 1.730.923 arrobas por valor de 17.309.230 reales de vellón³³.

– Zamora: Producción anual según datos de 1799 de 652.506 arrobas a un precio de 6 reales: 3.915.036 reales de vellón³⁴.

La producción total de las provincias de la actual Castilla y León sería a fines del XVIII según Madoz de 10.014.919 arrobas, más 1.216.387 cántaros en Palencia, que harían un total de 11.231.306 arrobas o cántaros que supondrían unos 180 millones de litros. El precio oscilaría entre los 6 reales de Zamora y los 20 de Ávila.

Superado ese primer momento de crisis de fines del XVIII y las dificultades derivadas de la Guerra de la Independencia contra Napoleón y las vicisitudes de la supresión del Antiguo Régimen en el plano jurídico y económico, ciertas medidas van a facilitar la ampliación del viñedo y de la producción: La supresión de los privilegios de la Mesta desde primeros de siglo y los efectos de las desamortizaciones supusieron un incremento de la actividad agraria en la Meseta. El crecimiento agrícola no se limitó a la extensión de la superficie cultivada de cereal, sino que la especialización también tuvo su papel como se refleja en el aumento de la extensión del viñedo.

²⁷ Ibid. p. 51. Reconoce sin embargo Madoz “que algunos particulares han hecho vinos de mejores calidades y de mayor duración; mas el país no los imita, ya por rancias preocupaciones en los pudientes, ya por falta de capitales que arriesgar en los pequeños cosecheros”. Véase también F. V. DE LA CRUZ (1990), p. 44.

²⁸ P. MADDOZ (1983), *León*. Prólogo de Miguel CORDERO DEL CAMPILLO, p. 157.

²⁹ P. MADDOZ (1984), *Palencia*. Prólogo de M.ª Paz CABELLO RODRÍGUEZ, p. 156.

³⁰ P. MADDOZ (1984), *Salamanca*. Prólogo de Ángel CABO ALONSO, p. 203.

³¹ P. MADDOZ (1984), *Segovia*. Prólogo de Ángel GARCÍA SANZ, p. 173.

³² P. MADDOZ (1984), *Soria*. Prólogo de Carmelo ROMERO, p. 222.

³³ P. MADDOZ (1984), *Valladolid*. Prólogo de Domingo SÁNCHEZ ZURRO.

³⁴ P. MADDOZ (1984), *Zamora*. Prólogo de Basilio CALDERÓN, p. 178.

Sin embargo, no faltan las trabas al desarrollo posible. Un problema fundamental será la carencia de las infraestructuras de transporte precisas para favorecer el mercado de los vinos y sus derivados. La situación de Zamora puede servir de adecuado ejemplo. A mediados del XIX, como apunta Basilio Calderón en el mencionado prólogo de la obra de Madoz, no contaba con una mínima infraestructura de transporte que respondiera a las crecientes necesidades comerciales, lo que determinaba la imposibilidad de aprovechar adecuadamente los recursos naturales y posibilitaba la pervivencia de no pocos arcaísmos. Hasta la segunda mitad del XIX la provincia de Zamora permanece en el más completo aislamiento. Considera Pascual Madoz en su Diccionario que muchos de sus “camino sumamente transitados...necesitan mejoras de consideración; el perjuicio que su mal estado ocasiona así a la ciudad como a la Tierra del Vino es inmenso”, afectando al comercio del vino y derivados como los aguardientes, en especial los de Fuentesaúco y Fuentelapeña, “de superior calidad y muy apreciados en Castilla y de modo particular en Salamanca”³⁵.

En 1852 se concluyó la carretera que une Zamora con Valladolid y en 1854 el tramo Zamora -Salamanca. En 1871 la Diputación acomete la tarea de cuatro carreteras a Benavente, Villalpando, Bermillo y Fuentesaúco. En 1864 se inaugura el ferrocarril Medina-Zamora, vía por la que saldrán “los vinos de Tierra del Vino y Fermoselle, muy apreciados en otras regiones españolas y en Francia durante la crisis de la filoxera”³⁶, según afirma J. Crespo Redondo. Pero esta mejora en las vías de comunicación no resuelve los problemas de la industrialización zamorana ni el de los mercados de sus vinos y derivados. El problema es similar en el resto de provincias castellanas y leonesas.

Las deficiencias no impiden que los factores mencionados determinen un fuerte crecimiento del viñedo de 1860 a 1890. La superficie cultivada creció en casi 90.000 has. para satisfacer la demanda procedente de Francia que sufría el oidium desde los años 60 y luego la filoxera. Paralelamente, mientras no se desarrolla el ferrocarril, la cornisa cantábrica siguió siendo un mercado donde predominan los vinos de estas tierras. El viñedo fue un cultivo de refugio bien adaptado a las pequeñas explotaciones: ofrecía empleo y reportaba ingresos monetarios saneados. Por ello el viñedo fue la alternativa más extendida para paliar la fuerte crisis de los cereales de 1866 a 1868. La proliferación de majuelos benefició a los pequeños campesinos y jornaleros.

³⁵ Tomo XVI p. 170. Citado por Basilio CALDERÓN.

³⁶ J. CRESPO REDONDO (1968), *El paisaje agrario en los Arribes del Duero*. Madrid, C.S.I.C., p. 76. Tomado de Basilio Calderón, ob. cit.

Entre 1882 y 1892 España dominó el mercado del vino. Las exportaciones españolas se multiplicaron por tres y en Castilla la Vieja y León se introdujeron variedades tintas para satisfacer el gusto francés. Las exportaciones españolas habían pasado de 622.000 Hl en 1850 a 2.300.000 en 1877 y a 7.671.000 en 1882. Hubo una verdadera fiebre de especulación y el precio se duplicó. En Medina se plantaron variedades tintas aunque los cambios no fueron muchos pues las zonas que más atrajeron a los franceses fueron las de tintos “clásicos”, “en particular los de Zamora, muy aptos para la mezcla”, y “así, entre 1874 y 1884 se plantaron 13.700 has solamente en Zamora”³⁷. Por desgracia, muchas de las viñas jóvenes empezaron a producir cuando el vino ya no tenía salida. En 1884 empezó la crisis comercial al comenzar a reconstruir Francia sus viñedos y en 1886 los precios se hundieron³⁸. El crecimiento desde finales de los sesenta a los noventa da lugar a que se desarrollen diversas bodegas importantes como la emblemática de *Vega Sicilia*, cuyos vinos no se tipificarán no obstante hasta 1917³⁹.

Sin embargo, el desarrollo de los medios de transporte, en particular el ferrocarril, en la segunda mitad del XIX tuvo consecuencias negativas para los vinos del Duero que dejaron de ser el *Midi viticole*, ya que los vinos de Castilla la Nueva, de La Mancha, llegaban con facilidad al norte de España y eran más baratos⁴⁰.

EL AZOTE DE LA FILOXERA

El incremento de la demanda como consecuencia de la filoxera en Francia no provocó una transformación del sector más allá del aumento de la extensión del viñedo y los textos de la época reflejan “que en muy poco se modificaron las técnicas y sistemas de cultivo tradicionales y que, en estas condiciones, la productividad continuó siendo muy baja⁴¹. Así pasó en distintas zonas y “la reconstrucción del viñedo, tras la invasión filoxérica de 1888, no se hizo a tiempo ni en forma adecuada, de tal modo que, años más tarde todavía se

³⁷ A. HUETZ DE LEMPS (1962), p. 69.

³⁸ Véase J. PAN-MONTOJO (1994), pp. 206 y ss.

³⁹ Para la historia de esta *histórica* bodega puede verse J. PEÑÍN (2002), *Vega Sicilia. Viaje al corazón de la leyenda*. Madrid, edit. Bodegas Vega Sicilia.

⁴⁰ A. HUETZ DE LEMPS (1962), p. 68.

⁴¹ B. CALDERÓN en la introducción a P. MADDOZ (1984), *Zamora*. Madoz, hace referencia, asimismo, a la incuria y la holganza.

señalaba que ...en la Tierra del Vino lo más urgente es que dejen de poner vides del país y planten americanas”⁴². Las iniciativas para resolver estos problemas serán, como veremos, tardías, algunas bien entrado el siglo XX.

En 1890 el viñedo ocupaba en las provincias de Castilla y León 266.000 has. En 1920 se habían reducido a 150.700, es decir, se habían perdido unas 115.600. La causa básica, amén de la pérdida del mercado francés por la recuperación de su producción y de parte del norte de España por la competencia de otros vinos españoles, está en la invasión filoxérica⁴³. Según Huetz de Lemp, los viñedos del Duero, aunque no habían sido muy atacados por el oidium, “fueron profundamente afectados por la crisis de al filoxera”⁴⁴. Ésta empezó muy pronto. En Salamanca se detecta en 1879, concretamente en La Fregeneda –venida de Portugal extendiéndose por las riberas del Tormes y acabando con buena parte de los viñedos del partido de Vitigudino. El oeste de Zamora, con bastante lentitud, se ve invadido en 1885. En 1886 y 1887 se detectan focos importantes en Zamora⁴⁵ y León. En el primer caso, el contagio viene asimismo de Portugal y en el segundo, León, de Orense, produciéndose en varios lugares. En 1882 había penetrado en Galicia extendiéndose hasta 1887 por Villardevós, Ríos, Verín, el Sil, Trives, Valdeorras y finalmente El Bierzo. En la década de los noventa el insecto afecta a la provincia asturiana. Hasta 1890-92 la plaga quedó confinada en el antiguo reino de León devorando sus viñedos, especialmente en El Bierzo, sin que se tomen medidas fitosanitarias decisivas.

Una segunda etapa es propiamente la década de los noventa. A todo lo largo de esa década la ofensiva de la filoxera alcanza la mayoría de los viñedos del norte español. El insecto, favorecido en sus desplazamientos por los vientos, ocupa una gran parte de la provincia de León y penetra en las de Valladolid y Palencia sin apenas obstáculos: Valladolid en 1897, Burgos y Soria en 1898.

Finalmente, entre 1900 y 1909 sucumben al pulgón los viñedos de Segovia y Ávila. En las tierras arenosas la plaga se propaga más lentamente y por eso Ávila no fue infectada hasta 1909⁴⁶.

⁴² I. CALVO MADROÑO (1914), *Descripción geográfica, histórica y estadística de la provincia de Zamora*. Madrid, Librería General de Victoriano Suárez, p. 70.

⁴³ A. HUETZ DE LEMPS (2001), pp. 295 y ss. Véase también C. CAMARERO BULLÓN (1984), “A propósito de la crisis de la filoxera, la actitud de la Administración ante la invasión filoxérica y algunas precisiones estadísticas”, en *Revista de Historia Contemporánea de la Universidad de Sevilla*, n.º 3, pp. 99-123.

⁴⁴ (1962), p. 69.

⁴⁵ Antes de 1892 había sido invadida la Tierra del Vino.

⁴⁶ Aún a principios de los sesenta del XX algunas viñas no habían sido replantadas con cepas americanas y en algunas de suelos arenosos la filoxera seguía su obra. En esas tierras, una parte de los viñedos sí serían repoblados con pie americano, pero la competencia de La Mancha, y la de otros cultivos, como veremos, determinó que muchos campesinos de esa zona abandonaran las viñas.

También había afectado a otras zonas vitivinícolas importantes. En esos diez años de final del XIX ocupa rápida e intensamente Navarra y se introduce en 1899 también en Logroño, donde hacia 1910 se puede apreciar una reducción del 50% de la superficie dedicada a la viña. Comienza el daño por la Rioja Alta, sigue luego por la Baja y en 1910 penetra y arrasa la Rioja Alavesa. Por lo que se refiere a los viñedos del Ebro superior, hay que tener en cuenta que en muy pocos años la reducción de las has. dedicadas a vid fue considerable.

En el valle del Duero la situación es muy compleja, pero también se puede apreciar un descenso notable: de 280.000 has antes de la acción del insecto, a 160.000 en 1909.

La filoxera completó su trabajo en León: tras su paso no quedan más que 3.145 has de viñas de las que 1.226 son antiguas cepas, más o menos atacadas, y 1.919 de plantaciones nuevas. las replantaciones comienzan en El Bierzo, con 1.115 has de cepas americanas.

La provincia de Palencia ve extenderse la filoxera del oeste al este a partir de 1897. En 1909, se han destruido 2/3 de los viñedos (14.240 has de las 23.873 existentes). El resto está tocado también en buena medida y, como en la zona del páramo leonés, la replantación y reconstitución no comienza realmente hasta 1909.

Valladolid se ve menos afectada y conserva un 50% de la enorme extensión dedicada en esta provincia al viñedo (44.097 has destruidas y 45.541 conservadas). El parásito procedía de León y progresa en Valladolid en dirección noroeste sudoeste. El viñedo de la Tierra de Campos fue el más afectado, mientras que al sur del Duero la destrucción es menor. La replantación progresa también más activamente que en León y Palencia.

La situación de Burgos⁴⁷ es parecida a la de Valladolid. Los viñedos de la parte septentrional son atacados a partir de 1898. Los primeros focos de la enfermedad de las plantas aparecen en Miranda y en la zona de Castrojeriz, de donde se expanden hacia el sur, si bien el obstáculo de los páramos ralentiza su marcha y la Ribera del Duero sólo es tocada a partir de fecha tan tardía como 1909. Así la provincia de Burgos conserva lo esencial de su viejo viñedo –unas 34.800 has–.

Soria también se salvó en gran medida de la filoxera. Sólo unas pocas viñas de las 230 has de la zona noreste de la provincia (Ágreda) se vieron destruidas y las 3.180 de la Ribera del Duero quedaron prácticamente indemnes.

⁴⁷ Para la situación en Burgos puede verse el trabajo monográfico de C. CAMARERO BULLÓN (1989), "La filoxera en la provincia de Burgos", en *Estudios Geográficos*, n.º 197, pp. 531-552.

En Segovia, pese a la alerta producida en Fuentedueña, la provincia resultó a salvo prácticamente en su totalidad. Algunas viñas de Madrigal de las Altas Torres fueron atacadas también en 1907, pero los daños fueron poco relevantes, resultando invadidas sólo 89 has del total de la provincia.

También el nordeste de Salamanca fue poco atacado. En esta región seca y arenosa también fue lenta la progresión del parásito. Por eso una parte de los viñedos de Tierra del Vino de Zamora y de la comarca de Toro quedaron indemnes cuando el insecto apareció en 1890 en El Perdigón, después de haber empleado cuatro años para traspasar la zona de Sayago, no propiamente vitivinícola. El viñedo zamorano, que en 1900 había alcanzado las 80.000 has, se había reducido en 1909 a unas 40.630, de las que sólo 3.085, casi todas en Fermoselle, eran plantaciones nuevas.

Resumiendo, podemos decir que cuando acaba el siglo XIX no ha comenzado de manera substancial la replantación en el noroeste de España.

Así pues, a primeros del nuevo siglo se produce realmente la cuenta atrás en el camino hacia la destrucción de nuestros viñedos. Las cifras oficiales hablan de 139.230 has perdidas en torno a 1909. La realidad es que la disminución –debida o no a la filoxera– fue de 183.288 hasta finales de los 20 del XX, de las que 103.468, el 73%, corresponden a Valladolid y Zamora. Los viñedos de estas provincias, junto a los de León y Palencia, fueron los más afectados, pero no todo, ni mucho menos, se debe a la filoxera.

El ataque de la filoxera no contó con la diligencia necesaria de Administraciones y particulares, ni tampoco con los medios adecuados. Ante la situación creada, sin duda grave, se convocó un Congreso Antifiloxérico en Madrid –mayo de 1878– y el Gobierno promulgó una ley –30 de julio de ese mismo año– por la que se regulaba la entrada de plantas americanas en España. Era tarde y las medidas de protección propuestas insuficientes.

Se dio una cierta indecisión a la hora de tomar medidas claras y contundentes, primero por lo que se refiere a la gravedad del problema y la manera de evitar la progresión inexorable del parásito; pero sobre todo, por lo que atañe a la reconstitución de las plantaciones. Así, sólo una R.O. de 15 de diciembre de 1884 autoriza la introducción de plantas americanas en Gerona y Málaga y prohíbe la exportación de cepas y sarmientos de las zonas afectadas a las que están libres de la enfermedad. Por ley de 18 de junio de 1885 se declara a la filoxera calamidad pública y se crea una comisión central de defensa contra la misma en Madrid, así como una red de comisiones provinciales y municipales, pero sólo en 1888 se instalan viveros de plantas americanas y estaciones experimentales⁴⁸.

⁴⁸ Véase J. PAN-MONTOJO (1994), pp. 122-139.

La acción no comenzará a resultar verdaderamente eficaz sino muy a finales del siglo XIX y comienzos del XX. Y será obra no tanto del Estado cuanto de los organismos locales. Es a partir de 1910 cuando se reconstruye en general el viñedo de la zona norte de España. Después de años de desastre el Estado y los servicios agrícolas de la administración periférica provincial toman medidas para ayudar al sector y a los arruinados viticultores, que sin estas ayudas no podían hacer frente a los costes de la replantación. Y es que éstas exigían algo más que cavar un pequeño hoyo e insertar en él un sarmiento. Las plantas americanas precisaban una profundidad de 50 a 70 cms.

El modelo, por su anticipación, de la lucha pública contra la plaga es quizá el de Navarra, con la constitución de viveros desde 1896 en distintas localidades y a cargo de la Dirección Provincial de Agricultura. Además se estableció una exención de impuestos para todo lo referente a replantación, así como la entrega gratuita, de 1899 a 1912, de 129 millones de plantas. Debido a ello, en 1909 se habían reconstituido ya 10.028 has, y se dedicaron a viñedo nuevo otras 3.142. La Diputación de Logroño también tomó medidas similares, adquiriendo una decena de enganches de desfonde y prestándolos gratuitamente a los cultivadores que quisieran replantar. Así mismo, organizó una Caja vitícola para distribuir de forma económica las plantas americanas. Sólo de 1913 a 1914 la Caja ofreció a los agricultores 1.850.000 púas y 1.220.000 plantas americanas para replantar unas mil has⁴⁹.

En cuanto a Castilla y León, en Burgos, la Dirección de Servicios Agrícolas creó viveros en San Martín de Rubiales, Aranda y Castrojeriz. Por su parte, el sector privado preparó plantaciones en Quintana del Pidio, Gumiel del Mercado, la Horra, Roa y Castrojeriz⁵⁰. En 1908, el Consejo Provincial del Agricultura de Soria comenzó a distribuir pies americanos a los viticultores de la Ribera del Duero. En Valladolid no había en 1906 más que 166 has de viñas injertadas en pies americanos, pero en 1909 se replantaron 3.134 y en 1912 eran ya 13.735. León se recuperó con mucha dificultad. De 3.145 has en 1909 se pasa a 6.099 en 1922 y a 13.300 en 1928.

También en Zamora la ayuda de la administración provincial permitió la reconstrucción de parte del viñedo afectado. Fermoselle y los Arribes del Duero aprovecharon el retroceso del viñedo de Tierra del Vino para conquistar posiciones en el mercado provincial, dando a su producción una importancia superior a la que había tenido antes de la crisis desencadenada por la filoxera⁵¹.

⁴⁹ Véase A. HUETZ DE LEMPS (2001) pp. 299-300.

⁵⁰ Ibid. p. 300.

⁵¹ Ibid. p. 300.

Pero estas medidas insuficientes y poco ágiles puestas en marcha por las administraciones contaron no pocas veces con la desconfianza y el escepticismo de los productores, y su falta de recursos.

La filoxera y otras plagas de la vid dieron pie a que se desatara el recurso a la religión y al arbitrismo, fenómenos ambos tan presentes en la historia española. Lo ocurrido en Zamora puede ser suficientemente expresivo. El Ayuntamiento de Villaralbo solicita en julio del 97 del Ilmo. Sr. Deán y del Cabildo “que se llevase en solemne procesión la bendita Cruz de Carne por todos aquellos campos...(y) era de conmoverse el ánimo aún del más indiferente al escuchar los fervorosos acentos que salían de todos los pechos, al entonar los piadosos cánticos del “Perdón ¡oh Dios mío!, “Señor arrepentido” y “Santo Dios”⁵². La Corporación municipal de Cubo del Vino acordó en agosto de 1900 “solicitar del Señor cura párroco la celebración de una Fundación (sic) Religiosa para conjurar la plaga del pulgón que ha invadido las viñas”⁵³. En la prensa provincial se presentan todo tipo de remedios instantáneos y definitivos⁵⁴. En ese mismo medio, bajo el epígrafe de ¡Invento prodigioso! se afirmaba: “De enhorabuena completa están los propietarios de los riquísimos viñedos que por nuestra nación se extienden; ya los labradores y viticultores en general pueden dar gracias a Dios, porque una nueva era de prosperidades se presenta ante ellos, siendo así que la malhadada plaga filoxérica será ya combatida eficazmente por el portentoso invento de que hoy he de hablar... Nuestros queridísimos y distinguidos amigos, los Sres Sanz, Álvarez y Compañía, han dado al público su AGUA INSECTICIDA, remedio segurísimo contra la expresada filoxera”⁵⁵. A este anuncio contestaba en el mismo periódico el 17 de febrero del 98 D. Casimiro González afirmando la eficacia de sus “caldos antifiloxéricos” no sólo para destruir la terrible plaga filoxérica, sino también para hacer estériles los estragos del Mildi, la Antregnosis y el Balc-kok (sic)⁵⁶. También se hace eco este periódico de que “se ha inventado por un vecino de Híjar un producto para combatir la filoxera. Realizadas las pruebas y levantada la correspondiente acta, el inventor aclara que los efectos se notarán a partir de los quince días de aplicación”⁵⁷.

Arbitrismo y falta de medios. En 1899 se sigue insistiendo en las plagas de la vid, incidiendo en la filoxera, el black-rot y la “podredura” –que es más

⁵² EL CORREO DE ZAMORA, 15 de julio de 1897.

⁵³ EL CORREO DE ZAMORA, 30 de agosto de 1900.

⁵⁴ El patentador de “El Exterminador filoxérico” ofrecía 1.000 pesetas “a la persona que pruebe que este procedimiento no da resultado”. EL CORREO DE ZAMORA, 16 de octubre de 1897.

⁵⁵ 13 de diciembre de 1897.

⁵⁶ “La filoxera”.

⁵⁷ EL CORREO DE ZAMORA, 21 de agosto de 1900.

terrible que la filoxera y el black-rot”— considerando la necesidad de la vuelta “al antiguo método de multiplicación y de cultivo, cuando se habrán obtenido cepas resistentes tan buenas sino mejores que las americanas a través de la hibridación”. Se incide en lo costoso de la implantación y cuidado de las cepas americanas, “cultivo intenso obligatorio para mantener las cepas en buen estado; conocimiento del terrero para saber la planta que puede convertirse; adivinación del injerto y otras muchas que hacen muy difícil el cultivo de la viña americana”, de lo que se deduce “por qué los viticultores tienen tanta duda y poca afición a gastar sus economías sin ningún resultado”⁵⁸.

Con la filoxera se dará cierta pasividad como con otras plagas. En 1897 se afirmaba en *El Heraldo de Madrid* respecto a Zamora y su actitud ante el mildew y del blak(sic)-rot: “Como desde 1889, época de la primera aparición de la plaga en esta provincia, no había vuelto hasta el presente, casi todos los viticultores se han cruzado de brazos, confiados en que la sequedad del clima no se presta a su desarrollo, el cual tiene su explicación en lo muy húmedos que han sido los meses de Mayo y Junio”⁵⁹.

Medidas arbitristas, insuficientes y tardías que inciden sobre una viticultura que adolece de falta de modernización en cultivo y elaboración. En 1914 escribía Ismael Calvo Madroño analizando la agricultura zamorana: “En la “tierra del vino”, lo más urgente es que dejen de poner vides del país y planten americanas, y, aun cuando tienen mucho que aprender de elaboración de vinos y de cultivo del viñedo...”⁶⁰. Insiste Calvo en añorar la etapa dorada: “Fue hasta hace algunos años fuente de gran riqueza la fabricación de vinos, alcanzando fama el de Toro, por su color y graduación alcohólica. En la *tierra del vino*, o sea en los pueblos de la izquierda del Duero, cerca de Zamora, llegaron a fabricarse hasta doce millones de cántaros de vino cada año, que valieron a razón de cinco pesetas el cántaro, mientras estuvo en vigor el tratado con Francia (años 1881 y siguientes), por la escasez de vinos en esta nación a causa de la filoxera. Mas, en Francia, repoblaron el viñedo con vides americanas, y en España, nadie se ocupó e hacer otra cosa que *pisar las uvas* por los procedimientos primitivos, encerrar el mosto en cubas, y sentarse a la puerta de la bodega, esperando a que viniera el francés a comprarles el caldo. Mas el francés dejó de venir, y ha llegado en cambio la filoxera, que ha destruido los viñedos, encontrándose ahora los labradores con que no saben poner las vides americanas, resistentes a los ataques de la filoxera, pues se necesita un conocimiento técnico y científico de las especies de

⁵⁸ Ibid. E. GERMÁN, “Crónica vitícola”.

⁵⁹ Recogido en EL CORREO DE ZAMORA, 23 de julio de 1897.

⁶⁰ I. CALVO MADROÑO (1914), p. 70.

vides, para acertar con la apropiada al terrero donde se han de poner, y tienen tan vacía la cabeza de ideas, como el bolsillo de dinero. Así es que la pobreza se va extendiendo por los pueblos, que antes eran prósperos y ricos.

Después que aprendan a repoblar el viñedo, para lo que tienen en Zamora Estación agrícola, con Ingeniero y Auxiliares peritísimos, que pueden ilustrarles y dirigirles, y hasta facilitarles cierto número de plantas de la Estación ampelográfica. Vendrá la *fabricación del vino*, que no deben seguir haciéndola como antes, por que ya nadie tiene por vino la fermentación escueta del mosto, sino de materia prima para hacer el vino, y ningún comprador querrá tales caldos, porque las condiciones del mercado van cambiando. En vano tienen hace años una Estación Enológica en Toro, para enseñarles la elaboración de distintas clases de vinos –hay que recordar que ya Madoz mencionaba la incuria y la holganza– seguirán los labradores sonriendo con incredulidad, y mirando con indiferencia o desprecio, cuando se les hable de las enseñanzas de la Enológica, y mandarán sus hijos a estudiar para curas, médicos, abogados, etc., sin enterarse de que ganarían más y vivirían mejor, cultivando bien y con suficientes medios dos hectáreas de terreno, que con los mezquinos sueldos del Estado”⁶¹.

Tenía razón Calvo Madroño. Según Arenaz, en el partido judicial de Toro en 1876 se llegaron a elaborar más de 53.000 Hl⁶². Toro contó con Escuela Enológica desde finales del XIX⁶³ y Estación Enológica desde primeros de siglo hasta 1937. Aunque la filoxera afectó menos al ámbito de la actual D.O. que a Tierra del Vino⁶⁴.

El efecto combinado de la filoxera y otras plagas, junto a la ineficacia de buena parte de las medidas tomadas fue devastador para los viñedos del norte español. En 1928 existen 270.000 has, es decir, 130.000 menos que en el momento de fuerte prosperidad que precedió a la filoxera y esto supuso una crisis generalizada: emigración masiva de las zonas tradicionales vitivinícolas –pequeños propietarios que redondeaban su precaria economía con el culti-

⁶¹ Ibid. pp. 78-79.

⁶² Véase A.M. ARENAZ ERBURU (1990), p. 23.

⁶³ A finales de agosto de 1900 se insertan en EL CORREO DE ZAMORA varias informaciones sobre el plazo de matrícula –del 1 al 30 de septiembre– en la misma.

⁶⁴ En EL CORREO DE ZAMORA aparecen frecuentes referencias a las peticiones de distintos ayuntamientos solicitando la supresión de ciertos impuestos por “haber desaparecido lo mejor del viñedo del término municipal”, como solicita al gobernador civil de Zamora el alcalde de Casaseca de las Chanas (21-06-1900). En junio de ese año, el ayuntamiento de Cubo del Vino aprueba “solicitar de la Excelentísima Diputación provincial la condonación del cupo de la filoxera por estar invadido todo el viñedo del término” (17-06-1900). Véase para el caso de Vezdemarbán el periódico del 29 de julio de 1900. En las Actas de la Diputación Provincial también hay referencias a esta cuestión.

vo de la vid y braceros agrícolas empleados en el trabajo de la viticultura⁶⁵-, caída de los precios del vino meseteño y pérdida de los mercados del norte al entrar en liza otras zonas –La Mancha, Cataluña e incluso Alicante y Aragón– por la ya formada red de transportes ferroviarios. Los efectos sobre la emigración a los que se refería Julio Senador, si bien no tan decisivos como los derivados del mercado cerealístico, son significativos. En 1916 el Consejo Superior de Emigración, al analizar las causas de la misma en Castilla la Vieja y León, consideraba que “la pérdida del viñedo ocasionó no poca miseria. Cevico de la Torre y Dueñas en Palencia, Matapozuelos y Cigales, en Valladolid, como ejemplos más salientes, quedaron reducidos a la tercera parte de su vecindario. Los partidos judiciales de Medina, Valoria, Lerma, Peñafiel, Nava del Rey, Briviesca, Roa proporcionaron legiones a las minas de Vasconia y Cantabria, y de las minas al mar”, a América⁶⁶.

Efectivamente, el mercado del vino quedó totalmente reestructurado tras la filoxera pues sus efectos –combinados con otros factores como hemos visto– fueron decisivos: el ferrocarril permitió que muchas regiones que eran consumidoras tradicionales de vinos de la zona del noroeste español cambiasen su fuente de aprovisionamiento, bien sirviéndose de zonas donde la reconstrucción del viñedo fue más rápida, como Cataluña, bien de aquellas otras que fueron atacadas muy tardíamente y, por eso, con menos fuerza, pues se disponía ya de medios eficaces de lucha, como La Mancha. El norte de España quedaba así conectado con Cataluña, Aragón y el Sur, capaces de ofrecer regularmente grandes cantidades de vino con calidad suficiente.

Un caso paradigmático es el de Bilbao. En 1907 los datos ofrecidos por *El Progreso Agrícola* muestran que, si bien los viñedos de La Rioja o Zamora expedían varios vagones de vinos hacia el norte o Galicia, el aflujo de los de La Mancha, Aragón e incluso Alicante comenzó a ser muy característico de las importaciones internas de todo el noroeste. En 1914 Gijón, por ejemplo, no recibe más que pequeñas cantidades procedentes de León, Toro o de la Tierra del Vino. Lo esencial de su consumo procede del Penedés y de Alicante, la mayor parte transportado por ferrocarril. Los vinos de Castilla y León se limitan a sus mercados cercanos perdiendo el monopolio en la costa cantábrica.

La reconstrucción del sector se vio dificultada no sólo por la pérdida de superficie de viñedo sino también por la evolución de los precios del vino.

⁶⁵ En palabras del regeneracionista Julio SENADOR GÓMEZ, “no fue una huida, fue una desbandada”. Véase sobre la situación del viñedo su obra *Castilla en escombros. Los derechos del hombre y los del hambre*. Madrid, 1978, p. 85 y ss.

⁶⁶ *La emigración española transoceánica, 1911-1915*. Madrid, Hijos de T. Minuesa de los Ríos, 1916, pp. 428-429.

Puede servir como ejemplo el caso de Valladolid en el periodo 1914-1935, en que si tomamos como base 100 los precios de la primera fecha, observamos que sólo han subido a 114,2 en la segunda, mientras que en las mismas fechas el índice general de precios agrícolas pasó de 100 a 152.

A pesar de una ligera recuperación durante la dictadura de Primo de Rivera –se crearon algunas cooperativas como la de Peñafiel, precedente de la actual bodega Protos, en 1927, para protegerse los viticultores de los fabricantes de vino– desde estos años el retroceso del viñedo, con altibajos, será una constante, a pesar de algunas cifras más alentadoras (en 1926 en Burgos aún se dedicaban al viñedo 23.500 has con una producción de 437.038 Hl y un rendimiento medio de 2.803 kilos por ha. en 1932 Toro era citado en el “Estatuto del vino” y la Estación Enológica pervivirá hasta la Guerra Civil).

Los años treinta no verán recuperación alguna. La crisis económica internacional que agrava las ya deficientes disponibilidades para una política global de desarrollo económico, la inestabilidad política del primer quinquenio republicano y las circunstancias de la Guerra Civil no son el mejor fundamento para una recuperación del sector vitivinícola en estas tierras.

El apoyo social mayoritario de las provincias de Castilla y León al nuevo régimen político derivado de la Guerra Civil fomenta la retórica ruralista y agrarista del mismo, pero no se va a traducir en compensación económica alguna. Las dificultades para el abastecimiento de la población con productos de primera necesidad derivadas de la destrucción del tejido productivo que tiene lugar durante el conflicto bélico, junto al aislamiento internacional y los efectos de una ineficaz y obsoleta política autárquica, dirigirán los esfuerzos oficiales del franquismo a sectores distintos del vitivinícola –en especial al cerealícola en un primer momento y los cultivos de regadío después– y en apoyo de regiones que no son la castellano-leonesa y de grupos sociales que no son aquéllos sobre los que descansaba buena parte de la producción vitícola⁶⁷.

Va a ser cada vez más visible la progresiva decadencia económica de Castilla y León, marcada en términos relativos y ejemplificada en el fenómeno de la emigración exterior e interior y la reducción de la importancia de la agricultura de la Meseta en el contexto de una España que se modernizaba económicamente⁶⁸.

⁶⁷ Véase J. ARÓSTEGUI y J. A. BLANCO (1995), “Historia Contemporánea de Castilla y León”, pp. 486 y ss. en A. GARCÍA SIMÓN (ed.), *Historia de una cultura*. Tomo I, *Castilla y León en la Historia de España*, Valladolid, Junta de Castilla y León.

⁶⁸ Un buen estudio de los cambios que se van a producir y que analizamos a continuación lo tenemos en F. MOLINERO HERNANDO (1979), pp. 189-286, que trata los procesos demográficos, de explotación, impacto del cereal y regadío en Roa, que se pueden extender en buena medida al resto de Castilla y León.

Como afirma Huetz⁶⁹, fundamentalmente entre 1946 y 1957, los campesinos de la región frecuentemente consideraron más rentables que el vino otros cultivos, especialmente la remolacha azucarera de gran desarrollo en el Duero, pero también el cereal. Además, una Ley de 1947 estableció una prima para fomentar la atracción del regadío. Ya por una disposición legal de 26 de mayo de 1933 resultaba imposible plantar viñedos en terrenos de regadío. Y un decreto ley de 10 de agosto de 1954 impuso sanciones a los incumplidores, que iban del arranque de las viñas plantadas ilegalmente a penas pecuniarias para la producción hecha a partir de zonas susceptibles de ser irrigadas. Y por otra parte, la atracción que para el campesinado suponía la producción en esas zonas de remolacha, alfalfa, trigo o cualesquiera otros productos hortofrutícolas, era muy superior a la que le ofrecía un vino de no demasiada calidad. Se puede decir, pues, que la irrigación se hace parcialmente a costa del sacrificio de terrenos dedicados a la vid. Esta reducción de la viña en zonas irrigables es muy visible en zonas como Aranda de Duero, Roa, Pesquera de Duero y Toro –de las 6.724 has de vid de 1930 quedaban sólo 3.563 en 1960–. Incluso en León, donde hay un sostenimiento apreciable del viñado, se observa también una tendencia a la reducción en el Páramo y en las zonas entre el Esla y el Órbigo.

El impacto del regadío es importante, porque, como es bien conocido, no se redujo al precedente de obras de canalización a partir de pantanos, sino también a trabajos intensos de perforación del suelo para obtener el agua de la capa freática. Y la generalización del regadío tiene además otro impacto negativo sobre el cultivo de la vid, pues reduce el tiempo que los labradores dedican a ésta, en favor de los otros cultivos, más rentables.

La agricultura de regadío tiene también más atracción para los agricultores porque la producción que genera está directamente en relación con los cambios de la dieta de los españoles a partir de finales de los cincuenta y con el abastecimiento de legumbres, verduras, etc. a las ciudades.

Otro elemento central a tener en cuenta respecto a la caída de la producción vitícola de las provincias de Castilla y León es la concentración parcelaria, emprendida a gran escala a partir de la ley de 20 de diciembre de 1952 pues, de las 336.500 has ya concentradas en 1962, 240.000 –es decir un 70%– lo habían sido en el Valle del Duero, destacando Valladolid con 79.000. En localidades como Cantalapiedra o Madrigal de las Altas Torres desapareció prácticamente el viñado por esta causa. La concentración parcelaria privilegió el cereal, pues se hizo en zonas donde prevalecía este cultivo y al ser más

⁶⁹ (2001) pp. 302 y ss.

rentables los productos de regadío comenzó una carrera de perforaciones en las nuevas parcelas⁷⁰.

Los progresos del trigo frente al vino han sido enormes, favorecidos por la política gubernamental –así la ordenación de los excedentes de vino, la Ley de 1953, primaba el arranque de vides y propugnaba precios muy bajos para los vinos⁷¹– ya que aseguraba un precio previo a su producción, en la seguridad de la comercialización de la cosecha y en el “stockage” en la red de silos del S.N.T. –más tarde el SEMPA– y el aumento de rendimiento por ha. gracias a la masiva introducción de fertilizantes químicos, lo que vino a ser la puntilla para la producción de vinos en buenas tierras, quedando reducido el viñedo a suelos constituidos por gravas y arenas sobre los cuales no se puede prácticamente realizar otro cultivo⁷².

Al quedar muchos viñedos en zonas edáficas pobres, y al reducirse extraordinariamente la productividad de la vid –por las razones expuestas–, muchos viticultores también aprovecharon el arranque de viñas para utilizar las tierras a ellas dedicadas para la plantación de pinos, subvencionados asimismo por los planes de repoblación forestal. Es lo que ocurre, por ejemplo, en Coca, Nieva y Peñafiel. Hasta en las arenas tiene competencia el viñedo, ahora por parte del pino.

En algunos momentos fue la persistente sequía, como la que se da entre 1945 y 1949, la que dio lugar a una reducción drástica de la cosecha de vino. En Tierra del Vino de Zamora algunas viñas resultaron prácticamente exangües, y los cultivadores prefirieron arrancarlas antes que hacer frente a nuevas –y costosas– plantaciones. En otros momentos, como en 1953, cuando se dio una cierta superproducción de vino, el Gobierno adoptó la medida de exigir una autorización especial para hacer nuevas plantaciones de viñedo y acordó una prima de 70 pts/Qm de trigo recogido en los primeros cinco años que siguieran al momento del arranque de la viña⁷³.

Al propio tiempo, los pequeños viticultores, obligados a reducir la mano de obra empleada, redujeron también las labores aplicadas a las viñas y, consiguientemente, la productividad por ha. Muchos se contentaron con arar superficialmente la tierra, pero sin realizar cavados, podas, etc. Y también muchos redujeron el empleo de sulfatos o azufre para el tratamiento del

⁷⁰ El efecto de la concentración parcelaria y del regadío en la reducción del viñedo puede verse claramente, para el caso de Toro, en el estudio de M.^a de los Ángeles MARTÍN, *Análisis geográfico de la comarca Tierra de Toro, 1950-1999*. Investigación becada por el Instituto de Estudios Zamoranos Florián de Ocampo.

⁷¹ Véase A. HUETZ DE LEMPS (2001), pp. 306-307 y F. V. DE LA CRUZ (1990), p. 27.

⁷² A. HUETZ DE LEMPS (2001), pp. 305-306.

⁷³ Decreto de 10 de agosto.

mildiu. Tampoco se reemplazaron en tiempo oportuno las cepas gastadas, permitiendo así su muerte.

También hubo problemas con el consumo. Como consecuencia de los efectos de la Guerra Civil y la situación de la posguerra también cayó notablemente la demanda de vino, que sólo recuperó en 1944 las cifras de 1936. Durante la década de los cincuenta el consumo de vino tendería a estabilizarse, a consecuencia de un cambio en los hábitos de consumo de la población, que comenzó a privilegiar los refrescos carbonados y la cerveza.

Salvo en algunos puntos privilegiados, el porvenir de los viñedos del valle de Duero parecía muy comprometido entre los años cincuenta y comienzos de sesenta del pasado siglo. Por otra parte, en gran medida debido a condiciones climáticas más benévolas que las de Castilla la Vieja, se acentuó en estos años la competencia proveniente de los vinos de calidad de La Rioja, cuya exportación no se redujo a España sino que incluso se extendió a los mercados internacionales.

La decadencia se hace visible en todas partes: a principios de los 60 en Rueda la viña abarca solo el 13,4% de su término municipal y los cereales-leguminosas el 63%. En 1958 hay sólo tres propietarios con más de 50 has de viña (226 has en total); 8 de 20 a 50 (250) has; 26 de 5 a 10 (163) y 113 de menos de 5 has⁷⁴.

Así pues, el cultivo de la vid y el consumo de vino producido en Castilla y León experimentó desde la crisis de la filoxera una caída considerable. En el caso de Burgos, reconstituidos sus viñedos tras la plaga, siguió la reducción de la superficie de viñas en los años veinte, cuarenta y cincuenta (27.554 has en 1928, 24.943 en 1943 y 22.520 en 1959), continuando la caída a comienzo de los años sesenta. Y lo mismo ocurre en Palencia, Valladolid, Zamora y Segovia. Sólo hay incremento significativo en León, que de 1928 a 1959 pasa de 22.487 has a 47.500. Por poner un ejemplo claro –entre otros muchos– de la caída persistente de la vid en Castilla y León, valga el caso del pueblo salmantino de Macotera, donde de las 400 has replantadas tras la crisis de la filoxera sólo quedaban en 1963 unas 87.

Por otra parte, los rendimientos eran más bien débiles y llegaron a descender a 10 Hl/ha. La rentabilidad estaba en función, pues, del trabajo escasamente remunerado de los jornaleros agrícolas. Pero cuando a partir de los años cincuenta del xx comenzó una intensa ola emigratoria hacia Europa, las grandes ciudades españolas y sus núcleos industriales asturianos, vascos y catalanes, se cegó también esta fuente de mantenimiento de

⁷⁴ Véase A. HUETZ DE LEMPS (1962), p. 72.

la actividad vitivinícola, pues los salarios tendieron a aumentar progresiva y constantemente, reduciendo al mínimo las posibilidades del sector en la región.

En general se pueden distinguir tres tipos de evolución:

En algunos sitios el arranque de viñas es muy intenso y la producción de uva está a punto de desaparecer. Por ejemplo, en Tierra de Campos, norte de Segovia y nordeste de Salamanca.

Otro caso es el de muchas localidades de Castilla-León en que los labradores conservan las cepas necesarias para el autoconsumo familiar de vino, como es el caso de Olmo de Íscar, donde 55 propietarios se reparten 37 has. de viñedo para producir una media de 160 Hl. Esto es lo que explica que en algunos casos se planten incluso viñas en zonas poco fértiles para cereal y que antes no tuvieron nunca este tipo de cultivo. Tal es el caso de Herrera de Valdecañas en Palencia o Ayllón en Segovia, lugares que no tenían casi las mínimas condiciones climáticas para el cultivo de la vid.

Algunos viñedos mantuvieron un carácter comercial apreciable. Se trata de zonas del sur de León, ribera derecha del Esla, Arribes del Duero y Tierra de Medina (La Seca).

Así pues, hay un descenso más que evidente de la producción vitivinícola de Castilla y León, de tal manera que los clientes tradicionales de la zona cantábrica, e incluso las poblaciones urbanas de la región, fueron cada vez más sensibles a la oferta de vinos de otras regiones, especialmente de La Mancha y el sur de España. Y los viticultores castellano-leoneses, salvo excepciones, comenzaron a tener grandes dificultades para la colocación de su producción vinícola en el mercado, lo que supuso el abandono de muchas bodegas cuyas cubas fueron vendidas a elaboradores de Andalucía o La Rioja.

Hay zonas como la Tierra de Arévalo, Tierra de Pinares y otras que siguen durante los años cincuenta y sesenta enviando sus caldos a las comarcas o grandes poblaciones de la zona y circunvecinas. Ese es el caso del tráfico mercantil vinícola entre la Ribera de Burgos y las poblaciones de Salas de los Infantes y Sepúlveda. Se trataba de pequeños transportes, muchas veces no mecanizados, entre zonas vinícolas y zonas donde la vid había llegado a desaparecer.

En casos como el del sur de León, donde el viñedo se mantuvo entre 1930 y 1960, una buena parte de la resistencia de la vid se debió a la creación de bodegas industriales, como ocurre en Sahagún, Valderas, Villamañán, León y Benavente en Zamora. A estas bodegas iría la uva no empleada por los pequeños viticultores para su autoconsumo de vino. Y aunque muchos establecimientos provinciales prefirieron seguir con su aprovisionamiento

tradicional del Páramo e incluso de Toro o de Rueda, las bodegas industriales se convirtieron en los mayores productores de vino y comercializadores de importancia.

Algo parecido se puede decir de Zamora, donde los fabricantes industriales compraban al por mayor la uva de Tierra del Vino y sur de Tierra del Pan. En Moraleja hay 10 industriales que compran el vino en El Pego, Gema, San Miguel de la Ribera y hasta en Famoselle. Algunos grandes elaboradores de vino establecieron su sede, lógicamente, en el corazón de las mismas zonas productoras de uva, como Toro, donde crearon bodegas industriales. Bodegas Francisco Casas se funda en 1940 en Morales de Toro y Bodegas Fariña empieza su andadura en Tierra del Vino en 1942, instalándose más tarde en Toro. Ramón Ramos se funda en Venialbo en 1965. Si bien, la verdad es que de algunas de estas bodegas industriales durante un tiempo siguieron saliendo a diario en la etapa de la vendimia camiones de mosto con dirección a Bilbao o La Rioja. Los de La Rioja lo compran por camiones para dar color a sus vinos más claros. Y es que el vino de Toro tiene cualidades notables para las mezclas por su fuerte coloración.

Antes de la Guerra Civil, el vino de Los Arribes (Famoselle) era comercializado mediante carretas por Sayago, Tierras de Ledesma y Vitigudino. Más adelante, en los cincuenta y comienzos de los sesenta, los principales compradores del vino o de la uva de Los Arribes fueron los mayoristas de Zamora, Salamanca, Galicia y León, que compraban su producción directamente a los pequeños cultivadores, en general a precios no muy favorables a estos últimos. Pero junto a los pequeños viticultores también existían algunas bodegas industriales de tamaño mediano en Famoselle y Salamanca (Cenzual). Empresas a las que pronto se sumó un gran número de cooperativas, que comenzaron a utilizar el servicio de expertos para bonificar su producción de vino, igual que hacían los bodegueros industriales.

La importancia de las bodegas industriales también es de destacar en Tierra de Medina. En general, su origen se debe a familias de productores y comercializadores tradicionales de cierta importancia de Medina, Rueda y Nava del Rey. A las antiguas bodegas de Román Bayón, Gimeno Núñez, Viuda de Pimentel, Manuel Guillamas y Narciso Tomar –todas ellas de Rueda– habría que añadir después de la Guerra Civil las de Gutiérrez Serrada, Mariano Ruiz y Aldeal, ésta última en Nava. En esta zona, la industrialización de las bodegas de mayor dimensión –Mariano Ruiz, por ejemplo, en Rueda–, que en ocasiones tienen sus propios viñedos, relegó al pintoresquismo el conjunto de pequeñas bodegas populares.

El negocio del vino comenzaron, pues, a controlarlo las bodegas industriales, pero también las cooperativas; así la constituida en La Seca en 1935,

que agrupaba 60 cosecheros de La Seca y Serrada y que después de la Guerra Civil agrupó a 450, de 29 pueblos distintos, alcanzando una producción de 40.000 Hl, llegando a ser la mayor empresa vinícola de la región. En esta zona, como es sabido, el predominio era del blanco de 14 ó 15 grados, producido gracias al verdejo y a cepas tipo jerez. En Rueda o La Nava, la diferencia entre el blanco y el tinto era aplastante a favor del primero, tanto en las bodegas industriales como en las cooperativas. Una parte de lo producido se comercializaba al año siguiente de la cosecha (vino de pasto) y otra se envejecía en barricas de crianza y se vendía a los dos años en damajuanas, o a los cuatro o cinco, en botellas. En 1954, en Rueda había en curso de envejecimiento 7.629 Hl y la cooperativa de La Seca etiquetaba varios miles de Hls en botellas (fino, solera pálido, etc.). Dado el parecido del vino blanco de Tierra de Medina con ciertas variedades andaluzas, las grandes bodegas compraban caldos en el sur y viceversa. Contra este tráfico se alzó la cooperativa de La Seca, porque dificultaba la creación de una denominación de origen propia para la Tierra de Medina.

Estos vinos blancos de Tierra de Medina recuperaron en parte el viejo y tradicional mercado de Galicia y la cornisa cantábrica, mientras seguían vendiéndose en Valladolid, Segovia y Ávila. Las bodegas Gutiérrez de Serrada vendían sobre todo en Valladolid, Burgos, Palencia y Miranda de Ebro.

También se crearon bodegas industriales en los viñedos del bajo Pisuerga (Cigales, Mucientes, Fuensaldaña) para elaborar claretes que eran muy apreciados en Valladolid. El Cigales se colocaba en Palencia, Tierra de Campos, Saldaña, Guardo y algunas localidades cántabras como San Cebrián de Muda.

Los viñedos de Peñafiel y los de la Ribera burgalesa, reconstituidos sólo parcialmente tras la filoxera y acosados por el regadío, encontraron la competencia de los vinos tintos de Castilla la Nueva. Nada mejor que el caso de Aranda de Duero para entenderlo: el 26% del consumo de este importante centro productor provenía de La Mancha; y sobre un consumo total de 17.350 Hls, 4.850 provenían de fuera. La vía férrea Ariza-Valladolid permitió que el vino de Aragón, sobre todo de Calatayud, también llegara a Olivares o Valbuena. Hasta comienzos de los años sesenta el vino tinto y el clarete de la Ribera se elaboraban según procedimientos tradicionales, incluso podríamos decir arcaicos, siendo muy escasas las empresas modernas, industriales privadas o cooperativas. Ciertamente Vega Sicilia continuaba fabricando vinos de alta calidad, aunque reduciendo su producción a 30 ó 35.000 botellas/año, para consumidores de elite. Ya hemos mencionado que en 1927 se fundó la cooperativa de Peñafiel, que fabricaba también vinos de calidad a imitación de los del dominio de Vega Sicilia, si bien pron-

to se dedicó también a la elaboración de claretos ordinarios, que tenían aceptación en Palencia y provincia (Osorno, Barruelo, Venta de Baños) Burgos, Valladolid y a veces León. Aunque en algunos lugares de Ribera, como La Horra –cuya cooperativa data de 1950– se fabricaba vino con arreglo a procedimientos modernos, la mayor parte de los elaboradores no tenían los capitales necesarios para modernizar sus instalaciones y sus técnicas, y cada vez encontraban más dificultades en los comienzos de los sesenta para colocar sus productos más allá del entorno próximo o de las vecinas regiones de Soria y Segovia.

Pero es preciso señalar que ni siquiera estas bodegas industriales de León, Salamanca o Valladolid lograron contener la tendencia a la caída del sector vitivinícola y, en muchos casos, apenas si lograban abastecer las localidades próximas. Por otra parte, el aprovisionamiento de uva tenía el mismo radio de acción local: las cinco bodegas de Nava adquirirían la uva en el sudoeste de Valladolid, en Alaejos, Castronuño, Nueva Villa de las Torres, Villaverde de Medina y, un poco más allá, en Madrigal, ya en Ávila. A su vez, en Rueda, los 18 fabricantes de vino, de los que tres superaban los 2.000 Hl., compraban en Tordesillas, Torrecilla del Valle, La Seca, Rodilana, etc. Bodegas Gutiérrez de Serrada lo hacía en La Seca, Matapozuelos, Villalba, Pozáldez, Villanueva y Ventosa.

Posiblemente fue la extensión del fenómeno del cooperativismo lo que permitió salvar en última instancia un sector atenazado por una decadencia progresiva y por un estancamiento técnico. Con las cooperativas la renta de los viticultores comenzó a experimentar una tendencia al alza y algunas comenzaron a presionar al Ministerio de Agricultura para el cambio de normativa que les permitiera extender sus viñedos. Estas cooperativas fabricaban vino tinto ordinario, pero de calidad aceptable. El fenómeno cooperativista no es muy temprano en Castilla y León. De hecho en Castilla la Vieja solo hay dos cooperativas relativamente antiguas: la de Peñafiel (1927) y la de La Seca (1935). La primera creada para elaborar vinos finos con destino a Bilbao y San Sebastián. El proceso se relanza desde mediados de siglo. En los años cincuenta y sesenta se organizan otras cooperativas en la región de Aranda (Roa, San Juan del Monte, Gumiel de Hizán). La primera en La Horra en 1950. De tres cooperativas que había en la provincia de Burgos en 1952 se había pasado a 9 en 1958. Con ayudas oficiales hacen vinos ordinarios de mejor calidad para sus clientes tradicionales de Burgos, Palencia y Segovia. El movimiento cooperativista se extiende por las distintas zonas vitivinícolas. En 1957 se constituye la Bodega Cooperativa de Cigales. En Toro en 1962 se constituye la de Morales de Toro (actualmente Viña Bajoz) y en 1969 la “Bodega Cooperativa “Vino de Toro” (en la actualidad Covitro).

Estas cooperativas agrupan a pequeños propietarios hasta entonces elaboradores artesanales. Su desarrollo fue posible por el menor peso de los industriales del vino⁷⁵.

Junto a las cooperativas se crean otras comunidades con el nombre de Sociedades Agrarias de Transformación que también tienen su importancia como ha puesto de manifiesto para el caso de Burgos Fray Valentín de la Cruz⁷⁶.

En ese movimiento cooperativista de los años cincuenta y sesenta –que se continúa en los setenta junto a la instalación de bodegas industriales– estuvo en buena medida el inicio del renacer de los vinos de la región que tendrán su despegue a partir de los ochenta.

En resumen, el sector vitivinícola del Duero tras la embestida de la filoxera se caracteriza por una larga tendencia a la caída del cultivo de la vid, por el desarrollo posterior de bodegas industriales, por la importancia del fenómeno cooperativista y por la limitada expansión de su radio de proyección comercial hasta su despegue posterior.

DESPEGUE DE LA MANO DE LOS VINOS DE CALIDAD

Por fortuna se equivocó en parte A. Huetz de Lemps en 1962 al afirmar que “el porvenir de los viñedos del Duero parece, por lo tanto, bastante difícil. El actual desarrollo de la economía española y el progreso de la agricultura provocan, naturalmente, el retroceso del viñedo en todas las partes en las que el campesino encuentra otro cultivo más rentable. Los viñedos tienen tendencia, cada vez más, a restringirse a zonas de extensión limitada, en donde los suelos ligeros y una buena calidad del vino los convierten en el cultivo más remunerador”⁷⁷. En las últimas décadas han surgido elementos altamente positivos. Debemos citar el esfuerzo por dotar al sector de mecanismos de control y calidad que podían facilitar el mantenimiento y progresión del mismo en un momento en que los cambios en la demanda son visibles. Hay que referirse a lo que suponen las Denominaciones de Origen, que surgen a partir del Estatuto del Vino de 1932, desarrollado en Ley de 26 de mayo de 1933. Si bien, serán realidad en nuestra región mucho más tarde, a partir de los años ochenta del XX, con todo lo que suponen de esfuerzo colectivo del sector.

⁷⁵ Véase A. HUETZ DE LEMPS (1962), p. 77

⁷⁶ (1990), p. 50.

⁷⁷ A. HUETZ DE LEMPS (1962), pp. 77-78

La primera D.O. será la de Rueda que se reconoce en 1977 y es reglamentada en enero e 1980 (12-1-80). De afamados blancos y ahora también tintos ya que desde septiembre de 2001 se incorporó a esta Denominación la “Asociación Vino de la Tierra de Medina del Campo”. Tiene inscritas actualmente unas 7.180 has, de ellas 1.550 dedicadas a vinos tintos⁷⁸. La tradición habla de la introducción de los vinos en esta zona de la mano de los mozárabes, que en el siglo XI, en tiempos de Alfonso VI, repoblaron la cuenca del Duero junto a cántabros y vascones. Parece que los mozárabes trajeron la variedad verdejo del norte de África, que se ha adaptado a lo largo de los años y al cambio de modas, desde los vinos alcohólicos generosos de antes hasta los modernos jóvenes y afrutados de ahora.

La D.O. Ribera del Duero se establece en 1982 (21-7-82), siendo, probablemente, la denominación española más valorada en los últimos años. Recoge la tradición desde la Edad Media, ya que sabemos, con total seguridad, que había viñedos y bodegas en el siglo XIV como se deduce de las referencias del patrono de Valladolid, San Pedro Regalado, cuyos restos yacen en el convento de la Aguilera, con bodega conventual. Al vino se refieren algunos de los milagros atribuidos al santo. En Sotillo, como en otras localidades también ribereñas del Duero, existen bodegas anteriores al siglo XVI y tienen desarrollo durante el XVII. El sector vitivinícola se desarrollará significativamente en esta zona desde mediados del XIX de la mano de alguna de sus bodegas más emblemáticas, como es el caso de Vega Sicilia⁷⁹. Otro hito en los vinos de Ribera del Duero es la fundación de la cooperativa de Peñafiel en 1927. El sector sufrirá las consecuencias de los avatares económicos –muy vinculados a los políticos– de los años 30, 40 y primeros cincuenta. Desde mediados de esta década se constituyen diversas cooperativas que permiten mejorar la elaboración en los antiguos lagares y bodegas subterráneas.

A pesar de la relativa recuperación del sector, hasta principios de los 70 los vinos de Ribera son mayoritariamente producidos por pequeños propietarios y son de escaso prestigio: claretos, elaborados artesanalmente, que se vendían a granel y no se conservaban bien. Pero lo llamativo es el rápido despegue desde ese momento, siendo un buen ejemplo Pesquera.

⁷⁸ Datos aportados por la Estación Enológica de Castilla y León, junio de 2003. La incorporación de la Asociación de Vino de la Tierra de Medina no ha estado exenta de problemas derivados de la especialización de ésta última en tintos frente a la larga tradición de blancos de Rueda. La impugnación del acuerdo por parte de algunas bodegas de Rueda sigue adelante, habiendo sido aceptada por el Tribunal Superior de Justicia de Castilla y León.

⁷⁹ Véase J. PEÑÍN (2002), pp. 26 y ss. Para la historia de Vega Sicilia, especialmente para la fundación de la actual bodega, pp. 46-53..

En la actualidad la D. O. Ribera del Duero tiene 17.385 has inscritas de las que la mayor parte pertenecen a la provincia de Burgos, y en menores extensiones a Valladolid, Soria y Segovia. Elaborando al año una media que supera los 20.000.000 litros, con un importante porcentaje dedicado a la exportación, siendo sus destinos más importantes, USA, México, Japón, Alemania, Suiza, Holanda y Gran Bretaña, de tal modo que algunas bodegas dedican al comercio exterior casi el 50% de su producción.

En el caso de Toro ya en 1974 se envían al Ministerio peticiones para obtener la D.O. que se ven culminadas con la concesión de la Denominación Específica (Orden de 24 de septiembre de 1985) y la D.O. por orden de 29 de mayo de 1987.

Las referencias históricas documentadas parten, al menos, desde 1274 en que se nombran los vinos de Toro en las ordenanzas municipales de Oviedo y Santander, y en 1340 en las de Sevilla. Probablemente acompañaron al descubrimiento americano y han sido cantados por poetas y literatos, desde el Arcipreste de Hita hasta autores contemporáneos⁸⁰.

Las propias características de los vinos de Toro marcaron tanto su fama como su decadencia. Vinos que tradicionalmente eran recios, potentes, de alto color, sabor y graduación, muy apropiados para el comercio a larga distancia y para mezclas. Estas características determinaron su caída en el siglo pasado –al margen de una deficiente comercialización– siendo un vino vendido a granel que se destinaba a ser revitalizador de otros de baja graduación y desvaído color.

El cambio vendrá a partir de los años 60 de la mano del enorme potencial de su variedad fundamental, la tinta de Toro, recuperando de este modo su afamado prestigio histórico. Hoy los vinos toresanos ya no son aquellos elaborados artesanalmente con abundantes taninos y alta graduación, sino vinos de rico colorido, complejos, con capacidad de larga evolución. Prueba de esto es el enorme interés que se ha despertado entre las más afamadas bodegas nacionales, invirtiendo en tierras y viñedos ante las grandes posibilidades que posee esta D.O.

La D.O. Toro tiene actualmente inscritas en la misma 4.647 has, prácticamente casi todas en la provincia de Zamora, en 12 términos municipales y 2 vallisoletanos. Cuenta con más de treinta bodegas. Las exportaciones, especialmente a la Unión Europea y América, están en franca expansión potencial.

⁸⁰ Para la historia de los vinos de Toro véase A. M. ARENAZ ERBURU (1990), pp. 13 y ss y F. BIANCHI y J.A. BLANCO (2001) pp. 111 y ss.

La producción de vino en la comarca de El Bierzo está asociada al Camino de Santiago, teniendo un importante desarrollo desde el siglo XVI. La D.O. se establece en 1989, teniendo actualmente inscritas 4.065 has, con una producción que en la campaña 2001-2002 se elevó a 13 millones de kilos de uva. Buena parte del sector elaborador procede de las cooperativas creadas a principios de los años sesenta, con una importante renovación en los ochenta tras el reconocimiento de la D.O.

La D.O. Cigales fue establecida en 1991. Se extiende a lo largo del Pisuerga, con 11 municipios de la provincia de Valladolid y uno de Palencia. La historia del viñedo de esta zona parte también de la Reconquista, teniendo dos grandes momentos: el siglo XVIII, con la entronización de la nueva dinastía de los Borbones, aficionados a vinos mucho más suaves, claretes; y los años ochenta del siglo XIX, etapa en la que alcanza una producción de unos 15 millones de kilos de uva destinada en buena medida a la zona de Burdeos. Hoy cuenta con unas 2.700 has y más de 30 bodegas acogidas a la Denominación, siendo la más antigua la de Frutos Villar que se funda en 1923.

La tradición se sigue manteniendo en parte: vinos rosados, afrutados, ligeros y frescos, con un mercado nacional que se centra en las zonas limítrofes y la orla cantábrica.

En lo que se refiere a Vinos de la Tierra la expansión en los últimos años ha sido también manifiesta. La comarca "Tierra del Vino" de Zamora se extiende al sur de la provincia, siendo continuación de la D.O. Toro. Recibe esta denominación desde la Edad Media por su clara vocación vitivinícola hasta el ataque de la filoxera⁸¹, decayendo el viñedo a lo largo del siglo XX, tanto en extensión de cultivo como en calidades, siendo un producto residual de consumo familiar y local.

Hoy, gracias a la actuación de bodegas emblemáticas de la zona, como es el caso de Bodegas Fariña, está recuperando el prestigio del pasado, de tal manera que en 1992 se le concede la consideración de Vino de la Tierra y en el 2000 se le reconoce la Denominación Específica. Tiene actualmente la Asociación Vino de la Tierra Tierra del Vino de Zamora 797 has inscritas, con una producción de unos 4.000.000 de kgs⁸².

El cultivo vitícola tiene también larga tradición en la comarca de la Ribera del Arlanza, con fuerte expansión en la época medieval de la mano de las

⁸¹ En la localidad de Corrales del Vino llegaron a existir, según Pascual Madoz, nada menos que 113 alambiques.

⁸² Véase F. BIANCHI y J.A. BLANCO (2001), pp. 129 y ss. y A. M.^a ARENAZ (2002) pp. 63 y ss.

órdenes monásticas. Afectado el viñedo por la filoxera y demás factores ya mencionados, la recuperación vendrá a partir de los años noventa del XX, legalizándose la Asociación Vino de la Tierra Ribera del Arlanza en 1998. Hoy cuenta con 320 has inscritas.

En Los Arribes del Duero se desarrolla el cultivo de la vid desde el medievo, siendo el siglo XVII de gran relevancia al iniciarse de forma sistemática la plantación sobre bancales que miran al Duero y sus afluentes. En el XVIII pasa a ser el recurso básico de Fermoselle. Durante el XIX mantiene un significativo comercio de vinos y aguardientes con la vecina Portugal. El viñedo de Los Arribes es afectado tempranamente por la filoxera pero en 1913 tiene ya replantadas sus viñas con patrones americanos. Pese a esas buenas perspectivas a comienzos de siglo y la clara expansión de los años cincuenta, a principios de los noventa se habían abandonado un 60% de los viñedos existentes a mediados del XX⁸³. En 1998 se reconoce la Asociación Vinos de la Tierra Arribes del Duero. Dispone de unas 4.8000 has de viñedo, de ellas 1.260 inscritas en la Asociación.

La Denominación Específica Valles de Benavente –antes Benavente-Los Valles– se constituye oficialmente en 2002, con el viñedo de 62 municipios, todos ellos de la provincia de Zamora. El viñedo de esta comarca se remonta a época romana, pero es a partir de la Edad Media cuando realmente va a cobrar importancia. Los monjes cistercienses del Monasterio de Moreruela van a impulsar este cultivo por las zonas de sus dominios, destinando la producción al consumo local. En el siglo XVII Jouvin califica estos vinos como “muy excelentes”, pero sabemos de su limitada producción que en algunos años no llega ni para abastecer a la propia ciudad de Benavente⁸⁴. La invasión filoxérica arruinó buena parte de estos viñedos. Hoy posee más de 2.800 has potenciales de las que están inscritas actualmente 319. Los problemas derivan de la dispersión de las parcelas, la abundancia de variedades sin constituir masas homogéneas importantes, la falta de mecanización y la limitación de bodegas industriales o cooperativas en la zona, por lo que buena parte de la producción de uva se vende a bodegueros gallegos y leoneses⁸⁵.

La comarca de Valdevimbre-Los Oteros, hoy englobada en la Asociación Vinos de la Tierra de León, tiene importancia vitivinícola desde el siglo XVI, siendo sus mercados tradicionales la propia capital de la provincia y San-

⁸³ Véase A. HUETZ DE LEMPS (2001) pp. 191 y ss; F. BIANCHI y J. A. BLANCO (2001) pp. 137 y ss.; A. M.^a ARENAZ (2002) pp. 87 y ss y B. GARRIDO MARCOS (2002), *Terrazgo vitícola y tradición vinícola en Arribes del Duero*.

⁸⁴ Véase A. HUETZ DE LEMPS (2001) pp. 178-179.

⁸⁵ De hecho el peso de la Asociación recae todavía sobre la empresa más significativa del sector en esta zona, Bodegas Otero. Véase A. M. ARENAZ (2002), pp. 113-126.

tander. Tiene una superficie potencial de unas 8.000 has de las que están registradas en la Asociación 2.000.

Los vinos de Cebreros gozaron de merecida fama desde el siglo XVI, abasteciendo en un porcentaje significativo a Madrid en el XVII, compitiendo con los vinos madrileños, y a la capital provincial, en competencia con los de Medina. La expansión continúa hasta la filoxera, llegando a contar Cebreros en los años ochenta del XIX con Caja de Ahorros y Centro de Estudios de la Vid. La producción sigue siendo importante en la actualidad.

Junto a la de Cebreros existen las Menciones Geográficas de Sierra de Salamanca, Valtiendas y Sardón y Tudela de Duero.

En 2000 se constituye la Asociación Vino de la Tierra de Castilla y León, regulándose el uso de la Indicación Geográfica del mismo nombre, en buena medida como consecuencia de la polémica surgida entre las Comunidades Autónomas castellanas a raíz del establecimiento por la Junta de Castilla-La Mancha de la mención Vino de la Tierra de Castilla en 1999. A la polémica se sumarán las asociaciones de Vinos de la Tierra castellano-leonesas que temían su desdibujamiento, pero la Indicación Geográfica Vino de la Tierra de Castilla y León sigue delante de la mano de importantes empresas del sector.

De lo expuesto se puede inferir que las perspectivas de futuro para el sector vitivinícola en Castilla y León son positivas, pese a la reducción progresiva de la superficie dedicada al viñedo: si en 1965 cuenta con 190.253 has, en 1983 eran 108.800 y en 1995 sólo 59.000, según algunas fuentes⁸⁶. Los datos oficiales de la Junta de Castilla y León son algo distintos⁸⁷:

Superficie (en miles de has)				Producción (miles toneladas)			
1999	2000	2001	2002	1999	2000	2001	2002
69,6	69,5	69,8	63,8	198,2	245,3	180,3	188,0

En el artículo introductorio aportamos datos de la evolución del sector en el apartado de superficie de viñedo y producción para el periodo 1975-2000. Se puede constatar la reducción progresiva en cuanto a superficie, aunque muy lenta en los últimos años y con abundantes nuevas plantaciones que

⁸⁶ J. PIQUERAS HABA (1997), "La viña y el vino en España", en A. LÓPEZ ONTIVEROS y F. MOLINERO HERNANDO (coord.), *La investigación hispano-británica reciente en Geografía Rural, del campo tradicional a la transición postproductiva*.

⁸⁷ JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN (2003), *Coyuntura económica de Castilla y León. 4º trimestre 2002*, n.º 68, p. 75

se reflejarán en el registro vitícola elaborado por la Junta de Castilla y León en 2001. En cuanto a la producción, la evolución ha seguido un ritmo distinto en función del incremento en las nuevas plantaciones y la variación según cosechas, de forma que las 220.052 toneladas de 1975 fueron seguidas por las 70.254 de 1988, las 90.918 de 1994 y desde ese año un incremento progresivo hasta las 245.310 de 2000.

El despegue fundamental lo han tenido las Denominaciones de Origen y los Vinos de la Tierra. Los datos actuales –junio de este año– ofrecidos por las D.O y Asociaciones son los siguientes:

D. O. RUEDA	Blanco: 5.628,6 has Tinto: 1.551,4 has
D. O. TORO	4.647,3 has
D. O. BIERZO	4.065 has
D. O. RIBERA DEL DUERO	17.385,7 has
V. T. RIBERA DEL ARLANZA	320 has
V. T. ARRIBES DEL DUERO	1.260 has
VINOS DE LA TIERRA DE LEÓN	2.000 has
V. T. VALLES DE BENAVENTE	319 has
V. T. TIERRA DEL VINO DE ZAMORA	797 has ⁸⁸

La importancia del sector se ha reflejado asimismo en el incremento de la exportación en las últimas dos décadas. La Junta de Castilla y León aporta datos que desde 1989 para el total serían los siguientes cuantificados en miles de euros:

1899	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
4.030	4.933	3.497	4.903	5.825	9.061	10.872	14.653	24.427	39.286	39.643	45.768	52.543

Fuente: *Anuario Estadístico de Castilla y León*.

Como puede verse, el crecimiento ha sido notable. Para algunos años contamos con datos desglosados por provincias:

⁸⁸ Datos aportados en junio de 2003 por la Estación Enológica de Castilla y León.

VALOR DE EXPORTACIÓN DE VINOS DE CASTILLA Y LEÓN, 1996-2001⁸⁹

Valor mill Pts.	Ávila	León	Segovia	Valladolid	Zamora	Total
1996	55	271	--	1.347	228	
1998	491	393	108	3.945	410	6.386
1999	186	349	126	4.332	264	6.452
2000	27	119	--	5.189	382	7.267
2001 (miles euros)	519	1.189	--	35.718	3.303	52.543

Fuente: *Anuario Estadístico de Castilla y León*. Junta de Castilla y León. 2002

Los datos provinciales se consignan en el caso de aquellas provincias en cuya exportación este apartado del vino está entre los 25 primeros capítulos por el valor de dichas exportaciones. Se constata la significación en el caso de Valladolid (ocupa el puesto 12 en 1996, el 6 en 1998, el 7 en 1999, el 9 en 2000 y el 8 en 2001) y Zamora (ocupando el puesto 10 en 1996, el 6 en 1998, el 12 en 1999, el 14 en 2000 y el 11 en 2001). Para el conjunto de Castilla y León este apartado ocupa el puesto 10 en 1996, el 13 en 1998, el 16 en 2000 y el 13 en 2001.

Sin duda alguna el sector vitivinícola castellano-leonés se encuentra en una fase de expansión, no exenta de problemas⁹⁰. Por un lado, se inserta en un mercado cada vez más globalizado a cuya demanda hay que responder con flexibilidad y rapidez que no siempre facilitan inercias tradicionales, expectativas coyunturales, dificultades para la coordinación adecuada y justa contemplación y atención de los distintos intereses económicos que confluyen en el sector (viticultores, bodegueros, distribuidores, consumidores). Los desajustes y enfrentamientos entre y en distintas instituciones y asociaciones relacionadas con el sector (Administraciones, sindicatos, organizaciones empresariales, Consejos Reguladores, Asociaciones de Vinos de la Tie-

⁸⁹ Aparece el capítulo reflejado como "Vino de uvas, incluso encabezado, mosto de uvas...".

⁹⁰ Las expectativas que está generando el despegue del sector se reflejan en los titulares de reportajes, editoriales e informes que aparecen en la prensa. Valga como ejemplo algunas referencias en LA OPINIÓN de Zamora, "La fiebre del vino (1-05-1998); "Esplendor del vino de Toro (editorial, 14-06-98); "El vino sube al cielo ("Resumen del año, 31-12-1998").

rra, etc.) dificultan e impiden en ocasiones la aplicación de políticas coherentes que faciliten el desarrollo de la obtención de un producto definido por la calidad –en distintos niveles pero con garantía que es lo que demanda el consumidor– en condiciones favorables de competencia en el mencionado mercado global.

Con independencia de las decisiones derivadas de su actuación en los ámbitos respectivos, sería aconsejable –y probablemente imprescindible para garantizar el futuro del sector– la coordinación de iniciativas de ese conjunto de instituciones y asociaciones mencionadas, junto a las que se han ido creando recientemente (Fundación Fomentora, Fundación Vinos de Zamora, Museo del Vino de Valladolid⁹¹, etc.). Tampoco habría que descuidar un apartado al que se ha prestado gran atención en países de larga tradición vitivinícola como Francia, como es la investigación académica y científica sobre distintos aspectos del sector vitivinícola: desarrollo tecnológico en los planos vitícola y enológico, desarrollo normativo, análisis económico, cultura y formación del consumidor⁹², valoración cultural, medico-sanitaria y bromatológica del vino, entre otros. El Centro de la UNED de Zamora viene incidiendo desde hace quince años en estos extremos y a esa finalidad responde la puesta en marcha de la Fundación “Vinos de Zamora”. El presente volumen es también una muestra de esa voluntad.

⁹¹ Ubicado en el castillo de Peñafiel, cuenta con una afluencia muy notable de visitantes (en torno a los cien mil el año pasado), lo que demuestra el potencial del sector del vino para la dinamización de otros como el turismo.

⁹² Según una encuesta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación sobre las Denominaciones de Origen publicado en 2000, conocían los vinos de Ribera del Duero el 46% de los entrevistados, los de Rueda el 22%, los de Toro el 16% y los de El Bierzo el 11%. Porcentajes significativos del camino que queda por andar.

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "TORO"

ÁNGEL CARBAJOSA RUIZ DEL ÁRBOL

Desde siempre los consumidores han diferenciado unos vinos de otros, según su zona de procedencia.

Por regla general los nombres de estas zonas respaldan a vinos con unas características que los hacen diferentes a los demás, poseen una gran calidad y en consecuencia gran valor comercial que interesa prestigiar y preservar, evitando por todos los medios legales posibles el uso indebido de dichos nombres que llegaría a generar una competencia ilícita en el mercado consumidor.

La administración española con el fin de defender la calidad y el origen de los vinos, en concordancia con los principios y acuerdos internacionales que sobre la materia existían entonces, aprueba una primera legislación básica sobre Denominaciones de Origen mediante el Estatuto del Vino (año 1932) elevado a Ley, el 26 de mayo de 1933. Posteriormente, esta normativa es mejorada y ampliada por el Reglamento del Estatuto de la Viña, el Vino y los Alcoholes del año 1972 que continúa en vigor actualmente.

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "TORO"¹

La comarca vitivinícola de TORO, se encuentra enclavada en el sureste de la provincia de Zamora, con una superficie de viñedo de 5.548 (según datos del registro vitícola del año 1993), repartidas entre doce términos, más tres colindantes con los anteriores que pertenecen a la provincia de Valladolid.

El reconocimiento de la Denominación de Origen "Toro" es concedido por Orden del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, de 29 de mayo de 1987 (B.O.E. n.º 131, de 2 de junio); sin embargo veamos cual fue la trayectoria seguida por los vinos de Toro desde finales del pasado siglo hasta conseguir merecidamente este reconocimiento oficial.

¹ La Ley 24/2003 de 10 de julio de la viña y del vino (B.O.E. de 11 de julio de 2003), ha derogado el anterior Estatuto.

En el año 1890, se instalaba en la ciudad de Toro la Estación Enológica del mismo nombre que fue la única existente en lo que hoy comprende Castilla y León (hoy en día la Estación de Viticultura y Enología de Castilla y León se encuentra ubicada en Rueda (Valladolid), como heredera de la de Toro).

Esta Estación Enológica dependía del Ministerio de Fomento de entonces y funcionaba en conexión con todas las que ya existían en las principales comarcas vitivinícolas españolas, tales como Haro (Rioja), Jerez de la Frontera, Almendralejo, Villafranca del Penedés, etc.

En aquellos tiempos, el vino en Toro se elaboraba de forma artesanal, en infinidad de pequeñas bodegas familiares excavadas en el subsuelo de la ciudad (había más de 600) asesoradas en cuanto a técnicas de elaboración y cultivo por la propia Estación Enológica. En alguna campaña se llegó a elaborar hasta un millón de hectolitros de vino tinto que era comercializado por toda España, principalmente en Galicia, Asturias y León e incluso se exportaba a Francia (30%) y Alemania.

El vino de Toro, considerado como el primer vino comercial de la región del Duero, era un vino "de pasto" de gran calidad que se vendía a granel y que en determinadas regiones se adquirió para mezclar con los vinos que "necesitaban" más grado alcohólico y color.

Las características organolépticas del vino eran: vino de "doble pasta" con mucho color y tanino; el grado alcohólico podía llegar hasta los 16 grados y tenía una gran astringencia, aspereza y mucho extracto seco.

(Comentar como anécdota, que en los "años veinte", el famoso compositor de zarzuelas Fernando Díez Giles (1887-1952) estrena en Madrid la zarzuela "El cantar del Arriero", en la cual la letra de una de sus romanzas dice:

*"El dueño de la venta tráiganos vino,
del más rojo que tenga, del menos fino.
Quiero vino de Toro que goza fama..."*)

Por Orden ministerial de 28 de abril de 1932 aprueba la construcción de un nuevo edificio, por cuenta del Estado para albergar la Estación Enológica; un año después el Ayuntamiento de Toro cede los terrenos para su edificación. Se comienza a edificar, pero las obras se paralizan al poco de iniciarse y nunca más se concluyeron.

En enero de 1938 se cierra definitivamente la Estación Enológica de Toro. (Años más tarde, en 1987 se "reinagura" la Estación de Viticultura y Enología de Castilla y León, en Rueda (Valladolid).

En el Estatuto del Vino del año 1933 se reconocían "veintiuna denominaciones de origen de vinos y sus respectivos consejos reguladores".

En el artículo n.º 34 del propio reglamento, se relacionan nueve nombres geográficos que podrían llegar a considerarse como verdaderas "denominaciones de origen" siempre que se aprobaran sus reglamentos y consejos reguladores... Entre los nombres geográficos relacionados figuraba el de Toro.

Sin embargo la que pudo convertirse en *Denominación de Origen "Toro"*, no se logró, pues ni tan siquiera los viticultores y elaboradores de entonces llegaron a solicitarla. ¿Causas?, se ignoran.

Finalizada la contienda mundial, los vinos de Toro entran en decadencia; aparte de las grandes sequías que padece el país, el gobierno favorece la siembra de cereales (se construyeron infinidad de silos por parte del Servicio Nacional del Trigo) y lógicamente se levantan gran cantidad de viñas con el fin de producir trigo, en vez de vino. Los vinos continúan elaborándose "como los de antes" y los viticultores y elaboradores siguen vendiendo sus graneles, sin acometer mejoras en la calidad como se estaban realizando en otras comarcas vitivinícolas. Lo que hacía décadas era apreciado en los vinos de Toro (color y grado) comienza a ser considerado como "defectos" y las ventas decaen en gran medida.

Este período "decadente", termina a finales de los años 70, cuando los viticultores y bodegueros de la comarca apoyados por la Administración comienzan a moverse; se construyen modernas bodegas de elaboración y embotellado, se mejoran tecnológicamente y se elaboran unos vinos que sin perder las características organolépticas diferenciales de la variedad de una "Tinta de Toro", se adaptan perfectamente al nuevo gusto del mercado consumidor, pues los vinos "antiguos" no tendrían salida alguna.

De acuerdo con el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes (año 1972), en el año 1982, los viticultores y bodegueros de la comarca de Toro solicitan al Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación la concesión de la Denominación de Origen "Toro". Mediante Orden ministerial del MAPA de 24 de marzo de 1983, se concede la *Denominación Específica Provisional "Toro"*, se nombra un Consejo Regulador provisional, el cual se encarga de redactar el correspondiente reglamento.

El 24 de septiembre de 1985, el MAPA concede la *Denominación Específica Definitiva "Toro"* y se aprueba el Reglamento.

Finalmente, por Orden ministerial del MAPA de 29 de mayo de 1987 (B.O.E. de 2 de junio de 1987) se reconoce la *Denominación de Origen "Toro"* y se aprueba el Reglamento de la misma y su Consejo Regulador que seguirá en su puesto hasta las primeras elecciones a vocales que se convocan el 6 de abril de 1988.

El Consejo Regulador que sale de las primeras elecciones estaba formado:

- Un Presidente (técnico de la Consejería de Agricultura y Ganadería-Junta de Castilla y León), elegido por los propios vocales.
- Cinco vocales representantes de los viticultores.
- Cinco vocales representantes de las bodegas.
- Además, dos vocales técnicos en representación del MAPA y Junta de Castilla y León.

El 4 de julio de 1992, se convocan nuevas elecciones (reglamentariamente cada cuatro años) para renovación del Consejo, siendo elegido como Presidente un viticultor, cuatro vocales viticultores y cinco vocales bodegueros, más dos vocales técnicos representantes de la Junta de Castilla y León y el MAPA.

Esta es al día de hoy la pequeña historia de la Denominación de Origen "Toro".

A continuación pasaré a exponer los datos de la Denominación de Origen "Toro" aportados por el propio Consejo Regulador.

ZONA DE PRODUCCIÓN

Situada al sureste de la provincia de Zamora comprende 15 términos municipales (12 de la provincia de Zamora y 3 de la provincia de Valladolid), con una superficie total de viñedo en cultivo de 5.548 Ha. Actualmente en el registro de viñas del Consejo Regulador figuran inscritos 2.745 Ha. pertenecientes a 565 viticultores.

La variedad principal es la "Tinta de Toro" (autóctona) con 3.243 Ha.

Como variedades autorizadas figuran:

Garnacha, con 226 Ha.; Malvasía, con 890 Ha y Verdejo, con 337 Ha.

Estas variedades se distribuyen por términos municipales según la tabla adjunta:

(Datos: Registro Vitícola provincia de Zamora-Año 1993).

PROVINCIA DE ZAMORA

TÉRMINO MUNICIPAL	VIÑEDO TOTAL(Ha)	TINTA DE TORO (Ha)	GARNACHA (Ha)	MALVASÍA (Ha)	VERDEJO (Ha)
ARGUJILLO	131,40	59,10	-	18,55	1,64
LA BÓVEDA DE TORO	117,22	36,14	12,62	2,41	6,51
MORALES DE TORO	1.289,17	643,46	184,68	333,56	7,00
EL PEGO	344,20	259,91	9,74	10,91	29,77
PELEGONZALO	21,25	16,17	0,07	2,19	1,48
EL PIÑERO	54,60	18,33	0,10	18,69	-
SAN MIGUEL DE LA RIBERA	115,36	43,20	3,95	48,36	-
SANZOLES	111,11	20,58	0,22	50,73	-
TORO	2.134,79	1.519,08	5,31	156,19	100,33
VALDEFINJAS	103,96	60,85	-	32,67	2,46
VENIALBO	361,26	247,89	3,57	38,65	5,45
VILLABUENA DEL PUENTE	115,77	79,39	-	26,35	1,79

PROVINCIA DE VALLADOLID

TÉRMINO MUNICIPAL	VIÑEDO TOTAL (Ha)	TINTA DE TORO (Ha)	GARNACHA (Ha)	MALVASÍA (Ha)	VERDEJO (Ha)
SAN ROMÁN DE LA HORNIJA	526,20	148,21	1,74	106,06	166,85
VILLAFRANCA DE DUERO	104,70	-	4,10	31,50	13,27
VILLAESTER DE ARRIBA Y DE ABAJO (PEDROSA DEL REY)	17,10	2,99	-	13,49	0,77
TOTAL (AMBAS TABLAS)	5.548,19	3.243	226	890	337

TIPOS DE VINO

El abanico de vinos de Toro se ha ampliado considerablemente, pues ya no se limitan a elaborar los tradicionales tintos de "doble pasta" de 16 grados alcohólicos.

Como se ha indicado anteriormente se ha producido una radical mejora en las técnicas de elaboración:

- Existe una selección del fruto y un adelantamiento en el inicio de la vendimia.
- Presiones moderadas de las uvas en prensa.
- Fermentación del mosto a baja temperatura.
- Tiempo mínimo de maceración con los orujos.

Por todo ello el vino tiene más acidez total, menor astringencia, colores más ligeros y menor graduación (14° alcohólicos o menos).

Aparecen también vinos tintos jóvenes afrutados preservando por supuesto los característicos aromas primarios de la variedad "Tinta de Toro".

Aun cuando el reglamento indica que los vinos tintos deben elaborarse con al menos el 75% de la variedad "Tinta de Toro" normalmente se elaboran con el 100% de la misma.

Los tintos de crianza han evolucionado a menor intensidad de color, mayor estabilidad, ligero aumento de la acidez total y disminución del extracto seco.

La crianza (mixta) de los vinos dura dos años, de los que medio año (mínimo), es en bodega bordelesa, de madera de roble americano.

Asimismo se elaboran vinos rosados de las variedades Tinta de Toro o Garnacha, frescos, ligeros y afrutados y con una gran personalidad. Su graduación alcohólica alcanza normalmente los 12,5 grados. El tiempo de maceración con los orujos es de 24 horas.

Es evidente que los vinos tradicionales de Toro han sido y son los tintos. Sin embargo también se elaboran vinos blancos jóvenes de las variedades Malvasía (principalmente) y Verdejo con una graduación alcohólica que oscila entre los 11-13 grados, y que tienen gran aceptación en el mercado consumidor.

BODEGAS

En el registro de Bodegas de Elaboración, Crianza y Embotellado figuran inscritas actualmente ocho bodegas (seis particulares y dos cooperativas), siendo la capacidad total de elaboración 174.500 Hl.

ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

Por campaña, los vinos elaborados y comercializados amparados por la D. O. "TORO"².

CAMPAÑA	ELABORACIÓN (Hl)	COMERCIALIZACIÓN (blas. 3/4)	EXPORTACIÓN (blas 3/4)
1.987/88	20.125,33	1.064.000	65.500
1.988/89	7.460,00	1.535.000	236.870
1.989/90	25.562,00	1.139.000	345.000
1.990/91	50.465,00	1.397.000	346.600
1.991/92	30.364,00	1.969.300	268.000
1.992/93	18.617,54	1.347.350	1.87.200

² En el año 2003, el número de bodegas inscritas supera la treintena, habiéndose comercializado en la anterior campaña 2002/03, más de 8.000.000 de botellas de 3/4 de litros.

EL VINO. AHORA Y SIEMPRE

JOSÉ SERRANO CUADRILLO

Hablar de vino es hablar de nuestra más profunda tradición cultural y de nuestra propia historia. Plinio el Viejo, el célebre y prolífico naturalista romano del siglo I antes de nuestra era, decía que el vino y el aceite (de oliva, por supuesto) eran los elementos fundamentales de un estilo de vida civilizado.

El vino no existe como tal en la naturaleza, es por tanto un producto fruto del ingenio y el trabajo humano (la Biblia nos dice que el vino es el fruto de la tierra y el trabajo humano), que requiere la existencia de una tecnología muy precisa para evitar que se produzca el destino natural de las uvas, que no es otro que el de transformarse en vinagre y agua.

LA HISTORIA

Los orígenes de este milagroso producto hay que rastrearlos hasta las tempranas fechas de la revolución agraria del Neolítico, probablemente hacia el quinto milenio antes de nuestra era. En las costas anatólicas del mar Negro o del Egeo, se produjo, por primera vez, la transformación de las uvas silvestres de *Vitis Vinífera*, que se daban espontáneamente en aquellas zonas por aquel entonces, en vino.

La viña una vez sometida a la domesticación, es decir, transformada en planta de cultivo, se extendería por Palestina, Egipto, Libia y Creta hacia occidente; por Persia y Mesopotamia hasta la India, por Levante y, si no el cultivo de la vid, si muy posiblemente el comercio del vino, por las rutas del ámbar y del estaño, hasta los confines del occidente y norte europeo, en fechas anteriores a la propia Historia.

La idea principal de la fábula mística de Dionisio correspondería a la interpretación mitológica de la difusión del cultivo de la viña por Europa,

Asia y Norte de Africa, consistiendo su triunfo en que el vino sustituyó, en todas partes, a las otras bebidas alcohólicas.

Documentos arqueológicos correspondientes a las primeras culturas históricas nos informan fehacientemente de la existencia, consolidación e importancia del vino en aquellas áreas culturales (Sumer, Egipto, Acad, Ugarit, la Creta Minoica, ...etc). Nos resulta particularmente interesante una inscripción que aparece en la tumba de un alto dignatario del faraón tinita Peppi, de la I Dinastía egipcia, hacia el siglo XXX antes de Cristo, en la que se hace la primera referencia conocida a vinos identificados por su origen geográfico, por lo que se considera este documento arqueológico, el primer antecedente de nuestras modernas denominaciones de origen. En dicha inscripción se mencionan los vinos del Delta, Pelusa y Lotópolis como los preferidos del faraón.

El Antiguo Testamento, que atribuye al Patriarca Noé la invención del vino, desde el Génesis, nos habla constantemente de él, con numerosas y claras referencias a las zonas productoras de tan preciosa bebida (Libannon, Engaddi, ...etc.). La fiesta de los Tabernáculos cananea habría que interpretarla como una bacanal.

Aunque los griegos no inventaron el vino, importándolo, en un principio (cultura Heládica) de Creta, en la época en que se sitúa la Ilíada (siglo XII a.C.), correspondiente a la cultura Micénica, ya aparece perfectamente integrada su producción en las actividades de este pueblo.

En la Grecia clásica el vino adquiere un lugar de destacado privilegio. El Simposio (o Bebida en Común) consistía en la reunión para practicar el arte y el placer de la conversación y se celebraba siempre alrededor del vino que era servido por el anfitrión (Simposiarca) a sus invitados bajo unas estrictas fórmulas rituales y protocolarias.

El término Simposio, si bien ha perdido en la actualidad su principal elemento material de referencia (el vino), mantiene aún su original sentido de comunicación e intercambio de ideas.

En la Grecia clásica fueron numerosas las comarcas, de la península Helena, de las costas del Egeo y de las islas, que adquirieron renombre por sus vinos, siendo especialmente apreciados los de Creta, de los que se decía que tenían aroma de pétalos de rosas, los de Lidia, Tracia, las islas de Thasos, Quios, Lesbos, ...

Un aspecto del Simposio llama especialmente nuestra atención. Se trata de la costumbre de los griegos de aquella época de no beber nunca vino puro, sino siempre mezclado con agua en proporciones variables. Estas proporciones las establecía el Simposiarca siendo muy corriente la mezcla correspondiente a cinco partes de vino y diez de agua. Al 50% diríamos nosotros.

Esta forma de beber vino era la propia de los equilibrados y medidos griegos. "No hay apuro en beber vino hasta que uno pueda volver sin ayuda de un criado a casa", es la prudente recomendación que hace Jenófanes en el siglo V a.C., y que considero válida aún en nuestros días, salvo, tal vez, en lo que se refiere al criado.

En contraposición estaba la forma poco civilizada de beber vino puro, ¡beber al modo escita!, se decía para definir ésta, para los griegos forma de beber vino propia de personas bárbaras y salvajes. Es difícil encontrar una justificación clara de esta medida. Achacarla a la elevada graduación alcohólica de los vinos de la época como algunos autores proponen no parece totalmente convincente. Personalmente me inclino más hacia la hipótesis que Robert Graves (Mitos Griegos) plantea. Según esta hipótesis, los griegos añadían sustancias estupefacientes (probablemente algunos hongos) a sus vinos que les conferían una acción alteradora de los sentidos muy superior a la correspondiente al alcohol etílico que contenían. Explica Graves, de esta forma, los enormes excesos orgiásticos que las Ménades llevaban a cabo en ciertas fiestas dionisiacas. Quedarían también así justificadas las medidas precautorias que era necesario tomar para un consumo prudente del vino.

Roma, heredera en tantos aspectos y elementos culturales del mundo clásico helenístico, mantiene vigorosamente el interés y la apreciación por el vino y por los rituales a él ligados, si bien adaptándolos a un sentido más pragmático y materialista característico de su forma de ser. Con su expansión por todo el ekúmene, transmite el cultivo del viñedo y la elaboración del vino a todos aquellos lugares en los que las condiciones ecológicas del medio (fundamentalmente climáticas) lo permiten y termina de imponer el hábito de consumo del vino en todos los rincones del Imperio. Muchas de sus provincias adquieren especial renombre en Roma merced a sus producciones de vino: Sabina, Marsala, Tarraco, Falerno (los más apreciados en Roma), Malaka, ...etc., nombres que vienen a incrementar la ya prestigiosa relación de nombres geográficos de vinos de calidad existente en los anteriores tiempos de hegemonía griega.

En España, la aparición del vino se produciría en fechas muy tempranas. Navegantes-comerciantes del Mediterráneo Oriental, muy probablemente, procedentes de la Creta Minoica, a comienzos del segundo milenio antes de Cristo, lo habrían utilizado habitualmente como medio de intercambio comercial con las poblaciones del Sureste Peninsular.

Restos arqueológicos, completamente fiables, señalan que en el siglo IX a.C. el vino se utilizaba, al menos en ciertos actos rituales, en zonas occidentales de nuestro país. Los hallazgos arqueológicos de Cancho Roano y Zalamea de la Serena (Badajoz), así lo atestiguan. En estas áreas su introducción

habría sido efectuada por los fenicios, sucesores en el comercio mediterráneo de los pueblos minoicos y micénicos. No se sabe aún si los restos encontrados habían sido utilizados con vinos autóctonos o importados, aunque ciertas determinaciones analíticas efectuadas a los mismos, de las cuales aún desconocemos los resultados, pudieran aportar suficiente luz a esta importantísima cuestión.

Un poco más tarde, los griegos focenses, pertenecientes al área cultural de Eolia, una de las más progresistas y liberales de la Grecia antigua, se instalan, hacia el siglo VI a.C., en el Nordeste y Levante Peninsular. Ampurias sería su primer asentamiento. Estos nuevos colonizadores, al contrario que los fenicios, mantienen una estrecha y enriquecedora relación con las poblaciones autóctonas, uno de cuyos frutos, y no el menos importante, sería la introducción y desarrollo en aquellas zonas del cultivo de la viña y la elaboración del vino, que ya aparece bien documentado arqueológicamente en hallazgos efectuados en Tarragona, en el siglo V a.C.

En Hispania, durante el dominio de la Roma Imperial, el viñedo y el vino se constituyen en actividades agroindustriales de primer orden, distribuyéndose por gran parte de su territorio. Los restos de la bodega de Funes (Navarra) del siglo I nos muestran el ejemplo más antiguo de una instalación de vino a escala industrial. Los vinos de Tarraco, Baleares, La Bética, alcanzaban extensa fama en aquella época.

Probablemente perteneciente más al sugestivo terreno de la leyenda que al de la objetividad histórica, nos han llegado noticias de la presencia, en lugar de privilegio, en las mesas de los césares romanos de los vinos de la gallega comarca de Amandi, situada al sur de Lugo, en los cañones del áureo Sil, actualmente integrada en la comarca de la Ribeira Sacra.

Es en este período, en los primeros años de nuestra era, cuando el insigne agrarista Lucio Junio Moderato Columela, hispano romano, nacido en Ceres (la actual Jerez de la Frontera) escribe su trabajo "De Rústica" (De los trabajos del campo), en el que dedica un amplio capítulo a la descripción, precisa y no exenta de interés y admiración incluso bajo nuestra perspectiva actual, las técnicas de cultivo de la vid y del proceso de elaboración del vino, para aquel remoto tiempo, más avanzadas.

A partir de los siglos IV y V comienza un sombrío y largo periodo. El desmoronamiento del Imperio Romano de Occidente, iniciado tiempo atrás, pero ultimado con las invasiones de los pueblos bárbaros (godos, vándalos, alanos, francos, suevos, hunos,...etc.) trae gravísimas consecuencias para todas las actividades culturales, sociales y económicas. El comercio prácticamente desaparece ante la inseguridad de las comunicaciones y la dramática decadencia de las formas de vida urbana. Con el comercio desaparece tam-

bién la producción de bienes objeto de tráfico comercial, instalándose una economía autárquica de subsistencia. Como es natural, el vino sufrió gravemente las consecuencias de esta situación.

Pero, a pesar de esta enorme recesión, el cultivo del viñedo debió mantener, al menos en algunas comarcas españolas, una cierta importancia pues, según San Isidoro (Etimologías), en su época (siglo VII) se cultivaban, en Andalucía, veintitrés variedades de vid.

Por otro lado, el empleo del vino en la liturgia cristiana obligaría, al menos en pequeña escala, a mantener un cierto nivel de producción, seguramente localizado en los monasterios.

La invasión y conquista de gran parte de España por el Islam, a comienzos del siglo VIII, supondría un agravamiento de la situación de la vid y, sobre todo del vino, como consecuencia de la prohibición coránica prescrita en la Sura Quinta del Corán: "El vino, los juegos de azar, las estatuas y la suerte de flechas -¿dardos?- son una abominación inventada por Satanás".

Esta prohibición, no obstante, no debió ser rigurosamente aplicada, muchas veces, en la España musulmana. Los cultos, refinados y hedonistas hispano-árabes no debieron ser excesivamente escrupulosos en su cumplimiento, como se desprende de sus numerosas referencias líricas acerca de las bondades de los vinos y sobre el bienestar espiritual que se alcanza con su bebida. Esto sin contar, naturalmente, la vigencia del cultivo de la vid, en aquella época, destinado a la producción de pasas por las que los árabes siempre han manifestado una gran afición.

Oleadas de nuevos invasores procedentes del desierto sahariano (almohades, almorávides, benimerines) cambiaban momentáneamente este estado de cosas, imponiendo su fanatismo de neoconvertos que pronto se disiparía al descubrir los placeres y delicias que la vida les ofrecía en su nuevo asentamiento.

La Reconquista y consecuente repoblación de los cristianos de los reinos del Norte de la Península de las tierras arrebatadas a los musulmanes o de los grandes espacios de "tierra de nadie" que se extendían en el valle del Duero, desiertos ("heremum") desde la debacle producida por las invasiones bárbaras, originaron un renacer y refloreCIMIENTO del cultivo del viñedo y de la elaboración del vino.

A esta nueva situación contribuyó decisivamente la obra de renovación cristiana y colonización cultural que llevaron a cabo las órdenes monásticas de Cluny y, sobre todo, del Cister, para cuyos monjes el vino, desbordando su sentido litúrgico, alcanza a ocupar un lugar de afirmación moral y dogmática cristiana destacado, basado en el reconocimiento como obra de Dios de lo corporal y mundano, en oposición a las herejías de los albigenses

(Cátaros) que despreciaban, como obra del demonio, todo lo que no fuera espíritu y que, por aquellos momentos, siglo XII y XIII, estaban poniendo en serio peligro la unidad de la iglesia cristiana.

El éxito de los monjes bernardos fue tan clamoroso que, de esa época, procede el origen de muchas de las más importantes comarcas y zonas vitivinícolas de nuestros días, cuyos orígenes serían las plantaciones de viñedo para vinificación en los Monasterios Cistercienses de: La Espina (Rueda Tierra de Medina), San Martín (Vinos de Madrid), Morerueta (Toro Tierra del Vino), Sta. María de Valbuena (Ribera del Duero), San Pedro de los Monjes (Bierzo), Leiro (Ribeiro), Armenteira (Rías Baixas), San Millán de la Cogolla (La Rioja), Poblet y Santa Creus (Conca de Barberá y Penedés), Veruela (Campo de Borja), La Oliva y Sta. María de Fitero (Navarra), Nta. Sra. de Rueda (Cariñena), etc.¹.

EL VINO Y EL HOMBRE

El vino, bebida natural y biológica ha despertado, entre los seres humanos de nuestro entorno cultural, en todo tiempo y lugar, una extraordinaria atracción y un gran interés muy superiores a los que cualquier otro producto haya podido suscitar.

Frente al vino caben adoptarse muy diversas actitudes, contemplándolo de muy diferentes formas y efectuar variadas consideraciones, dependientes del tipo de relación que con él se mantenga. Estas posturas pueden ir desde las más primarias relaciones hasta aquellas, tan complejas y refinadas, que no cabe más posibilidad que integrarlas en el sutil universo de las sensibilidades espirituales artísticas.

ALIMENTO Y MEDICINA

El vino puede ser contemplado, simplemente, como un producto alimenticio capaz de saciar la sed y aportar a nuestro organismo agua biológicamente pura –Pasteur, el padre de la microbiología, decía que beber vino era la forma más higiénica de beber agua–; energía, por el alcohol etílico y eventuales azúcares residuales así como otras importantes sustancias: compuestos fenólicos, como los taninos, de efectos muy beneficiosos en lo que se refiere a la higiene del aparato digestivo; sales minerales, que contribuyen al equilibrio electrolítico de la sangre; oligoelementos (potasio especialmente);

¹ Entre paréntesis las comarcas vitivinícolas actuales derivadas del monasterio respectivo.

pequeñas dosis de vitaminas; etc. Constituye, por tanto, una saludable bebida siempre que sea ingerido con moderación, por personas formadas y sin algunos problemas específicos de salud.

Profusamente empleado en Medicina y Farmacopea hasta fechas bastante recientes, incluso en la actualidad aún es empleado en fórmulas populares o caseras, bien directamente o como excipiente de un sinfín de preparaciones y fórmulas magistrales.

Julio César, gran estratega, no menos capacitado táctico y genio, sobre todo en logística militar, obligaba a sus legionarios a beber aproximadamente medio litro de vino tinto al día a efectos de prevenir enfermedades gastrointestinales más peligrosas para el éxito de las campañas militares que las espadas, lanzas y flechas de los aguerridos y feroces galos.

En este contexto de la salud humana se hace necesario destacar con particular énfasis los importantes descubrimientos logrados en los últimos decenios en relación con los efectos positivos del vino sobre tan preciado bien. Estos estudios comenzaron en la década de los cincuenta a raíz de la constatación epidemiológica de la diferente incidencia de la mortalidad por causa de accidentes cardiovasculares entre poblaciones consumidoras y no consumidoras de vino. En ellos quedaba patente que en países consumidores de vino como Francia, la mortalidad por infarto de miocardio es muy inferior a la de otros países como Dinamarca, Alemania o Reino Unido, a pesar de que la ingestión de grasas animales es muy similar entre ellos. Dado que el elemento diferenciador de la dieta entre este grupo de países y Francia era el vino (no el alcohol puesto que éste se consume bajo distintas formas en algunos países), se sospechaba en algún componente del vino como responsable de esta interesante consecuencia. Esta constatación se conoce desde hace unos años como la Paradoja Francesa (French Paradox).

Masquelier (Burdeos 1982) encontró que las sustancias a las que atribuir estas propiedades cardioprotectoras son compuestos fenólicos constituyentes de los taninos (catequinas y procianidinas) siendo el vino la única bebida que los contiene en cantidades significativas.

Ulteriores trabajos de Masquelier han ido ampliando la relación de propiedades biosaludables del vino que fundamentalmente serían:

- Captadores de radicales libres oxigenados que impiden los efectos negativos de éstos sobre las membranas celulares por oxidación de sus lípidos, lo cual les confiere una muy importante acción antienvjecimiento de los tejidos.
- Protectores contra radiaciones solares, radiaciones ionizantes y frente a los efectos negativos del propio alcohol etílico.

- Acción flexibilizadora del colágeno de las paredes de los vasos y capilares sanguíneos, de ahí su acción protectora cardiovascular.
- Disminución de formación de histamina y acción antiinflamatoria.
- Efectos bactericidas antivíricos.

Estas saludables propiedades atribuidas a los vinos tintos, que por su tecnología particular de elaboración son los más ricos en estas sustancias antociánicas, están siendo matizadas en la actualidad, en el sentido de puntualizar que los efectos benéficos solo se producirían en situaciones de ingesta moderada de vino, no así cuando la dosis ingerida fuera alta, al producirse, entonces, cambios en las vías de metabolización del alcohol, que anularían dichas propiedades, restando entonces únicamente las consecuencias indeseables del alcohol. Por otro lado existen indicios de que ciertos vinos blancos, obtenidos en determinadas condiciones (por ejemplo a partir de uvas de viñas sometidas a "stress", altitudinal, hídrico...) presentan idénticas propiedades biosaludables.

EL VINO. ELEMENTO CULTURAL. SOCIAL Y RELIGIOSO

El vino, al poseer un fuerte significado simbólico, ha sido siempre parte esencial de numerosos actos rituales religiosos, sociales y culturales; elementos todos ellos esenciales de cohesión y solidaridad social.

En la tradición judeo-cristiana el vino encierra los más elevados simbolismos. El Antiguo Testamento identifica al vino con la más deliciosas dulzuras y deleites de la vida terrenal y con la recompensa divina al recto comportamiento y a la piedad de los hombres. La abundancia de vino significa el favor de Dios y su carencia el abandono o rechazo. Este sentido simbólico trasciende, incluso, en el Nuevo Testamento, hasta llegar a convertir al vino en la propia sangre de Dios-Cristo en el Misterio de la Eucaristía. No vamos a repetir, ahora, la importancia que al vino se le concede en la concepción cristiana del mundo y del hombre en la Edad Media, de la que es su mejor ejemplo la labor de los Monjes del Cister, antes referida.

Por otra parte, el vino es un importante elemento de relación social y económica, que desde la más remota antigüedad ha sido fundamental en el desarrollo de la economía mediterránea así como en los procesos de intercambio e interacción cultural, en las transformaciones económicas y sociales y en la configuración de ideologías, ritos y prácticas religiosas.

El vino aparece íntimamente ligado a prácticas, ritos y costumbres de hospitalidad, agasajo y celebraciones festivas, de las que se desprendían, muchas veces, relaciones de obligación recíproca entre huésped o invitado y

anfitrión. Estas relaciones, cuando no pudieran ser oportunamente correspondidas tenderían a derivarse en sutiles formas de superioridad, originando situaciones de dominio, que poco a poco configuraron las jerarquías de poder.

VINO Y ALCOHOLISMO

Debido a su contenido en alcohol etílico, sustancia de carácter psicoactivo, puede ser considerado el vino como un producto peligroso, indeseable para algunos, por su capacidad embriagadora.

Esta es, efectivamente, una consideración negativa que, para algunas mentes ensombrece toda la gloria de tan bendita bebida, equiparándola a las drogas.

La multitud de argumentos positivos sobre su ingestión y las constantes recomendaciones a la moderación de su consumo, no hacen ceder un ápice en su empeño de desacreditar un producto tan estrechamente vinculado a nuestra más profunda raíz histórica, cultura y modo de concebir la existencia, como hemos podido confirmar en lo hasta ahora expuesto; empeño tras el cual se pueden sospechar intereses espúreos, no tan puros y limpios como pretenden aparentar.

Creo que no resulta necesario volver a incidir sobre los aspectos, numerosos, positivos del consumo moderado, inteligente prefiero llamarlo, del vino, únicamente recordar que ya Platón, en el siglo IV a.C., efectuó el primer examen científico del problema del alcoholismo. Para ello estudió el comportamiento de los pueblos bebedores: Escitia y Tracia, grandes bebedores de vino puro, tanto hombres como mujeres; Tarento, donde las fiestas dionisiacas adquirían un carácter particularmente orgiástico; Atenas, reino del equilibrio y la medida, así como de Esparta, donde estaba prohibido el consumo del vino y se castigaba con durísimas penas la embriaguez. Estudió también las secuelas del alcoholismo, sus efectos sobre la salud, su influencia sobre los apetitos de todo tipo, las perturbaciones que producía en los sentidos, su acción sobre la memoria, etc. Su conclusión, sorprendente por su actualidad, es que el vino es conveniente para las personas formadas, proscribiéndolo, absolutamente, a los menores de dieciocho años.

EL VINO. CREACIÓN ARTÍSTICA

También cabe considerar al vino como una obra artística, capaz de satisfacer esa innata necesidad de experimentar sensaciones y emociones placenteras, tan queridas a los seres humanos.

Desde siempre el vino ha sido repetido objeto de inspiración literaria; protagonista de algunos de los mejores pasajes líricos. Los Salmos del rey David, los autores griegos y romanos, los poetas hispano-musulmanes, Gonzalo de Berceo, Cervantes, Shakespeare,...y un largo etcétera, han cantado magistralmente sus cualidades, propiedades, bondades y satisfacciones que su bebida produce.

Pero el vino no solamente se queda en objeto de inspiración, sino que, en determinados casos, los grandes vinos de calidad alcanzan a constituirse, en si mismos, en pura obra de creación artística.

La riquísima gama de sensaciones que los numerosos y complejos atributos organolépticos de estos vinos nos producen, a través de la vista, el olfato, el tacto, el gusto; sus sutiles matizaciones, equilibrios, conjunciones, sugerencias, evocaciones, justifican sobradamente que este milagroso producto pueda ser objeto de consideración artístico-estética y, como tal, generador de emociones del mismo tipo y naturaleza de las experimentadas ante las obras artísticas de otros campos de creación y, al igual que éstas, contribuir a elevar el espíritu y hacer nuestra existencia más placentera.

LA VID Y EL MEDIO

INFLUENCIA DE LOS FACTORES EDAFOCLIMÁTICOS EN LA CALIDAD DEL VINO

VICENTE D. GÓMEZ-MIGUEL

INTRODUCCIÓN

La producción de vinos de calidad es el resultado de la interacción de factores del medio y actividades humanas que componen un sistema cuyas relaciones manifiestan una gran complejidad y en el que la importancia relativa de sus elementos no puede considerarse definitivamente determinada.

La calidad de un vino puede ser definida en sentido amplio como la capacidad para elegir y Vedel (1984) liga esta elección a los factores extrínsecos (mercado, etc) y a los intrínsecos que se tienen en cuenta de manera preferente en la apreciación cualitativa, en la que intervienen los productos examinados (vinos), los examinadores (consumidores y degustadores) y los factores externos de intervención (medio ambiente, etc).

Este autor considera necesario analizar cuales son los caracteres organolépticos implicados en cada uno de los aspectos de la calidad (situación en una escala preestablecida, grado de satisfacción y nivel de conveniencia) y sus relaciones con el equilibrio del vino (acidez, astringencia y suavidad –azúcar, untuosidad, pseudotermia–) el tipo de bouquet y la persistencia aromática intensa.

A la hora de estudiar los factores que influyen en la calidad intrínseca es habitual distinguir entre los permanentes relacionados con el medio (clima y suelo) y la planta (variedad y patrón) y las actividades humanas ligadas a la producción y transformación de los productos de la viña.

La importancia relativa que se da a cada uno de estos factores es la que condiciona diferencias en el modelo usual en cada una de las zonas mundiales de producción. Varios autores (Mesnier, 1984; Scienza et al., 1996) enfrentan el modelo de las regiones europeas con tradición vitícola de calidad en las que se prima la importancia del medio a las regiones que tienen antecedentes más amplios en la transformación y mercado.

El medio y el viticultor condicionan de tal manera la producción de vinos de calidad que Branas (1993) llega a afirmar que las variedades son apátridas y que el clima y el suelo son los verdaderos factores de la calidad con el irremplazable trabajo del hombre: evitar el exceso de vigor, buscar rendimientos moderados, etc. En definitiva, el medio físico caracteriza, la población vegetal determina y la acción del hombre orienta la producción (Parodi, 1997).

CLIMA

El clima resalta el equilibrio específico de la variedad y permite, en mayor o menor medida, la expresión de sus potencialidades en las características del bouquet (Vedel, 1984) e influye notablemente en la composición del vino: azúcar, acidez, polifenoles, etc. (Fregoni, 1985).

El clima manifiesta su influencia a través de sus elementos (insolación, temperatura, precipitación, etc.) y los análisis que los relacionan con la calidad de la vendimia a diferentes escalas (macroclima: Branas, 1946, Winkler, 1962, Constantinescu, 1967, Huglin, 1978, Hidalgo, 1980 y Riou et al., 1995; mesoclima: Becker, 1978, Carbonneau et al., 1992; microclima: Carbonneau, 1980, Carbonneau et al., 1992), aunque sin duda muy utilizados, adolecen de problemas de generalización debido principalmente a la dificultad de aislar los verdaderos factores de calidad y por ello tienen una mayor aplicación en la separación de unas zonas vitícolas de otras que no lo son a causa de limitaciones climáticas amplias.

En la mayoría de las regiones vitícolas de nuestro entorno sólo existen limitaciones a meso y microescala y por variaciones en los elementos climáticos, que podíamos considerar anormales, que entrañan anomalías interanuales, estacionales o diarias y que perturban el funcionamiento de la viña (Tabla 1). A este respecto es muy interesante la realización de modelos que entran en el detalle de estas variaciones como el propuesto por Berre y Uvietta (1987).

TABLA 1. Valores extremos de los índices climáticos vitícolas y de otros elementos del clima en algunas Denominaciones de Origen Españolas (Sotés y Gómez-Miguel, v.a)

Denominación de Origen	T media anual (°C)	ÍNDICES BIOCLIMÁTICOS VITÍCOLAS						Período Activo de vid (días)	Periodo Libre de Heladas (días)	P media anual (mm)	Deficit climático de Precipitación (mm)	
		ITEW	PHB	IHH	IHC	IHD	Abr/Ago				Abr/Sep	
RIOJA	9.5/13.8	1130/1304	2.1/3.7	1708/2408	8/14	4.2/9.7	166/245	142/205	375/700	146/316	172/349	
R. DE DUERO	10.1/11.7	1003/1447	2.8/4.1	1661/2090	11/15	4.2/7.2	149/178	112/151	425/600	237/336	281/387	
RUEDA	11.0/13.3	1188/1683	2.9/4.9	1817/2293	13/18	6.3/9.1	178/230	128/171	350/425	271/317	314/380	
TORO	11.2/12.9	1243/1675	3.3/4.8	1947/2358	14/18	6.6/8.8	182/219	129/166	375/450	275/325	323/375	

Nota: ITEW (Grados-día de Winkler), PHB (Producto Heliotérmico de Branas), IHH (Índice Heliotérmico de Huglin), IHC (Índice de Constantinescu), IHD (Índice de Hidalgo)

TABLA 2. Influencia de la temperatura en determinados parámetros de calidad

TEMPERATURA (°C)		FASE	NIVEL EN EL FRUTO Y OTROS EFECTOS EN CONDICIONES ESPECÍFICAS DE SUELO Y OTROS ELEMENTOS DEL MEDIO						
GLOBAL	NOCTURNA		Sólido Solubles	Ácidos Titulables	pH	Fenoles/Antociano	Sabor/Aroma	Otros	
-15/-18								Destrucción de órganos leñosos	
-2,5/-1,6		Lloro/Desborre						Destrucción de órganos herbáceos	
Amplitud. alta								Buena síntesis de taninos	
< 9		III	Bajo						
9-20		III			Alto	Alto			
10								Cero de vegetación	
16-30		I, II, III	Alto						
17-26								Optimización del color	
>20		III				Bajo	Bajo		
>22		I		Bajos					
>30		III	Bajo						
>35/45								Cierre de estomas	
	< 15	III		Alto	Bajo				
	5-15	III				Alto	Alto		
	>15	III		Bajo	Alto	Bajo	Bajo		

A este respecto, existe un cierto acuerdo en admitir que los elementos del clima que influyen de una forma más determinante en la calidad son la luz/insolación, la temperatura y la precipitación (Huglin, 1987, Jackson y Lombard, 1993):

- Uvas expuestas directamente al sol presentan tasas de ácido málico (más sólidos solubles y más fenoles) menos elevadas que las situadas a la sombra.

- La obtención de vinos rojos de color elevado encuentra dificultades en condiciones climáticas frescas o muy cálidas.

- El potencial aromático de numerosas variedades, sobre todo blancas, sólo pueden manifestarse bajo climas templado frescos en los que la maduración es lenta y prolongada.

- Una sequía extrema durante determinados períodos puede frenar la asimilación y ser perjudicial para una correcta maduración. El estrés se relaciona con más fenoles y antocianos y menos malatos, pero apenas tiene tales efectos cuando comienza el envero, ni durante la maduración, aunque si la retrasa.

- Un exceso de agua en determinados períodos, particularmente durante la maduración, ejerce una influencia negativa sobre la calidad organoléptica de los vinos. El exceso alarga la maduración, aumenta el tamaño de la baya, eleva el potasio y la acidez y reduce el color y los antocianos.

En detalle, la influencia de valores concretos de la temperatura en los parámetros relacionados con la calidad se incluye en la tabla 2. Una aplicación inmediata de este tipo de información se puede centrar en el análisis de los efectos del riesgo de heladas en una determinada región.

SUELO

La influencia directa del suelo en la calidad del vino sigue siendo hoy día muy discutida, y aunque ya es clásico el análisis de Amstrong y Wetherby (1976), sin duda la mejor definición de la situación la da el gran desarrollo actual de los estudios que permiten el aislamiento de los parámetros del suelo que determinan esta influencia.

Una concepción tradicional del suelo permite considerarlo como el resultado de la interacción del clima y los seres vivos, como factores activos, sobre el tipo de roca y el relieve, como factores pasivos, durante un tiempo de actuación determinado.

En este sentido, cuando se destaca la importancia del clima, la geología, el relieve o cualquiera de los otros factores citados sobre la planta o la calidad del producto se está reconociendo indirectamente la influencia del suelo.

Es a través de éste, y en particular de sus propiedades, como inciden los factores del medio sobre la vid y sus productos (Tabla 3).

Esta importancia es destacada en la mayoría de los estudios de zonificación que se han realizado y se realizan actualmente y es en función de la escala de trabajo cuando se manifiestan las mayores diferencias de utilización.

En general existen dos planteamientos: uno a pequeña y media escala (inferior a 1:50.000) en el que el medio vitícola se considera como un ecosistema definido por el tipo de roca, el macroclima, el suelo etc (Budán y Popa, 1978, Astruc et al., 1980; Dutt et al., 1981, Morlat et al., 1984, Fregoni et al., 1992, Morlat y Lebon, 1992, Sotés y Gómez-Miguel, 1992-1998, Van Leeuwen y Seguin, 1994, etc.) y otro a mayor escala (superior a 1:25.000) en el que se relacionan los parámetros del medio con los de la calidad del producto (Guilloux et al., 1978, Seguin, 1982, Lisarrague, 1986, Lulli, et al., 1989, Falcetti et al., 1990, Scienza y Falcetti, 1991, Jourjon et al., 1992, Morlat y Jaquet, 1993, Scienza et al., 1996, Vaudour, 1997, Bogoni y Mela, 1997, Fregoni et al., 1998, etc).

Con independencia de la utilización de las zonificaciones a pequeña y media escala en la delimitación de zonas vitícolas y en la diferenciación y caracterización de subzonas dentro de ellas (Tabla 4) y del empleo de los estudios específicos para la obtención de relaciones entre parámetros con un gran detalle (Tabla 3), es posible llevar a cabo la integración de ambos tipos de estudios utilizando el citado en primer lugar como base de definición de unidades del medio suficientemente homogéneas y bien caracterizadas como para permitir el análisis pormenorizado de sus elementos definitorios y relacionarlos con los parámetros de calidad en estudios del segundo tipo (Fig 1).

TABLA 3. Influencia de los parámetros edáficos en los de la calidad del vino

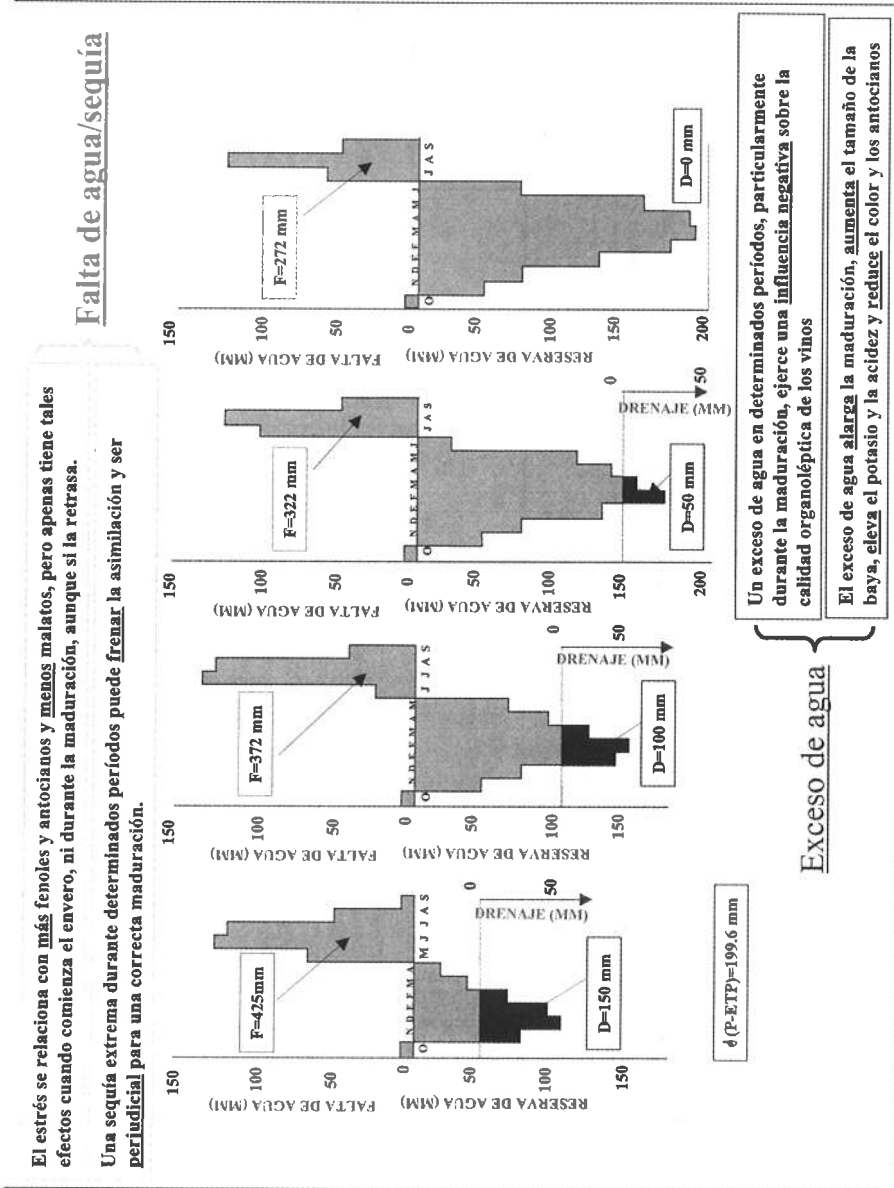
PROPIEDADES		EFFECTOS SOBRE LOS PARÁMETROS DE LA CALIDAD	
Perfil	Secuencia de horizontes	Condiciona el desarrollo del sistema radicular de la viña, causa última de una correcta alimentación mineral e hídrica de la planta. El laboreo y otras acciones pretende adecuar el perfil a esta circunstancia y evitar las posibles limitaciones (v. Van Huyssteen, 1987): compactaciones, panes, contrastes granulométricos, barreras químicas, capa freática elevada, etc	
	Morfología		
	Profundidad efectiva		
	Límites entre horizontes		
Propied. Físicas	Estructura Compacidad Porosidad	En general importante (>80 cm) y sin variaciones: condiciona la distribución del sistema radicular y garantiza la alimentación hídrica y nutricional. Relación directa con la producción	
	Elementos Gruesos	Sin contrastes (texturales, compacidad,consistencia). Id. Id.	
	Textura	Arena	Estructuras masivas o laminares limitan la instalación y desarrollo del sistema radicular, la aireación y la circulación del agua: desequilibrios fisiológicos
		Limo	Influencia sobre la temperatura, el calor, la ETP. Vinos de calidad con elevado grado alcohólico
Arcilla		Vinos finos, pobres en extractos y en nitrógeno (albuminas) propiedades físicas y químicas frecuentemente negativas. Cuando las partículas son de caliza toma las propiedades de esta (s. calizos)	
Color		Vinos ricos en extractos, bien coloreados, aromáticos y de acidez correcta (arcillosos) y frecuentemente groseros (muy arcillosos). Los valores de arcilla superiores al 45 % se considera un factor desfavorable	
Relaciones suelo/agua		Influencia sobre la temperatura y el calor. El suelo es el recipiente donde se almacena el agua que regula la alimentación hídrica de la viña. Los suelos húmedos producen vinos con bajo grado alcohólico, muy ácidos y ricos en albuminas.El drenaje excesivo puede inducir al estrés hídrico y el imperfecto, al hidromorfismo (v. redox)	

PROPIEDADES		EFECTOS SOBRE LOS PARÁMETROS DE LA CALIDAD	
Propied. Químicas	Materia orgánica	Alta: vinos groseros con capacidad de conservación reducida, ricos en albuminas (inestables) y en nitrógeno total, pobres en aromas	
	Reacción/pH	Ligeramente ácidos: vinos delicados, sin excesiva riqueza en color, ni cuerpo pero de muy buena calidad	
	Salinidad/CE/aniones/cationes	Factor limitante a valores elevados (CE>3 dS/m). Interesa el tipo de sales: la existencia de sulfatos, p.e., afecta a las propiedades del mosto y a la fermentación	
	Caliza/Carbonato equivalente	Vinos muy alcohólicos con baja acidez y calidad excelente. El exceso induce desequilibrios nutricionales. Clorosis férrica	
	Condiciones redox/Fe	Vinos muy alcohólicos con baja acidez y calidad excelente. El alto se considera un factor de calidad	
Propied. Físico-Químicas y Fertilidad	CIC y Saturación de bases/V	Suelos fértiles (valores altos de ambas) se relacionan con un exceso de feracidad, exceso de vigor y productividad: vinos de baja calidad	
	Bases de Cambio	Ca	Favorable para el bouquet. Incrementa el vigor de la planta. Su asimilabilidad es antagónica con el Mg
		Mg	Incrementa el azúcar y la calidad del mosto. Por su relación antagónica con el potasio disminuye este en el mosto y en el vino
	K	Incrementa el azúcar, la calidad del mosto y el pH del mosto y del vino. Por su relación antagónica con el magnesio disminuye este en el mosto.	
	Na	Valores relativos altos se relacionan con desequilibrios fisiológicos importantes en incluso la muerte de la planta. Alcalinidad	
N	Aumenta el vigor y la productividad y disminuye el azúcar y la calidad del mosto, eleva su pH y el del vino		
P	Aumenta el vigor de la planta y los aromas del vino		
Oligoelementos	Evitan desequilibrios nutricionales y aumentan la productividad. Los bajos valores originan carencias y los elevados toxicidades. Particularmente son de interés en la viña: B, Fe, Mn, Cu, Zn		

TABLA 4. Elementos del medio de algunas Denominaciones de Origen españolas definidas a media escala (Sotés y Gómez-Miguel, v.a)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	MATERIALES ORIGINAL DOMINANTE	SUELOS	
		Secuencia de horizontes	Clasificación (USDA, 1994)
RIOJA	Areniscas ocre y amarillentas- Arcillas (Mioceno) Areniscas de grano fino, limolitas y arcillas rojas (Mioceno) Glacis y Terrazas altas/medias y bajas (Cuaternario)	A/C A/Bk/Ck A/Br/Bk	Xerorthent típico Xerochrept calcixeróllico Haploxeralf cálcico
R.DE DUERO	Arcillas arenosas, ocre y ijizas (Terciario) Terrazas medias y bajas del Duero (Cuaternario)	A/C/Ab A/Bw/C A/Bk/Ck A/Br/Bk	Xerofluvent típico Xerochrept típico Xerochrept calcixeróllico Haploxeralf cálcico
RUEDA	Arenas y lutitas (Terciario) Terrazas medias y bajas del Duero (Cuaternario) Arenas eólicas	A/Br/Bk (A/Bk/Ck)	Haploxeralf cálcico (Xerochrept calcixeróllico) (Haploxeralf psamméntico)
TORO	Conglomerados, areniscas y lutitas (Oligoceno) Series rojas: Lutitas, arenas y conglomerados (Terciario inferior) Terrazas medias y bajas del Duero (Cuaternario)	A/Bw/Ck A/Bk/Ck A/Br/Bk	Xerochrept típico Xerochrept calcixeróllico Haploxeralf cálcico (Rhodoxeralf cálcico)

FIGURA 1. Relación entre el tipo de suelo a media escala (series) y la superficie de viñedo total y por variedades: Garnacha (V001), Tempranillo (V002), Graciano (V003), Malvaska (V008), Macabeu, Viura (V009) y Garnacha blanca (V011) en la D.O Ca Rioja



INTERACCIONES SUELO-CLIMA

En relación con los elementos del clima que modifican los del suelo (y viceversa) y que influyen en la calidad del vino, las modificaciones de uno por otro en relación con la planta (interacciones) afectan, por lo tanto, a la calidad.

Ya se ha aludido en el párrafo anterior al clima como factor determinante en la formación del suelo y las modificaciones que en él realiza se relacionan principalmente con los procesos de alteración y lavado: en el perfil (profundidad efectiva y diferenciación de horizontes, contrastes) en las propiedades físicas (formación de estructura, porosidad, color) en la materia orgánica (acumulación, humificación, mineralización) en la solución del suelo (dilución-concentración), en el pH y en el complejo de cambio (cambios en la fertilidad actual y potencial). La importancia de estas modificaciones dependen obviamente del sentido del cambio y el valor final del resultado condiciona la calidad del producto de la forma que se indica en la tabla 3.

Más determinantes aún son las modificaciones que el suelo realiza en el clima percibido por la planta, de forma que es tradicional hablar del clima del suelo, de su régimen de humedad y de su régimen de temperatura. En general, el suelo actúa como regulador de los elementos del clima a través de sus propiedades: radiación (color, exposición-albedo), temperatura (calor específico), precipitación/aportes de agua (granulometría, capacidad de retención) y evapotranspiración/extracciones de agua (propiedades físicas, capilaridad, espesor).

El principal resultado es el control de la alimentación hídrica de la viña que juega un importante papel en el desarrollo de la planta durante gran parte del ciclo vegetativo y en el desarrollo y calidad de las uvas (p.e.: Seguin, 1982, Huglin, 1987). En este sentido el balance hídrico constituye una importante herramienta en manos del viticultor para el manejo juicioso de los aportes de agua (precipitación/riego) en relación con las extracciones (evaporación, transpiración) y las pérdidas (escorrentía, drenaje) teniendo en consideración el agua almacenada en el suelo, con el objetivo de que la viña tenga a su disposición un suministro de agua adecuado a cada estado de desarrollo.

BIBLIOGRAFÍA

- D. N. AMSTRONG y K. J. WETHERBY, 1976. *Soils, grappes and quality- Is there a relationship?* Aust. Wine Brew & Spirit Rev, 94,9: 14-14.
- H. ASTRUC, J. HERITIER, y J. C. Jacquinet, 1980. *Zonage des potentialités agricoles d'un departement: methode appliquée à la viticulture*. Chambre d'Agriculture de l'Aude.
- N. J. BECKER, 1978. *Critères écologiques de la délimitation des vignobles septentrionaux*. Symp. Int. Constanza (Rumania): 507-510.
- M. Le BERRE y P. UVIETTA, 1987. *La vigne et le climat*. Simp. Int. Santa María della Versa-Boni (Pavia): 179.
- M. BOGONI, M y G. MELA, 1997. *Descriptive analysis of Sangiovese and Cabernet Souvignon wine from different terroirs in Doc Bolgheri*. Coll Int. Angers.
- J. BRANAS, 1946. *Éléments de Viticulture Générale*. Montpellier.
- J. BRANAS, 1993. *Le terroir: inimitable facteur de qualité*. Prog. Agricole et Vit., 110,4: 90-91.
- C. BUDAN y V. G. H. POPA, 1978. Indices synthetiques utilisés comme moyen d'estimation des principa ressources éoclimatiques dans la culture de la vigne. Symp. Int. Constanza (Rumania): 123-124.
- A. CARBONNEAU, 1980. *Recherche sur les systemes de conduite de la vigne. Essai de maîtrise du microclimat et de la planta entière pour produire économiquement du raisin de qualité*. Thèse Docteur. Univ. de Bordeaux.
- A. CARBONNEAU, C. RIOU, D. GUYAN, J. RIOM, J. y C. SCHNEIDER, 1992. *Agrometeorologie de l vigne en France*. Centre Commun de Recherche. CCE.
- G. CONSTANTINESCU, 1967. *Méthodes et principes de détermination des aptitudes viticoles d'une région et du choix des cépages appropriés*. Bull. l'OIV: 1179-1205.
- G. R. DUTT, et al., 1981. *The use of soils for the delineation of viticultural zones in the Four Corners Region*. Am. J. Enol. Vitic., 32,4: 290-296.
- M. FALCCETI, et al., 1990. *Un exemple de zonage en Italie du Nord: influence sur les vins*. Bull l'OIV: 741-759.
14. M. FREGONI, M. 1985. *Ecosistemi viticoli ed invecchiamento dei vini*. Vignevini, 1,2: 27-32.
- M. FREGONI, et al., 1992. *Multiple approach for the assessment of viticultural aptitudes of Val Tidone*. XX Int Cong l'OIV, Madrid.
- M. FREGONI, et al. 1992. *Ricerca pluridisciplinare per la zonazione viticola della Val de Tidone (Piazenza, Italia)*. Vignevini, 11: 53-80.
- M. FREGONI, et al., 1998. *La zonazione viticola della Collina cesenate*. Vignevini, 1/2: 39-57.
- M. GUILLOUX, J. DUTEAU y G. SEGUIN, 1978. *Les grands types de sols viticoles de Pomerol et Saint-Emillion*. Con. Vigne Vin, 12,3: 141-165.
- L. HIDALGO, 1980. *Caracterización macrofísica del ecosistema medio-planta en los viñedos españoles*. Ministerio de Agricultura. Madrid.
- P. HUGLIN, 1978. *Nouveau mode d'évaluation des possibilités héliothermiques d'un milieu viticole*. C.R. Acad. Agric. France: 1116-1127.
- P. HUGLIN, 1987. *Influence du climat sur la qualite du vin*. Simp. Int. S^a María della Versa-Boni .Pavia: 3-7.
- D. I. JACKSON y P. B. LOMBARD, 1993. *Environmental and mangement practices affecting grappe composition and quality. A review*. Am. J. Enol. Vitic., 44, 4: 409-430.

- F. JOURJON, R. MORLAT y G. SEGUIN, 1991. *Caractérisation des terroirs viticoles de la moyenne vallée de La Loire*. J.Int. Sci. Vigne Vin, 26, 2, 51-62.
- J. R. LISARRAGUE, 1986. *Estudio de los efectos del riego en la producción, desarrollo vegetativo, calidad del mosto y nutrición mineral en la vid*. Tesis Doctor. U.P. Madrid.
- L. LULLI, et al., 1989. *Influenza del suolo sulla qualità delle Vernaccia di S. Gimignano*. Vignevini, 1/2: 53-62.
- J. MESNIER, 1984. *L'ordre des facteurs de liason qualité-terroir*. Bull. l'OIV: 641-648.
- R. MORLAT, et al., 1984. *Le milieu viticole: sa caractérisation intégrée et son influence sur le vin*. B. l'OIV: 707-728, 27. R. MORLAT y E. LEBON, 1992. *Une expérience des essais multilocaux au travers de l'étude des terroirs viticoles*. Prog. Agric. et Viticole, 3: 55-58.
- R. MORLAT y A. JACQUET, 1993. *The soils effects on the grapevine root system in several vineyard of the Loira Valley (France)*. Vitis, 32: 35-42.
- G. PARODI, 1997. *Valorizzazione del territorio secondo i criteri della zonazione vitivinicola*. Vignevini: 1: 4148.
- C. RIOU, N. BECKER, V. SOTÉS, V. GÓMEZ-MIGUEL, A. CARBONNEAU, N. PANAGIOTOU, A. CALO, A. COSTACURTA, R. CASTRO y L. CARNEIRO, 1994. *Le déterminisme climatique de la maturation du raisin: application au zonage de la teneur en sucre dans la Communauté Européenne*. Centre Commun de Recherche. CCE.
- V. SOTÉS y V. GÓMEZ-MIGUEL, 1992. *Delimitación de zonas vitícolas en la D.O. Ribera de Duero*. ETSIA. Universidad Politécnica de Madrid.
- V. SOTÉS y V. GÓMEZ-MIGUEL, 1995. *Delimitación de zonas vitícolas en la D.O. Calificada Rioja*. ETSIA. Universidad Politécnica de Madrid.
- V. SOTÉS y V. GÓMEZ-MIGUEL, 1998a. *Delimitación de zonas vitícolas en la D.O. Rueda*. ETSIA. Universidad Politécnica de Madrid.
- V. SOTÉS y V. GÓMEZ-MIGUEL, 1998b. *Delimitación de zonas vitícolas en la D.O. Toro*. ETSIA. Universidad Politécnica de Madrid.
- A. SCIENZA y M. FALCETTI, 1991. *Le zonage des vignes en pente*. Vitic de Montagne, 1: 33-47.
- A. SCIENZA, M. FALCETTI y M. BOGONI, 1995. *L'evoluzione del concetto di qualità in Europa*. Vignevini, 1,2: 57-64.
- A. SCIENZA, M. BOGONI y F. IACONO, 1995. *A multi-disciplinary study of the vineyard ecosystem optimize wine quality*. Int. Cong. Conegliano.
- G. SEGUÍN, 1982. *Les terroirs viticoles des grands crus du Bordelais*, p. 66 (multigrafiado).
- USDA. 1994. *Keys to Soil Taxonomy*. Soil Survey Staff. Pocahontas.
- L. VAN HUYSSTEEN, 1987. *Profile modification of soil: guidelines for decision-making*. Vit. & Oenol., D. 3.4: 1-4.
- C. VAN LEEUWEN G. y SEGUÍN, 1994. *Incidence de l'alimentation en eau de la vigne*. J. Int. S. Vig. Vin, 28: 81.
- E. VAUDOUR, 1997. *Analyse spatiale et caractérisation des terroirs du Bassin Viticole de Nyons-Valreas (AOC Côtes-du-Rhône)*. T. Stage à INAP Grignon.
- A. VEDEL, 1984. *La qualité intrinsèque des vins en rapport avec les facteurs qui conditionnent le terroir*. Bull. l'OIV: 787-796.
- A. J. WINKLER, 1962. *Viticultura*. Ed Continental, p. 792.

EL RIEGO DEL VIÑEDO: EFECTOS EN LA PRODUCCIÓN Y EN LA CALIDAD DE LA UVA

VICENTE SOTÉS RUIZ

INTRODUCCIÓN

"El riego es la técnica de cultivo más controvertida; en su defensa o detracción los aspectos científicos y técnicos se mezclan con los económicos y políticos, con lo que unos y otros pierden valor en su apreciación.

El agua es un elemento primordial e imprescindible en las funciones de la planta; en nuestras condiciones de cultivo tradicionales el agua es escasa y las viñas se encuentran insuficientemente provistas de ella, de ahí el interés y necesidad del riego.

Técnicamente es muy difícil regar bien y, como por desgracia en muchos casos se riega mal, se le atribuyen a esta práctica resultados negativos con demasiada frecuencia; cuando se riega bien, la viña responde igual que otras plantas.

Un viñedo regado da producciones más altas y más constantes, lo que lleva a un abaratamiento de los costes unitarios de producción.

Un riego indiscriminado y generalizado en España llevaría a una superproducción, agravándose el actual problema de excedentes, por lo que no parece lógico su extensión y difusión sin más. Tampoco lo es arbitrar normas fijas en un país vitícola tan variado como el nuestro y no usarlo en zonas donde técnicamente es aconsejable, no hay excedentes y el viticultor es consciente de que debe ir a una producción de calidad teniendo en cuenta que calidad y riego no son conceptos antagónicos".

El texto anterior corresponde a la transcripción literal del apartado Resumen y conclusiones del trabajo titulado "El riego como técnica de cultivo en viticultura" que presenté en las VI^a Jornadas técnicas de La Rioja: Vid y vino, celebradas en Logroño en junio de 1982 y que fue, probablemente, la primera vez que en una reunión técnica se planteó públicamente el tema del riego de la viña.

A pesar del tiempo transcurrido, y que ha coincidido con el desarrollo económico y técnico de la vitivinicultura española, se ha avanzado relativamente poco en el nivel de conocimientos y aplicación del riego en la vid.

La normativa legal ha sido decisiva en este estancamiento técnico ya que la legislación española ha sido excesivamente restrictiva, máxime cuando las disponibilidades de agua son mucho menores que en otras zonas vitícolas europeas; la mayor parte del viñedo español se cultiva en zonas semiáridas con precipitaciones anuales inferiores a 500 mm, y con un reparto irregular ya que las lluvias se concentran en el período otoño-invierno.

Hasta el 17 de enero de 1996 (Ley 8/1996) no se derogó el artículo 42 del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes (Ley 25/1970), que prohibía el riego en los vinos de mesa; sin embargo en España sigue siendo de aplicación obligada el Reglamento CEE 823/87, referente a los VCPRD, y según el cual esta derogación nacional no afecta a los vinos con Denominación de Origen hasta que expresamente sea autorizado el riego por cada Consejo Regulador o Comunidad Autónoma. Con la prohibición en las zonas de más interés, acatada en unos casos y con posturas más permisivas en otros, se ha progresado poco en el tema y a los viticultores les surgen las dudas de cuándo, cómo, y con qué cantidad de agua regar y cuáles serán los efectos en la viña y en la uva.

El agua es un componente esencial en la actividad fisiológica de la vid, y en especial en la fotosíntesis, función de la que depende el desarrollo vegetativo, el rendimiento en uva y la composición del mosto.

Así como en otros cultivos se busca optimizar el potencial productivo, a partir del máximo nivel de fotosíntesis, en viticultura se debe atender al óptimo equilibrio cantidad-calidad en base a una buena maduración de la uva.

El manejo adecuado de los factores de producción es difícil: viticultura de secano con bajo nivel de desarrollo vegetativo, inversiones en el riego, conducción en sistemas apoyados, rendimientos elevados, etc. El riego es la modificación más importante que se incluye en el sistema y debemos controlar su acción sobre el microclima luminoso/térmico de las hojas y los frutos y sobre el vigor.

1. NECESIDADES DE AGUA

De forma general se considera que cuando los aportes de agua durante el período vegetativo son superiores a los 500 mm no se precisa riego y cuando son inferiores a 350 mm el efecto del riego resulta positivo.

El viñedo español se caracteriza, principalmente, por su bajo potencial productivo, ya que se cultiva en secano, con precipitaciones inferiores a los

500 mm y con fuertes déficits hídricos durante el período de actividad vegetativa de la planta (Cuadro 1); como consecuencia de esta situación, los niveles de producción son muy bajos y la calidad de los mostos y vinos es deficiente (elevada riqueza alcohólica, baja acidez, escasez de aromas) y a veces se llegan a producir daños directos a las plantas (deseccaciones de ápices, de hojas y de racimos).

El balance hídrico es muy negativo en la mayor parte de las regiones vitícolas españolas, lo que corrobora la opinión generalizada de que la vid es capaz de vegetar en condiciones de acusada sequía; si bien en estos casos su expresión vegetativa se ve muy limitada.

En ensayos realizados mediante lisímetros, la vid ha consumido hasta 1.500 l/planta y año, lo que podría significar para una densidad de 3.000 cepas/ha hasta 450 mm anuales de agua consumida únicamente por las cepas. Si, además, tenemos en cuenta el resto de las pérdidas y consumos de la vegetación espontánea, evaporación, etc. vemos que los aportes naturales son sensiblemente inferiores a las necesidades totales.

Por otra parte, la vid precisa de 300 a 800 litros de agua para la formación de 1 kg de materia seca, es decir una media de unos 500 l; diversos autores estiman una producción total de materia fresca entre 13.000 y 45.000 kg/ha (superior a muchos cultivos herbáceos) lo que representa de 3.000 a 9.000 kg/ha de materia seca total (15-20% del total son las hojas, 35-40% los sarmientos y el 35-40% las uvas) lo cual viene a suponer un consumo de 1.750 a 4.500 m³ por ha. y año, siendo esta cifra extrema coincidente con la expresada en el párrafo anterior.

Aproximando estas cifras a una situación media se obtienen unos consumos netos de 2.500 a 3.000 m³/ha, o sea, 250-300 mm

Las cifras de necesidades diarias estimadas son muy variables: en áreas mediterráneas se citan consumos de 3-4 mm/día durante el período de actividad vegetativa (brotación a caída de hojas): diversos autores se refieren a 15-70 l/día para plantas vigorosas, 10-12 l/día en cepas de vigor medio y 4-5 l/día en cepas débiles.

Por otra parte, el consumo hídrico de la vid a lo largo del año no es uniforme, ya que depende de las condiciones climáticas y de las fases del desarrollo vegetativo, así como de la intensidad de crecimiento. El consumo estacional se estima que es del siguiente orden:

13-18 %	Desborre-Floración
42-53 %	Cuajado-Envero
16-29 %	Envero-Recolección
9-16 %	Recolección-Caída de hojas

2. EFECTOS DEL AGUA EN LA VID

El agua es el factor limitante de la expresión vegetativa de la vid y es condicionante absoluto de las funciones de absorción y circulación, de la transpiración y de la fotosíntesis y, por tanto, del desarrollo vegetativo, crecimiento y maduración de los frutos.

Los efectos favorables o desfavorables del agua, recogidos de la bibliografía, pueden resumirse en los siguientes puntos:

2.1. SOBRE DESARROLLO Y CICLO VEGETATIVO

- Favorece el crecimiento total de los pámpanos así como su velocidad, con lo que resulta un mayor número de entrenudos por pámpano y por tanto de hojas (a su vez más desarrolladas) y una mayor superficie foliar.
- Adelanta la formación de la cepa y por tanto su entrada en producción.
- Aumenta el desarrollo del sistema radicular.
- Da lugar a mayor peso de los sarmientos, de la madera de poda y favorece el vigor general de la planta.
- Retrasa el comienzo del agostamiento y puede alargar el ciclo vegetativo.
- Algunos autores afirman que el agua provoca una disminución de la fertilidad (presencia de nietos, modificación de los fenómenos de dormición, etc.) si bien la hipótesis no está clara, pues hay otros autores que afirman que el riego permite una formación de botones florales más alta y constante.
- El riego produce un aumento global en la nutrición mineral.
- Las hojas desarrolladas en periodo de sequía alcanzan menor tamaño, lo que entraña una disminución de la superficie foliar y por lo tanto de la producción de fotosintatos.
- Las sequías fuertes, con anterioridad al envero, puede provocar la caída del ápice iniciando antes el agostamiento.

2.2. SOBRE PRODUCCIÓN Y CALIDAD DE LA UVA

- El agua aumenta el peso de cosecha, el peso de las bayas, el número de éstas, la relación peso de frutos/peso de raspón y la relación peso de pulpa/peso de hollejos.
- Permite la consecución de cosechas más regulares a través de los años. En condiciones particulares (patrón, variedad, climatología, forma de aplicación, etc.) el riego puede aumentar el corrimiento.
- El riego en general retrasa la maduración, lo que puede ocasionar problemas en zonas frías de maduración lenta.

– Con sistemas de conducción y nutrición mineral adecuados en general el riego técnicamente bien realizado no disminuye el contenido porcentual de azúcares y aumenta el contenido global, si bien en zonas cálidas y áridas, tradicionalmente de alta graduación, la disminución de ésta puede ser un objetivo positivo de la aplicación de riego.

– Precipitaciones excesivas y riegos mal aplicados durante períodos críticos en las fases de crecimiento y desarrollo de los frutos pueden ocasionar la disminución proporcional del contenido en azúcares.

– La sequía acusada durante el periodo crítico del envero puede ocasionar disminución del contenido en azúcares.

– El riego en ocasiones disminuye el contenido de materias colorantes por la menor proporción de hollejos y el efecto del mayor sombreadamiento si los sistemas de conducción y poda no son adecuados.

– En general los viñedos regados presentan frutos de mayor acidez tanto en málico como en tartárico.

– El riego o precipitaciones excesivas en las fases finales del período de maduración pueden ocasionar rotura de granos y dilución de los componentes.

– Por defecto en la técnica de aplicación y momento de riego y técnicas culturales complementarias pueden verse favorecidos los ataques criptogámicos (*Botrytis*, *Mildiu*, *Podredumbres de raíces*, etc.).

2.3. RELACIONES DESARROLLO VEGETATIVO-CALIDAD DE LA UVA

Parece que existe unanimidad en el sentido de que el riego incrementa y estimula el crecimiento vegetativo y el vigor de la planta, siendo quizás esta circunstancia, junto al aumento de la producción, la que condiciona en gran medida la expresión de la calidad, puesto que a través de tales consecuencias el riego influye decisivamente sobre la relación superficie foliar/peso de fruto y el microclima luminoso y térmico de hojas y racimos.

La vid manifiesta una buena adaptación a condiciones de sequía, e incluso se considera a estas situaciones como un factor de calidad, pero no es menos cierto que la viña requiere una alimentación hídrica suficiente y equilibrada para poder expresar en sentido amplio todo su potencial y en particular para la consecución de una cosecha de calidad. En este contexto, la disponibilidad de agua por parte de la cepa, bien sea por aporte natural en forma de precipitaciones o por aportes adicionales mediante el riego, condiciona de manera especial el curso de la maduración.

Cuando el agua no actúa como factor limitante, la maduración se retrasa como consecuencia de la prolongación del crecimiento vegetativo; si, además, el microclima de hojas y racimos es poco favorable y la relación super-

ficie foliar/cosecha resulta desequilibrada en el sentido de la edificación vegetal y en detrimento del proceso de acumulación que debe caracterizar la maduración, la calidad de la uva se ve muy mermada. Por ello es conveniente un cierto déficit hídrico en las proximidades del envero para conseguir que el desarrollo se detenga precozmente y así la maduración se inicie antes, razón por la cual muchos autores son partidarios de suprimir los aportes de agua en fechas relativamente alejadas del momento de la vendimia. Esta circunstancia no siempre ofrece los resultados esperados ya que en muchos casos no se han observado diferencias cuando la limitación de agua se ha realizado en fechas distintas.

En este sentido, los aportes de agua deben enmarcarse en unos criterios de moderación (algo así como el concepto de riego deficitario controlado), de tal forma que la planta disponga de agua en condiciones de no excesiva disponibilidad, pero que permitan suficiente actividad fotosintética para asegurar una vendimia de calidad y ser consecuentes con las expectativas creadas a la planta.

Pese a todo existe una gran controversia sobre los efectos del agua en la calidad de la uva. A modo de ejemplo, basta mencionar unos trabajos realizados en Francia, donde se analiza la incidencia del riego en diferentes variedades y regímenes hídricos, arrojando como resultados:

- En un 70% de los casos, el riego no tiene acción significativa sobre la calidad.
- En un 15%, su acción fue negativa, y en otro 15% lo fue positiva.

2.4. RELACION RIEGO-SISTEMA DE CONDUCCIÓN

La cantidad y calidad de la uva producida, así como el desarrollo vegetativo de la planta, están íntimamente ligadas al sistema de conducción, cuya capacidad productiva depende en gran medida de la eficiencia fotosintética, determinada, especialmente en España, por el régimen hídrico.

El sistema de conducción afecta al estado hídrico de la planta, debido a que las distintas geometrías de la vegetación de los sistemas provocan diferencias en el microclima aéreo de la cepa; cuanto más extendido y más productivo es el sistema de conducción más agua exige. A su vez, la disponibilidad hídrica condicionará la actividad fisiológica y la capacidad de expresión de un sistema de conducción determinado. La influencia mutua entre el sistema de conducción y el régimen hídrico puede ocasionar interacciones entre ambas técnicas de cultivo que afecten tanto a la producción como a la composición de la uva.

En varias regiones vitícolas españolas se está produciendo la transformación de sistemas de formación en vaso a formas apoyadas en espaldera más altas con la vegetación en un plano; esto permite la intensificación del cultivo, facilitando un mayor grado de mecanización con disminución de la mano de obra necesaria y la reducción de los costes de producción. A su vez, estos sistemas de conducción permiten adaptarse a una posible evolución futura del mercado, ya que los parámetros que definen la calidad del vino están sometidos a la acción de agentes externos al consumidor: publicidad, moda; en muchas plantaciones diseñadas con la concepción clásica de la viticultura española, en vaso bajo y en secano árido, no es posible producir otro vino distinto del actual porque cualquier intento de modificación del equilibrio cantidad-calidad conduce a un desastre seguro, porque el potencial vegetativo es muy reducido e inamovible.

3. ESTUDIOS REALIZADOS POR LA ETSIA DE MADRID

Ante la necesidad de disponer de información sobre el tema y por la carencia de experiencias en las condiciones ecológicas españolas se planteó un proyecto de investigación que, con la colaboración de la Dirección General de la Producción Agraria, se inició en 1984 con el título: "Determinación de las necesidades de agua en el viñedo y estudio de los efectos del riego en la cantidad y calidad de la cosecha".

A lo largo de estos casi veinte años se han desarrollado trabajos en varias zonas vitícolas españolas, evolucionado el conocimiento y diseño de los experimentos en base al nivel de información adquirida.

En un principio (años 1984-1988) se estableció una experiencia general planteada para estudiar los siguientes aspectos:

A. Efectos de *dosis moderadas* de riego sobre:

- Potencial productivo de la planta: producción y desarrollo vegetativo.
- Proceso de agostamiento.
- Proceso de maduración de la uva y la calidad de los mostos.
- Nutrición mineral.

B. Efectos del *momento* de aplicación del riego sobre:

- Potencial productivo de la planta: producción y desarrollo vegetativo.
- Calidad de los mostos.

A partir de 1989 se han analizado las interacciones entre disponibilidad de agua y sistema de conducción a través de parámetros fisiológicos.

Las observaciones de plantaciones en campo se han completado con el estudio en lisímetros, iniciados en 1991, para evaluar la adaptación al estrés hídrico y la eficacia en el uso del agua de 4 variedades (Airén, Chardonnay, Garnacha y Tempranillo).

Durante estos años, el Equipo de Viticultura del Departamento de Producción Vegetal: Fitotecnia, de la UPM, ha dedicado gran parte de su actividad a este tema y, con la colaboración de diversas Entidades, se han realizado una serie de tesis doctorales: LISSARRAGUE (1986), GARCIA-ESCUADERO (1991), BARTOLOMÉ (1993), BAEZA (1994), YUSTE (1996) y GÓMEZ DEL CAMPO (1998), que han sido la base de diversas aportaciones científicas en reuniones nacionales y extranjeras, y se tiene elaborada una amplia revisión bibliográfica próxima a las 400 referencias que no es posible exponer aquí.

3.1. ENSAYOS REALIZADOS

Se han hecho ensayos en plantaciones establecidas en las Denominaciones de Origen: Rioja, Navarra y Ribera del Duero, respectivamente, y en las plantaciones experimentales de los Campos de Prácticas de la ETSIA de Madrid. Las variedades que se han estudiado son: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Macabeo y, especialmente, Tempranillo.

VARIEDAD				
REGIÓN	TEMPRANILLO	CABERNET S.	GARNACHA	MACABEO
MADRID	X	X	X	X
NAVARRA	X			X
RIOJA	X		X	
R. DUERO	X			

3.1.1. Años 1984-1988

Se han estudiado diferentes tipos de viñedo: en forma libre en vaso (con carga de 32.000 yemas por hectárea) y en formas apoyadas (en cordón simple, de 25.600 a 32.000 yemas, en Guyot simple, a 32.000 yemas y Guyot doble, a 64.000 yemas/ha).

Se han utilizado tres tratamientos de riego, aplicados mediante riego localizado por goteo y un control no regado, con *aportaciones constantes semanales*. A partir del déficit hídrico calculado (evaluado en 300 mm durante el período activo de vegetación) se aplicaban del 50 al 100 % de dicho déficit, correspondientes a 7,5 mm, 11 mm y 15 mm semanales respectivamente, equivalentes a dotaciones estacionales de 150 mm (R 1), 225 mm (R 1,5) y 300 mm (R 2) durante el período vegetativo. La precipitación media durante los años de ensayo fue de unos 450 mm.

3.1.2. Años 1989-1996

Se han planteado ensayos en 2 localizaciones: Madrid y Ribera del Duero, combinando los efectos riego-sistema de conducción.

Respecto al régimen hídrico se han realizado dos tratamientos testigo (sin aportación de riego) y riego (aportación con un coeficiente de 0,6), combinándose en el caso de Ribera del Duero con el sistema de conducción (vaso y espaldera e introduciendo una variación de la carga (yemas por hectárea) en función del sistema de conducción, y analizando la incidencia del estrés sobre la maduración de la uva y el desarrollo vegetativo.

Las necesidades de agua se han estimado con evaporímetro clase A, para establecer la E_{to} , y utilizando coeficientes constantes, del 0,4 al 0,6 de las necesidades máximas.

La evolución del agua en el suelo se estudia con TDR.

Se estudió la evolución diaria y estacional del potencial hídrico, transpiración, conductancia estomática, temperatura de las hojas y actividad fotosintética.

Los componentes de la producción: rendimiento en peso de cosecha, peso del racimo y peso de la baya, se han analizado así como el potencial cualitativo del mosto: grado probable, acidez total y pH.

3.1.3. Años 1997-2001

Se aplican coeficientes variables aplicados en diferentes estados fenológicos

Por ejemplo en algunos ensayos recientes utilizamos las siguientes hipótesis:

– coeficientes constantes

$$K_c = 0, 0.2, 0.3, 0.4, 0.5, 0.6$$

– coeficientes variables

Desborre-floración/cuajado: 50% E_{Tc} ; 75% E_{Tc}

Floración/cuajado-envero: 100 % E_{Tc} ;

Envero-recolección: 60% E_{Tc}

Desborre-floración/cuajado

- Floración/cuajado-2/3 semanas antes de envero(pre-eenvero)
- 3 semanas antes de envero-envero
- Envero-recolección
- Ensayos combinados riego-sistema de conducción (podas y cargas)
- Cordón horizontal con pulgares
- Guyot (pulgares y vara)
- 2 Niveles de riego
 - Desborre-floración/cuajado: 50 %ETc
 - Floración/cuajado-preenvero: 100% ETc
 - 3 semanas antes de envero-envero: 40% ETc
 - Envero-recolección. 60% ETc
 - Desborre-floración /cuajado: 50% ETc
 - Floración/cuajado-envero: 75% ETc
 - Envero-recolección: 50% ETc
- 2 niveles de poda
- 3 niveles de carga
 - Carga baja: 70% de carga media
 - Carga media: 4 yemas/m²
 - Carga alta: 130% de carga media

3.2. CONCLUSIONES

A partir de los resultados obtenidos en nuestros trabajos, se pueden señalar las siguientes conclusiones de tipo general:

3.2.1. Producción

El riego ejerce un efecto positivo bajo el punto de vista productivo, aumentando en todo momento la producción unitaria, el peso del racimo y el peso y tamaño final de la baya.

El rendimiento no aumenta al hacerlo la dosis de agua, de tal modo que una aplicación de 1.500 m³/ha, resulta satisfactoria, alcanzándose un "techo productivo" que aportes de 3.000 m³/ha, no han podido superar.

El aumento del peso y tamaño final de la baya, como consecuencia del riego, es el fenómeno que permite con mayor claridad justificar el incremento de la producción unitaria y del peso del racimo. La disponibilidad de agua entre cuajado y envero, coincidiendo con la Fase I del desarrollo de la baya, influye de forma más decisiva sobre el peso y tamaño del grano, y por tanto sobre el rendimiento final, que cuando la alimentación hídrica se reestablece

a partir del envero, aunque también se pone de manifiesto que la reducción del déficit hídrico durante la maduración (Fase III) resulta positiva.

El riego parece actuar como un factor regulador de la producción, manteniendo en el tiempo los niveles de cosecha en intervalos más equilibrados y regulares que en el caso de parcelas no regadas.

La producción de azúcares por unidad de superficie (ha) es superior en las parcelas regadas.

3.2.2. *Calidad del mosto*

Se establecen diferencias en el proceso de maduración entre viñas regadas y no regadas, y en muchas ocasiones el balance es más favorable para vides que han recibido un aporte adicional de agua.

El riego no ha modificado de forma apreciable la concentración de azúcares en el mosto, expresada como grado probable, dándose situaciones, según año y nivel de riego, en que incluso el contenido de azúcares es superior en parcelas regadas, sobre todo cuando se aplican los volúmenes estacionales de agua más elevados (300 mm) lo que indica a su vez que, si bajo un punto de vista productivo, los volúmenes más moderados (150 mm) resultaban ser adecuados, éstos no han sido capaces de alcanzar concentraciones de azúcares satisfactorias para niveles de producción semejantes.

La disponibilidad de agua durante la maduración ha favorecido la acumulación de azúcares en la baya, como consecuencia de una mayor actividad de la planta.

Por lo general, el riego ha supuesto un aumento de la acidez total del mosto, incremento que es más importante en tanto que la dotación de agua es más elevada y en aquellos regímenes que reducen el déficit hídrico entre cuajado y envero.

Aunque la respuesta del pH del mosto a los diferentes tratamientos se manifiesta con poca uniformidad en el tiempo, se observa una tendencia en sus valores a mostrarse inferiores por efecto del riego, viéndose más afectados por la cantidad de agua aplicada (pH más bajos con aporte de 300 mm) que por el momento de aplicación.

Las parcelas regadas experimentan siempre un aumento de la cantidad de ácido málico presente en los mostos, sin que estos niveles se vean afectados por la cantidad de agua aplicada, aunque la disponibilidad de agua entre cuajado y envero favorece el aumento en el contenido de ácido málico.

Los niveles de ácido tartárico en parcelas regadas son en todo momento inferiores a los obtenidos en las parcelas testigo, viéndose favorecida tal situación con la cantidad de agua aplicada y con la disponibilidad hídrica entre cuajado y envero.

La respuesta del ácido málico y del ácido tartárico al aporte de agua, pone de manifiesto que el incremento de la acidez total, por efecto del riego, se debe básicamente al aumento del contenido de ácido málico.

El riego ha disminuido la coloración de los mostos, agravándose tal situación a medida que aumenta la cantidad de agua aplicada (300 mm).

3.2.3. *Parámetros fisiológicos*

El comportamiento fisiológico en general de las vides regadas muestra un carácter más activo que el de las cepas en secano, tanto en su evolución diaria como en su evolución estacional, ya que el déficit hídrico reduce la actividad fisiológica de manera importante.

Las evoluciones diarias y estacionales del potencial hídrico foliar muestran que, en conjunto, las condiciones de secano dan lugar a potenciales más bajos.

Los potenciales hídricos diarios alcanzan su máximo valor antes del amanecer, tras la rehidratación nocturna, y el mínimo en el caso del secano se muestra antes del mediodía, mientras que en regadío se manifiesta por la tarde debido a la mayor disponibilidad de agua permite compensar la demanda de transpiración en mayor medida.

La evolución estacional del potencial hídrico foliar en secano es fundamentalmente descendente salvo al final del ciclo debido a la precipitación, sin embargo en regadío la trayectoria ha resultado del mismo carácter pero con valores más altos debido a las buenas condiciones de humedad a lo largo del ciclo.

El estrés hídrico provoca que la máxima apertura estomática se produzca a primeras horas de la mañana, mientras se desplaza a media mañana en regadío. La mayor disponibilidad de agua permite que las vides mantengan a lo largo del día más abiertos los estomas, y ello lleva consigo transpiraciones más elevadas. Este comportamiento se mantiene a lo largo del ciclo y se refleja en la evolución estacional de ambos parámetros.

La mayor transpiración permite que las temperaturas foliares sean ligeramente inferiores en las vides con mayor disponibilidad de agua.

La mayor apertura de los estomas hace posible un mayor intercambio gaseoso entre la hoja y la atmósfera, tanto de vapor de agua como de anhídrido carbónico, lo que finalmente se traduce en una mayor fijación de este último, tal y como recogen las evoluciones diarias y estacionales de la tasa de fotosíntesis.

La mayor superficie foliar de las cepas regadas junto con la mayor actividad fotosintética ha dado lugar a que los componentes del rendimiento sean superiores cuanto mayor es la disponibilidad de agua.

A modo de *conclusión general*, podemos decir que en nuestras condiciones de trabajo, la aplicación de riego localizado en la vid, ha supuesto un

incremento del potencial productivo (rendimiento y desarrollo vegetativo) sin que el proceso de agostamiento se vea influenciado negativamente. Por otra parte, de los parámetros elegidos para definir la calidad del mosto, la concentración de azúcares no se ve afectada por el riego, la acidez total y sobre todo el ácido málico, aumentan, el pH del mosto se manifiesta indiferente o con ligera tendencia a alcanzar valores inferiores en parcelas regadas y tanto el ácido tartárico, como el potasio o el color de los mostos, disminuyen. A su vez, el aporte de dosis moderadas de agua no ha ejercido un efecto intenso sobre la nutrición mineral de la planta.

En condiciones de estrés las vides podadas más severamente, dan lugar a producciones muy bajas, que maduran con escasa superficie foliar y poco activa fotosintéticamente, llegando a comprometer la maduración en casos extremos.

CUADRO 1
DATOS CLIMATICOS DE LOCALIDADES ESPAÑOLAS SITUADAS EN REGIONES VITÍCOLAS

REGIONES ADMINISTRATIVAS	OBSERVATORIO REPRESENTATIVO	TEMP. MEDIA ANUAL	LLUVIA ANUAL (mm)	ETP (mm)
Castilla - La Mancha	Manzanares	13,7	410	766
Extremadura	Almadrache	16,9	430	998
Castilla y León	Santa Cristina de la Polvorosa	11,6	400	754
Cataluña	San Sadurní de Noya	15,6	642	831
Aragón	Cariñena	13,7	536	841
Andalucía	Jerez de la Frontera	17,3	626	880
Murcia	Jumilla	15,9	291	825
La Rioja	Logroño	13,0	461	726
Galicia	Monforte de Lemos	13,9	818	750
Madrid	Arganda del Rey	13,8	428	758
Canarias	Arrecife de Lanzarote	19,9	130	979
País Vasco	Bermeo	13,5	1.195	720
Baleares	Palma de Mallorca	16,8	451	845
Asturias	Oviedo	12,52	963	702
Cantabria	Los Corrales de Buelna	14,1	1.283	699

CARACTERIZACIÓN CLIMÁTICA Y BIOCLIMÁTICA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN TORO

ANA BELÉN HERRERO PEÑA

DAVID GONZÁLEZ PUENTE

ANA T. PÉREZ LÓPEZ

INTRODUCCIÓN

La producción vitícola es el resultado de una serie de factores influyentes (variedad, patrón) dentro de un medio ecológico-climático-edáfico, en el que se interactúa por medio de técnicas de cultivo adecuadas.

En la caracterización climática del viñedo están presentes tanto los elementos climáticos tradicionales (temperatura, precipitación, insolación, etc.) así como los factores geográficos (latitud y longitud, altitud, orientación, exposición, proximidad a masas de agua, etc.).

Para ver la influencia sobre el viñedo, en las distintas fases de su ciclo vegetativo, se cuantifica y analizan los parámetros climáticos más relevantes en la D.O. Toro.

Las características climáticas más destacables de la región pueden ser resumidas (García Fernández, 1986) como sigue:

- Clima continental determinado por los efectos de encajamiento y aislamiento definidos por las cadenas montañosas que la rodean.
- Rigurosos (crudos) y largos inviernos: bajas temperaturas medias y generalización de los valores negativos de las temperaturas medias de las mínimas del mes de enero, mínimas absolutas acusadamente bajas y largo período invernal.
- Veranos cortos, relativamente suaves y con fuertes oscilaciones térmicas, con períodos estivales fríos y otros de calor riguroso.
- Contrastes acusados en la cuantía y bajos índices de precipitaciones.

- Aridez estival sensible y contrastada: acusada aridez estival, complejidad de la precipitación estival, duración de la aridez estival.
- Régimen de precipitaciones con contrastes y matices con predominio de la de invierno y primavera.

METODOLOGÍA

Para la caracterización climática de la D.O. Toro se dispone de los datos del Instituto Nacional de Meteorología correspondiente a 20 estaciones meteorológicas, 5 termopluviométricas (TP) y el resto pluviométricas (P). Aunque la Organización Meteorológica Mundial recomienda la utilización de períodos isócronos de 30 años, no ha sido posible seguir este criterio, ya que las estaciones no presentan un período común de observaciones.

Dentro de la D.O. Toro tenemos una estación TP (Zamora) y seis P (una en Valladolid y seis en Zamora). El resto están situadas fuera de la denominación y se han utilizado de apoyo para la interpretación de isolíneas.

En la tabla 1 se muestran la red de estaciones con los períodos de observación correspondientes, así como el tipo, las coordenadas geográficas y la altitud.

TABLA 1. ESTACIONES METEOROLÓGICAS

AÑOS	ESTACIÓN	PROVINCIA	TIPO	FUENTE DE DATOS	LATITUD	LONGITUD	ALTITUD	PERÍODO	
65	Aldeanueva de Figueroa	SA	P	3	41°08'	5°31'W	871,0	1931	1995
39	Gomecello	SA	P	3	41°02'	5°32'W	844,0	1958	1996
23	Palencia de Negrilla	SA	P	3	41°05'	5°36'W	825,0	1971	1993
13	Parada de Rubiales	SA	T,P	3	41°08'	5°26'W	847,0	1971	1983
24	Valdunciel	SA	P	3	41°05'	5°40'W	804,0	1952	1975
63	Alaejos	VA	P	3	41°18'	5°12'W	754,0	1934	1996
65	Castronuño	VA	T,P	3	41°23'	5°15'W	705,0	1931	1995
17	Pedrosa Rey-Villaester	VA	T,P	3	41°30'	5°12'W	690,0	1980	1996
30	Pollos	VA	P	3	41°26'	5°09'W	680,0	1967	1996
37	S. Román del Hornija	VA	P	3	41°32'	5°16'W	673,0	1960	1996
11	Torrecilla Abad.(Vega)	VA	T,P	3	41°29'	5°05'W	687,0	1975	1985
43	Argujillo	ZA	P	3	41°18'	5°35'W	769,0	1954	1996
24	El Cubo del Vino	ZA	P	3	41°15'	5°42'W	839,0	1966	1989
42	Fuentesauco	ZA	P	3	41°13'	5°29'W	802,0	1955	1996
30	La Bodega de Toro	ZA	P	3	41°20'	5°24'W	696,0	1967	1996
34	Moraleja de Toro	ZA	T,P	3	41°27'	5°39'W	688,0	1954	1987
29	Morales del Vino	ZA	P	3	41°32'	5°18'W	705,0	1952	1980
36	Peleagonzalo	ZA	P	3	41°28'	5°29'W	650,0	1961	1996
28	Toro (Farmacia)	ZA	P	3	41°31'	5°23'W	735,0	1954	1981
38	Toro (IH)	ZA	P	3	41°31'	5°23'W	735,0	1959	1996

Fuente de Datos: 1.Ministerio de Agricultura: Caracterización Agroclimática de Salamanca, Valladolid y Zamora; 2.Elaboración propia a partir de datos del INM; 3. Elías y Ruiz (1978).

Además de los datos térmicos y pluviométricos procedentes de las estaciones se han calculado: la evapotranspiración según diversos métodos (Thornthwaite, Blaney & Criddle) los índices climáticos y bioclimáticos de aridez (Martone y Emberger), de sequía estival (Emberger) de continentalidad (Gorezynsky) el de termicidad y de mediterraneidad (Rivas-Martínez) y en la valoración vitícola de la zona los índices bioclimáticos vitícolas (Winkler, Branas, Huglin, Constantinescu e Hidalgo). En cada apartado se incluye el tratamiento individualizado de cada parámetro.

ELEMENTOS CLIMÁTICOS

Son conocidos como factores térmicos en la vid:

- Período vegetativo de abril a septiembre.
- Cero vegetativo aproximadamente a 10 °C.
- Óptimo vegetativo desde 25 a 30 °C.
- Parada vegetativa a partir de los 40 °C.
- Máximo de fotosíntesis a 25 °C.

En definitiva, se trata la vid de una especie de *clima templado*.

En la tabla 2 se recogen las *temperaturas* medias mensuales y anuales de la red de estaciones considerada.

TABLA 2. TEMPERATURA MEDIA MENSUAL Y ANUAL

ESTACIÓN AÑO	PROV	MESES											
		E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Parada de Rubiales 11,2	SA	2,2	4,4	6,5	8,5	12,2	18,0	21,5	21,4	18,4	12,1	6,2	2,9
Castronuño (E.S. José) 12,9	VA	3,9	5,6	8,0	10,0	13,4	17,8	21,6	21,3	18,0	12,9	8,0	4,6
Pedrosa del Rey-Villaester 12,9	VA	4,9	6,7	9,1	10,6	14,3	18,7	22,2	21,4	18,4	13,7	9,0	6,1
Torrecilla de la Abad. (Vega) 11,6	VA	3,5	6,1	7,7	9,9	12,4	17,8	20,5	20,0	17,4	12,3	7,2	4,7
Moraleja del Vino 12,9	ZA	4,1	6,1	8,6	11,4	15,2	19,6	23,1	22,4	19,3	13,7	7,4	4,1

Fuente de Datos: Datos suministrados por el Instituto Nacional de Meteorología (INM)

Temperaturas medias: Las temperaturas medias anuales varían entre los 11,2°C de Parada de Rubiales y los 12,9°C de Moraleja del Vino y Pedrosa del Rey. Las temperaturas medias de julio y agosto se encuentran entre los 20 y los 23,1°C. Las temperaturas medias de diciembre y enero oscilan entre los 2,2 y los 6,1°C. Parece que existe un gradiente positivo hacia el noroeste.

En cuanto a *temperaturas máximas absolutas*, cuando se producen temperaturas superiores a 30 °C, junto con situaciones de humedad relativa baja y vientos, se puede producir un *golpe de calor*, que supone una disminución del rendimiento, ya que se produce un desequilibrio fisiológico de la planta. En la D.O. Toro la evolución se asimila a la de las medias y se alcanzan valores superiores a 40°C.

Además se tienen las *Fototemperaturas*, que son las temperaturas medias diurnas en los meses de verano, y oscilan entre los 22 y los 27°C y las *Nictotemperaturas*, temperaturas medias nocturnas, que oscilan entre los 14 y 19°C.

Temperaturas mínimas absolutas. Heladas. Como datos orientativos puede considerarse que temperaturas de -2,5 °C durante una hora hielan los órganos herbáceos en cualquier estación, aunque las yemas en fase de punta verde pueden helarse en media hora con una temperatura de -1,1 °C. En otoño pueden aparecer daños en las yemas de los sarmientos agostados a partir de -5 °C y en invierno pueden considerarse temperaturas limitantes de -16 a -20 °C.

Son especialmente peligrosas las heladas de primavera, pues el viñedo se encuentra en sus primeras fases de desarrollo, habiéndose superado el cero vegetativo, lo que empeora la situación. Se han fijado las fechas extremas en que se ha registrado una temperatura mínima absoluta igual o inferior a 0°, -2° y -5 °C. Tomando como base esta información se han estimado las fechas a partir de las cuales (primavera o invierno) o antes de las cuales (otoño o invierno), el riesgo de que se presenten temperaturas mínimas absolutas iguales o inferiores a los niveles señalados es del 90, 75, 50, 25 y 10% respectivamente. (Tabla 3).

Por ejemplo, según el observatorio de Castronuño, existe un 90% de probabilidades de que se alcance una temperatura mínima absoluta menor de 0 °C entre el 21 de abril y el 9 de noviembre.

TABLA 3a. PROBABILIDAD DE UNA TEMPERATURA MÍNIMA ABSOLUTA $\leq 0^{\circ}\text{C}$

ESTACIÓN	ÉPOCA	PORCENTAJE	90%	75%	50%	25%	10%
PARADA DE R. (SA)	Primavera	100	21/4	2/5	8/5	22/5	26/5
	Otoño	100	9/11	30/10	24/10	12/10	29/9
CASTRONUÑO (VA)	Primavera	100	13/3	29/3	12/4	27/4	5/5
	Otoño	100	1/12	25/11	13/11	30/10	22/10
PEDROSA DEL R. (VA)	Primavera	100	23/3	1/4	20/4	3/5	11/5
	Otoño	100	25/11	18/11	4/11	30/10	19/10
TORRECILLA DE A. (VA)	Primavera	100	13/4	26/4	30/4	11/5	13/5
	Otoño	100	16/11	24/10	18/10	2/10	25/9
MORALEJA DEL V. (ZA)	Primavera	100	1/4	12/4	16/4	5/5	6/5
	Otoño	100	19/11	19/11	4/11	22/10	12/10

Fuente de Datos: Elaboración propia

TABLA 3b. PROBABILIDAD DE UNA TEMPERATURA MÍNIMA ABSOLUTA $\leq -2^{\circ}\text{C}$

ESTACIÓN	ÉPOCA	PORCENTAJE	90%	75%	50%	25%	10%
PARADA DE R. (SA)	Primavera	100	11/4	13/4	25/4	28/4	7/5
	Otoño	100	19/11	12/11	5/11	22/10	13/10
CASTRONUÑO (VA)	Primavera	100	16/2	6/3	11/3	31/3	11/4
	Otoño	100	30/12	4/12	26/11	14/11	5/11
PEDROSA DEL R. (VA)	Primavera	100	13/3	16/3	28/3	13/4	6/5
	Otoño	100	-/	28/12	26/11	5/11	20/10
TORRECILLA DE A. (VA)	Primavera	100	16/3	11/4	19/4	26/4	9/5
	Otoño	100	28/11	11/11	30/10	22/10	13/10
MORALEJA DEL V.3 (ZA)	Primavera	100	12/3	27/3	8/4	13/4	14/4
	Otoño	100	5/12	28/11	22/11	7/11	5/11

Fuente de Datos: Elaboración propia

TABLA 3c. PROBABILIDAD DE UNA TEMPERATURA MÍNIMA ABSOLUTA ≤ -5 °C

ESTACIÓN	ÉPOCA	PORCENTAJE	90%	75%	50%	25%	10%
PARADA DE R. (SA)	Primavera	100	2/3	10/3	11/4	15/4	27/4
	Otoño	100	4/12	23/11	19/11	5/11	30/10
CASTRONUÑO (VA)	Primavera	100	-/-	14/1	26/1	17/2	6/3
	Otoño	100	-/-	-/-	22/12	10/12	23/11
PEDROSA DEL R. (VA)	Primavera	100	-/-	15/1	17/2	1/3	13/4
	Otoño	100	-/-	-/-	-/-	30/11	23/11
TORRECILLA DE A. (VA)	Primavera	100	16/1	13/2	17/2	18/3	6/4
	Otoño	100	-/-	20/12	23/11	2/10	11/11
MORALEJA DEL V. (ZA)	Primavera	100	-/-	10/1	16/1	20/2	23/2
	Otoño	100	-/-	-/-	-/-	30/11	23/11

Fuente de Datos: Elaboración propia

Como criterio comparativo, las fechas extremas probables de helada se han estimado utilizando el criterio de Emberger, según el cual el riesgo de helada es pequeño o nulo en un clima de tipo mediterráneo, cuando la temperatura media de las mínimas supera los 7 °C y también se ha utilizado el criterio de Papadakis, que denomina período disponible libre de heladas aquel en que la temperatura media de las mínimas absolutas es igual o mayor que 2 °C (Tabla 4).

El intervalo correspondiente al período libre de heladas así obtenido en la D.O. Toro comprende desde primeros o mediados de mayo hasta mediados o últimos de octubre. Comparativamente se incluye el período activo de la vid (Tabla 4) y los días de heladas (Tabla 5).

Tabla 4.- PERÍODO LIBRE DE HELADAS SEGÚN LOS CRITERIOS DE EMBERGER (He) y PAPADAKIS (Hp) y PERÍODO ACTIVO MEDIO DE LA VID (Hv)

ESTACIÓN	PERIODO LIBRE DE HELADAS, EMBERGER (FECHAS Y DÍAS) He	PERIODO LIBRE DE HELADAS, PAPADAKIS (FECHAS Y DÍAS) Hp	PERIODO ACTIVO DE LA VID (FECHAS Y DÍAS) Hv
PARADA DE R. (SA)	27/5 - 7/10 (133)	21/5 - 11/10 (143)	28/4 - 27/10 (182)
CASTRONUÑO (VA)	12/5 - 14/10 (155)	26/4 - 1/11 (189)	15/4 - 2/11 (201)
PEDROSA DEL R. (VA)	8/5 - 21/10 (166)	1/5 - 4/11 (187)	3/4 - 8/11 (219)
TORRECILLA DE A. (VA)	24/5 - 30/9 (129)	12/5 - 10/10 (151)	15/4 - 30/10 (198)
MORALEJA DEL V. (ZA)	7/5 - 14/10 (160)	1/5 - 29/10 (181)	1/4 - 3/11 (216)

Fuente de Datos: Elaboración propia

TABLA 5. NÚMERO MEDIO DE DÍAS DE HELADA

ESTACIÓN	PRV	MESES												AÑO
		E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	
Parada de Rubiales	SA	21.92	17.58	15.92	10.75	2.54	0.00	0.00	0.00	0.08	2.85	14.50	18.92	105.0
Castroñoño (E.S.José)	VA	16.64	12.11	7.39	2.07	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.72	7.14	14.46	60.63
Pedrosa Rey-Villaester	VA	17.42	12.00	7.64	3.54	0.73	0.00	0.00	0.00	0.00	0.54	5.25	10.33	57.45
Torreçilla Abad.(Vega)	VA	20.54	15.45	14.40	7.10	1.50	0.00	0.00	0.00	0.20	3.00	13.09	15.50	90.78
Moraleja del Vño	ZA	17.26	14.20	11.33	3.31	0.07	0.00	0.00	0.00	0.00	1.13	8.62	12.93	68.85

Fuente de Datos: Datos suministrados por el Instituto Nacional de Meteorología (INM)

En cuanto a la precipitación es sabido la buena adaptación del viñedo a la sequía, aunque puede afectar, dependiendo de la intensidad, a la producción, a la calidad y al contenido en azúcar. Conviene destacar ciertos aspectos: entre floración y el cuajado disminuye el número de bayas, sin modificar el contenido de azúcar; después del cuajado disminuye el peso de la baya y el rendimiento; próxima al envero disminuye el peso de las bayas; y durante la maduración, tras el envero, baja el peso de las bayas y el contenido en azúcares, y posteriormente el efecto es positivo o nulo. En la tabla 6, se recogen los datos de precipitación mensual y anual y los días de lluvia de los observatorios utilizados.

En la D.O. Toro se observa que las precipitaciones varían de los 370 mm de Pedrosa del Rey a los 472 mm de Parada de Rubiales. Asimismo el gradiente de pluviometría desde el interior de la D.O. (Peleagonzalo, aprox. 350 mm) aumentó tanto hacia el Sudoeste como hacia el Noreste, alcanzando valores de 450 mm en el límite de la D.O.

EVAPOTRANSPIRACIÓN Y BALANCE HÍDRICO

En la tabla 6 se incluye la ETP de las estaciones consideradas, calculada de acuerdo con el método Blaney&Criddle (Mod. FAO, 1986) también el cálculo de la evapotranspiración del cultivo de referencia (Eto) para el que se ha utilizado el método de la radiación siguiendo las normas FAO.

En la zona la evapotranspiración anual presenta valores superiores a 1.000, siendo máxima en Castronuño (1147) y mínima en Pedrosa del Rey (1009).

TABLA 6. BALANCE HÍDRICO

MES	E	F	M	A	M	J	Jl	A	S	O	N	D	AÑO
AÑO													

TORRECILLA DE LA ABADESA

P	39	32	39	36	39	35	19	14	36	37	41	37	404
D	8	7	8	8	9	7	3	2	5	8	10	7	82
ETo	12	21	47	63	124	189	208	191	138	50	23	11	1077
ETv	8	13	30	40	80	116	114	102	81	31	15	7	637
P-ETv	31	19	9	-4	-41	-81	-95	-88	-45	6	26	30	-
R	93	112	121	117	76	0	0	0	0	6	32	62	-
d	-	-	-	-	-	-5	-95	-88	-45	-	-	-	-
dac	-	-	-	-	-	-5	-100	-188	-233				
Dc	-	-	-	-4	-41	-81	-95	-88	-45	-228			
Dcac	-	-	-	-4	-45	-126	-221	-309	-354				

CASTRONUÑO

P	34	31	25	40	50	39	21	10	25	41	38	36	390
D	9	7	6	8	10	7	4	4	6	9	9	8	87
ETo	14	27	53	68	130	190	215	196	146	60	30	18	1147
ETv	9	17	32	43	86	116	121	111	88	39	19	11	692
P-ETv	25	14	-7	-3	-36	-77	-100	-101	-63	2	19	25	-
R	71	85	78	75	39	0	0	0	0	2	21	46	-
d	-	-	-	-	-	-38	-100	-101	-63	-	-	-	-
dac						-38	-138	-239	-302				
Dc				-3	-36	-77	-100	-101	-63	-264			
Dcac	-	-	-	-3	-36	-116	-216	-317	-380	-	-	-	-

PEDROSA DEL REY

P	30	27	22	41	47	38	19	10	29	31	37	39	370
D	6	5	4	7	8	6	3	2	4	6	6	5	62
ETo	9	22	40	56	114	174	196	178	134	51	23	12	1009
ETv	5	13	23	35	72	104	107	95	76	30	14	7	581
P-ETv	25	14	-1	-6	-25	-66	-88	-85	-47	1	23	32	-
R	81	95	94	88	63	0	0	0	0	1	24	56	-
d	-	-	-	-	-	-3	-88	-85	-47	-	-	-	-
dac						-3	-91	-176	-223				
Dc			-1	-6	-25	-66	-88	-85	-47	-220			
Dcac	-	-	-1	-7	-32	-98	-186	-271	-318	-	-	-	-

PARADA DE RUBIALES

P	46	46	38	44	45	41	15	15	37	42	52	51	472
D	9	8	8	10	9	7	4	3	6	8	8	9	89
ETo	13	22	47	66	132	182	204	188	147	53	23	13	1090
ETv	8	14	29	44	85	112	115	103	88	33	15	8	654
P-ETv	38	32	9	0	-40	-71	-100	-88	-51	9	37	43	-
R	127	159	168	168	128	57	0	0	0	9	46	89	-
d							-43	-88	-51				
dac							-43	-131	-182				
Dc	-	-	-	-	-40	-71	-100	-88	-51	-239	-	-	-
Dcac	-	-	-	-	-40	-111	-211	-299	-350	-	-	-	-

MORALEJA DEL VINO

P	48	44	42	43	45	45	19	9	32	44	49	44	464
D	8	8	8	8	8	6	2	2	5	7	8	8	78
ETo	12	25	47	65	126	184	206	183	141	55	25	12	1081
ETv	8	14	30	41	79	110	110	97	82	34	16	8	629
P-ETv	40	30	12	-2	-34	-65	-91	-88	-50	10	33	36	-
R	119	149	161	159	125	60	0	0	0	10	43	79	-
d							-31	-119	-169				
dac							-31	-150	-319				
Dc	-	-	-	-2	-34	-65	-91	-88	-50	-229	-	-	-
Dcac	-	-	-	-2	-36	-101	-192	-280	-330	-	-	-	-

LEYENDA

P= Precipitación (mm); D= Días de lluvia; ETo= Evapotranspiración de referencia
 ETv= Evapotranspiración viñedo; R= Reserva de agua en el Suelo
 d= Déficit; dac= Déficit acumulado
 Dc= Déficit climático de precipitación; Dcac= Déficit climático de precipitación acumulado

Fuente de Datos: Elaboración propia

Se puede definir *déficit hídrico* como la diferencia entre la precipitación (P) y la evapotranspiración del viñedo (Etv).

El déficit climático de precipitación puede llegar a ser un factor limitante en particular si se presenta en períodos críticos de desarrollo de la vid. Se ha calculado para el intervalo abril-septiembre y para julio-septiembre. En los cálculos no se ha tenido en cuenta el agua acumulada en el suelo disponible para las plantas por lo que los valores obtenidos serán por exceso. Es un dato importante estimar las frecuencias con que se presentan distintos niveles de déficit de agua durante el ciclo vegetativo de la vid (abril-septiembre).

En el observatorio de Pedrosa del Rey comienza el déficit en el mes de marzo, en Torrecilla de la Abadesa, en Castronuño y en Morales del Vino en abril, y en mayo en Parada de Rubiales, siendo al principio obviamente míni-

mo. Los valores finales alcanzados en octubre varían entre 220 mm. y 264 mm. y el acumulado es máximo en Castronuño (380 mm.) y mínimo en Pedrosa del Rey (318 mm.).

El déficit climático de precipitación en el período abril-septiembre, en un 10% de los años supera los 425 mm. en toda la zona y es superior a 450 mm. en una gran parte de ella. El valor máximo lo registra Toro con 488 mm. y el mínimo corresponde a torrecilla de la Abadesa con 367 mm., para una probabilidad del 50% se superan los 400 mm. en la mitad noroccidental de la zona con un gradiente que disminuye hasta cerca de 350 mm. en el sudeste, mientras que para nivel de probabilidad de 90% sólo supera los 300 mm. en el ángulo noroeste, disminuyendo en el resto hasta los 200 mm.

Los déficits climáticos para julio-agosto-septiembre presentan los máximos al noroeste y sudeste de la zona con valores entre 270 y 300 mm para un nivel de probabilidad del 10%, entre 230 y 275 mm para nivel del 50% y entre 175 y 200 para un nivel del 90%.

ÍNDICES CLIMÁTICOS Y BIOCLIMÁTICOS

Es tradicional utilizar determinados índices para caracterizar una región desde el punto de vista bioclimático. En la tabla 7 se incluyen algunos índices climáticos y bioclimáticos más usuales:

TABLA 7. ÍNDICES CLIMÁTICOS Y BIOCLIMÁTICOS

ESTACIÓN	PRV	ÍNDICE DE ARIDEZ DE MARTONNE IM	ÍNDICE DE ARIDEZ DE EMBERGER IAE	SEQUIA ESTIVAL DE EMBERGER SEE	CONTINENT ALIDAD DE GOREZYNSKI IG	ÍNDICE DE TERMICIDAD IT	ÍNDICE DE MEDITERRANEIDAD		
							IM1	IM2	IM3
Parada de Rubiales	de S.A.	21.3	90.0	2.0	29.6	156	7.9	10.2	5.9
Castronuño (E.S.José)	VA	17.4	63.1	1.8	25.5	199	9.9	12.0	6.5
Pedrosa Rey-Villaester	VA	17.1	49.0	1.8	23.6	226	11.4	11.7	6.4
Torreçilla Abad.(Vega)	de la VA	19.7	60.0	2.2	23.7	185	6.4	8.1	5.2
Morateja del Vño	ZA	17.7	55.9	1.7	28.8	210	10.9	11.9	6.9

Fuente de Datos: Elaboración propia

Para el estudio, de los diferentes índices, sus autores utilizan datos de temperaturas medias anuales, máximas y mínimas mensuales, latitud, ETP, así como datos de precipitaciones medias.

Los valores bajos del índice de aridez de Martonne se relacionan con la aridez, según este índice la aridez se incrementa hacia el centro de la zona, disminuyendo hacia los bordes de la cuenca.

Según el índice de aridez de Emberger la D.O. Toro manifiesta valores de aridez intermedios, los más elevados en Parada de Rubiales y los más bajos en Pedrosa del Rey.

Los datos por el índice de sequía estival de Emberger corroboran los resultados de los anteriores índices.

Atendiendo al índice de continentalidad de Gorezynski, la zona de estudio es marcadamente continental: todos los valores superan el valor de 20, que es el límite de continentalidad, incluso siendo próximos a 30, que define a los climas marcadamente continentales.

El índice de termicidad divide a la D.O. Toro en dos pisos bioclimáticos, el mesomediterráneo con valores más altos en Pedrosa y Moraleja, y el supramediterráneo.

Cuando los valores del índice de mediterraneidad superan simultáneamente los valores 4, 3.5 y 2.5 respectivamente, se entra en la región biogeográfica mediterránea y esto sucede con *créces* en la D.O. Toro.

ÍNDICES BIOCLIMÁTICOS VITÍCOLAS

Los índices bioclimáticos permiten obtener relaciones entre uno o más elementos del clima y la aptitud vitícola de una zona determinada, lo que permite una evaluación previa de su fenología, potencialidad productiva, calidad de los mostos y riesgos de incidencia de condiciones meteorológicas adversas (heladas, pedrisco, etc.).

TABLA 8. ÍNDICES BIOCLIMÁTICOS VITÍCOLAS

ÍNDICE DE HIDALGO (IH)	ESTACIÓN	PRV	GRADOS-DÍA DE WINKLER (Ite)	PRODUCTO HELIOTÉRMICO DE BRANAS (PH)	ÍNDICE HELIOTÉRMICO DE HUGLIN (IH)	ÍNDICE HELIOTÉRMICO CONSTANTINESCU (IC)
6.6	Parada de Rubiales	VA	1333.4	3.31	2030.0	16.0
8.4	Castronuño (E.S. José)	VA	1392.9	3.77	1977.0	17.7
8.4	Pedrosa Rey-Villaester	VA	1519.6	4.36	2139.0	16.5
7.7	Torreçilla Abad. (Vega)	VA	1243.2	3.35	1947.0	16.8
8.8	Moraleja del Vino	ZA	1675.6	4.85	2358.0	13.9

Fuente de Datos: Elaboración propia

El índice de Winkler y Amerine sólo tiene en cuenta el factor térmico e incluye los datos de octubre, aunque en casi toda la D.O. Toro ha finalizado la vendimia antes de acabar el mes. Los valores están comprendidos dentro de la zona 2 ($1391 < \text{Ite} < 1670$).

Los valores del heliotérmico de Branas varían entre 3,31 (Parada de Rubiales) y 4,85 (Moraleja del Vino). Este índice presenta las mismas limitaciones que el de Winkler que desborda ampliamente el período de vegetación y de maduración con la ligera ventaja de que en él interviene la longitud del día.

El índice heliotérmico de Huglin utiliza la *media diurna* (fototemperatura) de abril a septiembre, y aunque explica los resultados de maduración mejor que los precedentes, al buscar una justificación de la actividad fotosintética con las temperaturas de la tarde, en nuestras condiciones resulta más dudosa porque la fotosíntesis en la viña es más activa por la mañana. Los valores varían en la zona entre 1.947 y 2.358.

Constantinescu ha propuesto un índice en el que intervienen las temperaturas activas, la insolación y la precipitación. En este índice la lluvia aparece como un factor desfavorable y, Constantinescu, considera que para Rumanía 10 es un valor óptimo. Para su utilización en otros países este índice debe ser modificado. En las estaciones consideradas este índice varía entre 13,9 (Moraleja del Vino) y 17,7 (Castronuño).

Para España, Hidalgo ha modificado este índice, considerando la precipitación anual en lugar de la correspondiente al período activo de la vid. El índice varía entre 8,8 en Moraleja del Vino y 6,6 en Parada de Rubiales.

CONCLUSIONES

– El golpe de calor puede ocurrir sobre todo durante los meses de julio y agosto debido a que la *temperatura media de máximas* es superior a 30°C.

– Los daños producidos por las *heladas* en el viñedo son frecuentes en la D.O. Toro y las pérdidas pueden ser considerables sobre todo si se presentan en épocas en las que la viña es particularmente sensible.

– Podemos apreciar que el *déficit climático* de precipitación en el período abril-septiembre, en un 10% de los años supera los 425 mm. en toda la zona y es superior a 450 mm en una gran parte de ella. El valor máximo lo registra Toro con 488 mm. y el mínimo corresponde a Torrecilla de la Abadesa con 367 mm., para una probabilidad de 50% se superan los 400 mm. en la mitad noroccidental de la zona con un gradiente que disminuye hasta cerca

de 350 mm. el sudeste, mientras que para nivel de probabilidad de 90% solo supera los 300 mm. en el ángulo noroeste, disminuyendo en el resto hasta los 200 mm.

– Los déficits climáticos para julio-agosto-septiembre, presentan el máximo al noroeste y sudeste de la zona con valores entre 270 y 300 mm para un nivel de probabilidad del 10%, entre 230 y 275 mm para nivel de 50% y entre 175 y 200 para un nivel del 90%.

– Según los índices bioclimáticos vitícolas, referidos la periodo vegetativo de la viña, se observa el efecto desfavorable de la lluvia durante el periodo de maduración. Además, pueden observarse buenos rendimientos y grado de maduración con las variedades cuyos ciclos se adapten a las condiciones de insolación, temperatura, etc., en años cuyas condiciones térmicas e hídricas no se aparten mucho de las consideradas como normales.

– Según el método de Gaussen, que relaciona la precipitación y la temperatura se pueden definir como periodos secos cuando $P < 2T$, con los resultados de la red de estaciones de la D.O. Toro se aprecia la influencia mediterránea, siendo el periodo seco de 3 a 4 meses (mediados de junio a mediados de octubre).

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRANAS, J., BERNON, G. y LEVADOUX, L. (1946): *Eléments de viticulture générale*. Imp. Delmas. Burdeos.
- BLANEY, J. N. y CRIDDLE, W. D. (1950): *Determining water requirement in irrigated areas from climatological and irrigation data*. USDA. Soil Conservation Service.
- GARCÍA FERNÁNDEZ (1986): *El clima en Castilla-León*.
- ELÍAS CASTILLO, F. y RUIZ BELTRAN, L. (1978): *Agroclimatología de España*. Instituto Nacional de Investigación Agronómica. Madrid.
- EMBERGER, L. (1971): *Travaux de botanique et d'écologie*. Massan. París.
- HIDALGO, A. (1971): *Métodos modernos de riego de superficie*. Ed. Aguilar. Madrid.
- HUGLIN, P. (1986): *Biologie et écologie de la vigne*. Editions Payot Lausanne.
- HUGLIN, P. (1978): *Nouveau mode d'évaluation des possibilités heliothermiques d'un milieu viticole*. C.R. Acad. Agric.
- INSTITUTO NACIONAL DE METEOROLOGÍA. Datos climáticos.
- MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN: MAPA. (1986). *Atlas agroclimático nacional de España*. Madrid.

- MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN: MAPA. *Caracterización Agroclimática de Salamanca* (1998), *Valladolid* (1987) y *Zamora* (1987).
- PAPADAKIS, J. (1960): *Geografía agrícola mundial*. Ed. Salvat. Barcelona.
- PAPADAKIS, J. (1969): *Soils of the world*. Elsevier Publishing Co. Amsterdam.
- RIVAS MARTÍNEZ, S. (1987): *Memoria del mapa de series de vegetación de España. MAPA e ICONA*. Madrid.
- SOTÉS, V y GÓMEZ, V. (1997): *Delimitación cartográfica de zonas vitícolas en la D.O. Toro. Primer Informe*. No publicado.
- THORNTHWAITE, C. W. (1948): *An approach toward a rational classification of climate*. Geographical Review.
- WINKLER, A. J. (1958): The relation of leaf area and climate to vine performance and grape quality. *Am. J. Enol. Vitic.*

IMPORTANCIA DEL MATERIAL VEGETAL
EN EL CULTIVO DE LA VID.
SELECCIÓN DE PATRONES Y VARIEDADES
HORACIO J. PELÁEZ RIVERA

INTRODUCCIÓN

La realización de nuevas plantaciones de vid significa una inversión económica considerable, por lo que factores como la elección del patrón apropiado, así como la variedad idónea, para los fines perseguidos y los condicionantes del medio (suelo, clima) entre otros, tienen que ser analizados y tenidos en cuenta.

La búsqueda de la calidad en los vinos que se quieren producir, por la exigencia y competitividad de los mercados, conlleva el realizar un cultivo cuidadoso y esmerado, que tiene como punto de partida plantas perfectamente adaptadas al medio con las que conseguir los vinos de calidad buscados. La calidad del material vegetal elegido ya fue puesto de manifiesto desde los primeros tratados sobre agricultura que se conocen. Alonso de Herrera (1645) en su *Agricultura General* afirmaba que: “el que quiera poner viña tiene que procurar escoger para plantar la mejor planta y del mejor linaje que pudiere”, y Columela (citado por Hidalgo, 1993) en su tratado *Re Rustica* aseveraba que: “no comprar plantas si es dudoso que el que las ha cultivado ha examinado antes con cuidado y ha experimentado bien su especie”.

Debido a la filoxera, que fue citada por primera vez en España en 1876 (Ruíz Castro, 1965) la utilización de los patrones se ha hecho indispensable para conseguir la viabilidad deseada de las plantaciones. Aún hay zonas donde se siguen realizando plantaciones a “pie directo”, con la vinífera aportando el sistema radicular, generalmente son pequeñas superficies y en zonas que debido a las condiciones de suelo y de clima, limitan el ciclo de este insecto.

El auge que ha tomado la vitivinicultura en este final de siglo, y en concreto en Castilla y León, ha hecho posible que el cultivo de la vid sea rentable y se dejen de realizar arranques con carácter definitivo, invirtiéndose esta tendencia a favor de la realización de nuevas plantaciones.

SELECCIÓN DE PATRONES

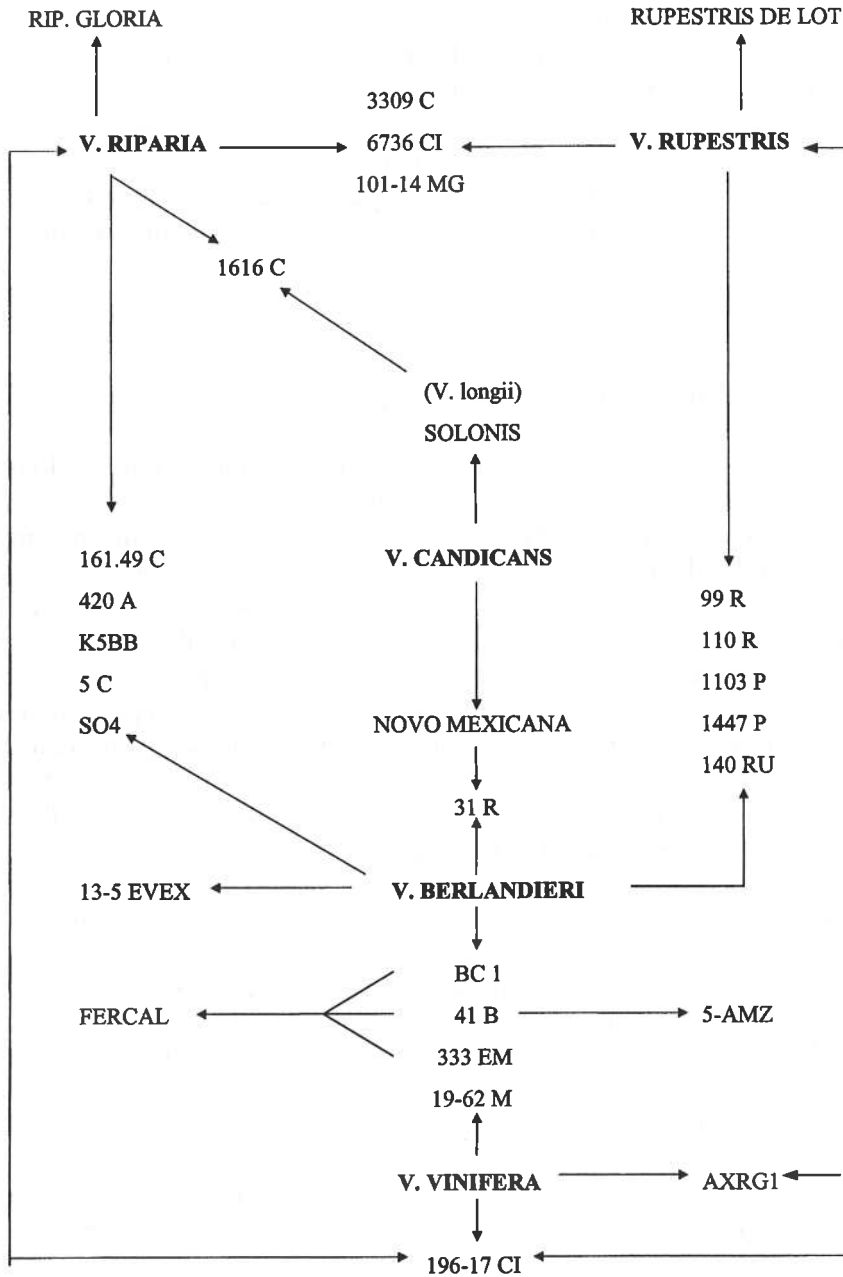
La selección en los patrones o “americanos” ha ido buscando principalmente la resistencia a la filoxera (*Viteus vitifolli* Fitch.) al ser el método más eficaz para evitar sus graves daños, o a la caliza activa; pero otros parámetros como el vigor, la influencia en el ciclo vegetativo de la vinífera y en la calidad del mosto obtenido, la resistencia a la sequía, o al exceso de humedad, la resistencia a los nematodos, así como a problemas de salinidad en el suelo, también se han tenido y se tienen en cuenta cuando se realizan los trabajos de cruzamientos o de mejora genética de los patrones.

Hidalgo (1993) cita cinco condiciones fundamentales que hay que exigir a un portainjerto:

- Resistencia a la filoxera.
- Resistencia a los nematodos.
- Adaptación al medio.
- Afinidad satisfactoria con las viníferas injertadas.
- Sanidad y desarrollo acorde con el destino de la producción.

En un principio se partió de especies que eran resistentes a la filoxera como la *Vitis riparia* o la *Vitis rupestris*, pero presentaban problemas: la primera era afectada por el exceso de caliza activa en el suelo y la segunda no aguantaba la sequía. Se buscaron nuevas especies y nuevos cruces con otras especies como *Vitis berlandieri* o *Vitis vinifera*, entre otras, para ir adaptando los nuevos patrones a los diferentes condicionantes que se pudieran presentar.

FIGURA 1. HIBRIDACIONES ENTRE ESPECIES AMERICANAS Y PATRONES RESULTANTES (Sotés *et al.*, 1989).



Las hibridaciones que se han realizado para aprovechar los caracteres favorables de cada una de las especies enunciadas y otras más, ha dado lugar a un número grande de patrones, que se adaptan a un abanico amplio de diferentes condicionantes culturales. En la figura 1 se presentan las especies de vides americanas utilizadas para realizar las hibridaciones que nos dan los diferentes patrones (Sotés et al., 1989) más importantes.

Pero este trabajo de ir buscando nuevos patrones no se puede dar nunca por concluido. Así en los Estados Unidos de América ha aparecido una nueva raza de filoxera, tipo B, que ataca al patrón que se había utilizado por excelencia, el AXR-1, entre otros, lo que ha provocado, además de numerosas pérdidas, una nueva búsqueda de patrones resistentes a esta nueva raza de filoxera.

SELECCIÓN DE VARIEDADES DE VINÍFERA

La selección de material vegetal para la producción de uva ha tenido unos objetivos que han variado a lo largo del tiempo. En muchas ocasiones se seleccionaba en función de la producción, los clones que más producían eran los que se elegían, independientemente de las características enológicas, a excepción del grado alcohólico probable. La uva se pagaba por el grado con que llegaba a la bodega y no importaba nada más. Cuantos más kilos y más concentración de azúcares tuviera la vendimia, más rentable era para el viticultor.

Los mercados cambian y los parámetros a la hora de elegir el material vegetal también. Ya no sólo se piensa en producir muchos kilos, sino que hay otros parámetros en esta producción que hay que cuidar, con el fin de conseguir vendimias que faciliten la elaboración de vinos con una calidad mínima en todas sus fases: visual, olfativa y gustativa.

Los procesos de selección clonal de la vid se vienen realizando en países vitícolas, por ejemplo Francia o Alemania, desde varios años. En España ya hay regiones como La Rioja o Galicia, que han realizado selecciones clonales de alguna/s de sus variedades más representativas, y cuyos resultados, en algunos casos, se pueden encontrar en el mercado viverista. A continuación se expondrá el Plan de Selección Clonal y Sanitaria que se ha realizado en Castilla y León.

Antes de abordar la exposición y con el fin de aclarar conceptos, definiremos cultivar o variedad cultivada y clon. *Cultivar* es el conjunto de individuos que tienen en común caracteres morfológicos, sus caracteres fenotípicos son parecidos pero los genotípicos tienen diferencias más o menos grandes; y por *clon* se entiende todas las cepas que descienden por multiplicación vegetativa de una cepa madre determinada.

LA SELECCIÓN CLONAL Y SANITARIA DE LA VID EN CASTILLA Y LEÓN

Se ha comentado el auge que el cultivo de la vid está teniendo en estos últimos años. Debido al mismo se han realizado nuevas plantaciones y en muchas de ellas, bien con el fin de mejorar las cualidades enológicas de las variedades establecidas en la zona y con ello producir vinos que tuvieran un mercado menos localista y más abierto a otras regiones o países con otras preferencias, o bien con un afán, a veces, de intentar emular los vinos que se producían en otras zonas vitícolas con una gran tradición y fama, entre otras razones, se han estado utilizando variedades foráneas de contrastada calidad y olvidando, e incluso menospreciando, las variedades típicas o características de la propia comarca de producción.

Otras razones, variables según las diferentes zonas, que han provocado el uso de variedades no locales han sido: la falta de conocimiento en las elaboraciones lo que provocaba el mal concepto que se tenía de los vinos procedentes de una variedad autóctona determinada; la realización de las vendimias en fechas no acordes con el momento oportuno u óptimo, que han hecho que los mostos en su entrada en bodega estuvieran totalmente desequilibrados en sus principales componentes; el mal manejo del cultivo, como por ejemplo en las podas en seco o en la no realización de operaciones en verde que nos pudieran controlar los excesos o los defectos tanto de la vegetación como de la producción; o la mala realización de los tratamientos fitosanitarios, que muchas veces no han tenido el efecto que se perseguía: obtener vendimias sanas, sin problemas principalmente de podredumbres en los racimos, lo cual ha repercutido negativamente en la calidad de las elaboraciones posteriores.

En 1990 se comienza el Plan de Selección Clonal y Sanitaria de la Vid en Castilla y León. El objetivo fundamental es conseguir, dentro de cada variedad, los mejores clones tanto por sus cualidades genéticas, como por estar libres de virosis, garantizados desde el aspecto productivo y cualitativo como base de la producción de vinos de calidad (Yuste et al., 1998). Las zonas en las que se ha realizado son las cinco denominaciones de origen que tiene Castilla y León: Ribera del Duero, Rueda, Toro, Bierzo y Cigales; así como las zonas con denominación Vinos de la Tierra: Cebreros, Valdevimbre-Los Oteros-Cea y Fermoselle-Los Arribes, estas dos últimas incluidas al Plan en el año 1992.

Las variedades autóctonas que se han elegido en cada una de las zonas vitícolas antes mencionadas son las que se muestran en la tabla 1.

TABLA1. ZONAS VITIVINÍCOLAS Y VARIEDADES INCLUIDAS EN EL PLAN DE SELECCIÓN CLONAL Y SANITARIA DE LA VID EN CASTILLA Y LEÓN.
(B: variedad blanca y T: variedad tinta)

ZONAS VITIVINÍCOLAS	VARIEDADES
Ribera del Duero	Albillo (B) Tinta del país (T)
Rueda	Verdejo (B)
Toro	Tinta de Toro (T)
Bierzo	Mencia (T)
Cigales	Albillo (B) Garnacha (T) Tinta del país (T)
Cebreros	Albillo (A) Garnacha (T)
Valdevimbre-Los Oteros-Cea	Prieto Picudo (T)
Fermoselle-Los Arribes	Juan García (T)

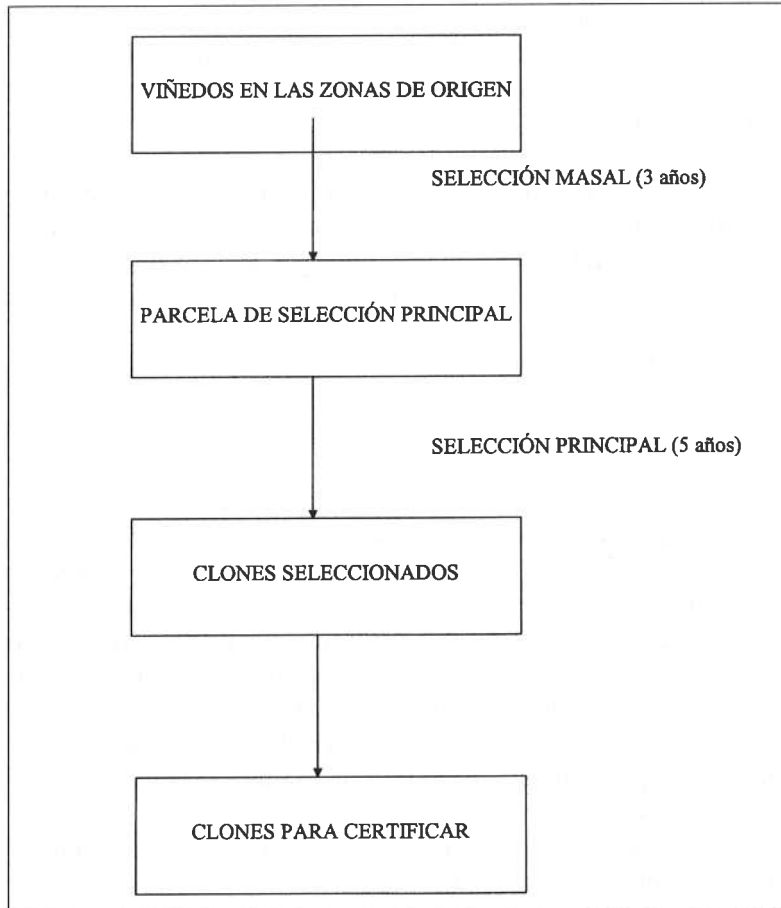
Los pasos que componen este proceso (figura 2) son:

- Selección masal o preselección
- Selección principal

de donde se seleccionan los clones que serán certificados posteriormente por los organismos administrativos pertinentes.

En la fase de *Selección masal o Preselección*, se buscaron viñas que reunieran unas características mínimas: viñas viejas, con autenticidad varietal, teniendo fama en el pueblo por su producción y calidad. Dentro de cada una de estas viñas se marcaron cepas que no presentasen síntomas causados por virus o por otras afecciones, bien patológicas (p. ej. oídio) o fisiológicas (p. ej. corrimiento de racimos). En estas cepas y durante los tres años en que se ha realizado la fase masal, se han hecho una serie de controles agronómicos, sanitarios, de seguimiento de maduración, analíticos del mosto y enológicos de los vinos varietales que se elaboraron.

FIGURA 2. PROCESO ESQUEMÁTICO DEL PLAN DE SELECCIÓN CLONAL Y SANITARIA DE LA VID EN CASTILLA Y LEÓN



En cuanto a los caracteres agronómicos, se contaron en cada cepa marcada el número de racimos, el aspecto (compacidad, forma) de los mismos, la producción de uva, el número de sarmientos y el peso de la madera de poda, para ir caracterizando el potencial productivo y vegetativo de cada cepa. Se estudia, a la vez, la mayor o menor sensibilidad a las enfermedades que más incidencia tienen en cada zona. Los parámetros sanitarios se centran en el diagnóstico visual y a través de pruebas serológicas (test ELISA) para conocer la presencia o ausencia de los virus del Entrenudo corto infeccioso (GFLV) (RUBio et al, 1996) y Enrollado del Serotipo III (GLRaV-III) (RUBIO

et al, 1997), ampliándose más tarde al Jaspeado (GFkV) (RUBio et al, 1998) y al Enrollado Serotipo I (GLRaV-I).

El seguimiento de maduración se realiza en cada una de las cepas, con una periodicidad semanal a partir del envero, determinándose el grado probable, la acidez total y el pH. Una vez realizada la vendimia, el mosto obtenido de cada una de las cepas se analiza (grado probable, acidez total, pH, ácido málico y ácido tartárico).

Según la procedencia, se agrupaban los mostos de los distintos clones preseleccionados y se elaboraba un vino varietal, con el fin de caracterizar analíticamente tanto el mosto de partida como el vino obtenido, según la zona o demarcación del que proviene. En estos mostos de partida y en los vinos resultantes después del proceso de fermentación, se realizaba una amplia analítica que nos ha ido caracterizando el comportamiento global de cada una de las variedades. Una vez obtenidos los diferentes vinos se realizó un análisis organoléptico como parte importante a la hora de determinar la personalidad de cada una de las variedades y evaluar sus diferentes potencialidades.

De todos los clones sobre los que se ha hecho el seguimiento en origen, se eligió un número determinado de ellos, los que más destacaban en el conjunto de todos los factores que se estudiaban, los cuales fueron plantados en una misma parcela para compararlos en las mismas condiciones de suelo, clima y cultivo (igual patrón, modo de conducción, poda, carga, labores, tratamientos fitosanitarios). Esta fase recibe el nombre de *Selección principal* y es la que pasamos a exponer a continuación. En esta parcela se realizan los mismos controles agronómicos, sanitarios, enológicos y organolépticos que en las parcelas de procedencia, pero de una manera más exhaustiva si cabe, durante cuatro-cinco años.

Los parámetros agronómicos que se controlan son: seguimiento fenológico desde el desborre hasta la caída de hojas, control de la producción de uva, número de racimos, número de sarmientos, peso de la madera de poda y sensibilidad a afecciones patológicas.

Los parámetros sanitarios siguieron centrados en asegurar que el material vegetal estaba libre de los virus Entrenudo corto infeccioso (GFLV), Enrollado de los Serotipos I y III (GLRaV I y III) y Jaspeado (GFkV).

En cuanto a los parámetros enológicos, primeramente se realizaron los pertinentes seguimientos de maduración para cada uno de los diferentes clones, con el fin de determinar la fecha óptima de vendimia, estudiándose a su vez la evolución de los principales componentes (peso de 100 bayas, acidez total, pH). Una vez realizada la vendimia se analiza el mosto de entrada (grado alcohólico probable, ácido málico, índice de polifenoles) y se proce-

de a la microvinificación de cada clon por separado, manteniéndose el mismo protocolo de elaboración para los clones de una misma variedad. En los diferentes vinos monoclonales resultantes se analizan los siguientes parámetros: densidad, azúcares reductores, grado alcohólico, acidez total, ácido málico, ácido tartárico, pH, acidez volátil, extracto seco, glicéridos, ácido láctico, índice de polifenoles y potasio, entre otros.

El último aspecto que se evalúa, en cada uno de los años en que dura esta fase, es el organoléptico, para lo cual se contó con la colaboración de enólogos y personas vinculadas al sector, procedentes de cada una de las distintas denominaciones de origen o zonas vitivinícolas donde se ha desarrollado la Selección Clonal y Sanitaria. El objetivo era describir las características organolépticas de cada uno de los clones y clasificar según la calidad y la personalidad que mostraban.

La elección de los clones de cada variedad que son ofrecidos al sector viverista para la multiplicación, para que con posterioridad lleguen al sector vitícola, tiene en cuenta el conjunto de los factores que se han explicado: son clones productivos, con buen desarrollo vegetativo, libres de virus y con unas características enológicas y organolépticas de muy buena calidad.

Unos de los riesgos que hay que evitar al realizar la selección clonal de la vid, es no centrarse en un número limitado de clones por variedad, buscar la variabilidad, no perder la información genética que se tiene de estas variedades, ampliada a lo largo de los años por la interacción genotipo-ambiente y la presión del hombre.

Para evitar esta erosión genética que afecta sobre todo al material más antiguo y propio de cada región (Martínez de Toda, 1991) no se debe desdenar la presencia de variedades que, aunque en su porcentaje de superficie cultivada no es grande o por sus características agronómicas o enológicas no son rentables, son, en cambio, portadoras de una información genética en cuanto a comportamiento enológico, resistencia a patógenos, u otras cualidades, que no se puede perder si se piensa en posibles mejoras en ciertos factores o comportamientos futuros.

BIBLIOGRAFÍA

- HERRERA, A. (1994). *Agricultura General*. Edición Facsímil Universidad Politécnica de Madrid, 254 pp.
- HIDALGO, L. (1993). *Tratado de Viticultura General*. Ed. Mundi-Prensa. Madrid. 983 pp.
- MARTÍNEZ DE TODA, F. (1991). "La erosión genética de la vid". En: *Biología de la Vid. Fundamentos biológicos de la viticultura*. Ed. Mundi-Prensa. 53-58.

- RUBIO, J.A.; YUSTE, J. y PELÁEZ, H. (1996). "Detección del virus del "Entrenudo corto infeccioso" en cepas preseleccionadas de las principales variedades autóctonas de vid en Castilla y León". *Viticultura y Enología profesional*, n.º 42, 35-39.
- RUBIO, J.A.; YUSTE, J. y PELÁEZ, H. (1997). "Detección del virus del "Enrollado", serotipo III, en cepas preseleccionadas de las principales variedades autóctonas de vid en Castilla y León". *Viticultura y Enología profesional*, n.º 50, 54-59.
- RUBIO, J.A.; YUSTE, J.; H. PELÁEZ y L.M. ROBREDO SALAZAR (1998). "Detección del virus del Jaspeado (GFkV) en las principales zonas vitícolas de Castilla y León". *Viticultura y Enología profesional*, n.º 57, 28-34.
- RUIZ CASTRO, A. (1965). La "Filoxera". En: *Plagas y enfermedades de la vid*. I.N.I.A. 21-52.
- SOTÉS, V.; LISSARRAGUE, J. R., M.^a A; MENDIOLA y GALÁN, P. (1989). *Manual de Patrones de Vid*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. 44 pp.
- YUSTE, J.; PELÁEZ, H.; RUBIO, J. A. y ROBREDO, L. M.^a (1998). "Selección Clonal y Sanitaria de la vid en Castilla y León". *Agricultura* n.º 792, 548-552.

SUELOS Y VINÍFERAS DE ZAMORA

ÁNGEL M.^a ARENAZ ERBURU

INTRODUCCIÓN

El sector vitivinícola, atraviesa un momento delicado. Por un lado, el descenso del consumo del vino, sustituido por otras bebidas. Por otro lado, la P.A.C. primando los arranques, así como la reestructuración del sector. En lo comercial, la competencia con zonas exportadoras y países, cada vez más agresivos. El futuro, pasa por una reestructuración del mismo, buscando una mayor productividad y sobre todo calidad, única forma de competir en la actualidad. Buscamos en este trabajo, no sólo analizar lo que actualmente se dispone en la provincias, sino lo que debe tenerse en cuenta para futuras plantaciones y reestructuraciones.

Debe planificarse muy exhaustivamente la plantación de la vid, puesto que va a permanecer muchos años en el suelo y ello puede suponer unos perjuicios económicos considerables.

Hay factores como la climatología, suelo, que no podemos modificar en demasía, sin embargo otros, como las podas, formas, variedades, patrones, tratamientos, abonado, riego de apoyo, mecanización, con gran influencia en la calidad del producto, pueden cambiarse en parte.

Del estudio y conocimiento del suelo, se derivan aspectos vitales para la marcha del cultivo, que analizaremos a lo largo de este estudio.

Por un lado, el aspecto de la relación entre geología del suelo, sus componentes minerales y su abonado correspondiente.

En un segundo aspecto, la consideración de los portainjertos más adecuados, según el tipo de suelo y la variedad elegida.

Finalmente, siguiendo el tema asignado, describiremos las viníferas más representativas.

Este tipo de estudios y conocimientos son fundamentales para disponer de un viñedo operativo, rentable y de calidad.

La provincia de Zamora dispone de 15.000 has de viñedo, constituyendo uno de los recursos económicos más apreciables e importantes dentro del sector agrícola.

SITUACIÓN DE LA REGIÓN DEL DUERO

Los suelos donde se asientan las 70.000 has de viñedo que dispone la Región, son terrenos calizos y arcillosos, con presencia de yesos en las zonas esteparias.

Los más adecuados para el viñedo, son los que se encuentran situados a lo largo del río Duero y sus ríos afluentes.

Hay un gran diversidad de vinos y en el momento actual, un 40% de la producción está amparada por la D.O.¹

Son 12 las comarcas vitivinícolas de la Región.

D.O. BIERZO	5.500 Ha
D.O. CIGALES	3.200 Ha
D.O. RIBERA DUERO	13.000 Ha
D.O. RUEDA	6.600 Ha
D.O. TORO	6.500 Ha
Vinos de la tierra	
ARRIBES DEL DUERO-FERMOSELLE	6.500 Ha
FERMOSELLE	1.900 Ha
ARRIBES-RIBERA SALAMANCA	4.600 Ha
CEBREROS	2.800 Ha
TIERRA DEL VINO	2.000 Ha
VALDEVIMBRE-LOS OTEROS	15.500 Ha
Vinos de mesa	
BENAVENTE-LOS VALLES	3.000 Ha
RIBERA DE ARLANZA	1.800 Ha
SIERRA DE SALAMANCA	3.000 Ha

LA VID Y SU MEDIO

EL SUELO Y LAS INFLUENCIAS VID-VINO

El suelo es el soporte físico donde la vid va a vegetar largos años y de donde va a extraer los elementos químicos necesarios para su vida y producción, comunicando unas características determinadas a los vinos obtenidos en los distintos tipos de suelo.

¹ El estudio del presente artículo es anterior a 1999 por lo que la división de las Denominaciones de Origen, Asociaciones de Vino de la Tierra y Menciones Geográficas no se atiene a la actual legislación ni las has acogidas. Véase El sector vitivinícola en Castilla y León: Historia de una recuperación. (Nota de los Editores).

La vid se adapta a variados tipos de suelo, salvo los que sean demasiado húmedos, debiendo contar con una estructura adecuada para que las funciones de sujeción, aireación y respiración, sean las apropiadas.

La naturaleza geológica nos va a determinar que, en terrenos de gravas y arenas, los vinos son más perfumados, finos, comunicándoles suavidad, aromas y ligereza relativos, siendo vinos más digestivos.

Las gravas y arenas facilitan el drenaje, la aireación, se calientan rápido, impiden más la evaporación, favorecen una maduración precoz y son favorables para la producción de vinos blancos de calidad, de gran finura y "bouquet", pero también para la producción de vinos delicados según variedades.

Los suelos arcillosos son más fríos, o secan más lentamente y confieren a los vinos blancos y a los tintos, cuerpo y a veces dureza, pero una conservación más larga.

Las tierras calizas dan lugar a vinos más tánicos, con aromas diferentes y un poco más duros. Dan un alto contenido alcohólico, son vinos poderosos, vigorosos.

En terrenos arcilloso-calcáreos, los vinos tienen más cuerpo y taninos, así como una mayor posibilidad de conservación que en los suelos arenosos. Confieren pastosidad y taninos al vino dando también buena estructura.

Los máximos rendimientos de calidad pueden lograrse en los terrenos arcilloso-calcáreos, dedicados a vinos tintos, los suelos arcilloso-ferrosos a rosados y las zonas aluviales a blancos.

De acuerdo con sus propiedades físico-químicas, los más apropiados son, con bastante frecuencia, bastante pobres, no muy profundos y bastante bien drenados.

La profundidad, textura, estructura, así como la composición química, tienen una influencia directa en el desarrollo, vigor y producción de la vid.

El colorido de los distintos terrenos nos puede indicar, en la mayoría de los casos, su composición físico-química.

Arcillo-calcáreos	Tonos ocres
Arcillo-ferrosos.....	Tonos rojizos
Aluviales	Tonalidades oscuras.

Los suelos superficiales y pobres, comunican una buena maduración de las uvas elevando el azúcar y los polifenoles, pero con una acidez baja.

Los profundos y fértiles producen una maduración tardía, niveles medios de azúcares y polifenoles, así como una acidez bastante alta. Los vinos obtenidos en este tipo de terreno son de una calidad reducida y con pocos caracteres organolépticos.

La riqueza de contenido en materia orgánica, el pH, los elementos minerales, favorecen una producción alta, vigor grande, pero una maduración mala.

Los terrenos con materia orgánica, dan vinos con acidez, excesivamente ligeros bastos y que se conservan mal.

Se producen buenos vinos en terrenos ácidos, neutros o alcalinos y también en suelos de constitución química equilibrada, al contrario de otros que sufran carencias o desequilibrios iónicos importantes.

La viña que está en terrenos de buena textura, medianamente calizos y bajos en materia orgánica da lugar a uvas que favorecen la calidad del vino; sin embargo, las propiedades químicas del suelo no tienen una influencia determinante en dicha calidad.

La vid se adapta mal a terrenos cálidos y bien regados.

El contenido en hierro del vino, influido por la calidad del suelo, indica que los terrenos menos propicios a dar uvas ricas en hierro son los arcilloso-calcáreos.

Las variedades tintas presentan mayores contenidos en hierro, siendo vinos de más calidad, e intensidad colorante.

El hierro, en su mayor o menor proporción, no es responsable, por completo, de los procesos oxidativos que afectan a muchos vinos tintos y que entorpecen su evolución típica reductora, derivando hacia un añejamiento oxidativo.

Estas características señaladas nos indican, junto con una pluviometría escasa, clima soleado, terrenos pobres e ingratos, que Zamora obtiene producciones de uva corta, pero excelentes en calidad.

ASPECTOS GEOLÓGICOS-LITOLÓGICOS-EDAFOLÓGICOS DE ZAMORA

Los terrenos más antiguos de la provincias, son los del Paleozoico, o todos aquellos situados al norte de la línea que separa los granitos de Sayago de las pizarras de Aliste.

Los afloramientos graníticos adquieren gran importancia en la zona N.O. así como en la tierra de Sayago. Los minerales comunes a todos ellos son los feldespatos, biotita, moscovita y cuarzo. Abarca amplias zonas de Puebla de Sanabria, Aliste y Fermoselle. Los sistemas Cámbrico, Silúrico y Devoniano se extienden por los terrenos desde Peña Trevinca y la sierra de Cabrera, hasta terminar en una cuña al Sur del Duero, entre los granitos de Sayago y la Tierra del Vino. Su composición a base de cuarcitas y pizarras arcillosas magnesianas y micáceas, así como areniscas duras. Quedan aquí comprendidas las comarcas de Aliste, Carballeda y parte de Sanabria.

Los sedimentos más modernos, del Cenozoico, época terciaria, se consideran en su mayoría del Mioceno. Predominan en este tipo de rocas que aparecen mezcladas, las arcillas pardo amarillas o rojizas en el Tera, las are-

niscas, arcillosas o calizas en la Tierra del Vino y de Campos, Tera-Vidriales y Tábara.

En la provincia de Zamora faltan los terrenos yesosos.

En la composición de las vegas de los ríos, dominan los terrenos de aluvión, arenas, limos y arcillas.

Los suelos más profundos se encuentran en la comarca de Benavente y los Valles así como en Campos-Pan. En Sanabria, Aliste y Sayago, predominan los suelos esqueléticos de escasa profundidad. En la del Duero Bajo, la profundidad del suelo es muy variable.

Un 50% tienen textura arenosa, arenosa-limosa y franco-limosa.

Un 45% son tierras francas o franco-limosas

Un 5% son tierras franco-arenosa-arcillosa, franco-arcillosa y arcillosa.

En materia orgánica, podemos indicar que sólo el 10% tiene más del 3%. El 90% no llega al 1%.

Se puede considerar que la mayoría de los terrenos vitícolas de la provincia, están incluidos como suelos pardos sobre depósitos pedregosos, así como en el de suelos pardo-calizos sobre material no consolidado.

En su constitución domina el material arenoso-arcilloso, más o menos cascajoso y profundo, variables en su textura y fertilidad química, de consistencia media o ligera, mullidos y muy sanos, sin exceso de humedad. No calizos, neutros o ligeramente ácidos o alcalinos. Son por lo general, suelos calientes y aireados. Normalmente estos suelos son bajos en materia orgánica; hay presencia de niveles diferentes de fósforo, potasio y magnesio, aunque dominan los suelos pobres en estos elementos. No hay problemas de conductividad, los contenidos en caliza son bajos o muy bajos, e incluso, carencia total de la misma. En cuanto al pH, son neutros o ligeramente alcalinos. En Fermoselle, el pH, es claramente ácido.

Por comarcas, podíamos resumirlos así:

– Tierra del Vino y Guareña: Terrenos moderados en P y Ca; pobres en N y K, pH entre 7-8.

– Esla-Duero-Valderaduey: Terrenos profundos, moderados en P y K, escasos de Ca y N, pH entre 5,5 y 7,5. Textura ligera.

– Fuentesauco-Valderaduey-Villafáfila: Terrenos arenosos-arcillas con sales.

– Sayago-Fermoselle: Pobres en K, muy pobres en Ca y P y contenido medio en N., pH 5.

– Sierra Cabrera-Tábara-Centro provincia: Suelos pobres en P, Ca, N y K, pH entre 5-6.

– Campos: Terrenos arcillosos, profundos, muy pobres en materia orgánica y N., pH entre 7-8 o incluso mayor. Textura fuerte.

– Aliste-Alcañices: Riqueza variable en Ca y K, muy pobres en N y P. De profundidad media escasa. pH entre 5-5,5. Textura ligera.

– Puebla de Sanabria: Profundidad variable, suelos muy ácidos, pH de 5. Contenido medio en N y K, pobres en P y muy pobres en Ca. Textura ligera, granítica.

ABONADO-CARENCIAS

Los elementos minerales tienen su importancia, en el logro de una buena producción y calidad del uva. Someramente indicaremos algunas características proporcionadas por estos componentes químicos:

N: Aumenta la capacidad de producción; comunica color verde a la planta y vigor. Un exceso puede influir negativamente en la producción.

P: Interviene en la floración y fructificación. Desarrolla el sistema radicular. Es regulador del desarrollo.

K: Activa el crecimiento. Es un factor de sanidad y longevidad. Interviene activamente en la calidad de los vinos. Favorece la respiración.

Ca: Regula el pH y el jugo celular.

Mg: Forma parte de la composición de la clorofila.

Fe: Está presente en la fotosíntesis y en la respiración de la planta.

En la provincia, se observan numerosos casos de carencia, en especial en los terrenos pobres y arenosos, como son las de Ca, Mg, y Bo.

A título indicativo, sin disponer de un análisis del terreno, podemos indicar las necesidades medias de una plantación de viñedo.

Para unas producciones determinadas, las extracciones en elementos minerales pueden ser, como término medio en la provincia, las siguientes:

	N	P	K
3.000 Kg/Ha	30-70 U.F.	10-30	60-150
5.000 Kg/Ha	60	60	120
Como abonado de fondo para la implantación			
	N	P	K
	180 U.F.	300 U.F.	

ZAMORA: ZONAS, SITUACIÓN DEL VIÑEDO

La provincia de Zamora, cuenta con 15.000 Ha. de viñedo, concentrado en las cuatro zonas que se indican, de una larga tradición vitivinícola.

BENAVENTE-LOS VALLES	al norte de la provincia
LOS ARRIBES-FERMOSELLE	al S.O.
TIERRA DEL VINO	centro
TORO	al S.E.

Pasamos a describir siquiera someramente cada una de estas zonas con sus características propias.

BENAVENTE-LOS VALLES: Vinos tintos, ligeros, de pocas capas de color. Presentan distintas tonalidades en función de la proporción de uva tinta. Vinos rosados, frescos, ligeros, afrutados, "vinos de aguja". Son de baja graduación 11°. Agradables al paladar.

Variedades: Mencía, Prieto Picudo, Tinto Fino, T. Madrid, Garnacha, Palomino, Malvasía, Albillo y Verdejo.

Los terrenos donde se sitúan estos viñedos, están modelados por erosión post-miocénica de la red fluvial local, dando lugar a terrenos o suelos pardos sobre depósitos pedregosos en los niveles superiores y suelos pardos calizos sobre materiales no consolidados en los de fondo. Al norte, cuarcitas y pizarras dominan el lugar de asiento de estos viñedos. Son suelos algo profundos, con adecuado nivel de caliza. Son de color pardo, textura arenosa o arenosolímica. El pH entre 7-8. Plantaciones a media ladera, amplios valles, zonas de transición de taludes y pendientes variables. Viñedo en regresión.

LOS ARRIBES-FERMOSELLE: Vinos amplios, suntuosos en la boca, afrutados, cierto frescor en tintos, cubiertos de color. Los rosados son finos y aromáticos como jóvenes. Son de graduación alcohólica media, equilibrados, armoniosos y de aromas característicos, debido a la Juan García.

Variedades: Juan García y Tinto Madrid Malvasía, Palomino y Verdejo.

Estos viñedos están situados sobre un substrato geológico muy uniforme. Rocas magmáticas evolucionadas en superficie, originando suelos pardo ácidos. El suelo es de granito ademélico porfiroide de dos micas. En general, graníticos pizarrosos compuestos por rocas plutónicas ácidas. Son de escasa profundidad en las zonas altas; en las terrazas bajas, más profundidad. Textura entre arenosa y gruesa y limosa o arcillo-arenosa con poca capacidad de retención de agua, pH alrededor de 4.

Plantaciones en bancales, en laderas con fuertes pendientes y desniveles, pequeñas parcelas asociadas a olivar. Viñedo en regresión.

TIERRA DEL VINO: Se han elaborado siempre vinos rosados, frescos, predominando los aromas propios de la Malvasía. Tintos ligeros de la misma graduación que los rosados entre 11,5 y 13°. Los blancos adquieren un grado alcohólico alto y un sabor abocado debido a la presencia de la variedad Moscatel, de gran contenido en azúcar.

Variedades: Tinta del País, Tinta de Toro, Malvasía, Moscatel, Palomino, Albillo.

Los suelos donde se asientan estos viñedos son bastante uniformes, encontrando arcillas y aglomerados miocénicos; zonas onduladas o fuertemente onduladas. Textura arcillo-arenosa con lago de gravas, pH alrededor de 7-8.

Con densidad de viñedo no muy alta, en parcelas de tamaño medio. Viñedo en mantenimiento.

TORO: Vinos plenos de color, cuerpo, aromas y sabores, de matices azulados. Alta graduación en tintos, hasta 14-15°. Los rosados más suaves y frescos sin perder su identidad, de colores muy vivos. Los blancos muy aromáticos y afrutados, blancos y untuosos, con intensos y finos aromas. En crianza son plenos de sabores, vida, color y aromas.

Variedades: Tinta de Toro, Garnacha, Malvasía y Verdejo.

Los terrenos del viñedo, provienen de la descomposición y disgregación de areniscas, arcillas y pudingas, así como de calizas pliocénicas, que al evolucionar en superficie, originan suelos pardo calizos sobre material no consolidado. Los suelos de color pardo son de textura arenosa, pH alrededor de 6,5, buenas condiciones de drenaje, pobres en materia orgánica, bajo contenido en sales minerales.

Plantaciones en llano, con relieves suaves y algo ondulados, de amplios horizontes. Viñedo en expansión.

PORTAINJERTOS

La invasión filoxérica, a finales del siglo pasado y principios del actual, transformó profundamente el viñedo europeo, siendo preciso recurrir a la utilización de distintos patrones o portainjertos complicando al viticultor a la hora de elegir el más conveniente.

En el mercado se encuentran numerosos portainjertos, cada uno de ellos con unas características propias en cuanto a su adaptación a los diversos tipos de terreno. De aquí se deduce la necesidad de conocer perfectamente el tipo de suelo donde va a efectuarse la plantación, si es fértil o pobre, pedregosos, suelto o fuerte, fresco o seco, con mínimos o exceso de cal. Otros aspectos acompañarán a la hora de tomar esta decisión como son su resistencia filoxérica, la afinidad con la vinífera a plantar, resistencia a nematodos.

En esta toma de decisiones podemos adoptar la de elegir según las características a los patrones procedentes de tres especies de vid americana cruzadas entre sí o con la vid Vinífera:

RIPARIA: Para terrenos fértiles y frescos.

RUPESTRIS: Para suelos pobres, pedregosos, aunque sean secos.

BERLANDIERI: Mejor en suelos secos y aun poco fértiles.

En la provincia de Zamora, el patrón más utilizado es el Rupestris de Lot, que supera el 56% de las vides injertadas. El híbrido sin identificar, un 18% y en un 5% el Castel 196-17. El resto de las plantaciones pueden considerarse sobre pie franco. Destacan entre otras, los viñedos de Fermoselle, donde un 90% de su viñedo, está injertado con Rupestris de Lot. Por el contrario, en Toro, Morales de Toro, Venialbo, el 95% de las plantaciones lo es sobre pie franco. Actualmente las plantaciones nuevas, en fase de reestructuración se están realizando con portainjertos, siendo uno de los más utilizados el R-110, así como también el R-99. En la provincia:

Para los terrenos mejores, están indicados el 41-B, 420-A, SO4.

Para los suelos más pobres: R-110, R-99, 161-49, R-140.

Para los de tipo medio: 1.103, 333 E.M.

VINÍFERAS DE ZAMORA

Igual que variados son los distintos terrenos y zonas donde se asienta el viñedo, igualmente disponemos de un número amplio de variedades en la provincia, que se adaptan y vegetan en lugar distantes y condiciones físico-químicas dispares, fruto también de variedades autóctonas perfectamente adaptadas a través de los tiempos, como la Tinta de Toro o la Juan García.

Los últimos datos disponibles nos indican que los censos de superficie son los siguientes:

TINTA DE TORO	22%
MALVASÍA	18%
PALOMINO	6%
JUAN GARCÍA	6%
MENCÍA	4%
TINTA MADRID	3%
GARNACHA	3%
PRIETO PICUDO	2%
VERDEJO	1,5%
RESTO VARIEDADES	6% ²
MEZCLA VARIEDADES	29,5%

² Resto de variedades: Moscatel-Albillo-Garnacha Tintorera- Malvasía Negra-Alicante-Cañarroyo-Tempranillo-Graciano-Miguel del Amo-Viura-Negra de Madrid-Bobal-Morisca-Chanes-Planta Nova-Zalema-Tinto Velasco-De Cuervo-Forastera-Malvar-Malvasía de Sitges-Pardillo-Pedro Ximénez-Treixadura-Rufete-Airén-Mollar-Brancellau-Cirial-Chelva-Negra de Mesa-Rojal Tinta-Dominga-Valenciana Blanca-Calagraño-Cariñena-Perruno-Mandón-Valenciana Tinta-Picapoll Blanca-Godello-Moscatel de Málaga-Molinero-Alarije-Pardillo-Tinto Aragonés-Pansé Valenciana-Planta Fina-Garnache Peluda-Monastrell-Xarello Blanco-Jaén-Chaselas Dorada-Moscatel Gordo-Teta de Cabra-Colgadero-Listán Negra-Graciano-Rosaki.

Todo esto demuestra la gran riqueza genética disponible y que con el tiempo es fácil que se pierda totalmente. Este patrimonio vitícola se ha restringido grandemente con las variedades autóctonas y la gran diversidad de toponimia, lo que ocasiona la pérdida de plasma germinal de irrecuperable valor. La distribución de las viníferas en la provincia, está supeditada a los terrenos y adaptación de las mismas, la tradición y el tipo de vino elaborado.

Así, encontramos que la Tinta de Toro, domina en los términos municipales de Toro, Morales de Toro, El Pego, Venialbo, S. Miguel de la Ribera, Villamor de los Escuderos. La Malvasía, está distribuida por Feroselle, Morales de Toro y Toro, dominando también en Villa de Campeán, Peñausende y Peleas de Arriba. Las superficies mayores de Palomino las encontramos en Toro y Morales de Toro. La Juan García se cultiva solamente en Feroselle, Cibanal y Fornillos de Feroselle. La Garnacha, merece citarse como importante en Morales de Toro y Quiruelas de Vidriales.

El resto de las viníferas citadas y cultivadas, están muy repartidas por todos los municipios de la provincia. La mezcla de variedades está extendida por varios municipios, representando en alguno de ellos importantes superficies como en Feroselle, Brime de Sog, S. Pedro de Ceque, Torre del Valle, Toro, Quiruelas de Vidriales, Fuentes de Ropel, Pozuelo de Vidriales. Hasta el año 1989, existieron considerables superficies de viñedo híbrido en la provincia, que han sido arrancados, siguiendo la programación de la Administración. Esta realidad representa la adaptación al medio que disponemos, de distintas variedades que han logrado vegetar a lo largo de los siglos en distintos terrenos de la provincia.

Vamos a señalar a continuación algunas características de las variedades más importantes que constituyen el patrimonio de Zamora: Tinta de Toro-Garnacha-Malvasía-Juan García-Palomino-Verdejo-Tinta de Madrid-Albillo.

TINTA DE TORO: Variedad autóctona, de ampelografía muy semejante a la Tempranillo, Cencibel o Tinto Fino, aunque de menor producción.

Es cepa de porte postrado, hoja adulta pentagonal, pentalobulada, hojas con pelusilla en la parte superior. Cepa gruesa y corpulenta, sarmientos medios. Racimo de tamaño normal, pedúnculo no visible, baya esférica, color azul negruzco. Zumo incoloro. El grano es sensible a las lluvias de otoño. Se adapta mejor al terreno fuerte, algo pedregoso y arcilloso. Es algo sensible a plagas y enfermedades. Tiene una duración de 40-50 años.

Variedades de gran calidad, intensa coloración, grandes aromas primarios. Caldos con graduación en torno a los 14°.

GARNANCHA: Conocida con otros sinónimos. Cepa de porte más erguido, hojas mucho más amplias, pentagonales, de color verde más brillante y

pálido que la T. de Toro. Hojas con más pelusilla, sarmientos largos. Racimos de aspecto más compacto, de pedúnculos visibles, granos de piel fina, redondos, pulpa coloreada, zumo incoloro. Madurez tardía. el cuajado de frutos puede no completarse. Es resistente a las lluvias de otoño en la recolección. Le van bien los terrenos arenosos, ventilados y en laderas. Es sensible a plagas y enfermedades. En buena producción dura 30 años. rendimiento grande en mosto, de poco color. Graduación próxima a los 13°, de escasa acidez, no teniendo mucho aroma.

MALVASÍA: En Toro y Famoselle, son una de las pocas zonas de España donde aún se conserva.

Cepa mucho más abierta que la T. de Toro. Hojas grandes que carecen de la pelusilla típica en el haz, zarcillos sencillos. Hojas de color verde intenso claro, peciolos fuertes y sarmientos largo. Muy resistente a las enfermedades. En la recolección le perjudican mucho las lluvias ya que abren la pulpa. Racimos regulares colgantes, cónico alargado. De grado redondo, tamaño regular y color rojizo con pecas pardas. Hollejo fino, carne blanca.

Vegeta bien en terrenos arenosos. Duración entre 50-70 años. De gran rendimiento en mosto, alcanza los 12° de alcohol.

PALOMINO: Denominada también Jerez.

Cepa de tronco delgado y cabeza gruesa. Sarmientos muchos y delgados, de color pardo rojizo claro. Hojas medianas, iguales, palmeadas, verde oscuras, con borras inferiormente. Variedad muy productiva. De racimos grandes, dorados si les da el sol, verdosos si están sombreados. Granos apretados, bayas de hollejo fino. Sensibles a las podredumbres. Uvas medianas, sabrosas y azucaradas.

Le van bien los terrenos ligeros, pedregosos Dura unos 30 años. Alcanza los 12° de graduación alcohólica.

VERDEJO: Cepa de porte muy rastrero, postrante, de ramas caídas, sarmientos pequeños. Hojas de seno peciolar abierto, de zarcillos discontinuos. Hoja verde oscura.

De escasa fertilidad las primeras yemas, debiéndose podar largo, siendo ésta muy engorrosa. La vendimia es dificultosa por tener los gajos pequeños, así como sus granos. De poca producción, pero de gran calidad, de maduración temprana. Variedad muy sensible a la caída de los brotes por la acción del viento. Es la variedad más longeva, hasta más de 100 años. Se adapta bien a los terrenos gredosos con piedra.

La mejor uva para vinificación. Puede alcanzar una graduación de hasta 15°. Vinos muy aromáticos.

TINTA MADRID: Cepa de grandes hojas, de senos profundos. De color verde oscuro en el haz y áspera con pelosidades en el envés. Cepa muy sensible a enfermedades.

De vinos de mucha capa y de intenso color amoratado, utilizándose para lograr vinos de gran color o mezclas con otros más ligeros.

ALBILLO: De porte raquíutico. Da muchas uvas con poda corta. Es resistente a plagas y enfermedades. Tiene muchos rebrotes en la base del tronco. El fruto es delicado, madurando antes que el resto de las variedades, dulcísimo y muy dorado y de hollejo finísimo. Se consume como uva de mesa. La duración es de 40 años. Los terrenos más apropiados para vegetar son los ligeros.

La graduación alcohólica está en torno a los 11° dando vinos flojos.

JUAN GARCÍA: Variedad autóctona de la zona de Fermoselle.

Perfectamente adaptada a los terrenos graníticos. De porte erguido, hojas verde oscuro. Fructificación abundante. Adquiere una graduación alcohólica relativamente elevada de 13-14°. Da lugar a vinos con aromas particulares. Es la base de los vinos rosados ligeros y equilibrados y de los tintos jóvenes y de crianza, con una cualidad de finura y longevidad.

Duro de acidez, aroma característico debido al carácter estrictamente granítico de sus suelos.

ESTUDIOS SUELOS D.O. "TORO"

Única zona de la provincia donde actualmente se está reestructurando el viñedo. En el resto, se arranca y no se repone. En fase de Concentración Parcelaria, nuevas parcelas se están plantando de viñedo con nuevas técnicas, portainjertos, mecanización.

En el año 1990 se efectuaron análisis en 107 puntos que se han agrupado por pagos. Este resumen ha sido completado con la determinación de los perfiles correspondientes. Los análisis del suelo y subsuelo de todas las muestras, sirven de apoyo para determinar las propiedades físicas, estructurales y químicas y de acuerdo con ello, las recomendaciones de abonado. Al mismo tiempo sirven para establecer los portainjertos más adecuados.

En parcela del C.R. se estudia la afinidad y desarrollo de seis portainjertos americanos con la Tinta de Toro, así como su rentabilidad. Provincias más afortunadas que Zamora, disponen de estudios y trabajos que han ayudado a conseguir un viñedo más moderno y acorde con los tiempos que nos movemos. Zamora no se ha cuestionado tal necesidad. Falta de apoyo e interés de los organismos competentes, entidades e instituciones que pudieran facilitar su ayuda técnica y económica para que tal logro sirviera de progreso en esta provincia.

MECANIZAÇÃO DA VITICULTURA NA REGIÃO DEMARCADADA DO DOURO

FERNANDO BIANCHI DE AGUIAR

RESUMO

Com o objectivo da manutenção em cultura das vinhas tradicionais na Região Demarcada do Douro (região de produção do Vinho do Porto), e na sequência de uma face de grande inovação, iniciada em finais dos anos 70, com a introdução de novas formas de armação do terreno para implantação das vinhas de encosta¹, estudam-se novas soluções de mecanização dos sistemas tradicionais de cultura da vinha².

Os primeiros resultados de um projecto iniciado em 1993, relativos aos ensaios de um equipamento motorizado adaptado para trabalhar nas vinhas tradicionais, abrem perspectivas optimistas. Um quadro porta-alfaias polivalente motorizado, com transmissão hidrostática e locomoção por rasto de borracha foi adaptado com base nas ferramentas da Análise do Valor.

Apresenta-se de forma sucinta, a metodologia empregue, os trabalhos de preparação prévia das vinhas e analisa-se o seu desempenho.

Obtidas as condições de acesso ao interior das parcelas, a melhoria da produtividade do trabalho, a redução de mão-de-obra e penosidade do trabalho, encorajam a utilização deste tipo de unidades motrizes como solução alternativa ao processo de reestruturação em curso.

¹ F. BIANCHI-DE-AGUIAR, 1991. In: *Revue d'information sur la viticulture de montagne du CERVIM*, Aosta, CERVIM, 0:2-10G.

² R. CARDOSO, R. VISEU, F. BIANCHI-DE-AGUIAR, 1992. Rationalisation de la vendange dans la Région du Douro. In: *Revue d'information sur la viticulture de montagne du CERVIM*, Aosta, CERVIM, 5:5-15.

INTRODUÇÃO

Com diferentes sistemas de implantação da vinha, nas encostas íngremes da Região Demarcada do Douro (RDD), existem actualmente em cultura cerca de 39.000 ha. Lado a lado podemos encontrar parcelas sem qualquer possibilidade de mecanização, cerca de 70% da área total, e parcelas já reestruturadas com diferentes níveis de mecanização.

A introdução de tractores convencionais de rodas ou rastos, implica alterações profundas no sistema de condução das vinhas, nomeadamente para aumentar o espaço entre-linhas, dando origem a novas formas de armação do terreno aplicáveis a parcelas de média e grande dimensão (>1ha), obrigando a vultuosos investimentos e profundas alterações na paisagem tradicional da região.

Na RDD predomina o minifúndio (média 1ha/viticultor dividido por 3 parcelas), com vinhas plantadas segundo as curvas de nível em parcelas que, quando resultantes do trabalho de terraceamento, têm um declive situado entre 10 a 25%, ou sem terraceamento e com o declive natural da encosta que pode atingir declives de 45 a 50%.

A maior parte das parcelas não têm acessos ou têm acessos difíceis, com compassos estreitos de 1 a 1,5m, em solos de elevada pedregosidade (40-45% de cobertura da superfície), características muito limitativas da introdução da motorização. Assim se explica, por exemplo, o recurso ainda muito frequente à tracção animal, com produtividades do trabalho muito baixas, exigindo em média 1.100 a 1.700h/ha.ano, podendo atingir em condições extremas valores próximos das 2.000h/ha.ano.

Por razões sócio-económicas e em alguns casos paisagísticas, cada vez se torna mais claro que as vinhas tradicionais dever-se-ão manter em produção. A sua continuidade depende da disponibilidade de mão-de-obra, cada vez mais cara e escassa, pelo que importa, estar consciente da urgência da procura de soluções que permitam a motorização das operações culturais, em maior ou menor grau, com o conseqüente aumento da produtividade e melhoria das condições de trabalho.

Partindo deste análise a ADVID³ e o INETI⁴, com o apoio de outros organismos da Região, conjugaram esforços, desde 1993, para a concepção de um sistema de motorização que responda às necessidades atrás identificadas.

O projecto desenvolveu-se utilizando as ferramentas da *Análise do Valor*⁵ (AV) tais como a elaboração de um *Caderno de Encargos Funcional*

³ ADVID – Associação para o Desenvolvimento da Viticultura Duriense, Rua José Vasques Osório, 62-5º, p. 4.000 Peso da Régua.

⁴ INETI. Instituto Nacional de Energia e Tecnologia Industrial. Lisboa.

⁵ AV.

(CEF) por um *Grupo de Análise Funcional* (GAF), composto por técnicos especializados em análise do valor, em viticultura, em mecanização e viticultores, potenciais utilizadores do futuro equipamento.

Este procedimento tinha já sido adoptado, com sucesso, na concepção e industrialização de um moderno contentor de dorso para o transporte de uvas na vindima, respeitando um exigente caderno de encargos tanto sob o ponto de vista enológico como ergonómico destinado a substituir os tradicionais cestos de vindima.

Para a elaboração do CEF, foi considerado o ponto de vista dos utilizadores e analisadas exaustivamente as operações culturais a realizar, os equipamentos existentes, testados ou já abandonados, e o mercado potencial, através da realização de um estudo de mercado.

Após a apresentação do CEF à indústria em Abril 1994, foi seleccionada a proposta que o grupo considerou possuir a tecnologia mais adequada para responder às necessidades funcionais nele definidas.

A empresa seleccionada, de origem Suíça⁶, passou a integrar o *Grupo de Análise do Valor* (GAV), tendo apresentado a primeira solução em Setembro de 1994. Os ensaios de campo revelaram um desempenho insuficiente em relação aos objectivos fixados, tendo o GAV considerado necessárias algumas melhorias técnicas.

Foi assim proposta a modificação da posição do condutor, o aumento da potência do motor e da massa do equipamento, da qual resultou uma segunda proposta, testada e publicamente demonstrada, em Maio de 1995.

Foram compilados resultados preliminares de avaliação do desempenho deste equipamento, com alfaias de pulverização, de desponta, de mobilização do solo e transporte de vindima. Os ensaios de campo realizaram-se em condições reais, utilizando parcelas pré-definidas para o efeito com base na tipificação atrás apresentada.

QUADRO 1. CARACTERÍSTICAS DA PARCELA DA QUINTA DE S. LUIZ

IDADE VINHA	ÁREA	COMPASSO	COMPRIMENTO LINHAS	DECLIVE	ESPAÇO MANOBRA
35 años	10.972 m ²	1,5 x 1,1 m	cerca de 180 m	25-40 %	1,80 m

Para permitir a transitabilidade da unidade motriz, a superfície original da parcela teve de ser submetida a alterações, com recurso ao trabalho manual e à tracção animal.

⁶ Chapon.

Esse trabalho teve por objectivo a criação de plataformas horizontais nos espaços entre-linhas com a consequente formação de micro-terraços com pequenos taludes ($h < 50\text{cm}$) coincidentes com o plano das paredes de vegetação. Nas extremidades de cada plataforma (topo de cada linha) abriram-se rampas de ligação entre si para permitir a continuidade de circulação.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

No quadro 2 são apresentadas as principais características da unidade motriz base (protótipo) e das alfaias utilizado nos ensaios de campo.

QUADRO 2. CARACTERÍSTICAS DO EQUIPAMENTO TESTADO. (VER ANEXO)

EQUIPAMENTO BASE		ALFAIAS	
MOTORIZAÇÃO	Diesel 2 cilindros Arrefecimento a água. Potência 24cv. Injecção indirecta.	ENXADA MECÂNICA	Montada sob placa de elevação hidráulica amovível. Profundidade de trabalho regulável e largura de trabalho de 65 cm.
TRANSMISSÃO	Totalmente hidrostática.	TRANSPORTE DE VINDIMA	Capacidade total de 200 kg (8 caixas). Alternativamente pode ser equipado com caixa (100 x 70 x 60 cm).
COMANDOS	Alavanca com funções avanço/recuo e esquerda/direita. Variador contínuo de velocidade Posto de condução reversível	PULVERIZADOR	Ventilador axial com 500 mm de Ø; deflectores orientáveis; 8 bicos de pulverização. Comando de pressão constante por electro-válvula de fecho.
PESO \ DIMENSÕES	560 kg; 1,87 m x 0,65 m	MÁQUINA DE DESPONTA	Montagem frontal com regulação hidráulica de altura, largura, elevação e inclinação. Corte vertical com lâminas alternativas e horizontal com facas rotativas.
SISTEMA DE LOCOMOÇÃO	Rastos de borracha com roletes de apoio. Velocidade máxima de 4,5km/h (avant/arrière).	OUTROS	Embora não testados, neste protótipo podem ainda ser acoplados: triturador de sarmentos; máquina de pré-poda, lâmina frontal e máquina de desponta pendular.

Os tempos de trabalho gastos com a preparação prévia da parcela estão sintetizados no quadro seguinte.

QUADRO 3. TEMPOS DE PREPARAÇÃO DO SOLO POR HECTARE (HORAS)

OPERAÇÃO	TRACÇÃO ANIMAL	MÃO DE OBRA
Mobilização	22	---
Nivelamento	---	427
Rampas de acesso	---	36
Total	22	463

A utilização de uma lâmina frontal montada na quadro automotriz, é susceptível de originar uma redução nos custos/ha, referentes à preparação prévia e, sobretudo na manutenção anual dos micro terraços e rampas de ligação.

QUADRO 4. TEMPOS DE TRABALHO E EFICIÊNCIA NAS OPERAÇÕES TESTADAS
UNIDADES: horas e 1/10 hora

OPERAÇÃO	TEMPO MANOBRAS		TEMPO DE TRABALHO				VELOCIDADE	CONSUMO GASÓLEO	
	Total	Média	Tota	Cec ⁷	Ctc	Ec		km/h	l/h
	%	seg.	l	ha/h	ha/h	%			
			h/ha						
Enxada mecânica	5,4	21,5	6,8	0,15	0,17	86	1,14	1,82	18,52
Pulverização	22,7	41,0	1,9	0,54	0,59	91	3,96	2,69	5,47
Desponta	2,5	36,1	22,5	0,04	0,18	24	1,20	1,23	27,8
Transporte de vindíma	---	20,3	---	---	---	---	4,92	1,32	---

⁷ Ctc = (v x l / 10), (ha/h)

v = Velocidade de avanço (km/h);

l = Largura de trabalho (m)

Ec = Cec/Ctcx100(%)

As condições de transitabilidade obtidas, permitem velocidades de avanço, em todas as operações testadas, dentro dos valores estabelecidos no CEF. Constatam-se eficiências de campo nas operações de mobilização de solo e pulverização, semelhantes às obtidas nas actuais vinhas mecanizadas.

O equipamento de desponta disponível apenas permite a utilização de 1 lâmina de corte vertical e outra horizontal, exigindo uma dupla passagem em cada bardo.

A título indicativo, apresentamos para a mesma parcela, os tempos de trabalho sem mecanização para a realização de um tratamento fitossanitário. A autonomia quer de combustível quer de calda para a realização dos tratamentos com a utilização do protótipo, origina uma redução significativa de mão-de-obra essencialmente ao nível dos transportes da calda e combustíveis.

QUADRO 5. SITUAÇÃO ACTUAL. EQUIPA DE TRABALHO, DURAÇÃO E CUSTO DE TRATAMENTO UNIDADES: horas e 1/10 hora

FUNDAÇÃO	MÃO DE OBRA	
	N.º de Pessoas	N.º de Horas
Atomizadores de dorso	6	20,4
Transporte de calda	9	30,6
Transporte de combustível	1	3,4
Total	16	54,00
Duração da operação		3,4

A utilização deste equipamento origina uma modificação significativa na actual organização do trabalho com principal incidência para a vindima.

Para esta operação a produtividade média de transporte no dorso, situa-se no máximo em 1.400 kg/dH. Tendo em atenção as velocidades de avanço conseguidas nas operações de transporte, em simulação com 200 kg, a organização do trabalho de vindima com a utilização do quadro automotriz adaptado ao transporte de caixas plásticas, permite assegurar uma melhoria significativa da produtividade e condições do trabalho.

NOTA FINAL

Nas vinhas tradicionais existentes, é indispensável uma adaptação recíproca da vinha e da máquina. O equipamento em análise exige pequenas adaptações comparativamente com a utilização de tractores convencionais.

A possibilidade de redução tanto do tempo de trabalho como do esforço físico, demonstram o interesse prático da solução apresentada, na mecanização das operações culturais no sistema tradicional de implantação da vinha.

Como sistema potencial interessante, em alternativa ao processo de reestruturação em curso, será fundamental a introdução prévia de áreas piloto, onde deverão incidir trabalhos de âmbito mais alargado, nomeadamente os relativos à adaptação da vinha à circulação dos equipamentos-estabilidade dos micro-terraços, controlo do pequeno talude resultante, acessibilidade à parcela e entre diferentes parcelas, Tc....

O trabalho de desenvolvimento do equipamento automotriz terá continuidade até à aprovação da solução final e a produção em pré-série, sempre com base no trabalho do mesmo GAV que apontará ideias e soluções, tendo em consideração o valor e os custos globais para a obtenção de um sistema de motorização, que também no preço, venha a cumprir o estabelecido no CEF.

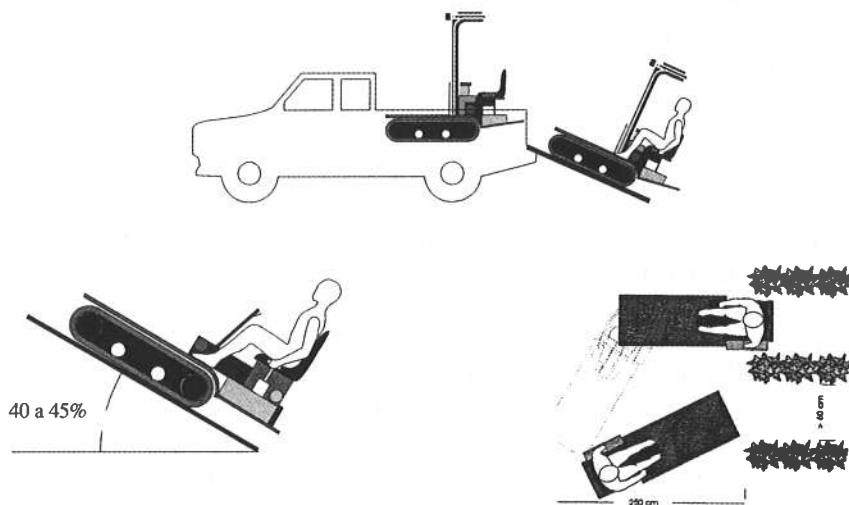
A produção em pequena série de um equipamento motorizado do tipo proposto, conforme o estudo de mercado já efectuado para a RDD, conduzirá inevitavelmente a um preço final elevado e porventura inacessível à maioria dos viticultores para quem ele foi idealizado.

A cooperação com outras regiões de encosta ou minifúndio com uma viticultura semelhante será a forma mais eficaz para minimizar o problema do custo, alargando o potencial mercado para venda dos equipamentos em desenvolvimento.

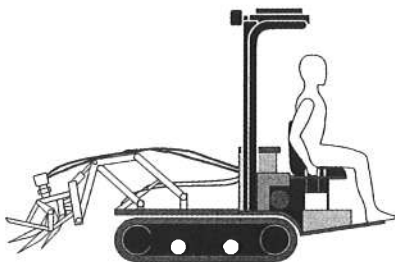
BIBLIOGRAFIA

- AZEVEDO, J., (1991). *Contribuição para a motorização da vinha na Região Demarcada do Douro. Relatório Final de Estágio*. Vila Real. UTAD.
- BIANCHI-DE-AGUIAR, F., (1987). *Cultura da Vinha em Terrenos de Encosta. Alternativas para a sua implantação*. Vila Real. UTAD.
- COSTA, V. G., (1986). *Contribuição para o Conhecimento e Determinação do rendimento do trabalho e dos Encargos Variáveis de Exploração na Viticultura Duriense. Relatório Final de Estágio*. Vila Real. UTAD.
- CUNHA, M., ALVES, F., SILVA-HENRIQUES, SILVA-SERRA, ALEXANDRE, J., MANSO, J. (1997). *Aplicação da Análise de valor na Reestruturação Vitícola da Região Demarcada do Douro-Fase da Mecanização: Análise do Protótipo Preliminar*. Peso da Régua. ADVID.

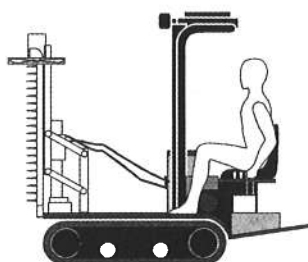
ANEXO: REPRESENTAÇÃO ESQUEMÁTICA DO EQUIPAMENTO
UTILIZADO NOS ENSAIOS.



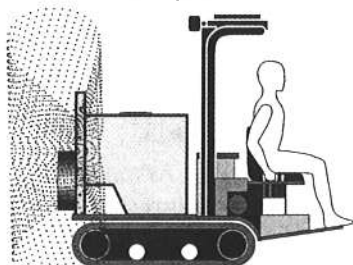
TRABALHO
NO SOLO



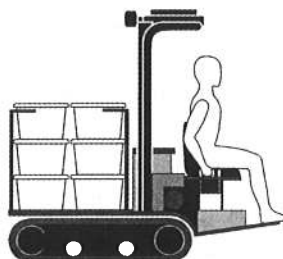
DESPONTA



PULVERIZAÇÕES
ENXOFRA



TRANSPORTE



ENOLOGÍA

FÓRMULAS Y CRITERIOS DE VALORACIÓN EN VINOS DE CALIDAD

MANUEL RUIZ HERNÁNDEZ

La vitivinicultura española con respecto a otras europeas, sobre todo occidentales, se ha diferenciado por separación sociológica entre viña y bodega en gran medida y por rendimientos por hectárea muy bajos.

Mientras el sistema financiero no se caracterizaba por valores bajos de intereses y de inflación la dinámica del capital no posibilitaba retener ni envejecer apenas los vinos sino ante todo exportar y, últimamente, con nuevas técnicas vitícolas, producir para exportar. Esto nos caracterizaba como productores de vinos jóvenes.

La entrada en el área euro va a realizar el ajuste sociológico en nuestra vitivinicultura que nosotros no hemos logrado.

Con bajos intereses e inflación baja, el capital puede tomarse un sosiego y resultan ya muy rentables los vinos viejos y cada vez es más difícil hacer vinos jóvenes económicos que son flor de otros habitats financieros pretéritos.

Pero no basta analizar esto sino que hay que empujar hacia las mejores “cotas” a nuestra vitivinicultura y para ello los técnicos debemos ayudar a los compromisos de calidad de cara al futuro.

LOS PAÍSES EMERGENTES

Ante los costes que la uva va adquiriendo se aduce la presión de los países emergentes. Esta comparación indiscriminada es una simpleza interesada.

Hay dos tipos de países vitícolas emergentes y tan solo se hace referencia a los del llamado Cono Sur donde la inflación e intereses del capital alcanzan los dos dígitos, como se dice “curiosamente” en el lenguaje bolsístico.

Pero esta presión dialéctica sobre nuestra vitivinicultura no invoca a EEUU que es también un país vitícola emergente pero, como en EEUU la inflación y los intereses son muy bajos, el capital prefiere hacer calidad en California para lucro antes que hacer cantidad.

El lucro persiste pero el clima financiero impone la trayectoria.

A partir de esta idea hemos incluido en el mundo vitivinícola el "hábitat financiero" como factor de calidad tan importante como suelo, clima, técnica etc.

En todo caso, es absurdo que entrados en la zona Euro se oigan ideas tan sólo de competitividad por costes económicos.

Pero para nosotros los españoles, este habitat financiero idóneo para los vinos de gran calidad, debe ser saturado de la obra bien hecha para defendernos de la crisis que se avecina del lucro a cualquier precio que barruntara a través de la ecología la agonía del calvinismo más desaforado.

VALORACIÓN DE LA UVA EN VIÑA

Proponemos el compromiso en viña antes de la vendimia, en base a la relación grado a peso de uva media.

MÉTODO

En el curso de la semana anterior a la vendimia se toman en la viña cien bayas de 50 cepas distanciadas y de dos racimos de cada cepa. Se envasan en frasco con tapón roscado y se pesan las cien bayas. El peso dividido por cien da el peso medio por baya. Después se someten a presión, estrujando, y se determina el contenido azucarado como expresión de alcohol probable en %. El cociente entre este alcohol probable y el peso medio de la baya da un índice de bondad.

INTERPRETACIÓN

Valores superiores a 6, como ocurrió fácilmente en 1994, cuando la uva era de 12° 7 de A.P. y peso medio de 1.6 gramos, suponen más de siete. Por el contrario, algunas bayas de 1992 y de 1998 que han sufrido fuertes lluvias llegaron a crecer tanto que arrojaban un valor A.P. próximo a 12° 5, pero un peso de 3 gramos por baya. Esto arroja un índice de bondad próximo a 4, lo cual sólo permite elaborar vino joven o rosado.

VIÑA	1994	1995	1996	1997
1	6.4	5.6	5.9	6.3
3	5.6	6.3	6.8	6.1
4	7.8	5.6	6.5	5.6
6	8.7	5.7	5.9	4.8
7	6.3	6.5	5.8	5.4
8	5.7	5.6	6.0	4.9
10	6.2	4.6	6.4	7.1
11	7.4	5.9	6.0	6.2
13	6.8	4.7	5.7	3.9
15	6.7	5.0	4.9	5.9
17	6.2	5.7	5.0	4.9
20	5.4	5.4	5.9	7.5
24	9.5	5.9	5.1	4.9
26	7.1	6.2	5.3	4.1
28	7.1	6.1	55.5	4.5
30	7.0	5.7	5.1	4.2
33	9.0	6.4	6.0	4.6
35	---	7.3	5.7	5.1
36	6.5	6.1	5.0	4.3

CONCLUSIONES

La calidad de la uva para vinos tintos puede medirse mediante un índice que expresa con carácter precursor la calidad del futuro vino. Este índice se basa en la relación de acumulación de color con respecto a la graduación glucométrica. Para ello se divide el grado glucométrico entre el peso medio de la baya y el resultado se interpreta:

Valor > 6.5	Excelente
5.5 < Valor < 6.5	Muy Buena
4.5 < Valor < 5.5	Buena
Valor < 4.5	Deficiente

VALORACIÓN DE UVA EN TOLVA

Resulta complicado valorar la uva en la tolva al ser descargada pues es un momento crítico.

Proponemos una valoración por fórmula compuesta de coeficiente socio-económico regulado por partes (productores y compradores) y otro coeficiente técnico que abra la gama de valor en beneficio de la gran calidad.

Por lo tanto:

Valor de uva = Coeficiente pts/Kg fijo por año multiplicado por un coeficiente técnico $(IPT/40) \times 2x (G-10)$.

El coeficiente técnico resulta de dividir el valor IPT (Índice de polifenoles totales de la uva) entre 40 y elevar el cociente al cuadrado y multiplicar por el grado que excede de diez.

La gama actual que es a lo sumo $\times 2$ quedaría abierta gradualmente hasta $\times 8$.

La determinación IPT en uva se determina sobre cien granos picados en picadora, centrifugado, filtrado y medido en espectro-fotómetro a 280 nanómetros.

VALORACIÓN DE VINO A GRANEL

La valoración de los vinos nuevos entre una bodega cooperativa y una bodega criadora debe basarse en la perfección del color. Para ello proponemos el producto de los polifenoles totales por su polimerización. Cuanto mayor sea el producto, menor esfuerzo tendrá que hacer el criador para conseguir un gran vino.

Esto puede concretarse en el producto $IPT \times IP$ siendo el primer factor el Índice de Polifenoles Totales y el segundo el Índice de Polimerización.

MÉTODO

El concepto de Índice de Polifenoles Totales (IPn) es una determinación en espectrofotómetro a 280 nanómetros de longitud de onda y 1 cm de espesor, en cubeta de cuarzo (se actúa diluyendo en agua a 1/100 o 1/50). La absorbencia en esta condición, multiplicada por la dilución, nos da el valor IPT. El vino sulfitado en exceso (con 2 grs/l de S_02) se decolora, pero resiste el color rojo polimerizado. Este color, medido a 520 run en 1 cm y a una hora de aplicado el S_02 , nos da un índice de polimerización (I.P.).

INTERPRETACIÓN

Un vino es bueno no sólo por IPT alto, sino por haber llegado a I.P. alto. El valor IPT oscila en tintos desde 36 hasta 80. Cuanto mayor sea, mejor. El valor IP oscila desde 0.9 hasta 2.7. Cuando el producto es superior a 120 es un gran vino ya muy logrado.

En 1994, al concluir la fermentación, era de $70 \times 2 = 140$. En cambio, la uva sujeta a lluvia de 1992 o de 1998, da al descubre $50 \times 1.2 = 60$ y esta debilidad hace que al cabo de meses se pueda, en los casos peores, llegar a un producto $40 \times 1.5 = 60$. Un valor muy bajo que indica pocas posibilidades de vida en la bodega.

VALORACIÓN DE BARRICAS

Debe precisarse también en cifras. Proponemos que al cabo de un año con barricas nuevas el enólogo elabore coeficientes de bondad, que es dividir el aumento de color por el aumento de acidez volátil. Se controla el color al entrar en bodega y a la salida, y la acidez volátil.

Al incremento de intensidad de color (que puede ser negativo) se le suma 5 y se divide por el aumento de acidez volátil. El grupo de barricas que arroje un valor más alto en este índice es el mejor.

MÉTODO

Determinación de acidez volátil real en vino a la entrada y a la salida de la bodega. Determinación igualmente de la intensidad colorante (DO 420 mm + DO 520 mm) a la entrada y a la salida de la bodega.

INTERPRETACIÓN

Los vinos en un año pueden subir en la bodega su acidez volátil +0.1 grs/l y el color pasar de 7 a 9. que es subir 2.

$(2 + 5) / 0.1 = 70$. Es un buen valor.

Pero otras barricas pueden subir el valor de acidez volátil +0.3 y bajar el color 1 punto:

$(5 - 1) / 0.3 = 13.3$. Este valor es un mal indicio.

VALORACIÓN DE TAPONES DE CORCHO

Debe ser la que propusimos años atrás y resulta eficaz. La densidad de los tapones para grandes vinos debe estar comprendida entre 0.14 y 0.19.

MÉTODO

Se pesan 10 tapones por separado con precisión de 0.1 gramos. Se determina la densidad en base a dimensiones de los tapones (los de 44 mm de longitud y 24 mm de diámetro suponen 20 cc).

INTERPRETACIÓN

Todo tapón con densidad inferior a 0.14 tiene célula amplia y, por lo tanto, no tiene fuerza de cierre. El vino se escapa, o son hundidos al descorchar o son expulsados en épocas de calor. Todo tapón de densidad superior a 0.19 tiene zonas muy lignificadas y no cierra bien.

VALORACIÓN STANDARD DE VINO EMBOTELLADO

Caso que se amplía y supone un embotellado de vinos y una selección para etiquetar por quien ha de vender. En este caso, ya consumada la crianza, la selección de vinos embotellados debe hacerse por nuestra propuesta del Índice de Polimerización simple. Deben valorarse mejor las botellas con índices superiores a 2.0. Cuanto mayor sea, mejor será el vino.

MÉTODO

Se basa en el valor I.P. determinado tal como se especifica en (B). La cata es imprescindible, y dentro de las mejores calidades de cata se elige el de mayor I.P.

INTERPRETACIÓN

Vinos con valor inferior a 1.5 de I.P. no tienen futuro grato en botella. Con valor 1.5 - 2 pueden conservarse unos años, y con valor superior a 2 puede considerarse un gran vino con amplias posibilidades.

Una crianza es perfecta cuando, partiendo de un valor de I.P. determinado, existe en bodega un incremento progresivo. Una crianza es debilitadora cuando el valor I.P. del vino no se incrementa en la crianza.

VALORACIÓN PLANIMÉTRICA DE CALIDAD EN TINTOS VIEJOS

En las zonas vitivinícolas productoras de vinos tintos se ha extendido la idea del vino de "alta expresión" como respuesta polifenólica ante los vinos ligeros que antes tenían gran demanda.

Hoy la demanda y, consiguientemente el pago, reside en los vinos suaves de alta carga polifenólica estable. Esta tendencia se considera "alta expresión". Los precios de estos vinos alcanzan cifras de hasta diez veces el precio de vinos standard.

Interesa en tal comercio distinguir calidades para discernir conveniencia de compra.

Tal diferenciación lógicamente puede y debe realizarse por cata, pero es conveniente, además, presentar al mercado un análisis de calidad próximo a la cata para cifrar tal valor.

Proponemos para ello nuestro desarrollo planimétrico de la calidad.

Hemos desarrollado una expresión gráfica mediante unas coordenadas que nos sitúan los vinos por zonas de calidad de cata.

Tales coordenadas son, en eje horizontal el color morado y en eje vertical el color rojo polimerizado.

Cuanto más altos sean estos valores, mejor es el vino, pudiendo definirse un vino caro si es o no de alta expresión. La metodología es simple:

- *Eje horizontal (color morado).*- Densidad óptica determinada en espectrofotómetro a 620 nanómetros (absorbancia) en 1 cm de espesor. Este valor oscila entre 0.4 y 1.5.

- *Eje vertical (Índice de polimerización).*- Color rojo resistente a un exceso de SO₂.

A 10 c.c. de vino se le adiciona 1 c.c. de solución de metabisulfito potásico de 40 grs/litro. Se agita, se espera 1 hora y se mide en espectrofotómetro la absorbancia a 520 mm.

El valor en 1 cm de espesor es el color polimerizado, oscilando entre 0.4 y 3.

Un vino óptimo sería 1.5 en eje horizontal y 3 en eje vertical. Este sería un gran vino.

Un valor mínimo sería 0.4 y 0.4, que totalizaría en producto un valor de 0.16. Se trataría de un vino muy ligero.

No es entendible una desproporción en vinos viejos, aunque vinos muy jóvenes pueden arrojar un valor importante en morado y mínimo en I.P., pero al paso del tiempo tiende a subir el valor I.P.

El valor 1.5 x 3 sería un excelente teórico.

Pero resulta elocuente este gráfico para situar los valores de diversos vinos de "alta expresión" a relacionar con su precio.

FUNDAMENTOS DEL COLOR EN EL VINO

JOSÉ CARLOS GARCÍA VEGA

INTRODUCCIÓN

En los últimos años el concepto de color en los vinos ha adquirido una enorme relevancia. No solamente por el color en sí, sino por todos los aspectos que con él se relacionan. Es de todos conocido el auge que está teniendo un gran número de vinos españoles no sólo en el mercado nacional sino también internacional y todos tienen un denominador común, que es su alto contenido cromático como característica diferencial más evidente. Sin embargo, resulta ésta una visión muy simple ya que el aumento de las características cromáticas por fuerza se ve generalmente acompañado por un cambio profundo en el resto de las propiedades organolépticas del vino.

En la presente exposición trataremos de mostrar resumidamente los compuestos y reacciones que intervienen en la composición del color en el vino, fundamentalmente en el vino tinto, e incidir en los factores que le afectan tanto positiva como negativamente. Para ello estudiaremos los compuestos fenólicos, principales responsables de las características cromáticas de los vinos, haciendo hincapié tanto en su estructura como en las reacciones en las que participan.

COMPUESTOS FENÓLICOS

Podemos diferenciar cuatro familias diferentes de compuestos fenólicos que son los ácidos fenólicos, flavonoles, antocianos y taninos. Los ácidos fenólicos se encuentran en la piel, la pulpa, las pepitas y el raspón, los flavonoles se encuentran solamente en la piel, los antocianos podemos encontrarlos en la piel y en las hojas en las variedades tintas mientras que apenas se encuentran trazas en las variedades blancas, por último los taninos se encuentran en la piel, las pepitas, el raspón y las hojas (fig. 1). En la uva tinta el contenido total de compuestos fenólicos oscila entre 3 y 4 g/l, casi en su

totalidad antocianos y taninos, mientras que los ácidos fenólicos se encuentran en mucha menor cantidad formando ésteres.

Los compuestos responsables del color en el vino son fundamentalmente los antocianos y taninos en vinos tintos, y los flavonoles en los vinos blancos. Los taninos son los responsables además del carácter astringente de los vinos.

Del contenido y combinación entre ellos depende el color del vino y su evolución en el tiempo. En este sentido y para comprender mejor estos aspectos, conviene que detenerse en el estudio de su estructura química, última responsable de sus propiedades.

ÁCIDOS FENÓLICOS

De menor importancia cuantitativa y cualitativa respecto al resto de los compuestos fenólicos están divididos en dos familias (fig. 2) que son los ácidos benzoicos y los ácidos cinámicos. Se encuentran en todos los vegetales y son un producto metabólico procedente de la degradación de moléculas más complejas.

La proporción de cada uno de ellos varía mucho y oscila entre 0.1 mg/l y 30 mg/l. Se encuentran en la uva normalmente combinados con ácido tartárico, antocianos en forma de ésteres o éteres en caso de unión con glucosa, que pueden ser liberados por hidrólisis alcalina. Estos compuestos son muy fácilmente oxidables en disolución y esto es especialmente importante en los mostos blancos de prensa en los que la oxidación del éster de ácido tartárico produce ácido tartárico y ácido cafeico. Durante la elaboración y el envejecimiento se produce una hidrólisis lenta de tal manera que en el vino se encuentran en estado libre y combinado.

FLAVONOIDES

Se distinguen 5 tipos de flavonoides que son las flavonas, flavonoles, flavanonas, flavanoles y calconas. Su estructura se basa en la unión de dos anillos bencénicos (fig. 3) por un heterociclo oxigenado y la diferencia entre ellos se encuentra en éste último. Desde el punto de vista del color los más importantes son las flavonas y los flavonoles que son los responsables del color amarillo en los vegetales. Se encuentran en la piel de las uvas tintas y en menor cuantía en las blancas. En el caso de las uvas tintas se extraen durante la maceración pelicular mientras que en los vinos blancos apenas aparecen.

Existen tres tipos de flavonoles (fig. 4) que son el kempferol, la quercetina y la miricetina. Los tres se encuentran en forma de monoglucósidos en la piel de las uvas, salvo el monoglucósido de miricetina que no se encuentra en las uvas blancas.

Estos monoglucósidos son fácilmente hidrolizables y pueden encontrarse fácilmente en forma tanto libre como combinada en los vinos tintos, alcanzando concentraciones totales en torno a los 10 mg/l, mientras que en los vinos blancos o no aparecen o lo hacen a nivel de trazas, no participando por tanto en el color de ellos.

Por último cabe citar a las calconas (fig. 4) que se consideran productos de degradación de los antocianos por la rotura del heterociclo oxigenado. Son incoloras o ligeramente amarillas.

ANTOCIANOS

Se encuentran sólo en las uvas tintas y son los responsables del color rojo del vino y tienen un esqueleto común del tipo 2 fenil benzopirilio (fig. 5). El color es debido a la deslocalización electrónica potenciada por la formación de un grupo cromóforo que es el ion oxónio, un oxígeno que pierde un electrón. Según los sustituyentes que se localicen en las posiciones marcadas como R_i encontramos 5 diferentes antocianos (fig. 5), el más importante cuantitativamente es la malvidina.

En la uva y en el vino se encuentran en forma de monoglucósido. La glucosa se enlaza en el carbono 3, que posee un color ligeramente más débil que la forma aglicónica. En las plantas híbridas los antocianos aparecen en forma de diglucósidos.

Es importante empezar por analizar el comportamiento de los antocianos en disolución moderadamente ácida para profundizar en el color que mantienen en el vino. Existen diferentes formas estructurales condicionadas por el medio en el que se encuentren (fig. 5), a pH muy ácidos la estructura predominante es el catión flavilium (A^+) de coloración roja. A medida que el pH va aumentando se hace mayor la presencia de la base quinoidal o quinoína (AO) de coloración azul y de la base hidratada o carbinol (AOH) que es incolora. Esta última forma puede transformarse por reacción de tautomería en calcona tanto cis como trans siendo ésta última susceptible de ser oxidada produciendo ácidos fenólicos y cinámicos. Todas las reacciones aquí citadas son reversibles salvo la de oxidación de la calcona, que favorecida por el pH alto y la temperatura, aparece de este modo una potencial vía de pérdida de color en los vinos.

En el pH normal del vino coexisten las formas coloreadas e incoloras con predominio de éstas últimas. Dado que en el vino evidentemente existen sustancias fuertemente coloreadas podemos empezar a pensar que en el color del vino intervienen otras sustancias y otras reacciones que estabilizan y aún potencian el color debido a los antocianos.

TANINOS

Último grupo de compuestos fenólicos, son de crucial importancia en la comprensión de la mayoría de las propiedades organolépticas que posee el vino. Se compone a su vez de dos familias de compuestos denominados taninos hidrolizables o pirogálicos y taninos condensados o proantocianidinas (fig. 6). Los primeros están constituidos por una molécula glucídica sobre la que se fijan compuestos fenólicos destacando el ácido gálico y la lactona de su dímero, el ácido elágico. No se encuentran en la uva y son aportados por la madera de las barricas.

Los taninos condensados o proantocianidinas se encuentran en las uvas y están constituidos por polímeros complejos de catequinas (3 flavanol) o leucoantocianidinas (3,4 flavanodiol) indistintamente (fig. 6). Hay dos grupos de isómeros de proantocianidinas las + ó - catequinas y las + ó - epicatequinas. En el vino vamos a encontrar solamente las catequinas (+) y las epicatequinas (-), por tanto todos los polímeros se van a formar a partir de la combinación de estos compuestos. En cuanto se produzca un dímero de estos compuestos ya estamos ante un tanino o procianidina. El enlace entre los monómeros se produce entre los carbonos 4 y 8 de cada uno de ellos pudiéndose producir numerosos polímeros muy complejos.

La distribución espacial de estos polímeros se forma repartiéndose el ciclo B alternativamente a derecha e izquierda produciendo una espiral con numerosos grupos -OH en el exterior, lo que conduce a una gran densidad de carga negativa en torno a la espiral. Esta distribución espacial de carga provoca el ataque a las proteínas de la saliva que en el medio ácido del vino se cargan positivamente, produciendo la sensación de astringencia típica de los taninos.

El color de los taninos es muy variable dependiendo del grado, tipo y condiciones de polimerización. En presencia de antocianos evolucionan del amarillo al anaranjado, siendo estos colores bastante estables respecto a variaciones de pH y concentración de SO₂. El color amarillo aumenta mucho con la polimerización y con la oxidación de las moléculas, cuando este color se mezcla con el color rojo predominante en el vino comienzan a aparecer los tonos teja.

REACCIONES ANTOCIANO - TANINO

Esta reacción es sin lugar a dudas la base fundamental de las propiedades cromáticas de los vinos tintos. Se trata de una condensación entre moléculas de tanino y antociano inducida por la presencia de etanol en el vino.

En esta combinación intervienen multitud de factores que intentaremos comentar en apartados posteriores, pero es precisamente el estado y la evolución de esta unión la responsable del color de un vino en un determinado momento. En estudios recientes se han podido identificar pigmentos en el vino relacionados con los antocianos en los que no intervendrían directamente las uniones antociano-etanol-tanino lo que hace entrever una profunda revisión de los mecanismos de formación de pigmentos en los vinos.

El color de las uniones tanino antociano varía dentro de una gama de colores que va desde el rojo anaranjado al rojo malva dependiendo de la condensación y la naturaleza de las moléculas presentes en ellas. Las disoluciones de estas uniones poseen una coloración siempre superior a las que les correspondería por su contenido en antocianos, además se muestran mucho más estables frente a la oxidación ya que estabilizan las formas A⁺, AO y AOH e impiden la reacción de tautomería que conduciría a la forma calcona fácilmente oxidable.

Este tipo de uniones tienen además algunas otras ventajas desde el punto de vista organoléptico ya que disminuyen la astringencia y evitan la precipitación de procianidinas de alto peso molecular ya que inhiben en parte su formación.

FACTORES QUE CONDICIONAN EL COLOR DEL VINO

Es evidente que factores como el suelo y el clima condicionan el color final del vino ya que intervienen en la concentración final de compuestos fenólicos en el vino, y por lo tanto, en su color. Sin embargo vamos a centrarnos únicamente en los factores en los que el hombre posee una mayor capacidad de influencia, que son por un lado el cultivo del viñedo y por otro las prácticas enológicas incluyendo como paso intermedio entre los dos factores la elección del momento óptimo de vendimia.

CULTIVO DEL VIÑEDO

Las variables que podemos manejar en el cultivo del viñedo son el tipo de conducción, abonado, el tipo de poda, operaciones de despunte y aclareo de racimos y por último la elección del momento óptimo de vendimia. En todas estas operaciones hay que buscar la máxima concentración en las uva de compuestos fenólicos, en especial de antocianos.

La síntesis de antocianos depende de factores fisiológicos, sobre todo de hormonas de crecimiento. La síntesis de antocianos se produce en la piel de la uva, pero para que se produzca son necesarias sustancias que se producen en

las hojas. Debemos procurar que la cepa tenga la superficie foliar adecuada y en buen estado distribuida uniformemente tanto en formaciones en vaso como en espaldera, para favorecer lo más posible la acumulación de sustancias en las bayas. Por otro lado debemos tener en cuenta que el aporte de sustancias a la uva no es una “fuente inagotable” y que por lo tanto hay que distribuirlos adecuadamente en todos los racimos que posea la planta. Es evidente que una producción muy alta conducirá a una concentración menor de todos los compuestos en la uva, y que toda práctica en el cultivo que conduzca a ello irá en detrimento de la suficiente acumulación de antocianos en ella.

El manejar estos dos conceptos en las diferentes operaciones de cultivo de viñedo ha de conducir a la obtención de unas uvas con mayor potencial de color.

Otro aspecto importante es la elección del momento óptimo de madurez. Habitualmente el momento óptimo de madurez acidez alcohol es el punto en el que se decide la vendimia, afortunadamente en la mayoría de los viñedos de calidad del mundo, este punto coincide con un punto relativamente cercano a la madurez fenólica. La curva de acumulación de antocianos (fig. 7) pasa por un máximo en el que permanece de 4 a 6 días. Este nivel es el que se denomina punto de madurez fenólica.

La elección del momento de la vendimia conviene que esté basado en el conocimiento de las dos curvas de evolución de la maduración porque, si bien, no se puede incidir de manera notable en el desplazamiento de una u otra para hacerlas coincidir, es muy útil para determinar el tipo de elaboración y destino que ha de tener la uva.

PRÁCTICAS ENOLÓGICAS

Una vez que llega la uva a la bodega el proceso de elaboración va a definir de forma definitiva las características cromáticas del vino. Hemos de intentar aprovechar al máximo el potencial cromático que la uva posee a la entrada de la bodega. La extracción de color en los vinos tintos se produce durante la maceración, ésta debe por lo tanto dirigirse a favorecer al máximo dicha extracción. Los parámetros que podemos manejar en esta fase de la elaboración son el número de remontados y la temperatura de fermentación.

El aumento del número de remontados y de la temperatura de fermentación favorecerá de forma general el proceso de extracción pero debemos tener en cuenta otros factores que nos van a limitar estos parámetros. El exceso de remontados, sobre todo al final de la fermentación, ocasiona la extracción de taninos agresivos que darán carácter herbáceo al vino, a la vez, un exceso de temperatura ocasiona el mismo efecto, aparte del peligro que

supone, por el riesgo de paradas fermentativas y la producción de aromas poco deseados.

Es importante fomentar las uniones antociano-tanino, ya que el color obtenido por monómeros puede ser igual de vivo al final de fermentación, pero extremadamente frágil y poco duradero. Esto se puede favorecer equilibrando el contenido de taninos y antocianos mediante una buena extracción durante una maceración larga y controlada. Es necesaria una maceración larga debido a que los antocianos se extraen más fácilmente que los taninos, estos últimos en capas más internas de la piel de la uva.

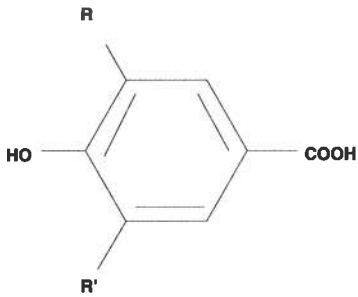
La siguiente fase de elaboración es la crianza en barrica. El proceso de microoxigenación producido en las barricas fomenta las uniones antociano-tanino lo que permitirá estabilizar el color en el vino. De hecho siempre se observa un aumento del color en el vino en los primeros meses de su envejecimiento, debido a la formación de formas coloreadas T-A a partir de formas no coloreadas.

Al igual que ocurría con la maceración, la crianza en barrica también establece sus límites. Un proceso de envejecimiento excesivamente largo provocará una oxidación de los compuestos fenólicos y aumento de polimerización lo que conducirá a la pérdida de color rojo y al aumento del amarillo anaranjado por lo que aparecerán los pardos.

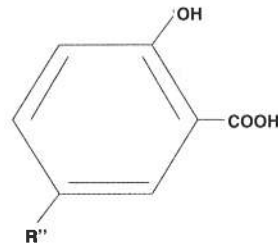
FIGURA 1. COMPUESTOS FENÓLICOS DE LA UVA
DISTRIBUCIÓN

	Piel	Pulpa	Pepitas	Raspón	Hojas
Ac. Fenólicos	**	*	*	*	-
Flavonoides	**	-	-	-	-
Antocianos	**	-	-	-	*
Taninos	*	-	*	*	*

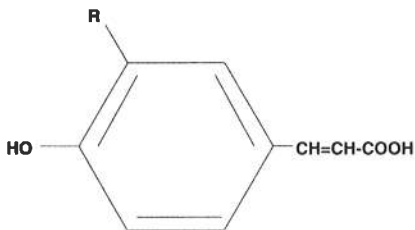
FIGURA 2. ÁCIDOS FENÓLICOS

ÁCIDOS BENZOICOS

R = R' = H ac. Hidroxibenzoico
 R = OH, R' = H ac. Protocatéquico
 R = OCH₃, R' = H ac. Vainillico
 R = R' = OH ac. Gálico
 R = R' = OCH₃ ac. Siringico

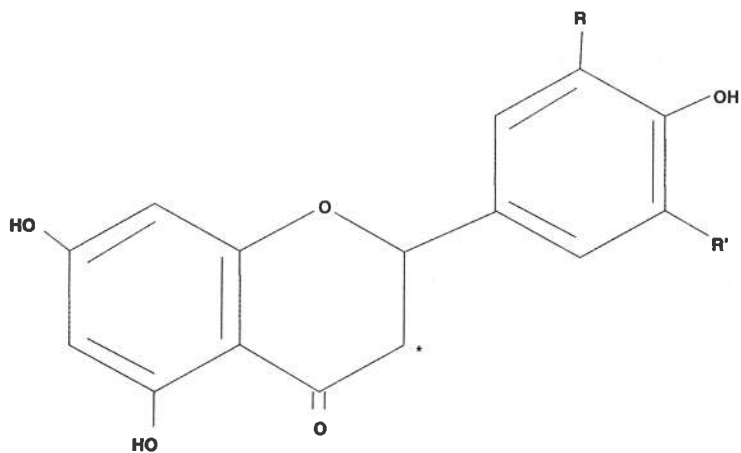


R'' = H ac. salicífico

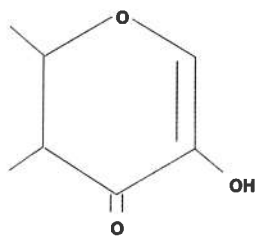
ÁCIDOS CINÁMICOS

R = H ac. Cumárico
 R = OH ac. Caféico
 R = OCH₃ ac. Ferúlico

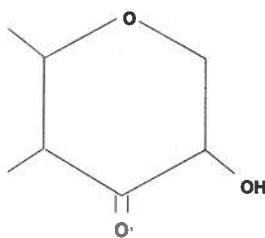
FIGURA 3. FLAVONOIDES



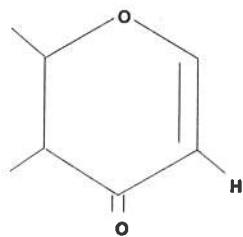
Estructura general de un flavonoide



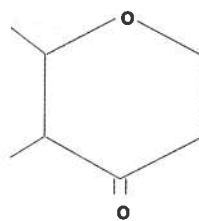
Flavonol



Flavanonol

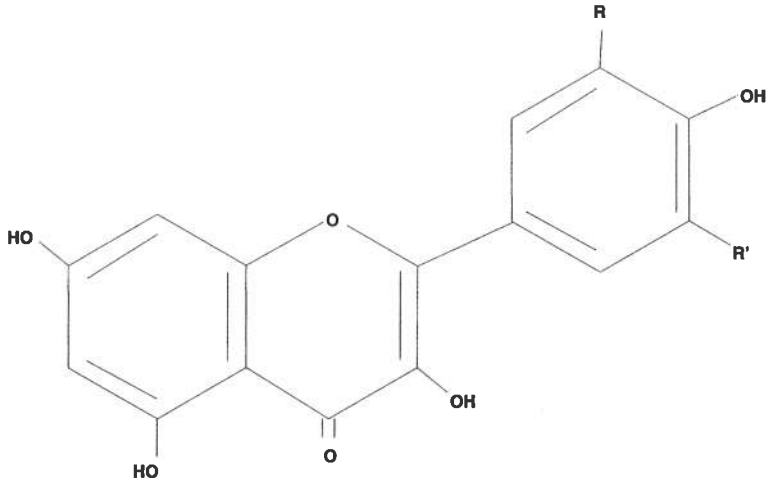


Flavona



Flavanona

FIGURA 4. FLAVONOLES



R = R' = H kempferol
R = OH, R' = H quercitina
R = R' = OH miricetina

CALCONAS

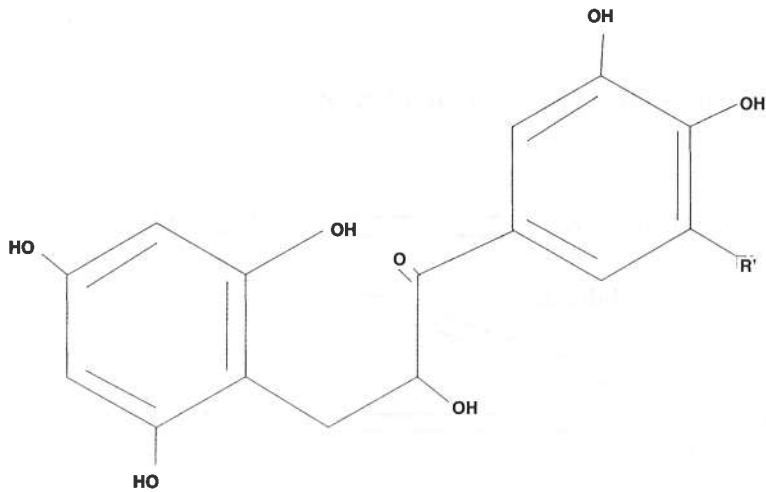
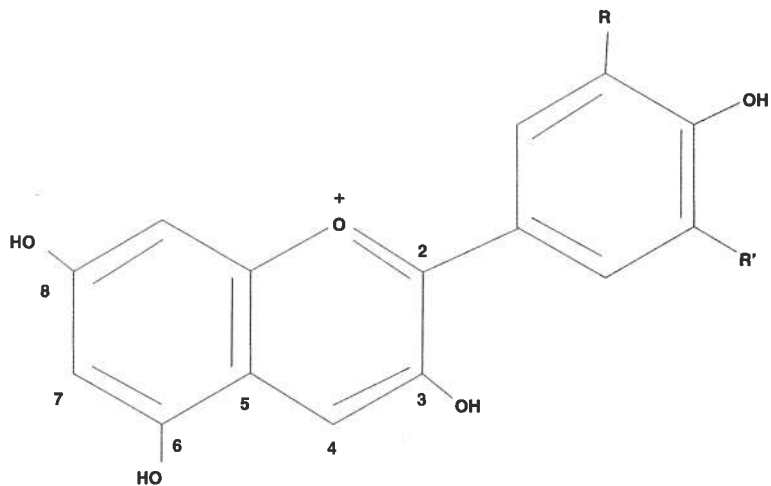


FIGURA 5. ANTOCIANOS



Grupo 2 fenil benzopirilio

R = OH, R' = H cianidina
 R = OCH₃, R' = H paconidina
 R = R' = OH delphinidina
 R = OCH₃, R' = OH petunidina
 R = R' = OCH₃ malvidina

EQUILIBRIOS DE LOS ANTOCIANOS

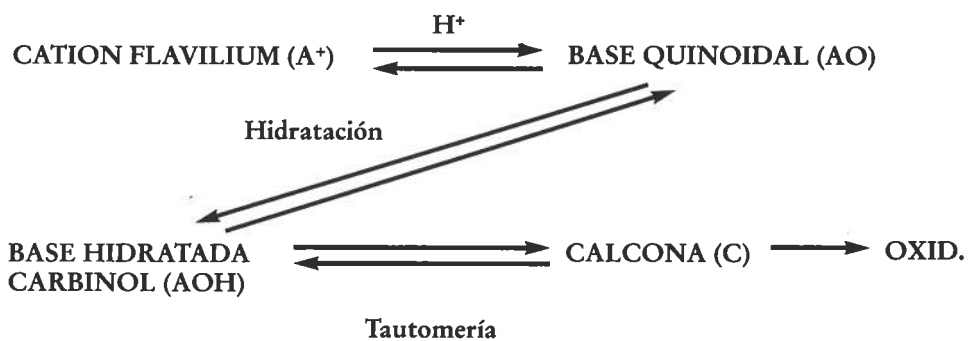
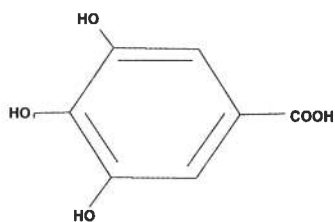
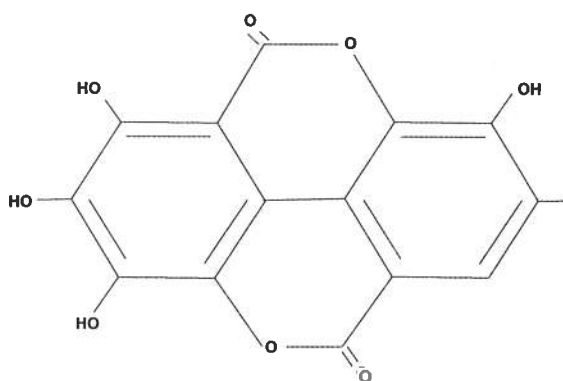


FIGURA 6. TANINOS

HIDROLIZABLES

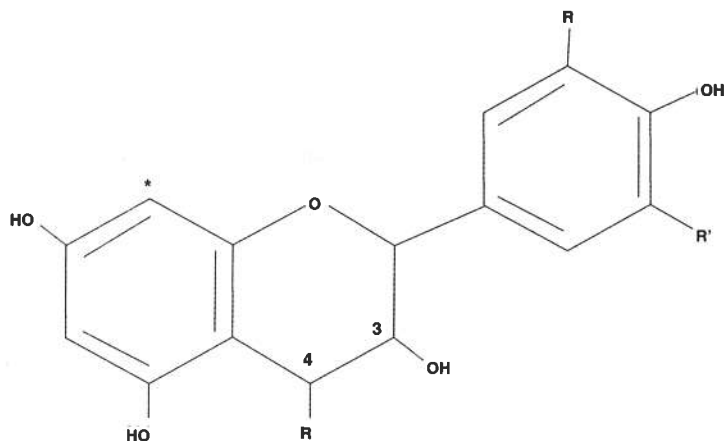


Ac. Gálico



Ac. Elágico

CONDENSADOS PROANTOCIANIDINAS



R = H CATEQUINA

R = OH LEUCOANTOCIANIDINA

FIGURA 7. CULTIVO DEL VIÑEDO
CONDUCCIÓN DEL VIÑEDO - ABONADO - TIPO DE PODA
DESPUNTE - ACLAREO - MOMENTO ÓPTIMO DE VENDIMIA

MADUREZ FENÓLICA

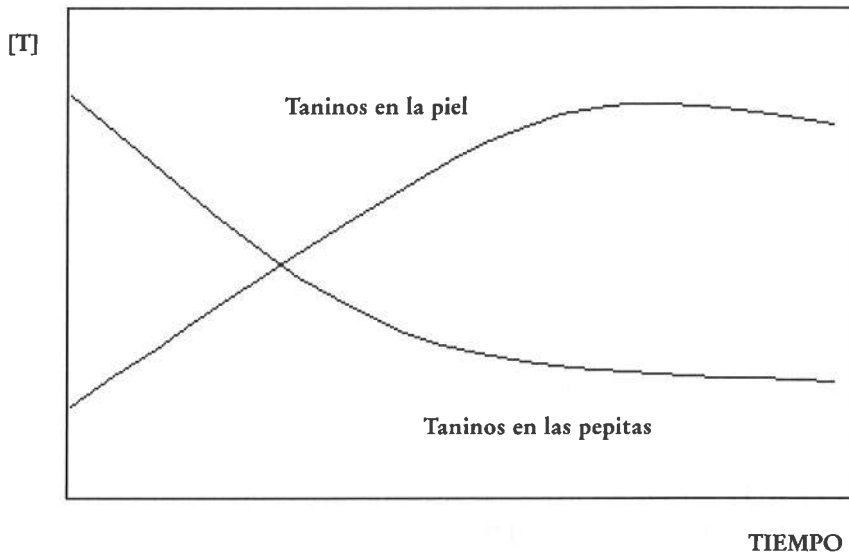
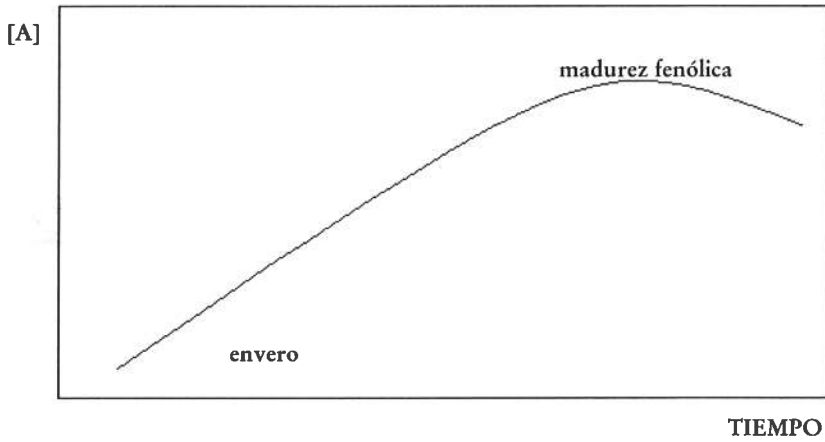


FIGURA 8. PRÁCTICAS ENOLÓGICAS

Elaboración

Maceración (remontados)

Temperatura

Envejecimiento

Edad de las barricas (proceso de microoxigenación)

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

AUGUSTIN, M. M. *Étude de l'influence de certains facteurs sur les composés phénoliques du raisin et du vin.*

GLORIES, Y. *La couleur des vins rouges I et II.*

GUERRA, C. *Influence des ellagitanins sur les réactions de condensation flavanols/anthocyanes/étanal.*

RUIZ HERNÁNDEZ, M. *La crianza del vino tinto desde la perspectiva vitícola.*

SANTOS BUELGA, C. *Estabilidad de color en los vinos tintos. Interacciones entre compuestos y formación de nuevos pigmentos.*

ZAMORA MARÍN, F. *Los compuestos fenólicos del vino tinto y su capacidad para la crianza.*

INFLUENCIA DE LAS PRÁCTICAS CULTURALES EN LA COMPOSICIÓN FENÓLICA DE LA UVA

S. MÍNGUEZ; J. SELLA; E. ESPINÁS Y A. VILLARROYA

1. VÍAS DE FORMACIÓN DE LOS COMPUESTOS FENÓLICOS

Los compuestos fenólicos de la uva tienen una extraordinaria importancia, por diferentes razones:

- actúan sobre el color, principalmente en los vinos tintos.
- son un sustrato fácilmente oxidable.
- poseen unas características gustativas de primera importancia.

Conviene distinguir diversos tipos de sustancias fenólicas, cuya importancia en el proceso de elaboración vendrá dado por el tipo de vino que se desea obtener. En los vinos tintos, por la mayor concentración en que se encuentran y por su incidencia sobre las características sensoriales, los antocianos y taninos son los que merecen principal atención y sobre los que se centrará el presente estudio.

1.1. ANTOCIANOS Y TANINOS

Dentro del grupo de los flavonoides (fenoles constituidos por dos grupos benceno unidos por una cadena ciclada de 3 átomos de carbono) se encuentran tres grandes grupos:

- flavanos,
- flavonoles,
- los antocianos, que agrupan los pigmentos rojos de la uva

Los flavonoides de la baya se encuentran localizadas en las vacuolas de las células de la película, a excepción de las variedades tintoreras que se pueden encontrar también en la pulpa.

Los *antocianos* agrupan a las antocianidinas y a las antocianinas. Las antocianidinas presentes en la uva son cinco: cianidina, delfinidina, malvidina, peonidina y petunidina. Los antocianinas son los heterósidos formados por la

unión de un antocianidina y una o dos moléculas de azúcar (generalmente glucosa). En la especie *Vitis vinifera*, el antociano solamente tiene una molécula de azúcar, y está en posición 3. Por el contrario, en otras especies de *Vitis* y en sus cruces se pueden encontrar azúcares en posición 3 y 5; estos diglucósidos sirven para diferenciar los vinos procedentes de unas y otras. Los monoglucósidos más abundantes son los de malvidina y peonidina, seguidos del de petunidina (aunque esto depende de las variedades) es decir, los antocianos más metilados que suelen ser los más favorecidos en la síntesis.

Cuando una función alcohol del azúcar de los pigmentos antocianicos está esterificado por un ácido, originan los denominados antocianos acilados.

En las variedades tintas el contenido en antocianos por kg de bayas es superior a 1 gramo, mientras que en las más coloreadas (Cabernet Sauvignon) pueden superar los 2 gramos.

Las *proantocianidinas* (que posteriormente daran lugar a *taninos*) son polímeros o combinaciones de flavanoles. Se encuentran en pequeñas cantidades en la película, aunque su importancia es elevada porque se les atribuye mayor calidad e incidencia sobre las sensaciones gustativas. Abundan en las pepitas y en el raspón (39).

Los proantocianidinas presentan normalmente su contenido máximo antes de la maduración, aunque ello no prejuzga su repercusión cualitativa.

1. 2. SÍNTESIS DE LOS COMPUESTOS FENÓLICOS

Como en otros vegetales, la formación de taninos y antocianos viene regulada por la actividad enzimática PAL (fenilalanina amonio-liasa) la cual se realiza principalmente en la piel de las uvas. Cuando se colocan las bayas a exposición solar, aumenta la actividad PAL y los antocianos, mientras que el proceso decrece en la oscuridad (1).

La vía de formación de los compuestos fenólicos es competitiva con el crecimiento de la planta, consecuentemente cualquier acción vigorizante de la cepa actuará en contra de la síntesis de antocianos y taninos. Por otra parte como la síntesis de los compuestos fenólicos proviene de las hexosas, aquellos se verán favorecidos cuando exista una acumulación máxima de azúcares en la baya.

2. EVOLUCIÓN EN LA BAYA

Por lo general, los polifenoles tienden a aumentar durante toda la maduración, aunque no linealmente. Los polifenoles poco polimerizados y los antocianos totales también van aumentando con la maduración. En cambio las proantocianidinas padecen una disminución entorno al envero, aumen-

tando después hasta estabilizarse. La tendencia de acumulación de fenoles totales suele ser directamente proporcional a las temperaturas durante la época de maduración (24).

El contenido en azúcares condiciona la intensidad colorante, aunque solamente en algunos casos se ha encontrado que exista una correlación con el contenido de azúcar de la película (2).

La formación de los antocianos desde el envero hasta la maduración tiene lugar en tres fases: la primera fase se caracteriza por un ligero incremento, la cual es seguida por otra mucho más acentuada, finalizando en algunas variedades con una fase de estabilización antes de un descenso al final de la maduración (3).

El máximo puede ser diferente con la variedad y la zona de cultivo, situándose para CS en 35 días en la zona de Burdeos, mientras que puede representar 20-30 días en zonas como Australia. Por el contrario en Tempranillo puede no presentar este máximo.

Sin embargo, no todos los antocianos se comportan de la misma manera, los antocianos acilados mantienen, al menos en Cabernet Sauvignon (4) y Tempranillo, un crecimiento continuado durante la maduración (5); por el contrario los no acilados (que representan en algunos casos el 60 % de los antocianos) muestran un máximo (coincidente con el de los antocianos totales) para ir decreciendo posteriormente.

El patrón de formación de los antocianos está influenciado por la variedad, la estación y el lugar de la producción, así como en en las prácticas de cultivo y las posibilidades de llegar a disponer del tiempo para una completa maduración.

3. FACTORES QUE CONDICIONAN LA FORMACIÓN

Entre los factores del medio que condicionan la síntesis fenólica se encuentran:

- La variedad.
- La temperatura.
- La iluminación.
- Conducción de la viña y poda anual:
 - a) conducción y densidad de plantación
 - b) manejo de cultivo
- El potencial hídrico del suelo.
- Fertilidad del suelo y abonado.
- El nivel de reguladores de crecimiento.
- Sanidad de la vendimia y del material vegetal.
- Técnica de cultivo.

3.1. VARIEDAD

Todas las variedades no poseen la misma sensibilidad a todos o a algunos de los factores del medio. Las variedades que tienen mayor contenido de polifenoles y consecuentemente poseen mayor cantidad de antocianos son Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Syrah. Este comportamiento está relacionado inversamente con la producción y con el vigor de las plantas.

Por lo general, las bayas pequeñas tienen una coloración más elevada que las grandes, y por lo tanto una mayor aptitud cualitativa. Un mayor peso de las bayas, condicionado también por el número de pepitas, predispone a una menor coloración.

Comportamiento de las variedades tintas en la síntesis de materias fenólicas. Periodo 1984-1993, (40, 41, 42, 43)

Variedad	FALSET						BARBERÁ						VERDÚ						BRAFIM					
	Prod. Tm/ha	Alcohol. % vol.	At, meq/L	Pol.T. mg/l*	Prod. Tm/ha	Alcohol. % vol.	AT, meq/L	Pol.T. mg/L*	Prod. Tm/ha	Alcohol. % vol.	AT, meq/L	Pol.T. mg/L*	Prod. Tm/ha	Alcohol. % vol.	AT, meq/L	Pol.T. mg/L*	Prod. Tm/ha	Alcohol. % vol.	AT, meq/L	Pol.T. mg/L*				
Mazuela	15.4	10.5	81	989	18.6	10.2	84	791	9.1	11.0	71	899	--	--	--	--	--	--	--	--				
Garnacha	9.4	12.1	62	1.096	16.5	11.1	81	1.023	10.2	11.6	67	908	--	--	--	--	--	--	--	--				
Monastrell	8.1	11.6	73	1.748	--	--	--	--	--	--	--	--	14.2	10.1	75	1.271	--	--	--	--				
Tempranillo	6.6	11.4	63	1.830	14.7	11.1	67	1.441	8.2	11.1	63	1.349	14.1	10.7	67	1.647	--	--	--	--				
Cabernet s.	8.0	11.6	73	1.954	12.1	11.8	73	1.589	6.0	12.9	84	1.689	10.0	11.7	74	1.931	--	--	--	--				
Merlot	6.8	12.3	69	1.821	11.5	12.6	74	1.647	4.3	12.5	86	1.894	9.4	12.3	69	1.591	--	--	--	--				
Syrah	7.8	12.2	73	1.693	11.5	10.9	87	1.173	5.9	12.5	69	1.661	--	--	--	--	--	--	--	--				

* Expresado en mg/L de ácido gálico

3.2. TEMPERATURA

Respecto a este factor las temperaturas altas estimulan el metabolismo, mientras que las temperaturas bajas frenan el enriquecimiento en azúcares de las bayas y por consiguiente la síntesis de compuestos fenólicos. En consecuencia, existiría un régimen térmico más adecuado que permitiría producir uva con el contenido de antocianos más adecuado y que debería respetar los criterios que se exponen a continuación.

La uva tiende a desarrollar mayor coloración cuando la temperatura del día se sitúa entre 15 y 25 °C y por la noche entre 10 y 20 °C (6, 10). A mayor temperatura, tanto de día como de noches (por ej. 35-37 °C de día y 32 °C de noche) la biosíntesis puede resultar seriamente afectada y en algunas variedades quedar completamente inhibida. En las condiciones óptimas pueden llegar a desarrollar de dos a tres veces más de antocianos. Las altas temperaturas actúan inhibiendo la acumulación de azúcares en la baya y deseencadenando, e esta manera, el factor limitante de la síntesis de antocianos. Una disminución de 10 °C durante el día en condiciones de alta iluminación proporciona un incremento de coloración de alrededor de un 40% (7)

Diferentes estudios han demostrado que la pigmentación aumentaba con una temperatura durante el día de 20 °C en comparación con una de 30 °C y que los antocianos tienen un metabolismo reversible (8, 9).

Influencia de la temperatura y del régimen de la misma en la coloración de la uva de Cabernet Sauvignon. (8)				
	20 °C d - 15 °C n		30 °C d - 15 °C n	
	Todo el periodo	30 °C -15 °C 10 días a.V.	Todo el periodo	20 °C -15 °C 10 días a.V.
Coloración: (D.O 538 nm)	0.44	0.37	0.17	0.25
Azúcares (g/L)	154	130	170	188

a.V.: antes de Vendimia

En áreas muy cálidas, las prácticas de rebajar la temperatura del racimo, bien sea mediante aspersión en la viña o a nivel de cepa por sistemas de pulverización de agua, o hasta el mismo riego por goteo, puede proporcionar un aumento de coloración del fruto.

3.3 ILUMINACIÓN

Respecto a la luz, las variedades tintas clásicas de vinificación no suelen tener, por lo general, problemas, cuando se desarrollan en condiciones de cierta penumbra, siempre que ésta no coincida con otros factores negativos. El sombreado en las variedades sensibles a una deficiente coloración (como por ejemplo Trepát, Cinsault, Mazuela) puede disminuir sustancialmente la coloración. Sin embargo, también puede ser una solución para variedades sensibles cuando el sol calienta excesivamente la baya. Determinados antocianos son bastante sensibles a la falta de luz, sin embargo los tratamientos de etefon permiten recuperar esta deficiencia (12).

A menor iluminación se producen bayas menos coloreadas, menos rojas y más amarillas (11). El menor nivel de antocianos que se produce con una baja iluminación, se puede atribuir a la influencia de la luz sobre el nivel de azúcar de la piel de la uva, que es considerablemente menor. Por el contrario la luz tiene poca influencia sobre el contenido de azúcar en la pulpa. Sin embargo algunos trabajos no encuentran diferencias en la concentración de antocianos en los racimos expuestos a la luz solar y los sombreados (6).

El contenido de antocianos disminuye con el sombreado, aunque no se aprecian grandes diferencias entre la exposición solar normal y los sombreados moderados. Las diferentes especies de antocianos también varían en la misma relación. Las disminuciones de luminosidad cercanas al 50 % no reducen el contenido de sólidos solubles en el mosto (11).

Nivel de radiación solar (% del total)	Sólidos solubles totales (°Brix)		Coloración del fruto, (mg de antocianos / cm ² de superficie de baya)	
	2 Sept.	14 Sept.	2 Sept.	14 Sept.
100	17.42	19.85	0.32	0.31
54	17.37	19.55	0.34	0.33
15	16.50	17.90	0.17	0.17

La acidez total es más alta con los luminosidades intermedias (55%) aunque no con las más bajas (95%). El pH más bajo se consigue con la luminosidad del 55 %. Estos efectos pueden ser debidos al microclima debido al sombreado. Tampoco se han detectado diferencias en el peso del racimo entre los diferentes tratamientos de sombreado, aunque el peso de la baya disminuye directamente con el sombreado (11, 37).

3.4. DENSIDAD DE PLANTACIÓN, CONDUCCIÓN DE LA VIÑA Y PODA ANUAL

3.4.1. *Densidad de plantación*

La densidad de plantación puede ser la vía de disminuir el vigor vegetativo de la cepa y así permitir una mayor dedicación hacia la producción de calidad. Esto será tanto más necesario cuanto mayor sea el potencial de fertilidad del terreno. Sin embargo no se ha de olvidar que un incremento de la densidad puede conllevar un mayor sombreado de las cepas, principalmente si no están bien conducidas. En cualquier caso convendrá sopesar la alternativa de establecer una viña con sistemas de vegetación dividida.

Por el contrario en suelos poco fértiles y con riesgos de sequía, las densidades altas no aportan una mejora de la calidad ni del color, aún proporcionando las menores producciones por cepa (25). En sitios donde el stress hídrico puede ser severo, es aconsejable el espaciado de las cepas para facilitar el suministro de agua. También se ha de recordar que, en terrenos de secano, la viña tiene más posibilidades de colonizar una superficie de terreno cuando la plantación se realiza en marco cuadrado (26).

Comportamiento de la producción de Tempranillo en diferentes densidades de plantación y conducción en Royat (38)				
Datos de vendimia y mosto		Densidad de plantación		
		2222	3120	4132
Año 1996	Prod. (kg/cepa)	7.5	4.5	3.3
	Prod. (Qm/ha)	165.9	142.5	136.0
	Alcohol (%vol.)	12.4	12.6	13.0
	Antocianos (mg/g baya)	1.28	1.25	1.48
	Polifenoles totales	73.7	73.3	68
	Intensidad de color	2.62	3.41	3.1
Año 1997	Prod. (kg/cepa)	7.1	4.6	4
	Prod. (Qm/ha)	158.2	147.5	167.7
	Alcohol (%vol.)	11.1	12.2	11.5
	Antocianos (mg/g baya)	1.09	1.28	1.18
	Polifenoles totales	46.4	51.3	46.9
	Intensidad de color	2.44	2.69	2.76

3.4.2. Conducción

En ocasiones actúa con más incidencia en el contenido de antocianos y color el sistema de conducción que la densidad de plantación, principalmente en zonas donde las viñas pueden ser muy vigorosas y pueden dificultar los trabajos de cultivo. En estos casos y en aquellos en que se pueden realizar aportes hídricos, los sistemas de conducción con división de vegetación (Lira, TK2T, Scott Henry, etc) pueden proporcionar mejor resultado (27, 47) aunque no de forma general (44).

Comportamiento de la producción y de la calidad del vino en sistemas de conducción denso y dividido (47)		
	Conducción densa	Conducción dividida (GDC)
Rendimiento (t/ha)	22	27
Vino, pH	3.96	3.49
Vino, D.O. (u.a.)	2.7	4.3
Vino, antocianos (mg/L)	280	390
Vino, fenoles (u.a.)	24	37
An. organoléptico (s/20)	11.9	15.4

Comportamiento del Tempranillo en dos sistemas de conducción, en seco. Año 1995 (44)								
Variedad	P kg/c	%vol	AT meq/L	IFC	DO 280	DO 420	DO 520	DO 620
TK2T	4.22	11.65	61.33	30.7	34.80	2.45	3.85	0.88
ROYAT	5.84	12.35	65.33	35.8	39.70	3.17	5.05	1.11

3.4.3. Manejo de cultivo

a) *Superficie foliar*: La relación superficie foliar/peso de las bayas, expresado en cm²/gr de vendimia, óptima para la coloración de la baya se sitúa entre 8 y 16, aunque otros estudios lo restringen a un intervalo situado entre 7 y 10. Más allá de este valor no se optimiza esta coloración, aunque tampoco la disminuye (28).

Comportamiento prepoda y normal. Año 1994. (45)										
Variedad	P kg/c	%vol	AT g/L	IFC	DO 280	Ant %GR	Cat %GR	DO 420	DO 520	DO 620
CS Prep	6.11	11.9	68.7	41.9	39.05			3.49	6.81	1.01
CS R	2.34	13.5	53.3	47.4	48.00	175	139	4.28	7.19	1.43
T Prep	12.5	8.55	86.6	32.0	28.15			1.14	1.99	0.26
T R	4.16	12.9	62.7	59.0	53.20	185	234	3.59	5.73	1.20
T G	4.60	11.5	74.6	46.3	43.35			2.28	3.74	0.67
M Prep.	6.95	10.9	82.0	41.3	38.50			3.21	7.01	0.79
M R	3.91	13.4	60.7	56.0	54.80	222	196	5.00	10.21	1.46
M G	3.40	13.0	80.7	53.3	51.45			5.05	10.42	1.46
G Prep	8.13	13.1	66.7	25.4	27.10			1.73	2.97	0.52
G R	6.03	14.1	55.3	34.6	33.60	100	100	1.69	2.88	0.44
G G	4.48	14.1	58.7	34.4	36.50			2.52	4.36	0.90
Mll Prep	5.55	9.00	72.0	24.8	26.80			1.89	4.06	0.41
Mll R	3.65	12.5	64.7	43.4	44.00	160	86	4.44	9.45	1.30
Mll G	3.01	11.3	70.7	34.3	38.00			3.43	7.61	0.86
Cñ Prep	10.8	9.10	88.7	22.1	22.30			1.42	2.63	0.30
Cñ R	6.70	10.6	62.0	30.7	26.00	102	88	1.94	3.80	0.44
Cñ G	6.20	10.6	74.0	25.9	25.80			1.91	3.79	0.43

El defoliado parcial aumenta la concentración de antocianos y el efecto tiende a ser mayor cuanto más tarde se realice. La mayor concentración ocurre cuando ésta se realiza durante el envero (13). Esta actuación, en las hojas entorno al racimo, será tanto más necesaria cuando existan problemas por sombreado del racimo, en variedades con poco color y en regiones de alta humedad relativa. La defoliación actúa incentivando no sólo la actividad fotosintética de las hojas restantes (las más jóvenes y más eficientes) sino también incrementando la actividad PAL. El efecto de la defoliación sobre el tamaño de la baya sólo se percibe con defoliaciones superiores al 66%.

b) Despunte: El despunte puede actuar en contra del efecto de la defoliación a nivel de racimos, porque reduce las hojas más activas cuando la cepa entra en fases vegetativas más avanzadas. Así en variedades tintas (Cabernet Sauvignon y Merlot en el Medoc) un despuntado de 30 cms, reduce la síntesis de antocianos en un 10-15% (29).

c) *Aclareo de racimos*: Sobre viñas con riesgos de exceso de producción (suelos fértiles, buena capacidad de retención de agua o con aportación excesiva de agua) el aclareo de racimos puede producir una mejor maduración y consecuentemente más cantidad de fenoles y de antocianos en particular.

Comportamiento de las variedades tintas con aclareo del 50 de racimos en cuajado (T) y envero (M, G, Mll, Cñ). Año 1994. (46)								
Variedad	P, kg/c	% vol	AT g/L t	IFC	DO 280	DO 420	DO 520	DO 620
T N	4.16	12.9	62.6	59.0	53.20	3.590	5.73	1.20
T A	3.06	13.4	64.0	53.9	51.30	3.480	5.35	1.10
M N	3.91	13.4	60.6	56.0	54.80	5.000	10.2	1.46
M A	2.03	13.4	77.3	53.5	53.60	5.050	10.4	1.46
G N	6.03	14.1	55.3	34.6	33.60	1.69	2.88	0.44
G A	3.84	14.2	59.3	30.5	33.5	2.04	3.36	0.60
Mll N	3.65	12.5	64.6	43.4	44.00	4.44	9.45	1.30
Mll A	2.15	13.0	75.3	36.9	47.90	4.98	10.9	1.42
Cñ N	6.7	10.6	62.0	30.7	26.00	1.94	3.80	0.44
Cñ A	4.6	11.8	84.6	27.8	28.90	2.43	4.66	0.60

T: Tempranillo; M: Merlot; G: Garnacha; Mll: Monastrell; Cñ: Mazuela

Incidencia del aclareo sobre el contenido de materias fenólicas en Mazuelo (31)				
		Testimonio	Aclareo cuajado	Aclareo envero
Año 1992				
Mosto	Antocianos (mg/g)	0.99	1.19	1.25
	Polifenoles (mg/g)	21.4	24.6	21.4
Vino	Antocianos (mg/L)	108	178	221
	Indice Folin-Ci.	9.4	11.7	13.5
Año 1993				
Mosto	Antocianos (mg/g)	0.74	1.21	0.88
	Polifenoles (mg/g)	20.8	23.6	23.2
Vino	Antocianos (mg/L)	245	262	271
	Indice Folin-Cioc.	15.6	17.8	16.9

3.5. POTENCIAL HÍDRICO EN EL SUELO

El potencial hídrico del suelo determina también el crecimiento, la pro-teosíntesis y el equilibrio hormonal, es decir la vegetación de la planta. Un exceso provoca un retardo en la maduración, un aumento de la producción y acidez, una reducción de antocianos o color. Una deficiencia excesiva puede inducir una falta de maduración. Diversos trabajos han puesto de manifiesto que un stress hídrico prematuro aumenta la prolina y baja el málico, mientras que si se produce al final del ciclo vegetativo, aumentan los fenoles de la película y los antocianos en particular.

Diferentes resultados demuestran que las variedades más productivas decaen fuertemente cuando las reservas hídricas son elevadas; en ese sentido la variedad Cabernet Sauvignon es menos sensible que otras como Mazuela, Garnacha, Trepát, etc.

Un limitado aporte o existencias de agua en el suelo puede resultar en una baya más pequeña, pero más rica en antocianos y taninos (14, 15). Sin embargo un exceso de sequía puede producir una deficiente maduración, tanto de la piel como de la pulpa.

Comportamiento de la variedad Cabernet Sauvignon con diferentes dosis de riego. (16)			
	Testimonio	Per. I: 66% ETP	Per.I : 33 % ETP
		Per.II: 33 % ETP	Per.II: 17 % ETP
Agua consumida	1096	453	296
Peso baya (g)	1.59	1.34	0.96
Antocianos (mg/baya)	2.55	3.18	5.47
Antocianos (mg/mL mosto)	2.05	3.18	5.47
DO 520 nm	24.5	30.2	33

Per.I: Periodo hasta julio; Per.II: Periodo hasta vendimia

3.6. FERTILIDAD DEL SUELO Y ABONADO

En los climas cálidos y situaciones semiáridas, la influencia del suelo en la calidad del vino, tanto en el aroma como en el gusto, es más consecuencia de la profundidad, de la capacidad de retención de agua y del drenaje, mas que por la composición mineral del mismo. Esta última puede tener efecto en el contenido mineral del vino (32).

Respecto al abonado, un aporte generoso en nitrógeno puede provocar un retraso en la maduración que puede conducir a una reducción del contenido de antocianos en la baya en un 20 ó 30%, y consecuentemente un menor color en el vino. Por su parte, un elevado contenido del potasio en el mosto, puede producir vinos tintos con poco color.

3.7. REGULADORES DE CRECIMIENTO

Las aplicaciones de reguladores de crecimiento, tienen unas repercusiones que van en función del tipo de producto que se trate:

a) Las aplicaciones de etefon (producto utilizado en el aclareo químico que libera etileno) inducen una aceleración de la madurez, aumento del color y reduce el desarrollo vegetativo; sin embargo, estos efectos dependen sobre del tiempo, dosis de aplicación (300-1000 ppm) variedad y localización (aplicar también en hojas y no sólo en racimo). El tratamiento con etefon puede producir también variaciones en la composición relativa de los diferentes tipos de antocianos, disminuyéndolos o bien aumentándolos (18, 19, 20, 21).

b) El tratamiento con ácido abscísico (1000 ppm a 3-4 días después del envero) puede proporcionar un significativo aumento del contenido de antocianos poco tiempo después de la aplicación (2-3 semanas). Este aumento va acompañado de un aumento de azúcares en la piel.

3.8. SANIDAD DE LA VENDIMIA Y MATERIAL VEGETAL

3.8.1. Sanidad de la vendimia

La *Botrytis cinerea* produce una oxidasa con actividad antocianasa, lo que conduce a una destrucción parcial de los antocianos en la uva y en los vinos producidos con uvas infectadas (17). Sin embargo, la acción de la *Botrytis* conduce a una mayor concentración de los polifenoles oxidables y laccasa, lo cual produce un aumento en las variedades blancas del color, deteriorándolo cualitativamente.

Concentración de fenoles (Índice de Fenoles, DO280 nm) a diferentes ataques de Botrytis (17)		
Grado de infectación	Variedad Trebbiano (B)	Variedad Bonarda (N)
0 %	7.5	17 - 22
15 %	5.8 - 6.3	13 - 17
30 %	5.7 - 4.8	7 - 19

3.8.2. Sanidad del material vegetal

Las virosis más comunes afectan al contenido en materias fenólicas. Entre ellas destacan por su incidencia las del complejo del enrollado y de otras afecciones de madera.

Contenido en fenoles por infección de virus (mg/kg baya) (33, 34)				
	Virus GLRIII y GVA (*)	No virus (*)	Virus GFLV y GFkV (**)	No virus (**)
Antocianos,	968	1270	1011	1198
Flavonoides totales	--	--	1428	1602

(*) Según 33; (**) Según 34

3.9. TÉCNICA DE CULTIVO

Cualquier tratamiento que sirva para disminuir el vigor de las plantas, como por ejemplo la implantación de una capa herbosa o acolchado, en las interlíneas de la viña, conduce a un aumento de los azúcares y comporta un aumento de los antocianos:

Comportamiento de la vendimia en una parcela de Cabernet sauvignon con capa herbosa (festuca). (35)		
	Desherbado químico (100 % superf.)	Capa de festuca (50 % superf.)
Rendimiento en Hl/ha	87	76
Sucres g/L	147	159
Índice polifenoles totales	23.1	27.3
Antocianos mg/100g bayas	110	152

Edad viña: 15 años; Densidad plantación: 2500 cepas/ha

Efecto del acolchado sobre el contenido en polifenoles en una viña de Garnacha. (36)				
	No cultivo		Festuca 100 %	
	1990	1991	1990	1991
Rendimiento, Hl/ha	140	138	73	93
Grado alcohólico	11.5	10.7	13.3	12.3
Intensidad colorante	1.25	2.5	2.5	3.9
Taninos, mg/L	18	29	23	28
Degustación	Menos preferida		Más preferida: mayor riqueza aromática y estructura tánica	

Edad de la viña: 7 años; Marco de plantación: 2.5 x 1.1 m

4. CONCLUSIONES

a) Temperatura:

- Diferencia térmica entre la noche y el día aproximadamente de 10 °C.
- Durante la noche no sobrepasar los 15°C durante la época de maduración.
- Alta luminosidad, aunque evitando que la uva adquiriera altas temperaturas.

b) Suelo y estado nutricional:

- Eliminar los aportes de agua a partir del mes de julio.
- Moderar los aportes de nitrógeno y potasio.

c) Conducción y producción:

- Controlar el vigor de la planta.
- Aumentar la densidad de plantación en el caso de suelos fértiles.
- Buena protección sanitaria.

5. BIBLIOGRAFÍA

1. ROUBELAKIS-ANGELAKIS, K.A. y KLIEWER, W.M., 1986, Am. J. Enol. Vitic., 37, 275.
2. PIRIE, A. J. G., 1977, Thesis, University de Sydney, citado en (3).
3. MAZZA, G y MINIATI, E., 1993. Anthocyanins in Fruits, Vegetables and Grains, CRC Press. Boca Raton.
4. DARNÉ, G., 1988, Connaiss. Vigne Vin, 22, 225.
5. GONZÁLEZ-SAN JOSÉ, M. L. y col., 1990, J. Sci. Food Agric., 51, 337.
6. CRIPPEN, D. D. y MORRISON, J. C., 1986, Am. J. Enol. Vitic., 37, 4.
7. KLIEWER, W. M., 1970, J. Am. Soc. Hortic. Sci., 95, 693.
8. BUTTROSE M. S. y col., 1971. Amer. J. Enol. Vitic., 24,1, 14-16.
9. BARTZ, W., 1977. Phisiol. Vég. 15, 2, 261-277.
10. KLIEWER W. M. y TORRES, R. E., 1972, Am. J. Enol. Vitic., 23, 71.
11. KLIEWER, W. M., 1977, Am. J. Enol. Vitic., 28, 96.
12. WICKS, A. S. y col., 1982, Univ. California, 148.
13. HUNTER, J. J. y col., 1991, Am. J. Enol. Vitic., 42, 13.
14. BOURZEIX, M. y col., 1977, C.R. Acad. Sci., Ser. D., 284, 365.
15. DUTEAU, J. y col., 1981, C.R. Acad. Sci., Ser. C, 292, 965.
16. CHAMPAGNOL, F., 1993, Prog. Agric. Vitic., 110 (1).

17. FREGONI, M. y col., 1986; Bull. de l'OIV, 667-668, 995.
18. JENSEN, F. L. y col., 1975, Am. J. Enol. Vitic., 26, 79.
19. POWERS, J. R. y col, 1980, Am. J. Enol. Vitic., 31, 203.
20. WEAVER, R. J. y MONTGOMERY, R., 1974. Am. J. Enol. Vitic. Vol 25 (1).
21. DUMARTIN, P. BONIFACE, J. C., 1977, Vines et Vins, vol.263.
22. POWERS, J. R. y col. 1980. Am. J. Enol Vitic. 31 (3).
23. MATSUSHIMA, J. y col., 1989, J. Jpn. Soc. Hortc. Sci. 58, 551, Abs.
24. ANDRADES, M. S. y GONZÁLEZ, M. L., 1995, Zubía, 7.
25. ARCHER, E. y STRAUSS H. C, 1991, S. Afr. J. Enol. Vitic. 12 (2), 76.
26. HIDALGO, L. y CANDELA, M. R., 1996, INIA, Ser. Prod. Veg.
27. SMART, R. E. y col., 1989, NZ. Wine Indust. J. 4, 109.
28. JACKSON, D. I., 1986. Am. J. Enol. Vitic. 37, 179, 83.
29. CARBONNEAU, J. y col., 1977, Conn. Vigne Vin, 2.
30. SELLA, J. y col. 1995. Mem. Tèc. 1994-95.
31. GARCÍA-ESCUADERO, E. y col. 1995, Zubía, 7.
32. JACKSON, D. I. y col., 1993, Am. J. Enol. Vitic. 44, 4.
33. GUIDONI, S. y col., 1997. Am. J. Enol. Vitic., 48, 4.
34. WALTER, B., 1997. Prog. Agric. Vitic. 114, 3.
35. MORLAT y col., 1993. EUROVITI, Cahier technique.
36. MOULIS, Y., ROZIER, J. P. EUROVITI, Cahier Technique.
37. GAO, Y. y CAHOON, G. A., 1994, Vitis, 33, 205.
38. GARCÍA- ESCUDERO, E. y col., 1998, Jornadas Tierra de Barros.
39. REVILLA, E. y col., 1996, Am. Chem. Soc., cap. 7, 70.
40. VILLARROYA y col, 1995, Fulls divulgació Saema-INCAVI, 5/95.
41. VILLARROYA y col, 1996, Fulls divulgació Saema-INCAVI, 5/96.
42. VILLARROYA y col, 1997, Fulls divulgació Saema-INCAVI, 1/97.
43. VILLARROYA y col, 1998, Fulls divulgació Saema-INCAVI, 1/98.
44. SELLA, J. y col., 1996, Memòria tècnica INCAVI, ser. Vit. 1994-95.
45. SELLA, J. y col., 1996, Memòria tècnica INCAVI, ser. Vit. 1994-95.
46. SELLA J. y col., 1996, Memòria tècnica INCAVI, ser. Vit. 1994-95.
47. SMART, R. y ROBINSON, M., 1991, Sunligght into Wine. Ed. Winetitles. Aust.

LA CALIDAD DE LOS VINOS TINTOS BAJO LA PERSPECTIVA POLIFENÓLICA

MANUEL RUIZ HERNÁNDEZ

¿Qué busca el consumidor en los vinos?

Bajo la perspectiva actual y para bastantes años, el consumidor quiere:

VINO BLANCO: Ligereza de color, sabor fresco y ausencia de taninos que permitan una impresión retro-palatina suave.

VINO ROSADO: Ligereza de color, tonos vivos, no amarillos y ausencia de aspereza retro-palatina.

VINO TINTO: Para joven: color vivo y ausencia de impresión tanto retro-palatina, como lingual.

Para vino tinto de crianza: color intenso y persistente en el tiempo, con evolución atemperada. Impresión palatina suave y fijación tánica en la lengua.

EN RESUMEN:

Para hacer vino blanco y rosado hay que huir de los polifenoles. Para hacer vino tinto joven o de crianza, todo reside en una política selectiva de polifenoles.

¿Cómo no gusta el vino tinto?:

No gusta decrépito, de color cuero, ácido, áspero ni abrumado por el sabor a roble. No es admisible tampoco un espectro aromático dominado por los esteres.

¿Mucho color?:

Cabe pensar que si el mercado desea mucho color debemos hacer vinos de dichas características y con ello el tema queda resuelto. Pero no resulta tan sencillo. No se resuelve con lograr vinos de mucho color.

LOS COLORES DEL VINO

La responsabilidad del color del vino reside en los polifenoles. Se encuentran fundamentalmente en los hollejos de las uvas. Y son de dos tipos:

Antocianos. De color rojo (solo existen en la uva tinta) que se acumulan en cuantía diversa y en el vino tienden a destruirse por la luz, cationes, enzimas, etc. No afectan al sabor. Y taninos o sus precursores (leucoantocianos y catequinas) hoy conocidos como proantocianidinas que en determinado peso molecular son ásperos y pasan en el tiempo de incoloros a color amarillo intenso. No se destruyen.

ACTITUD

De un modo sencillo podríamos pensar que para hacer un gran vino tinto debemos forzar los antocianos, logrando mucho color y huir de los taninos que son ásperos.

Aunque lográramos una gran cantidad de antocianos en un vino nuevo una crianza incorrecta puede hacer que en tres años se despoje de color y presente el color "cuero" tan odioso para' el consumidor actual.

No debe entenderse así, pues, por mucho color rojo que logremos a partir de gran cantidad de antocianos, veremos que a la larga se destruye este color rojo y el vino toma color "cuero".

Entonces ¿Qué hacer?

Se ha visto que los taninos pueden constituir un andamiaje que sujeten los antocianos y evite su destrucción. Incluso se sabe que mucho tanino protege mucho antociano de la caída y a su vez los antocianos suavizan a los taninos.

OTRO RESUMEN

Hacer vinos tintos de crianza de calidad es realizar:

- Una VITICULTURA que produzca antocianos y taninos.
- Una VINIFICACIÓN que los extraiga.
- Una CRIANZA que los asocie fijando el rojo y suavizando el tanino.

SISTEMA DE MEDIDA

Aunque la cata es fundamental es preciso llegar a unidades claras de logro de calidad objetiva. Es válido para ello el concepto de polimerización. Cuando la crianza ha logrado asociar recíprocamente taninos con antocianos fijándose el color y suavizándose al paladar es que los polifenoles se han polimerizado. Y al polimerizarse son menos reactivos y ya no se, decoloran por el anhídrido sulfuroso. Por lo tanto, el color resistente al SO^2 es un indicio de calidad en los vinos, los precursores de la polimerización son la cantidad de polifenoles formados en viña y extraídos en VINIFICACIÓN.

Casística

Deficiente:

I.-No formación de polifenoles en viña.

II.-Si formación pero no saber extraer en vinificación.

III.-Si formación y buena extracción pero no saber polimerizar.

Perfecta: Se forma en viña, se sabe extraer y se sabe polimerizar.

EN LA VIÑA

Bajo esta perspectiva polifenólica revisamos todos los apartados de producción de uva para "rellenar" las casillas de formulario en lo que conozcamos e incitar a la investigación en lo desconocido.

La variable considerada en cada caso se deriva de Tempranillo a 12-12°5 grados probables, en viñedo de 20 a 30 años y rendimientos por hectárea de 5-6 Tm.

SUELOS

Conocemos que los suelos arcillo-calcáreos de Rioja forman más polifenoles que los aluviales y arcillo-ferrosos. Y que a su vez tienden en mayor medida a formar taninos sobre antocianos.

CLIMA

La humedad en maduración condiciona el adelanto o retraso de la formación de polifenoles en el hollejo.

Una humedad normal en setiembre tiende a facilitar la formación de polifenoles pronto y en equilibrio. Un exceso de lluvia en setiembre forma antocianos pero no taninos.

Una sequía severa en setiembre retarda la formación de antocianos y de taninos que después se forman vertiginosamente con alguna humedad en octubre.

Un exceso de lluvia en octubre lava o diluye los taninos y los antocianos de los hollejos pudiendo resultar, como en 1992, que en uva sana se vendimie con doce grados y los polifenoles correspondan a un nivel de nueve grados.

Por lo tanto, la humedad de maduración es trascendente para la carga polifenólica y el riego, si se autorizara para rendir calidad, habría de condicionarse a previsión meteorológica de 15 días al menos.

Existen dos tipos de maduración polifenólica, AX y AY, en función de la humedad. El técnico debe anticiparse a conocer la trayectoria de cada

cosecha en maduración y conjugarlo con previsiones meteorológicas. Los estudios de maduración no deben basarse en cronología sino en equilibrio-desequilibrio en la uva, por lo tanto, el eje horizontal no debe expresar fechas sino grados probables.

VINÍFERAS

Es conocido que las viníferas tienen diferente capacidad para acumular en maduración antocianos, taninos y un componente herbáceo eventual.

Por ejemplo, en Rioja, el orden de formación y acumulación de polifenoles es de más a menos: Graciano, Tempranillo, Mazuelo y Garnacha.

Sabemos igualmente que hay un componente de tirosinasa variable por Viníferas que en orden de más a menos es: Garnacha, Graciano, Tempranillo y Mazuelo.

Y este factor condiciona el corte, transporte y sulfitado de la uva como factor de deterioro polifenólico.

La constitución del hollejo en general consta de tres capas que desde la pulpa al exterior son: Interna: Antocianos. Media: Taninos. Externa: Película inerte.

Si entre los dedos cogemos una baya de uva tinta y oprimimos, se rasga el hollejo y caen gotas de mosto. Si oprimimos más cae la pulpa globosa con las semillas. Y nos queda el hollejo entre los dedos. Este hollejo mantiene aún un débil tapizado interior de pulpa. Si arañamos reiteradamente desde el interior un hollejo de uva tinta apreciaremos que se desprende en primer momento masa de pulpa. Si proseguimos arañando extraemos los antocianos. Después, prosiguiendo arañando, separamos los taninos y finalmente nos queda ya indestructible la película incolora.

Arañar o erosionar con una cuchilla un hollejo es igual que mantener el sombrero flotante y remontar periódicamente. El removido del remontado en el proceso fermentativo es igual que arañar el hollejo desde dentro.

Existe también un estrato de sabor a hierba en algunas variedades. Este estrato existe de más a menos en orden: Garnacha, Graciano, Mazuelo y Tempranillo.

Por lo tanto, el intento de extraer todo del hollejo supone extraer también un sabor de hierba.

Las viníferas se diferencian por la intensidad de los estratos y por la eventualidad del estrato herbáceo, pero tienen idéntica constitución dispositiva aunque la nitidez de estratos es diferente siendo difícil de distinguir en algunas como Tempranillo en la que erosionando el hollejo siempre suelta antocianos hasta en la proximidad de la película.

CULTIVO

La productividad por hectárea tiene incidencia clara en la acumulación de polifenoles en el hollejo. Hasta cinco toneladas por hectárea se forman antocianos y taninos en equilibrio. Superando seis toneladas por hectárea los antocianos ascienden en relación con los taninos.

A altos rendimientos los antocianos decaen lentamente pero desaparecen los taninos o no se forman y sí se acumulan sabores herbáceos.

Los abonados: Desconocido efecto sobre polifenoles.

La poda: A través de insolación, desconocido su efecto ante polifenoles.

Los tratamientos fitosanitarios: Desconocido efecto ante acumulación de polifenoles.

MADURACIÓN

Manifiesto efecto en acumulación de antocianos y de taninos, incluso llegados los 12^{os} grados probables se forman en la uva ya polímeros.

EN LA VINIFICACIÓN

Suele entenderse o confundirse vinificación con el proceso fermentativo. Ciertamente, es trascendente el proceso microbiano pero es una seguridad técnica no eventual, sin embargo el proceso extractor del color es contingente. Puede hacerse o no y puede ser eficaz o un desastre. Es, por contingente, lo importante.

LA DURACIÓN

Si como hemos expuesto la extracción del color se desarrolla por erosión ejercida por el lavado de los remontados y en sentido pulpa a película y existe estratificación o separación de antocianos y de taninos, lógicamente, con poco tiempo, saldrán antocianos y prolongando la maceración se extraerán también taninos.

De un modo simple y suponiendo para estas afirmaciones los depósitos de acero inoxidable de 300 Hls con 250 Hls de "pasta" con relación diámetro/altura 1/2 a 1/3 y remontado diario de su volumen, podemos suponer que a tres días del proceso se han extraído el 90% de los antocianos y solo el 10% de los taninos y a los diez días, concluida la fermentación, la extracción de antocianos es del 95% y la de taninos del 40%.

Si deseamos hacer un vino joven donde interesa el color vivo aunque no perdure más de tres años, basta descubar en dulce al cuarto día y conseguimos color y huimos de la aspereza de los taninos.

Si deseamos un vino de crianza corta en el que nos interese sostener el color de tono rojo más de tres años, habremos de descubar al décimo día, al concluir la fermentación para lograr antocianos que puedan apoyarse en taninos. Pero si deseamos una crianza muy larga no nos basta ese tanino y habremos de prolongar la maceración con remontados hasta diez días más después de concluida la fermentación, alcanzándose el 95% de los antocianos y el 80% de los taninos. Si la uva tiene estrato herbáceo saldrá también. Maceraciones tan largas por razón de los taninos intensos son imputables en dos años pero la crianza los torna suaves.

LA TEMPERATURA

El flujo de polifenoles es facilitado con temperatura alta. Por encima de 32°C pueden manifestarse problemas microbianos, por ello es aconsejable alcanzar este nivel térmico.

Los antocianos pueden fluir bien a temperatura inferior pero no los taninos.

LA ALTURA DEL DEPÓSITO

Se facilita la extracción polifenólica con disposición de altura reducida con respecto al diámetro.

LOS REMONTADOS

De un modo claro facilitan la extracción.

EL ESTRUJADO

El sistema de rotura variable desde desgranado a estrujado centrífugo (brutal) facilitan la simplificación del hollejo y por ello en principio cuanto menor espesor conserve la uva rota mejor cederá antocianos y taninos.

La respuesta puede ser más complicada. Hemos comprobado que las bayas desgranadas, por lo tanto con fuerte cantidad de pulpa adherida, pueden sufrir por influjo del CO² un efecto de maceración carbónica que haga fluir fácilmente los polifenoles al torrente posterior de remontado.

LA CRIANZA

La moderna enología pretende de la crianza lograr fijar el color rojo, si no como tal, sí como sus derivaciones "teja" o "castaño".

Para ello los antocianos logrados han de polimerizarse con los taninos, de modo que el color rojo de los antocianos se perpetúe y los taninos pierdan aspereza.

Esto se logra con incidencia del oxígeno del aire. Por lo tanto, la crianza es una política cuidadosamente calibrada de la oxidación. Si es corta el vino queda reducido, pierde color rojo y persiste áspero. Si es fuerte el vino se enrancia o se avinagra.

ROBLE

Evidentemente tan solo el roble nuevo permite microoxigenación, por lo tanto en las barricas de más de diez años es improbable su efecto reactor en la crianza.

Dudamos de la idea generalizada de la microoxigenación a través del espesor de la duela.

Entendemos que la invasión de los haces vasculares huecos, como la contracción y dilatación de la juntura, juegan un papel de oxigenación superior al espesor.

Igualmente el vino no cierra los poros interiores del roble sino la suciedad optura los poros, exteriores, por lo tanto el lijado exterior puede regenerar las barricas ante el poder de microoxigenación, aunque lógicamente no regenera las cesiones de hidrólisis de lignina y taninos de la madera.

LOS TRASIEGOS

Habrà de preguntarse el enólogo, en función de la polimerización creciente, si interesa realizar los trasiegos con o sin aireación.

El SO² en la barrica

El anhídrido sulfuroso tiene un efecto reductor captando oxígeno para formar anión sulfúrico. Un exceso de gas SO² en la barrica, más de 35 ppm de fracción libre, inhibe la microoxigenación y por lo tanto la crianza o polimerización fenólica.

CLARIFICACIONES

Las clarificaciones tradicionales se basan en el poder floculante de los compuestos fenólicos ante las albúminas. Por lo tanto, parte de los compuestos fenólicos se eluden en el flóculo. No es lógico luchar por formar polifenoles en la viña, luchar por extraerlos en VINIFICACIÓN y después retirarlos al clarificar pues son los precursores de los polímeros de la crianza. Por ello, la

clarificación debe reducirse al mínimo imprescindible. Y determinar cualitativamente albúmina y dosis para cada vino, antes en laboratorio.

FILTRACIÓN

Igualmente la filtración debe reducirse a la mínima operación e imprescindible ¿De qué sirve formar los polímeros fenólicos si después los dejamos en placas, diatomeas o membranas? También el laboratorio determinará la filtración adecuada para cada embotellado.

TEMPERATURA

Si la crianza es polimerización, la temperatura relativamente alta lo favorecerá. Por lo que puede interesar una nave de barricas a más de 15°C en alguna época para polimerizar. Pero como se precisa oxígeno puede interesar el enfriamiento que contraiga el vino para que aspire de los poros y en frío disuelva oxígeno. Por todo ello debe ser sometida a revisión la idea de mantener las barricas a una temperatura poco variable. Acaso interese someter a ciclo natural atenuado de frío en invierno y calor en verano. En vez de mantener siempre a 14°C buscar cambios naturales desde 10°C a 18°C.

Con respecto a la temperatura de las botellas o botellero hemos de reconocer que la polimerización fenólica que se pretende en la barrica no se detiene al embotellar el vino y si el botellero alcanza y perdura a más de 20°C la polimerización prosigue y aumenta el peso molecular de esos polímeros llegando a precipitar en las botellas.

CONCLUSIÓN

El consumidor actual requiere en vinos tintos de calidad una estructura de polifenoles concreta.

Se ha argumentado una concepción total vitivinícola bajo esta perspectiva y las bases de argumentación se han derivado de estudios en Rioja pero son válidas para cualquier zona vitivinícola, dándole contenido regional a cada sector pero manteniendo la armonía del razonamiento.

Quedan aún sin contenido conocido las técnicas de cultivo de la viña como modificante de los polifenoles en la uva.

Es materia importante de investigación, a la que dedicamos ahora trabajo e invitamos a otros estudiosos lo siguiente:

- "Incidencia de las fórmulas de abonado en la constitución de los hollejos de la uva tinta".

- "Incidencia de los tratamientos fitosanitarios de la uva en la acumulación de taninos y de antocianos".
- "Insolación de los racimos y acumulación de polifenoles".
- "Portainjertos y formación de polifenoles".

VALORACIÓN DE LA UVA EN VIÑA

Proponemos el compromiso en viña, antes de vendimia, en base a la relación grado a peso de uva media.

MÉTODO

En el curso de la semana anterior a la vendimia se toman en la viña cien bayas de 50 cepas distanciadas y de dos racimos de cada cepa. Se envasan en frasco con tapón roscado y se pesan las cien bayas. El peso dividido por cien da el peso medio por baya. Después se someten a presión, estrujando y se determina el contenido azucarado como expresión de alcohol probable en %. El cociente entre este alcohol probable y el peso medio de la baya da un índice de bondad.

INTERPRETACIÓN

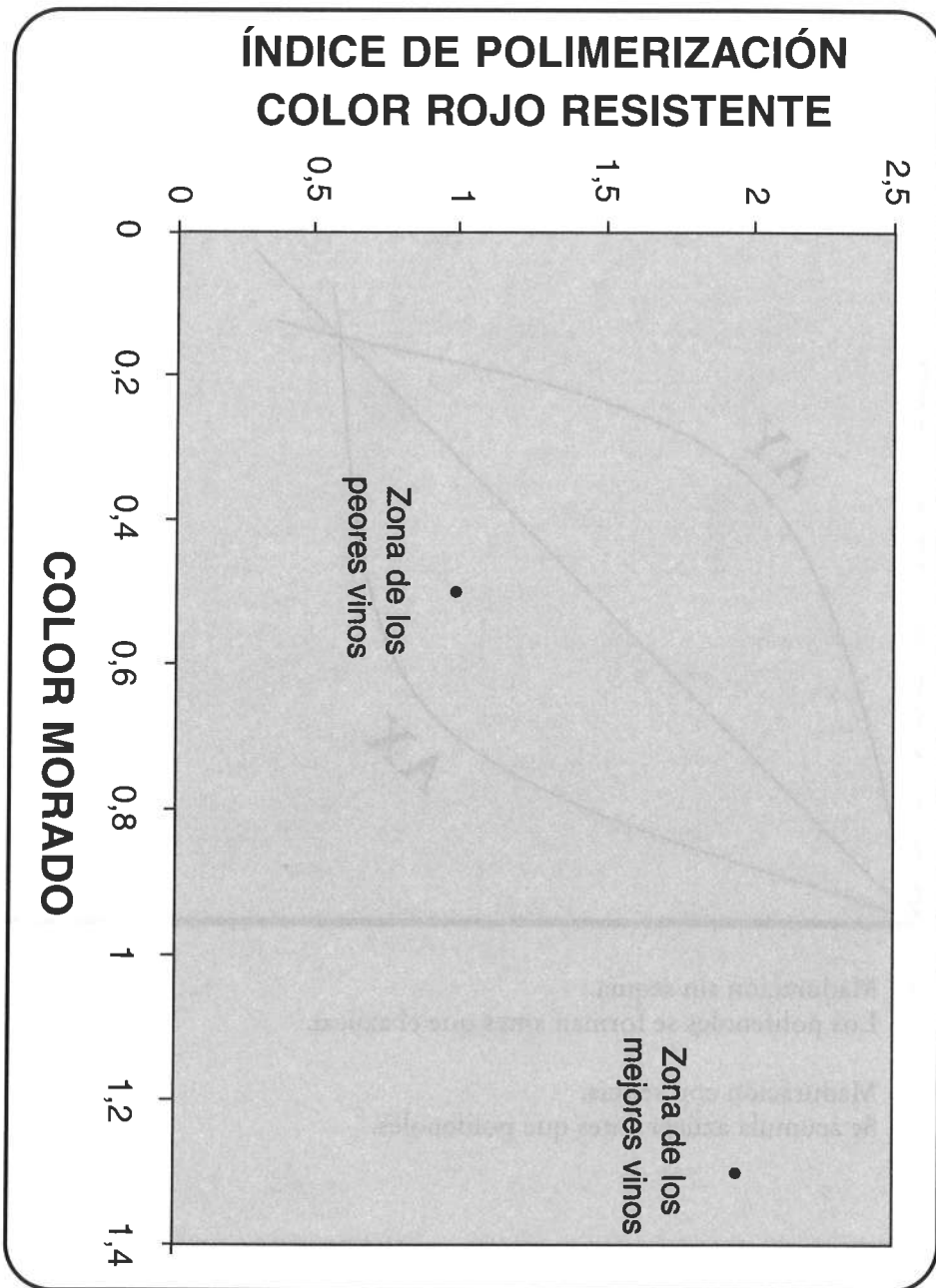
Valores superiores a 6, como ocurrió fácilmente en 1994, cuando la uva era de 12°7 de A.P. y peso medio de 1.6 gramos, suponen más de siete. Por el contrario, algunas bayas de 1992 y de 1998 que han sufrido fuertes lluvias llegaron a crecer tanto que arrojaban un valor A.P. próximo a 12°5, pero un peso de 3 gramos por baya. Esto arroja un índice de bondad próximo a 4, lo cual solo permite elaborar vino joven o rosado.

CONCLUSIONES

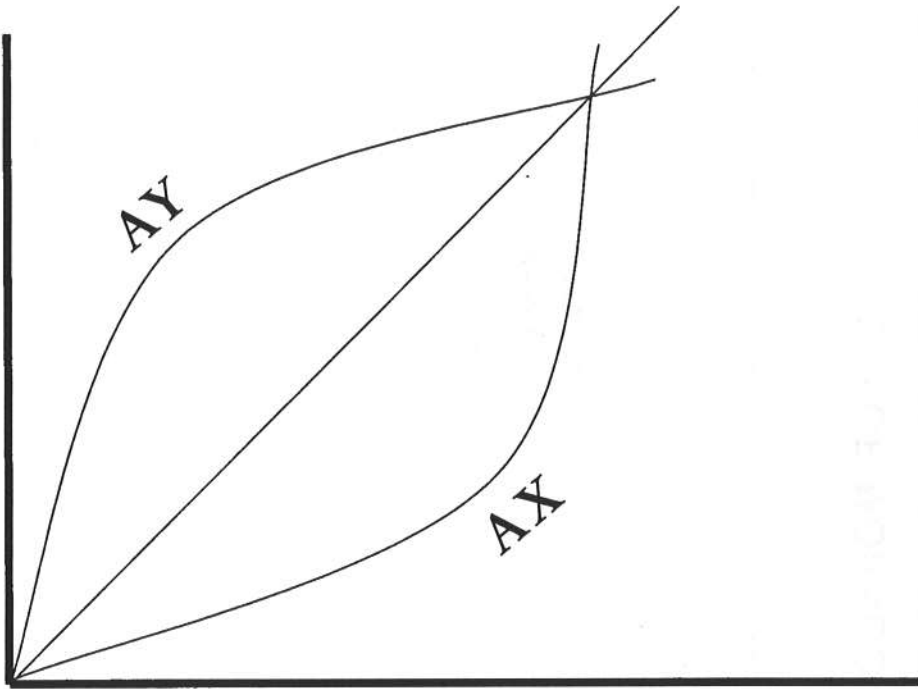
La calidad de la uva para vinos tintos puede medirse mediante un índice que expresa con carácter precursor la calidad del futuro vino. Este índice se basa en la relación de acumulación de color con respecto a la graduación glucométrica. Para ello se divide el grado glucométrico entre el peso medio de la baya y el resultado se interpreta:

- Valor > 6,5 Excelente
- 5.5 < Valor < 6.5 Muy buena
- 4.5 < Valor < 5.5 Buena
- Valor < 4.5 Deficiente

Viña	1994	1995	1996	1997
1	6.4	5.6	5.9	6.3
3	5.6	5.3	6.8	6.1
4	7.8	5.6	6.5	5.6
6	8.7	5.7	5.9	4.8
7	6.3	6.5	5.8	5.4
8	5.7	5.6	6.0	4.9
10	6.2	4.6	6.4	7.1
11	7.4	5.9	6.0	6.2
13	6.8	4.7	5.7	3.9
15	6.7	5.0	4.9	5.9
17	6.2	5.7	5.0	4.9
20	5.4	5.4	5.9	7.5
24	9.5	5.9	5.1	4.9
26	7.1	6.2	5.3	4.1
28	7.1	6.1	5.5	4.5
30	7.0	5.7	5.1	4.2
33	9.0	6.4	6.0	4.6
35	--	7.3	5.7	5.1
36	6.5	6.1	5.0	4.3



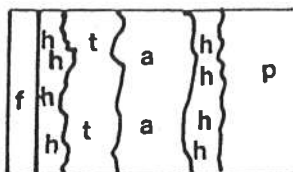
MODELOS DE MADURACIÓN
Y. IPT
X. AZÚCAR



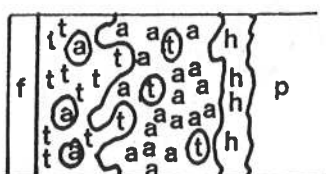
- AY. Maduración sin sequía.
Los polifenoles se forman antes que el azúcar.
- AX. Maduración con sequía.
Se acumula azúcar antes que polifenoles.

EL HOLLEJO EN LAS VARIEDADES TINTAS DE RIOJA

GARNACHO



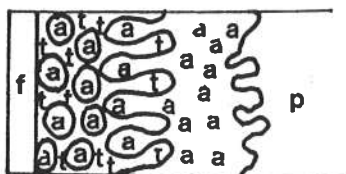
GRACIANO



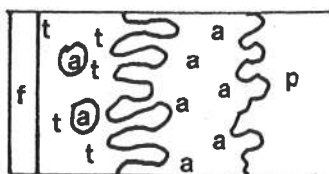
MAZUELO



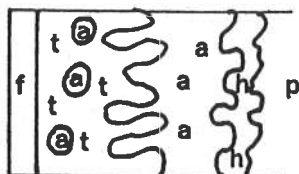
TEMPRANILLO



TEMPRANILLO
"PELUDO"

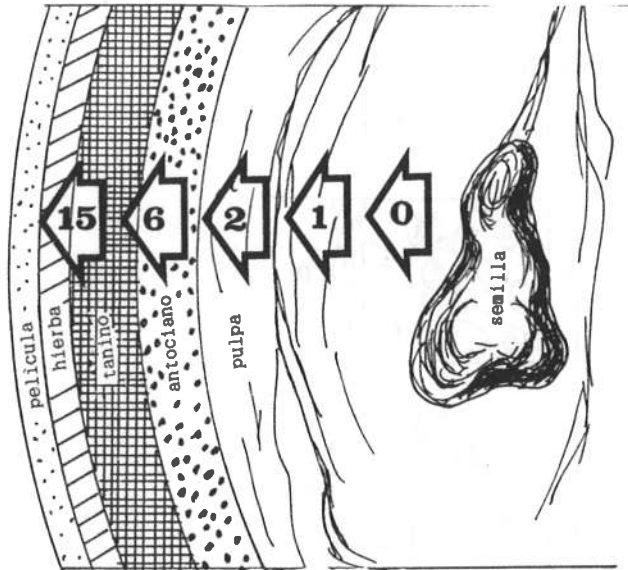


TEMPRANILLO
"VERDE"



P. pulpa
a. antocianos
t. taninos
h. sabor a hierba
f. película exterior

TIEMPO DE ACCESO EN DÍAS DEL LÍQUIDO A LOS ESTRATOS DEL HOLLEJO
EN VINIFICACIÓN EN TINTO CON UN REMONTADO DIARIO



ECONOMÍA

MERCADOS EXTERIORES DEL VINO ESPAÑOL FRENTE AL ACTUAL MILENIO

PALOMA ESCORIHUELA BUENO

Los vinos españoles se enfrentan al salir al exterior a unos mercados maduros en los que o está bajando el consumo (caso de los países productores) o está subiendo a unas tasas muy bajas (caso de los no productores).

En esta tendencia a un menor consumo están influyendo poderosamente dos factores: El primero, la creciente preocupación en los países desarrollados por la forma física, la salud. El segundo la intensificación de las campañas antialcohólicas, tanto estatales como de asociaciones privadas, que tratan indiscriminadamente al vino respecto a las bebidas espirituosas de alta graduación.

Profundizando en el análisis se puede ver que esta situación, que desde un punto de vista cualitativo es bastante negativa, no lo es tanto dado que se están produciendo cambios cualitativos en el consumo que auguran un futuro prometedor para los productores de vinos de calidad. Los consumidores en todos los mercados desarrollados están consumiendo vino de mayor calidad. Compran menos volumen de vino pero no reducen su gasto en este producto. Esta tendencia es muy importante y se intensificará a medida que siga creciendo el poder adquisitivo de los consumidores europeos, americanos, japoneses y de otros países con fuerte crecimiento.

La empresa vinícola española se encuentra al salir al exterior con una creciente concentración de la distribución en cada vez menos empresas con un mayor volumen de negocio y unas posiciones de prepotencia en las negociaciones con sus proveedores. Lo anterior es especialmente acusado en los países, la mayoría por otra parte, en los que se venden vinos en los canales de alimentación.

¿Cómo está la oferta de otros países? ¿Qué pasa con nuestra competencia? Por un lado, a nuestra tradicional competencia –Francia, Italia, Alemania y Portugal– se unen hoy los llamados países nuevos productores como California,

Australia y Chile, con unos vinos muy competitivos en precio y adaptados a la moda actual de los varietales. Además, países como Bulgaria están inundando mercados como el británico y alemán con vinos muy baratos, y otros antiguos países del Este están preparando su salida a los mercados exteriores.

Por otro lado, la oferta competidora de nuestros vinos se está concentrando y un número cada vez más pequeño de firmas controlan un alto porcentaje de las marcas más vendidas en este ámbito internacional. Estas grandes marcas invierten fuertes presupuestos en publicidad y promoción, y empiezan a tener en algunos casos control de su propia distribución.

Frente a este contexto exterior, la empresa vinícola española en general presenta las siguientes características:

- Dimensión mediana.
- Carencia de marcas consolidadas internacionalmente.
- Poco control de su distribución exterior.
- Pérdida de competitividad debido a los costes crecientes de la materia prima y oscilaciones del tipo de cambio del euro.
- Producto no siempre adaptado a lo que los mercados exteriores demandan.
- Falta de imagen o imagen irregular por el tipo de producto que exportaba en el pasado.

Las firmas vinícolas que quieran lograr una implantación exterior duradera deberían tener en cuenta entre otros, los siguientes aspectos:

- Competir con el producto adecuado para los segmentos de mercado que presenten oportunidades.
- Tener muy en cuenta sus estructuras de costes a la hora de establecer precios, de forma que se obtengan márgenes suficientes que permitan invertir en promoción y cubran posibles oscilaciones del tipo de cambio y del precio de la materia prima.
- Tomar medidas para, mediante la formación de Consorcios de Exportación u otras, alcanzar una dimensión mayor que permita competir con marcas fuertes y gamas completas de productos.
- Lograr un mayor control de la distribución mediante el establecimiento de filiales propias o en asociación con firmas ya existentes.

El mercado mundial de vinos es un mercado maduro en el que para ganar cuotas significativas nuestros competidores tienen que perderlas. Para lograrlo hay que hacerlo mejor que ellos y esto, afortunadamente para nuestro sector, es algo que ya está empezando a ocurrir y cada día mayor número de nuestras empresas vinícolas obtienen el reconocimiento internacional.

El ICEX colabora con numerosos sectores del vino en la realización de planes sectoriales de promoción en el exterior. Con cada sector se comprometen acciones a tres años consensuando los objetivos y estrategias a lo largo de ese período. Las Oficinas Comerciales y Centros de Promoción de Vinos desarrollan esas estrategias en destino.

Mientras que hace unos años se realizaban actividades con 4 ó 5 sectores, actualmente se colabora con los sectores de Cava, Jerez, Brandy de Jerez, Mancha, Montilla, Navarra, Valdepeñas, Rias Baixas, Ribera del Duero, Rioja, Rueda, Bierzo, Canarias y Somontano.

Las campañas de promoción se centran fundamentalmente en la realización de actividades de relaciones públicas, elaboración de material de promoción y difusión, campañas de comunicación y publicidad y misiones comerciales, siendo el objetivo último global, además de incrementar las ventas de vinos de estos sectores, el posicionamiento sólido de nuestros vinos en el segmento medio-alto de vinos de calidad a nivel mundial.

EL MERCADO MUNDIAL DE VINOS

- El "tráfico" vinícola mundial está dominado por los países europeos (80% del comercio global de vinos).
- Francia e Italia ocupan posiciones de liderazgo:
 - Francia por vinos de calidad.
 - Italia por vinos de mesa.
- Entre los "nuevos exportadores" las exportaciones de Australia, Chile y USA han experimentado un gran ascenso, situándose entre los 10 primeros países exportadores de vinos. No solamente exportan a Europa, sino también a países vecinos.
- Durante la última década, los exportadores europeos han incrementado su cuota de mercado en el sector vinícola, pasando del 66% al 85%.
- En este mismo periodo el valor del mercado ha aumentado un 65%.
- Alemania es el único país europeo que ha perdido cuota.
- En la última década, los antiguos países del Este: PECOS, han perdido cuota de mercado desde 12,9% a 2,6% (consecuencia del colapso de los mercados vecinos).
- Estados Unidos y Australia han aumentado considerablemente su cuota.
- Francia:
 - Segundo exportador de vinos mundial por volumen.
 - Primer exportador por valor.
 - Cuota: 47% del valor de las exportaciones a nivel mundial.

Del valor total de las exportaciones el 30% corresponde al "champagne".

El precio medio de exportación de los vinos franceses es del 2,50 \$/l (excluido el champagne).

Los vinos más caros se envían a USA, Suiza, Italia y Japón.

Los vinos más baratos a Holanda, Dinamarca y Canadá.

- Italia:
 - Primer exportador mundial de vinos por volumen (cuota 28%).
 - Precio medio: US\$ 1,06 l.
 - Sus exportaciones se resistieron a principios de los 80 (como consecuencia del escándalo del metanol).
 - El 80% de las exportaciones de vino italiano se dirigen a Alemania, USA, Reino Unido y Francia.
 - Los vinos más caros se exportan a USA.
 - Los más baratos se exportan a Francia (en donde se hacen mezclas).
 - Las importaciones se concentran en Reino Unido, Alemania (n.º 1 en volumen) y USA (n.º 1 en valor).
- El comercio vinícola se ve influenciado por las políticas gubernamentales respecto a:
 - Impuestos internos al consumo o IVA.
 - Derechos arancelarios sobre las importaciones.
 - Barreras comerciales de carácter no arancelario (restricciones técnicas, administrativas, etc.).
- Preocupación por la incidencia del consumo de alcohol sobre la salud.

CONSUMO

- Descenso del consumo mundial a partir de 1984.
- Incremento del consumo en países no productores.
- Disminución del consumo en países productores.
- Incremento del consumo de vinos de calidad.
- Los factores que influyen en las pautas de consumo son:
 - Precio
 - Nivel de renta de los consumidores
 - Origen
 - Sustitutos
 - Hábitos nacionales de consumo de bebidas
 - Clases de consumidores
 - Salud
 - Ocasiones de beber

- Precios:

Tras un período de estabilidad a nivel mundial, entre 1980 y 1986, el precio medio de exportación de los vinos ha experimentado un aumento constante a lo largo de los últimos 10 años.

PERSPECTIVAS Y ESTRATEGIAS

- Las tendencias del mercado vinícola mundial inciden en la empresa y se pueden resumir en:
 - Descenso del consumo mundial de vino.
 - Mejora global de las calidades, pues existe una creciente demanda de los vinos de calidad.
 - Nuevos desafíos para los vinos tradicionales como consecuencia de nuevas iniciativas de comercialización tales como variedades y marcas.
 - Competencia Internacional creciente.
 - Concentración sectorial.
 - Contratación de la distribución.
- Las empresas deben reflexionar ante ciertas cuestiones:
 - ¿Cuál va a ser el consumidor objetivo?.
 - ¿Cuáles sus necesidades?.
 - ¿Cómo debe organizarse para responder a las necesidades del cliente?.
 - ¿A qué mercado dirigirse?.
 - ¿Qué características tiene ese mercado?, ¿está en declive?, ¿saturado?, ¿en fase de estabilización?, ¿en desarrollo?.
 - ¿Cuál es la ventaja competitiva de la empresa? ¿Qué es lo que la "diferencia"?.
 - ¿En qué segmento "de calidad" se encuentra?.
 - ¿Quiénes son sus competidores?.
 - ¿Cuál es la estructura de costes?.
- ¿Qué canal de distribución va a atacar?.

POLÍTICAS DE MARCA Y DE DENOMINACIONES DE ORIGEN

POLÍTICA DE MARCA

En Europa, como en todo el mundo, la marca está tomando una importancia muy grande. Hoy en día todas las campañas de publicidad no se conciben solamente para vender un producto sino también para colaborar a la construcción de una marca.

Las "marcas" basan su publicidad en:

- El origen del producto.
- Sus ingredientes.
- Los momentos de consumo.
- Haciendo degustaciones, demostraciones, comparaciones, analogías, símbolos visuales, historias alrededor de ese producto, cine, música, humor, sencillez, sofisticaciones, testimonios de famosos.

POLÍTICA DE DENOMINACIONES

- Las Denominaciones como fenómeno mediterráneo.
- Aceptación en la Unión Europea.
- Reconocimiento de prestigio de las Denominaciones de calidad.
- Importancia de la publicidad genérica y marquista.
- Economías de escala "comerciales" para poder potenciar el carácter histórico (elaboración y comercialización de vinos hace muchos años).
- Posibilidad de garantizar la calidad en origen.
- Posibilidad de potenciar todos los aspectos diferenciadores de esa zona: formas de elaboración, variedades autóctonas, clima, suelo,....
- Posibilidad de garantizar técnicamente en origen la forma de elaboración.
- Competencia entre regiones productoras con Denominación de calidad.
- Posibilidad de vincular toda la producción a la historia, la tradición, la cultura y el arte de una zona geográfica.

ESTRATEGIAS PARA EL FUTURO

- Más interés por la comida y bebida.
- Polarización, es decir, consumir menos pero mejores vinos.
- Más vinos y menos bebidas alcohólicas.
- Interés en diferentes estilos y diferentes tipos de vino.
- Apertura a nuevos elaboradores.
- Fuerte aprecio y reconocimiento para los vinos de calidad clásicos.
- Polarización entre precios altos y precios bajos: desaparición de precios medios.
- Fuerte competencia.
- Más influencias étnicas en la comida y contrastes.
- Incremento del consumo de vinos *per cápita*.

PRINCIPALES PAISES DE EXPORTACIÓN DE VINOS - Millones de pesetas

PAIS	1995		1996		1997		En/ Sept 1998	
	M. Plas	nº orden	M. Plas	Nº orden	M. Plas	Nº orden	M. Plas.	Nº orden
SUECIA	9.3	4	11.1	4	10.4	7	8.6	6
DINAMARCA	7.5	6	8.8	6	10.8	6	8.47	7
EE.UU	8.7	5	9.8	5	12.2	5	9.4	4
REINO UNIDO	20.7	2	25.5	2	29.7	2	19.9	2
BÉLGICA-LUXEMBURGO	2.7	10	2.9	10	3.4	10		
ALEMANIA+A34	23.4	1	28.9	1	35.7	1	29.4	1
FRANCIA	6.4	8	8.4	7	13.1	3	11.1	3
PAISES BAJOS	12.3	3	13.3	3	12.3	4	9.2	5
PORTUGAL	6.5	7	4.2	9	4.2	9	4.5	9
SUIZA	6.2	9	7.1	8	8.1	8	7	8
JAPON							4.5	10
TOTAL PAISES	120.2		141.3		173.5		139.2	
OTROS	0.7		0.9		0.2		0.2	
TOTAL	120.2		141.4		173.5		139.4	

PRINCIPALES PAISES DE EXPORTACIÓN DE VINOS - Millones de pesetas

PAIS	1995		1996		1997		En/ Sept 1998	
	M. Ptas	nº orden	M. Ptas	Nº orden	M. Ptas	Nº orden	M. Ptas.	Nº orden
SUECIA	33,8	7	37,4	6	33,6	9	28,1	10
DINAMARCA	24,3	8	29,1	8	35,5	7	28,2	9
EE.UU	17,4	10	18,8	10				
REINO UNIDO	76,1	3	84,1	3	90,4	3	64,4	4
BÉLGICA-LUXEMBURGO								
ALEMANIA	113,7	1	122,5	1	167,9	2	159,2	2
FRANCIA	74,2	4	92,9	2	180,2	1	164,2	1
PAISES BAJOS	49,6	5	49,4	5	45,2	6	33,7	6
PORTUGAL	88,5	2	56,4	4	61,4	4	74,1	3
SUIZA	34,1	6	30,2	7	35,2	8	28,3	8
COSTA DE MARFIL	17,9	9	22,3	9	22,5	10		
ITALIA					61,1	5	36,5	5
CHINA							29,3	7
TOTAL PAISES	630,9		683,6		954,1		821,5	
OTROS	0,4		0,5		0,5		0,2	
TOTAL	631,3		683,9		954,5		821,7	

SITUACIÓN Y PERSPECTIVAS DEL SECTOR VITIVINÍCOLA EN CASTILLA Y LEÓN

JULIO RUIZ GONZÁLEZ

1. SITUACIÓN

La superficie de viñedo de la Unión Europea (15) es de 3.417.000 Has que ha descendido casi 600.000 Has. desde el año 1987, con una producción media en los años (93-97) de 157.488.000 Hl y un rendimiento de 46 Hl/Ha.

España es la nación que posee más superficie 1.167.000 Has, 34% del total, con una producción media de 25.755.000 Hl, 16% del total y un rendimiento de 22 Hl/Ha que es el más bajo de la U.E.

Los rendimientos de los países productores son los siguientes:

Alemania	85 Hl/Ha
Luxemburgo	118 Hl/Ha
Italia	65 Hl/Ha
Francia	59 Hl/Ha
Grecia	51 Hl/Ha
Austria	41 Hl/Ha
Portugal	27 Hl/Ha

El viñedo comunitario supone el 45% de la superficie mundial y el 60% de la producción, además es el mayor exportador e importador de vino.

En la Campaña 1997/98 los datos de producción de la U.E. son los siguientes:

- v.c.p.r.d.	58.000.000 Hl	36%
- vinos de mesa	91.000.000 Hl	56%
- otros vinos	13.000.000 Hl	8%
	<hr/>	<hr/>
	162.000.000 Hl	100%

El consumo humano de vino en la U.E. es el 60% del consumo mundial, habiendo pasado de 35,7 l. per capita el año 91/92 a 34,3 l. en la campaña 96/97 y se prevé un consumo el año 2000/2003 de 30,8 l.

En España el año 1998 fue de 37,1 l. per capita desglosados en vinos de calidad, 8,04 l. (22%); vinos de mesa, 25,38 l. (68%); el resto suponen el 10% desglosado su consumo en: espumosos y cavas; 1,35 l.; otros vinos, 0,79 l. y zumos de uva/mosto: 1,54 l.

Castilla y León, la región más extensa de la U.E., podemos considerarla afortunada en su proyección vitivinícola, ya que en ella se localizan numerosas comarcas con unas condiciones de suelo y clima muy favorables para el cultivo de la vid, que producen unos vinos de extraordinaria calidad, los cuales gozan de un gran prestigio tanto dentro de España como fuera de ella. Sin embargo estas producciones de gran calidad no son de gran cantidad, ya que el rendimiento medio no es muy alto.

Los datos del presente artículo están referidos a 1998.

La superficie de viñedo de Castilla y León es de casi 70.000 Has (6% del total nacional), de las cuales 27.840 Has se encuentran inscritas en las cinco Denominaciones de Origen existentes. Otras 4.134 Has son las inscritas en las cuatro comarcas que ya tienen reconocida la mención de "Vino de la Tierra" y por último 7.400 Has son las inscritas en las 6 Comarcas aún no reconocidas por la Junta de Castilla y León como vino de la tierra, por no haberse constituido como tales. Todas ellas suponen una superficie de 39.374 Has, que es el 56% del total de la Superficie de Castilla y León, quedando por lo tanto 30.626 Has que produce vino de mesa.

La superficie de viñedo de nuestra región en el año 1985 era de 88.300 Has, habiendo descendido el año 1987 a 76.600 Has, lo cual ha supuesto un descenso de 18.300 Has y 6.600 Has respectivamente con relación a la superficie actual, que como hemos dicho es de casi 70.000 Has.

La facturación de la industria agroalimentaria de Castilla y León alcanza ya la cifra de más de 5.349 millones de euros, representando la industria vinícola casi el 4% lo que supone una cifra superior a los 210 millones de euros, pero sin embargo constituye una de las partidas que aporta mayor saldo positivo en los intercambios con el exterior. Igualmente durante la última década ha registrado un extraordinario crecimiento en la producción y en el empleo que, en términos porcentuales ha sido superior al de cualquier otra actividad de la industria agroalimentaria de Castilla y León.

Los cosecheros e industriales están trabajando para conseguir una mayor calidad en sus producciones siguiendo las preferencias de la demanda de los consumidores; así la obtención de vinos con Denominación de Origen (v.c.p.r.d.) ha ido incrementando su presencia en la cantidad total del vino que se produce. Los

últimos datos del año 1998 indican que alrededor del 41% de la comercialización total del vino de Castilla y León procede de las cinco zonas acogidas a dicha figura de calidad (Bierzo, Cigales, Ribera del Duero, Rueda y Toro) y además otro 2% está producido en la zona acogida a "Vinos de la Tierra" (Medina del Campo hoy en D.O. Rueda), ya que las otras dos Comarcas constituidas como tales en 1998 (Arribes del Duero y Ribera del Arlanza), empezarán a comercializar sus vinos con dicha etiqueta durante 1999, lo cual puede suponer un 1% más. Existen además otras 7 zonas, Valdevimbre-Los Oteros, (cuya mención de "Vino de la Tierra" se acaba de aprobar por la Consejería de Agricultura y Ganadería) Tierra del Vino de Zamora, Cebreros, Sierra de Salamanca, Valtien-das y Benavente, estas últimas aún no se han constituido pero están realizando los trabajos previos para ser reconocidas por la Junta de Castilla y León, los cuales comercializan un 8%, con lo cual, de la producción total de nuestra región, un 52% se comercializa en estos momentos bajo alguna figura de calidad (v.c.p.r.d. y v.t.) quedando un 48% como vino de mesa.

Mantener la calidad resulta un factor clave para el mercado. Los análisis de consumo que se han realizado indican claramente que frente a un descenso del consumo de vino en España, aquellas producciones procedentes de las zonas v.c.p.r.d. ven aumentar paulatinamente su cifra de ventas.

Debido al momento de auge que está experimentando este sector en nuestra Comunidad, han proliferado muchas bodegas sobre todo en zonas de v.c.p.r.d. y han comenzado la renovación tecnológica. Se puede decir que en la actualidad la mayoría de ellas poseen instalaciones modernas. Esta evolución, que se ha traducido en un gran esfuerzo inversor, ha modernizado instalaciones y equipos, ha utilizado nuevas técnicas para mejorar la calidad y ha ido acompañada de una renovación en la parte productiva, con parcelas mecanizables y marcos de plantación adecuada. Además también se ha contribuido a potenciar las variedades autóctonas de cada comarca.

Una idea de ese esfuerzo inversor de la industria vinícola nos la dan las siguientes cifras. En los últimos cinco años (1994-1998) se han invertido más de 72 millones de euros en la modernización de instalaciones y equipos, que han sido subvencionadas con casi 14 millones de euros, pero no sólo ha sido ésta la inversión en el sector ya que, como todos conocen, la implantación de nuevas bodegas de elaboración no entran dentro de los criterios comunitarios de selección de las inversiones que deban beneficiarse de una financiación comunitaria (FEOGA-Orientación) en virtud de los Reglamentos (CEE) 951/97 (Ex 866/90) y 867/90 y por lo tanto esas inversiones, que han sido grandes, no son tan conocidas por la administración.

Uno de los elementos fundamentales para que nuestra industria vinícola pueda mantenerse y competir en los mercados es seguir mejorando su cali-

dad, a la vez de atender a una adecuada comercialización de su producto. La Junta de Castilla y León a través de la Consejería de Agricultura y Ganadería es consciente de ello y es por lo que viene poniendo en práctica una serie de acciones, como son las funciones que desarrolla la Estación Enológica de Castilla y León, situada en Rueda (Valladolid), ayudas a la promoción comercial de las empresas, a los Consejos Reguladores para estudios, gastos de funcionamiento, promoción comercial, construcción y equipamiento de sedes, etc. También se dan a conocer nuestros vinos en ferias, mercados y exposiciones, así como los premios Zarcillo, siendo este año la IX Edición que por primera vez se ha realizado con carácter Internacional bajo el patrocinio de la "Oficina Internacional de la Viña y el Vino (O.I.V.)".

Quiero destacar el "Programa de Selección Clonal y Sanitaria de la vid en Castilla y León", el cual se inició en 1990 y ha finalizado en 1998. El programa se pensó como una necesidad ya que se preveía un incremento importante en la demanda de material vegetal procedente de las variedades autóctonas de la región, como son Albillo, Garnacha, Juan García, Mencía, Prieto Picudo, Tinta del País, Tinta de Toro y Verdejo.

El objetivo principal del programa es conseguir y poner a disposición del viticultor, dentro de cada variedad de vid, los mejores clones, seleccionados tanto por sus cualidades genéticas como por estar libres del virus y garantizados tanto desde el aspecto productivo como desde el cualitativo para que sirvan de base en la producción de vinos de calidad.

Las inversiones del programa han alcanzado la cifra de 1.442.000 euros, repartidas en 120.000 euros aportados por el MAPA, y el resto proveniente de los presupuestos de la Junta de Castilla y León, y esto sin contemplar los gastos corrientes y de personal.

Hasta aquí creo que he dado una visión de la situación actual del sector vitivinícola en Castilla y León.

2. PERSPECTIVAS

Estas van a venir condicionadas en gran parte con la Organización Común de Mercado (O.C.M.) del sector vitivinícola.

La normativa actual en la U.E. está desarrollada en 21 Reglamentos, y por claridad, sencillez y transparencia se considera adecuado sustituirlos por un solo Reglamento conservando algunos elementos de ellos.

El objetivo de la nueva O.C.M. es alcanzar un equilibrio entre la oferta y la demanda estableciendo programas regionales realistas mediante la realización de medidas estructurales adecuadas, siempre orientadas a la obtención de productos de calidad, que es la política que se lleva en nuestra región.

Los elementos principales de la Reforma y que consideramos más importantes para el futuro del Sector vitivinícola en Castilla y León son los siguientes:

– Nuevos derechos de Plantación: Los nuevos derechos permitirán un aumento de la producción de vino en la U.E. hasta conseguir el desarrollo de las zonas con necesidad manifiesta, de la cual nuestras Comarcas con Denominación de Origen tan necesitadas están. El total de derechos para la U.E. es de 51.000 Has hasta el 2010, de las cuales a España le corresponden 17.355 Has. El problema radica en cómo se van a distribuir en nuestra nación entre las diferentes C.C.A.A. esperamos que a nuestra Región por la calidad de sus vinos le corresponda una cantidad justa.

También se constituye una reserva comunitaria de 17.000 Has que será distribuida entre los Estados miembros a partir del 2004.

– Concesión de derechos para replantación del viñedo: Los Estados Miembros podrán conceder derechos de replantación a los productores que hayan procedido al arranque de viñedo, para una superficie equivalente a la del viñedo arrancado. Dichos derechos se podrán conceder con posterioridad al arranque o bien previamente al arranque siempre que exista un compromiso formal de que el arranque se llevará a cabo en un periodo de 3 años.

– Reestructuración del viñedo: Se pondrá en marcha un plan de reestructuración del viñedo y de reconversión varietal para la adaptación de la producción al mercado. Estará dotado con 400 millones de euros y limitado a 54.000 Has por campaña para toda la U.E.

Dicho plan estará financiado en las regiones del objetivo 1 (75% por la U.E. y 25% por los productores) y en las demás regiones (50% por la U.E. y 50% por los productores).

– Variedades: los Estados miembros clasificarán las variedades mencionando las aptas para cada v.c.p.r.d. Las variedades no incluidas en la clasificación anterior deberán ser arrancadas, excepto las que se destinen al consumo exclusivo del productor.

– Prácticas enológicas: Se prohíbe la mezcla de vinos tintos y blancos, excepto para España donde se autoriza dicha mezcla hasta el 31 de julio del año 2005.

– Comercio con terceros países: No podrán modificarse los mostos procedentes de terceros países y queda prohibida la mezcla de vino comunitario y vino importado.

– Mecanismos de mercado: Se mantiene la destilación de subproductos de vinificación (prestaciones vínicas) y se suprimen las demás destilaciones y se implanta una destilación para la obtención de alcohol para usos de boca, así como una destilación de crisis.

Se hecha de menos en el Reglamento medidas de promoción del vino y productos derivados.

Todo lo anterior que en general puede favorecer al sector vitícola de nuestra Comunidad Autónoma, no la beneficiaría en el caso que la industria de elaboración no siga promocionando, mejorando tecnológicamente, y no tenga capacidad de adaptación al mercado.

Hasta el momento, y por lo que hemos manifestado el avance en la calidad de la producción de la industria vinícola de Castilla y León ha sido constante durante los últimos años, ya que hemos visto que cada vez es mayor la participación de la producción de los vinos de calidad de la región en el consumo nacional, en tanto que las exportaciones se han cuadruplicado en los últimos años.

No obstante, las posibilidades de que las empresas instaladas en la región sigan incrementando sus ventas van siendo cada vez menores, puesto que la competencia dentro y fuera de nuestro país es ya muy alta, además, como hemos señalado, no se observan incrementos importantes en la demanda del vino, ante la actitud en muchos casos desfavorable del consumidor para las bebidas alcohólicas y las continuas subidas de precios, que junto con la entrada de vino de países extracomunitarios, está haciendo la situación difícil.

En la situación actual uno de los elementos fundamentales para que nuestra industria vinícola pueda mantenerse y competir en los mercados es vigilar los precios y seguir mejorando su calidad, así como una adecuada comercialización. La Administración Regional es consciente de ello y del apoyo que debe prestar a esta Industria, que además se desarrolla en el ámbito rural tanto en el sector productor como en el elaborador, con lo que ello conlleva de creación de riqueza y de freno a la desertización, por lo que seguirá con su política de acciones ya señalada anteriormente; con lo cual está tratando de garantizar las características y originalidad de los vinos de nuestra región.

Como resumen de todo lo anterior, señalamos una serie de recomendaciones que creemos, a nuestro juicio, pueden ser interesantes para mantener la competitividad del sector de Castilla y León a nivel nacional e internacional.

- Incrementar la competencia en el mercado nacional a través de la moderación de precios manteniendo la calidad.

- Promoción del consumo del vino en los hogares, aprovechando la oportunidad del reconocimiento de ciertas cualidades del vino relacionadas con la salud.

- Agrupación de exportadores para hacer más eficaz la comercialización en el exterior. En estos momentos ya existe alguna.

- Incrementar la presencia en Delegaciones Comerciales Internacionales y en las Ferias de promoción exterior.

- Orientación de las ventas a los mercados de gran potencial de consumo.

Yo quiero ser optimista sobre el futuro de nuestro sector vitivinícola, que hasta el momento tantas pruebas ha dado de su bien hacer.

REFORMA DE LA ORGANIZACIÓN COMÚN DEL MERCADO DEL VINO

CESÁREO GOICOECHEA

La actual regulación está enfocada en el mantenimiento de la renta de los viticultores vía precios, mediante la eliminación de excedentes del mercado, a través de un régimen de destilaciones, y por otra parte la reducción de la oferta aplicando medidas de abandono definitivo del viñedo.

Cuando se planteó la reforma del año 1994 el sector se encontraba en una situación de excedentes, con aplicación de destilaciones obligatorias como medida para equilibrar el mercado y a unos precios que no incentivasen la producción de vino. Sin embargo, la situación actual con unas producciones bajas en toda la Unión Europea, una actividad exportadora muy importante, una recuperación del consumo, especialmente de algunos tipos de vino, y sobre todo los Acuerdos del GATT de 1994, y los que puedan firmarse en breve plazo con Mercosur que tienen como objetivo llegar a corto plazo a una zona de libre cambio, han modificado totalmente el escenario internacional. En esta situación no es lógico aplicar unas medidas tendentes a mantener unos precios interiores del vino elevados, que puedan ser una aliciente para intensificar las importaciones de países terceros, para los cuales se están eliminando las barreras arancelarias actuales.

La reforma aprobada recientemente, contempla la situación actual dando un enfoque diferente, basado en la extrema variabilidad de las producciones de vino por una parte, pues no debemos olvidar la posibilidad de que puedan surgir excedentes en alguna campaña, para lo cual es necesario mantener unas destilaciones, y por otra el desarrollo de la política comercial comunitaria, desde su posición de primera potencia en el comercio mundial tanto por el volumen de las exportaciones como de las importaciones, y el compromiso de la Unión Europea por el fomento mundial.

En la nueva reglamentación se reduce la importancia de las destilaciones como medida de regulación, pero manteniendo el abastecimiento de alcohol de usos de boca, punto al que España ha dado una gran importancia a lo

largo de las negociaciones, habiéndose establecido una ayuda al almacenamiento de alcohol vínico para asegurar la disponibilidad del mismo a lo largo de las campañas.

Se pone un mayor énfasis en las medidas dirigidas a mejorar la calidad, reestructurando el viñedo, fomentando el cambio a variedades más adaptadas a la demanda y la mejora de las técnicas de cultivo.

En el aspecto de la financiación de las medidas se ha mantenido la ficha financiera propuesta inicialmente a pesar de las dificultades surgidas en el debate de la Agenda 2000, que sitúa los gastos del sector en un presupuesto de 1.300 millones de euros cuando la cuantía de los gastos actuales se mueve en el entorno de los 700/800 millones de euros.

A continuación se contemplan las principales medidas recogidas en la reforma de la OCM vitivinícola:

Campo de aplicación

Vinos, mostos, vinagres, lías, orujos y piquetas.

La *campaña* se adelanta un mes: de *1 agosto a 31 julio* (actualmente, de 1 septiembre a 31 agosto).

PLANTACIÓN DE VIÑAS

PROHIBICIÓN DE NUEVAS PLANTACIONES

Se mantiene la actual prohibición hasta el *31 de julio del 2010*.

Salvo:

En medidas de concentración parcelaria.

Experimentación.

Viveros.

Superficies destinadas al consumo familiar.

Antes del año 2003 a superficie de v.c.p.r.d. de oferta inferior a la demanda.

Plantaciones anticipadas.

REGULARIZACIÓN DE PLANTACIONES IRREGULARES

Se establece como nueva medida un *sistema de regularización para los viñedos plantados irregularmente antes del 1 de septiembre de 1998*, en aquellas regiones donde se haya efectuado un inventario del potencial vitícola mediante:

- concesión de derechos retroactivos demostrables,
- o aportando derechos de replantación adquiridos por un volumen, o un coste del 150%.

Los viñedos *plantados irregularmente después del 1 de septiembre de 1998 serán arrancados.*

Se autoriza a los Estados miembros hasta el 31 de julio del año 2003 para que puedan conceder nuevas plantaciones, únicamente en superficies de vinos de calidad o vinos de la tierra, en los que la oferta sea inferior a la demanda. Estas nuevas plantaciones serán a deducir de las nuevas plantaciones concedidas en la nueva OCM.

VALIDEZ DE DERECHOS DE REPLANTACIÓN

La validez de los derechos de replantación para el viticultor se limita a cinco campañas, pero el Estado miembro puede aumentar hasta ocho.

Reserva de derechos

Como nueva medida, se pueden crear reservas de derechos de replantación, nacional/regional, que se alimentan de:

Derechos no ejercidos por el viticultor en los plazos establecidos.

Derechos cedidos por los viticultores, con compensación financiera, en su caso.

Las 17.355 has de nuevas plantaciones concedidas a España, más las que en el futuro nos puedan corresponder de la reserva comunitaria.

Los Estados miembros pueden conceder derechos de nuevas plantaciones, o derechos de replantación de la reserva, sin contrapartida financiera a los jóvenes agricultores o, mediante la venta de los mismos.

Régimen de abandono

Se establece un régimen de abandono permanente de viñedo, siendo el Estado miembro el que determina las regiones de aplicación (puede no haber ninguna) y las primas por hectárea, cuyos niveles máximos serán fijados por el Comité de Gestión. Esta medida es similar a la anteriormente existente pero más flexible, y se aplica a superficies no inferiores a 10 áreas.

No podrán acogerse al abandono:

a) Las superficies en que se hayan comprobado infracciones a las disposiciones comunitarias o nacionales en diez campañas.

b) Las que hayan dejado de cultivarse.

c) Plantadas en un período de diez años.

d) Las que hayan recibido financiación para su reestructuración y reconversión en un período de diez años.

Reestructuración y reconversión

Se establece un régimen de reestructuración y reconversión del viñedo que tiene como *objetivo la adaptación de la oferta a la demanda ~ el mantenimiento de sistemas de cultivo compatibles con el medio ambiente*. Será de aplicación en aquellas regiones que dispongan de inventario del potencial vitícola.

Este régimen de reestructuración:

- Cubre la *reconversión varietal*, la *reimplantación de viñedos*, y las *mejoras de las técnicas de gestión de viñedos*.
- *No cubre la renovación normal de viñedos viejos*.

Los planes son responsabilidad de los Estados miembros.

Las primas podrán cubrir tanto el coste material de la reestructuración como las pérdidas de renta ocasionadas por el período improductivo del viñedo reestructurado, salvo que se haga la "plantación anticipada II".

La U.E. puede contribuir con un *75% del coste total en las regiones objetivo 1 y hasta un 50% en otras regiones*. El resto del coste es a cargo del interesado. No hay cofinanciación nacional, no obstante un Estado miembro podrá aplicar los recursos a un mayor número de hectáreas, y utilizar fondos nacionales para alcanzar el nivel del límite inicial por hectárea.

La Comisión hará una asignación presupuestaria anual a los Estados miembros teniendo en cuenta debidamente la superficie del viñedo, las necesidades y los esfuerzos realizados. Estas cantidades serán adaptadas a la vista de los gastos reales.

La competencia de la clasificación de variedades pasa del Comité de Gestión al Estado miembro.

Se da potestad al Comité de Gestión para modificar el Reglamento del Consejo por el que se establece el Registro Vitícola Comunitario.

El inventario del potencial de producción debe incluir al menos la información de:

Superficies plantadas de vides destinadas a la producción del vino.

Volumen total de derechos de plantación existentes.

La Comisión encargará un estudio independiente sobre la utilización de variedades interespecíficas y presentará al Consejo antes del 31/12/2003 un informe acompañado en su caso de propuestas.

MECANISMOS DE MERCADO

AYUDA AL ALMACENAMIENTO PRIVADO

Se concede una *ayuda al almacenamiento privado* para *vinos de mesa, mostos y mostos concentrados (incluidos los rectificados)* para financiar los costes técnicos y financieros. La fecha de finalización del contrato con carácter voluntario se establece entre el 1 de septiembre para los vinos y el 1 de agosto para los mostos, y la fecha límite del 30 de noviembre para ambos. La prima para los mostos se abonará en función del grado de concentración.

PRESTACIONES VÍNICAS

Se mantiene la actual obligatoriedad de entrega de todos los subproductos de la vinificación, y al menos, la entrega del 10% de la graduación alcohólica del vino obtenido, y el 5% cuando se ha elaborado vino partiendo de mosto. El precio a pagar por los subproductos entregados es 0,995 euros/% vol/hl (igual que actualmente).

UVAS DE DOBLE UTILIZACIÓN

Se mantiene la obligación de destilar cuando se sobrepasa la cantidad normalmente vinificada y cuando no se exportan los vinos obtenidos. El precio de compra del vino entregado a esta destilación es 1,34 euros/% vol/hl (igual que actualmente), y podrá variar durante una determinada campaña siempre que el promedio sea el indicado.

ALCOHOL DE USOS DE BOCA

Se establece un nuevo régimen de regulación de mercado y de apoyo al alcohol de uso de boca a través de una *destilación voluntaria*, en la cual se mantiene el precio de pago del destilador al productor en 2,488 euros/% vol/hl (que es el nivel de la actual destilación preventiva), con objeto de apoyar el mercado vinícola y en consecuencia facilitar el mantenimiento del suministro de alcohol vínico para usos de boca, a precios competitivos. El precio se podrá modular a lo largo de la campaña, siempre que el promedio para dicha campaña sea al menos el indicado.

Se establece como *nueva medida* una *ayuda al almacenamiento de alcohol obtenido en el marco de esta destilación*, para hacer frente a unos costes razonables del almacenamiento y está destinada a facilitar la aplicación del régimen de la ayuda principal.

DESTILACIÓN DE CRISIS

Como *nueva medida* se establece, con carácter *voluntario*, una destilación excepcional para el caso de que exista un grave desequilibrio del mercado, para eliminación de determinadas "bolsas" de vino, y pudiendo limitarse a ciertas categorías de vinos o determinadas áreas de producción y se aplicará a los v.c.p.r.d. a petición del Estado miembro interesado.

AYUDAS A LA UTILIZACIÓN DE MOSTO

– A los *mostos y mostos concentrados (incluido el rectificado)* obtenidos en la Comunidad y *utilizados para aumentar el grado alcohólico*, se les concede una *ayuda* para compensar la diferencia de precio de estos productos y la sacarosa. Esta ayuda podrá reservarse a los productos procedentes de las zonas vitícolas cm, en el caso de que la ausencia de la misma haga imposible mantener las corrientes comerciales de mostos y vinos para la mezcla.

– Se concede una ayuda al *mosto*): *mosto concentrado* destinado a la *elaboración de zumo de uva*, reservándose una parte de la misma para la organización de campañas de promoción del consumo de zumo de uva.

– Se otorga una ayuda al *mosto y mosto concentrado* procedente de las zonas cm para la elaboración *en el Reino Unido e Irlanda* de productos de la partida 22.06.00, que incluyan la palabra vino en su denominación compuesta (British e Irish wine).

– Se concede una ayuda para el *mosto y mosto concentrado* producido en la Comunidad y destinado como elemento principal *en el Reino Unido y en Irlanda* de productos que el consumidor elabora como bebidas que imitan al vino (home made wine).

AGRUPACIONES DE PRODUCTORES

Se fomenta la creación de organizaciones de productores, entendiéndose por tales cualquier entidad legal formada por la propia iniciativa de los productores y que tenga, entre otros, los objetivos de concentración de la oferta y su comercialización y la reducción de los costes de producción.

Las agrupaciones de productores deben poder sancionar a sus afiliados.

Se fijan también las condiciones en que los Estados miembros pueden *reconocer* a estas agrupaciones. Se indican los controles que deben realizar los Estados miembros, y en caso de no respeto de las condiciones de reconocimiento se puede llegar hasta la retirada del mismo.

MEJORA DEL FUNCIONAMIENTO DEL MERCADO

Para mejorar el funcionamiento del mercado de los v.c.p.r.d. y de los vinos de mesa con indicación geográfica, y sobre todo para poner en práctica las decisiones de los organismos sectoriales, se pueden definir reglas de comercialización sobre la regulación de la oferta, sobre la reserva o salida escalonada del producto en su primera puesta en mercado, en la aplicación de decisiones tomadas por las Organizaciones interprofesionales.

PRÁCTICAS ENOLÓGICAS Y ESPECIFICACIONES DE PRODUCTOS

Se regulan las prácticas enológicas para la elaboración de los productos incluidos en la OCM, excluyendo el zumo de uva y el mosto que se destine a zumo.

Se prohíbe con carácter general la adición de agua y alcohol, excepto la adición de este último en la elaboración de mosto apagado, vinos de licor, espumosos y vino alcoholizado.

Permite a los Estados miembros establecer medidas más estrictas para los vinos de calidad y los vinos de mesa con indicación geográfica (vino de la tierra) y a los vinos de licor y espumosos.

También regula el sistema de aprobación y aplicación en materia de métodos de análisis, pureza de los productos enológicos, etc.

MEZCLAS

Se prohíben las mezclas de vinos blancos con tintos, si bien se admite la posibilidad de *derogaciones*, habiéndose concedido para *España* una derogación hasta el 31 de julio de 2005, siempre que el producto resultante tenga las características de los vinos tintos.

DESIGNACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS

Las normas tienen como objetivos:

La protección de los productores y consumidores.

El buen desarrollo del mercado interior.

El desarrollo de producciones de calidad.

Las normas contienen unas :

Menciones *obligatorias* (denominación de venta, graduación alcohólica, volumen, etc).

Menciones *facultativas* sujetas a determinadas condiciones (tipo de producto, año de cosecha, distinciones, etc).

Asimismo, se da la posibilidad de poner en la etiqueta cualquier *otra mención* siempre y cuando el operador pueda probar su exactitud.

También se establecen las condiciones de *utilización de las marcas* para no inducir a error al consumidor. Con este mismo objetivo, asimismo se limita el uso del *nombre de las variedades*, de las *menciones tradicionales* y de los *nombres geográficos*.

VINOS DE CALIDAD PRODUCIDOS EN REGIONES DETERMINADAS

(V.C.P.R.D.)

Se definen los v.c.p.r.d. como los vinos que responden a las disposiciones de este título y a las *disposiciones nacionales*.

Son los Estados miembros los que reconocen los v.c.p.r.d. y los comunican a la Comisión. Las condiciones tradicionales de producción se fundamentarán en los elementos siguientes:

Delimitación de la zona de producción. Variedades.

Prácticas culturales.

Métodos de vinificación.

Graduación alcohólica natural mínima. Rendimiento por hectárea.

Análisis organoléptico.

Los Estados miembros pueden definir *condiciones complementarias*.

RÉGIMEN DE INTERCAMBIOS CON PAISES TERCEROS

IMPORTACIONES

Se debe presentar un certificado de importación válido para toda la Comunidad. Se puede exigir una fianza que garantice la ejecución de la importación.

Se aplica el Arancel Aduanero Común a todos los productos vitivinícolas. En el caso de los mostos el arancel depende del precio de entrada.

Los *mostos y zumos de países terceros no se pueden vinificar en la Comunidad* ni añadir al vino. *Tampoco está admitida la mezcla de vinos importados de terceros países*, si bien se contempla que puede haber derogaciones por el Consejo a estos principios para dar cumplimiento a las obligaciones internacionales de la Comunidad. En el caso de que existan derogaciones los productos se etiquetarán de forma inequívoca. Se establecerá un sistema de control apropiado y, si es necesario, una garantía.

EXPORTACIONES

Las exportaciones están sujetas a la presentación de *certificados de exportación*, necesarios para poder vigilar el cumplimiento de los acuerdos de la Ronda Uruguay del GATT, que limita el volumen subvencionado a exportar así como el importe total que se puede destinar a las restituciones.

La Comunidad concede *restituciones a la exportación* para compensar la diferencia entre los precios internacionales y el precio interno comunitario. Las restituciones pueden ser diferenciadas por *destinos*, y se fijarán de forma periódica.

COMPETENCIAS DE LA COMISIÓN

Como se derogan muchos reglamentos anteriores se dan poderes a la Comisión para facilitar la transición de estos reglamentos al presente reglamento, y además, siempre que esté debidamente justificado se podrán derogar algunas disposiciones de este reglamento cuando sea necesario para resolver problemas prácticos específicos.

CULTURA Y SALUD

LA VID Y EL VINO EN LA CULTURA TRADICIONAL

FRANCISCO RODRÍGUEZ PASCUAL

Voy a abordar el tema desde el punto de vista de la etnología. La verdad es que etnólogo y enólogo son vocablos peligrosamente parecidos, que han dado lugar a pintorescas confusiones. Sin embargo, sus significaciones son muy distintas y aun distantes. Las dos palabras tienen ascendencia griega. Enología proviene de "oinos", que significa vino. Y etnología deriva de "eznos", que expresa algo así como pueblo, entendiendo primordialmente cual unidad cultural. Tanto un vocablo como el otro son cultismos o tecnicismos, introducidos hace más de un siglo. La enología aspira a ser una ciencia, o mejor, una tecnociencia, en el sentido estricto de la palabra. Desde su peculiar estatuto epistemológico, estudia las diversas operaciones vinícolas: viña, vendimia, lagar y bodega, vinificación, conservación y posterior laboreo de los vinos...

También la etnología puede emprender el estudio científico del vino, aunque desde un ángulo ("ratio formalis sub qua", dicen los escolásticos) distinto al adoptado por la enología. No hay que olvidar que el vino y la vid son elementos históricos y tradicionales en muchas partes del planeta que habitamos. En torno a ellas, se han ido generando comportamientos colectivos y formaciones culturales (fiestas, ritualidades, costumbres,...) que entran de lleno en el objeto material y formal de la etnología y de la antropología cultural. Todo ello, repito, porque el mundo del vino es, entre otras cosas, un mundo de cultura.

Cultura, en sus orígenes y en sentido primigenio, equivale a cultivo o domesticación de la tierra, de los animales... Antes se había producido la domesticación del fuego, y anteriormente a todo esto, el proceso evolutivo había alumbrado un ser extraño, con capacidad de autocontrol, de autodomínio, de domesticarse a sí mismo. Esta domesticación primaria posibilitó las restantes domesticaciones. Es fruto de la dotación ontológica (autocon-

ciencia, inteligencia y libertad) con que emerge en la evolución ese ser singular que se ha dado a sí mismo el nombre de *Homo sapiens*.

El fenómeno de la domesticación de plantas y animales (el primero, al parecer, el perro) ocurrió en el neolítico. Entre las plantas cultivadas o domesticadas está la vid y su resultado final: el vino. Parodiando lo que Adolfo Muñoz Alonso afirmaba de la filosofía, podemos decir que el vino es necesariamente humano, aunque no humanamente necesario. Al parecer, no lo necesitan ni Dios, ni los animales, ni algunos hombres. La vid cultivada y el vino son, evidentemente, efectos o productos de la cultura, entendida estas como transformación de la naturaleza. La cultura popular o tradicional, durante siglos, ha ido modificando y mejorando el cultivo de la vid; y lo mismo ha hecho en la elaboración del vino. Pero, de un tiempo a esta parte, ha sido la cultura académica, dominada por la ciencia o la tecnociencia, la que se ha hecho cargo de esas tareas, aunque subsistan todavía, en plan operativo, los saberes y las técnicas del pueblo.

La vid y el vino han sido, históricamente, principios creadores de cultura. Cito solamente algunos ejemplos que lo acreditan de manera diáfana. Todos sabemos que la llamada "cultura mediterránea" tiene como ingredientes esenciales la vid (vino), el trigo (pan) y el olivo (aceite). Si nos ceñimos a la vid y al vino tenemos que reconocer que todas las artes, plásticas y no plásticas (pintura, relieve, escultura, música) son deudoras en su inspiración y desarrollo al tandem vid-vino. Sin estos referentes, quedarían muchas zonas sin explicar de su espectro estético. Lo mismo podemos asegurar de la literatura. En todos los géneros y a cada paso, hay alusiones sustantivas al mundo del vino, como ya se ha demostrado al investigar la literatura de nuestro siglo de oro. La omnipresencia de la vid y el vino en el arte y en la literatura ha encontrado amplio eco en el lenguaje popular. Se ha llegado a afirmar que, después del mundo del toro, es el mundo del vino el más presente en la lengua española; quizá pueda decirse lo mismo de otras lenguas del área mediterránea.

El vino ha invadido, en efecto, el lenguaje directo del idioma castellano, palabras, modismos, locuciones, en muchas ocasiones mantienen la impronta de su procedencia vinícola. Pero esto mismo aparece mucho más claro cuando se trata del lenguaje metafórico. Alegría, vitalidad, amor, compañerismo, mujer, se expresan frecuentemente con vocablos que pertenecen al ámbito del vino. Incluso los místicos de las más diversas religiones han recurrido, sin escrúpulos de conciencia, a dicho ámbito para significar y explicar sus vivencias más íntimas, sus más profundas relaciones con Dios. Al fin y al cabo, mística y amor, arrobamiento, enamoramiento, pueden ser considerados como auténticas borracheras, en el mejor sentido de la palabra.

El vino es una constante en la cultura popular (en la material y en la espiritual) del mundo mediterráneo y de otras áreas geográficas. Por lo que atañe a España, a la península Ibérica y a sus antiguas posesiones ultramarinas, el referente vinícola, como toda la cultura tradicional, ha quedado remansado en su riquísima colección de refranes y coplas. Según Francisco Martín Marín, los refranes reflejan las ideas o pensamientos del pueblo, con frecuencia los más ariscados. Alguien ha dicho que el refrán destila, mejor que cualquier otro género literario, la mala leche del español. En cambio, las coplas expresan el sentir del pueblo, sus afectos, sus emociones. Recientemente manifestaba el cantor Carlos Cano: "La copla es la forma musical de cantar las pasiones.... yo sólo intento cantar, y emocionarme. Si lo que canto me emociona a mí, emociona a los demás, y me siento vivo... En el fondo, las coplas son muy adolescentes; hablan del amor, de la traición ...".

Son muchísimos los refranes españoles que se refieren a la vid, la viña y el vino. Solo por curiosidad pueden leerse los epígrafes del "Refranero General Ideológico Español" de Luis Martínez Kleiser, publicado por la R.A.E. (Madrid 1953), para llegar a la conclusión de que el tratamiento dado al vino y su circunstancia supera con creces al otorgado a otros temas aparentemente más importantes de la vida humana. El interés paremiológico del vino aparece también en el libro "Los ciclos del pan y del vino en las paremias hispanas" escrito por Esther Forgas i Berdet, bajo los auspicios del Ministerio de Agricultura (Salamanca 1996). Creo que el intento de emparejar refranes castellano y catalanes ha empobrecido un poco el mismo panorama paremiológico.

Yo opino –y así lo he manifestado otras veces– que al vino se le conoce mejor a través de las coplas populares que mediante los refranes y expresiones literarias afines: aforismos, dichos, sentencias apotegmas... Al vino lo entiende más cumplidamente el corazón que la cabeza. Y, por supuesto, el mundo vitivinícola se expresa más adecuadamente con la poesía que con la prosa. Por eso, he recurrido a la copla popular a la hora de enfocar y elaborar esta ponencia.

Para hilvanar las ideas que expondré a continuación, he seleccionado un centenar de coplas, entre las miles y miles que aluden al vino y su entorno. Entre las seleccionadas, unas –la mayor parte– pertenecen al cancionero español en general, habiendo sido recogidas las coplas de la tradición oral y de varios cancioneros escritos, sobre todo del de mi homónimo Francisco Rodríguez Marín. Algunas coplas pertenecen al cancionero zamorano y han sido obtenidas, por regla general, mediante el trabajo de campo. Por último, otras, de las coplas seleccionadas, han sido escritas por literatos enraizados en el pueblo; varias llegaron a ser muy populares. En las coplas elegidas, no

incluyo las referentes a brindis (dos libros de I. Sanz recogen bastantes), ni las que aluden a disputas entre el agua y el vino o entre distintas clases de vinos, ni las que son logomaquias o juegos de palabras. Sólo me fijaré en aquellas coplas que ayuden a la hermenéutica de los textos, tal como yo la entiendo.

Porque existen al menos dos formas de hermenéutica de paremias, lo mismo si son refranes que si son coplas. La primera forma de hermenéutica o interpretación es la tradicional. Yo la llamo monástica, y es sincrónica: se toma o aísla una copla o un refrán, y se le analiza en sí mismo, en su funcionalidad, en su estructura, en su significación inmediata. Frente a esta hermenéutica estática, yo propongo una hermenéutica secuencial, diacrónica. Parto de la idea de que el refrán o la copla representa momentos del discurso implícito o subyacente del pueblo; en ese discurso adquiere el significado propio y profundo. En el discurso popular sobre el vino existen temas recurrentes, con valoraciones aproximadas. La cronología vitivinícola viene determinada, como ocurre con todo lo humano, por los propios tiempos y espacios de la realidad que se analiza. Yo señalaría, como más significativos, estos momentos en el proceso espacio-temporal del vino:

1. Orígenes del vino
2. La viña
3. Vendimia y transporte
4. Lagar
5. Bodega
6. Cantina y equivalentes
7. Bebida o consumición
8. Extensiones del mundo del vino

1. ORÍGENES

El origen es el tiempo primero o tiempo inicial. El pueblo, a través de los saberes paremiológicos, ha abordado este tema, basándose, no en investigaciones científicas, sino en relatos míticos, en cosmogonías y antropogonías que han llegado hasta él, a veces algo deformadas. Sebastián de Covarrubias, en su célebre "Tesoro de la Lengua Castellana o Española" (1611) recoge algunos de dichos relatos o historias fabuladas. Y así nos dice que Baco, por otro nombre Dionisos, hijo de Júpiter, discurriendo por muchas partes del mundo, fue plantando viñas y enseñando el uso del vino". Como otro de los posibles creadores y propagadores míticos del vino, cita a Osi-

ris, rey de Egipto, el cual "plantó la vid, primero en la ciudad de Thisa, y de allí transplantó los sarmientos en diversas partes, plantando viñas y enseñando a los egipcios el uso del vino". De Saturno nos recuerda que, según la mitología, viniendo a Italia, "les truxo los sarmientos y plantó viñas". Naturalmente, para Covarrubias el único relato verdadero es el que aparece en el Génesis: "Entre las demás plantas que por su mandato (el de Dios) produjo la tierra, nació la vid ... Salió Noé del arca, andaría con cuidado de inquirir las nuevas plantas, habiendo quedado destroçadas las viejas. Topo con la vid, podola y, siendo salvaje, la hizo doméstica, dándole ya muy grandes racimos; y cada grano sería por lo menos mayor que una nuez, pues aun en estos tiempos hay plantas que los crían muy gruesos. Y discurriendo, se determinaría, como lo hizo, de estrujar aquellas uvas y sacarles el licor; y como no tenía experiencia de su fuerza, bebiéndolo se embriago, y se siguió lo que la Escritura cuenta".

Las coplas populares aluden con frecuencia al origen divino del vino. Entre los dioses e intermediarios, cita a Baco y a Noé, los más conocidos por la gente. He aquí algunos ejemplos:

Dicen que el cielo vino
la semilla de la cepa;
y siendo el vino divino,
bebamos mientras nos quepa

Como bien dijo el dios Baco,
es mejor oler a vino
que oler a tabaco.

Yo brindo con marrasquino
por el ilustre Noé,
porque en este mundo fue
el primero que hizo vino.

¡Viva San Noé bendito
que plantó el primer sarmiento,
que a unos quita la sed
y a otros da entendimiento!

2. VIÑA, CEPA, PARRA

La viña es el espacio primero, que antecede a la elaboración del vino. Sobre la viña existe una abundante literatura, tanto popular como culta. La viña aparece mencionada en Covarrubias como parte de algunos proverbios: "A la viña guarda el miedo, que no el viñadero" (mucho hace al caso las reputación); "entrarse como por viña vendimiada" (entrarse con libertad); "no sé nada; de mis viñas vengo" (para excusarse) ... Los escritores que más han sintonizado con el alma popular suelen destacar de la viña su valor patrimonial. Citaré algunos casos; entre ellos el del gran Tirso de Molina, uno de nuestros clásicos que mejor ha transparentado la cultura del pueblo:

Y así Dios me deje ver
con fruto unas viñas nuevas
que plantó mi padre en Burgos,
que es lo mejor de mi hacienda" (Moreto)

También hay de las tempranas
uvas de un majuelo mío,
y en blanca miel de rocío
berengenas toledanas. (Rojas)

El hace los Villancicos
cada año por Navidades.
—¡Oh! Pues tenéis una viña¹
con el ¡Ya lo creo! (Bretón de los Herreros)

... la viña de su fruto óptimo,
lindera del camino se despoja
si al paso cada cual corta un racimo (Bretón de los Herreros)

... en viñas vendimiadas
nunca anduve a la rebusca (Tirso de Molina)

¹ "Tener una viña" significa "lograr una cosa u ocupación lucrativa y de poco trabajo".

Las coplas populares abundan en las mismas ideas de los escritores-intérpretes del pueblo, aunque también introducen elementos jocosos, en consonancia con el ambiente que genera el vino:

Vivan el amo y el ama
vivan las viñas,
vivan los cavadores
que las cultivan. (Extremadura)

Ni caserita de cura
ni criada de mesón,
ni viña junto al camino,
no la compraría yo.

Un borracho se murió
y dejó en el testamento:
enterradme en una viña
para chupar los sarmientos.

En las viñas y en los majuelos están los sarmientos, las vides, las parras. A ellas se refieren en muchas ocasiones, y desde ángulos muy diferentes, las coplas populares y la literatura afín. Una veces lo hacen en sentido directo; otros, en sentido indirecto o metafórico. La parra que canta la copla puede ser la parra de la viña, la parra abrazada al olmo (junto a el se plantaban a veces) o la parra doméstica. Ofrezco un pequeño muestrario de coplas que aluden a la parra:

¡Que bonita es una parra
con los racimos colgando!
Más bonita es una noche
para dos recién casados. (Villaseco, de Zamora)

Estos olmos, siempre presos
destas parras que los miden
¿qué premios a su amor piden
si no es abrazos y besos? (Tirso de Molina)

Mi parra, niña preciosa,
 hasta tu ventana llega;
 déjala entrar, vida mía;
 deja que te entre, morena. (Manzanal del Barco)

Uvas tiene la parra del cura,
 uvas tiene, pero no maduras.
 Uvas tiene la parra del fraile,
 uvas tiene, pero son de nadie.
 Uvas tiene la parra del conde,
 uvas tiene, pero las esconde. (Carbajosa y otros pueblos)

Dame de tu parra un higo
 y un racimo de tu higuera,
 de tu peral una rosa
 y del rosal una pera (pedir lo imposible).

3. VENDIMIA, TRANSPORTE

En el Dominical de "El Correo de Zamora", y más concretamente en las "hojas de Cultura Tradicional" (21-10-90), escribía largamente sobre una celebración zamorana de la vendimia, en pueblos de Tierra del Vino, que muy difícilmente pude ya documentar por medio del trabajo de campo. Comienzo el artículo con estas palabras: "La recogida de la uva se ha desarrollado siempre en un ambiente festivo, en el cual es moneda corriente el chiste atrevido, la chanza o cuchufleta, la broma pesada y otras diversiones más o menos inocentes". Sebastián de Covarrubias dice de los vendimiadores: "Estos suelen ser grandes hombres de pullas, y dan la vaya a los que pasan por el camino". Las coplas suelen reflejar este ambiente, combinando a veces el estilo directo con el metafórico:

Las uvas quiero maduras
 y las mujeres agraces;
 que a nadie miren tus ojos
 si conmigo has de casarte.

Vendimia la viña, niña;
no dejes de vendimiarse;
porque la vendimia es siempre
lo más dulce de llevar.

Como el sol de la vendimia
no hay otro sol en el año;
como el amor que te tengo
ya puedes ir a buscarlo. (Méntrida)

Las uvas ya nos llegan
en los serones;
las uvas que alegran
los corazones. (Carbajales)

Venimos de vendimiarse
y allí dejamos la parra;
no la quisimos traer
porque no nos dio la gana. (Malva)

4. EL LAGAR

El lagar es "el recipiente o sitio donde se pisa, prensa o exprime la uva". De él se derivan las palabras lagarada, lagarejo y lagarear. "Lagarada" llaman en varios pueblos de Zamora a la vendimia. La acción de lagarear se desarrolla también en un ambiente festivo. El varias veces citado Covarrubias alude a que los "moços las aprietan (las uvas) en los pescueços unos de otros por burla y pasatiempo". Existe la creencia bastante generalizada de que, si pisa las uvas o está presente mientras lo hacen otros, una mujer con la regla, se picará el vino inevitablemente. A esta creencia ancestral se refiere alguna de las coplas; otras tienen una significación más distendida:

A la puerta de un lagar
hay una piedra con picos
para que pase mi novio
y se rompa los hocicos (El Pego)

Cuando Jesucristo vino,
vino por un lagar,
vino repartiendo, vino ...
pero el vino, ¿dónde está?

No pises, niña manchada
las uvas de tu lagar;
porque el vino que produzcas
un muy mal vino será.

5. BODEGA Y CUBAS

La bodega es el lugar donde se conserva y cría el vino. Covarrubias explica también el significado de la palabra "bodegón": "es el sótano o portal baxo, dentro del que está la bodega, a donde el que no tiene quien le guise la comida la halla allí adereçada y juntamente la bebida". De los bodegones afirma: "Son los que tienen bodegón, que ordinariamente andan sucios y grasientos por lo que traen entre manos, y suelen ser gordos y floxones por la vida que tienen tan viciosa, las bodegas han sido frecuentemente –y siguen siéndolo– lugar de reunión, diversión, merienda... Para el bebedor, su templo, su universidad, su casa..." A ello aluden algunas coplas:

Tomaré una calabaza
y un Santo Cristo de pino,
y me iré a hacer penitencia
a una bodega de vino

Madre mía, si me muero,
enterradme en la bodega;
abridme la sepultura
al pie de la cuba nueva.

La crianza del vino es uno de los momentos más importantes en su elaboración. Se puede acertar o se puede errar; por consiguiente, hay que tomar las precauciones debidas:

Nunca olvidar se debe,
 pues anda en libros escrito,
 que el vino más exquisito
 se enturbia cuando se mueve.

Tener buen vino
 no es desatino;
 lo que no está tan claro
 es tener vino malo.

Vino amargo, muy amargo,
 recorre todas mis venas;
 es el vino que producen
 tus desamores, morena.

El vino y su mundo ha servido, frecuentemente, de inspiración a místicos, poetas y vates populares; ha utilizado muchas veces el preciado licor para sus metáforas y alegorías. Vaya un botón de muestra. Me lo proporcionó Ferrero, uno de mis mejores informadores en la Tierra de Carbajales:

¿Cómo bajará
 el cura a la bodega,
 cómo bajará
 si no lleva candela?
 Candela sí que lleva,
 pero encendida, etc., etc.

6. CANTINA Y EQUIVALENTES

Como habrán visto ustedes, el maestro Covarrubias me está sirviendo de guía en este mi discurso o caminar por el mundo de las coplas. Filólogos y etimólogos ponen en duda el valor de su "Diccionario de la Lengua Castellana o Española". Para los antropólogos culturales y los etnólogos, el maestro Covarrubias y el maestro Correas son auténticos hotanares de la más cristalina información. Acerca de la cantina, afirma Covarrubias lo siguiente: "Díxose cantina, cuasi cantarina, por estar en ella las vasijas y cantaros de agua y vino. O es nombre corrompido de candina, porque los vinos de Candia son los más parecidos de Italia. O porque en las cantinas se guardan los

toneles, que se llaman candiotas. O se dixo cantina *a canto*, por ser cueva picada en piedra viva. Cada uno tomará lo que mejor le pareciere, o añadirá otra cosa más a propósito". Pues si, yo señalo otro posible origen: cantina puede venir de cantar, ya que en ella la gente, alegre y desinhibida, se lanza, fácilmente a cantar ... En la cantina o taberna, que es el cuarto espacio del vino y su mundo (los anteriores han sido la viña, el lagar y la bodega), se guarda, expende y consume el vino. A todas estas cosas se refieren las coplas, prestando una especial atención al vicio horrendo de mezclar agua y vino:

El vinillo que tenemos
mira si tendrá valor,
que hasta lo bendice el cura
detrás del altar mayor.

Los curas y taberneros
son de la misma opinión:
cuantos mas bautizos hacen,
mas dinero *pa* el cajón (Nuevo Mester de Juglaría)

Gasta la tabernera
pendientes de oro;
y el agua de la fuente
lo paga todo.

Mienten todos los gallinas,
los bellacos y bellacas,
que osaren decir que el vino
debe dar tributo al agua (Ruiz de Alarcón)

7. BEBIDA

Es el último momento temporal en el proceso vitivinícola. En el cople-ro popular hay incitaciones constantes a beber vino. Pero el vino aparece como una realidad bivalente. Es presentado como algo bueno, buenísimo, en sí mismo considerado. Se le tiene como divino, como un don de los dioses. Sólo se torna malo o dañino por el mal uso que de él hacemos los hombres desde sus inicios. Vamos a contemplar estos tres apartados en algunas coplas populares, entre las muchas que aluden a ellos.

a) *Invitación a beber:*

Las invitaciones a beber son numerosas y variopintas. Generalmente, presentan un tono jocoso. El vino aparece con frecuencia como "cosa de hombres" y acreditativo de virilidad:

Anda, ve y dile a tu madre
que te pele y que monde
que te vuelva a dar la leche
si no bebes como un hombre (Santa Marta de Tera)

Dijo el sabio Salomón,
hablando con San Alejo,
que el hombre, para ser hombre
ha de beber vino añejo.

Levántete, compañero,
si te quieres levantar,
u beberás vino tinto,
que de balde te lo dan (Carbajales. Al ir a trabajos comunales)

Hay dos cosas en el mundo
que nunca pueden faltar:
una botella de vino
y las ganas de folgar.

El hombre que bebe agua
teniendo vino en la mesa
es como el que tiene novia
y la mira y no la besa.

b) *Efectos buenos del vino:*

La cultura tradicional ha enfatizado de mil modos los efectos buenos del vino: produce alegría, fomenta el compañerismo, ilumina la inteligencia, hace superara los complejos y las depresiones, libera el elemento dionisiaco que todos llevamos dentro, y que pide libertad de cuando en cuando ... Oí decir a Ortega que el vino, tomado con medida, otorga al consumidor "vacaciones de humanidad", al desconectarle de las preocupaciones que pueden originar su ruina existencial. Todo esto y algo más aparece en el cancionero del pueblo:

Los ángeles en el cielo
adoran al Dios divino;
y nosotros en la tierra,
a las mujeres y al vino.

Bebe, bebe, compañero,
que de balde te lo dan;
y, después de haber bebido,
a tus compañeros da (Carbajales, Latredo,...)

Venga vino, y a beber;
vengan las jarras bien llenas;
y viva nuestra reunión,
que ninguno tenga penas.

Tengo un vino colosal
que al enfermo pone sano,
y que convierte en chaval
al más achacoso anciano.

Este vino es tan gentil
que por las venas se mete,
y de una luz hace siete,
y de siete siete mil.

Todo se puede vencer
tomando medida en ella:
la mujer y la botella,
la botella y la mujer.

Todo el que sabe beber
sabe también, cuando menos,
que mezclar dos vinos buenos
es echarlos a perder.

c) *Efectos malos del vino:*

No solo la mezcla; el abuso del vino, el beber más de la cuenta, de forma incontrolada, puede arruinar a una persona y a una persona y a una familia. La embriaguez, que redujo a Noé a niveles zoológicos, tiene más nombres en el lenguaje popular que cualquier otra realidad de la vida cotidiana: borrachera, curda, chispa, jumera, mona, pea, pedo, pítima, túnica, turca, melopea, mierda,... En las coplas populares se vitupera la embriaguez, por supuesto. Aunque, a veces, el protagonista (el bebedor) tiene que manifestar un aparente orgullo, encubridor de su vergüenza:

Bebe, Juaquinito, bebe
y no dejes de beber;
pronto crecerán las malvas
pa que tú las puedas ver.

El borracho se alegra,
sus niños lloran;
La mujer en la casa
se queda sola. (Carbajales)

Unos ya vienen borrachos,
otros un poquito alegres;
algunos vienen diciendo:
"matamos las mujeres". (San Cebrián de Castro)

Echa vino, tabernera,
hasta que caiga borracho;
que a mí no me piden pan
la mujer ni los muchachos (San Cebrián de Castro)

Madre, encienda *usté* la *lu*,
que traigo una borrachera
que a Dios le digo de tú.

El hombre, para ser hombre,
necesita tres partidas:
ser borracho, jugador
y no casarse en la vida.

La muerte no bebe vino
ni registra fatriquera;
al que se pone borracho
la muerte no se lo lleva.

El que bebe, cuando bebe,
no sabe el mal que se hace. (Moreto)

8. EXTENSIONES DEL VINO Y SU MUNDO

El mundo del vino es muy extenso, El tema daría materia, más que para un artículo, para todo un tratado. Nosotros tocaremos muy levemente algunos puntos, comenzando por la presencia del vino en arreglos culinarios. Escuchemos, una vez más, a Tirso de Molina, ese gran conocedor del alma y de las costumbres del pueblo:

Vamos a Aragón, que allá
peras vinosas tenemos ...

¿Y fue el antojo? –Creo yo
que porque almorzar me vio
dos sopas en vino tinto ... (Tirso de Molina)

Pero el vino va vinculado de una manera especialísima a la fiesta. Dice un antiguo refrán castellano: "No hay fiesta sin vino, ni sermón sin Agustino" (porque se suele citar al santo obispo de Hipona). Entre los elementos esenciales, constitutivos de la fiesta, está la alegría. Ahora bien, el vino –asegura la Escritura– alegra el corazón ("laetificat cor"). Nuestras celebraciones festivas terminan frecuentemente con "Asturias, patria querida" o invocando el vino de Asunción. Durante ellas, se acostumbra a dar vivas al vino, a las mujeres, al sol de España:

Vivan Cádiz, viva el Puerto,
vivan las hembras y el vino,
y vivan los buenos mozos
que van por esos caminos.

¡Válgame San Valgamé!
 ¡Válgame la Magdalena!
 Antes de beber tu vino
 me están temblando las piernas ...

Venga vino por botellas;
 aquí se queda mi capa:
 Mi novia vendrá por ella....

Ya no me quiere mi novia
 porque bebe mucho vino
 ¡Vaya mi novia con Dios!
 ¡Eche *usté* medio cuartillo!

Dijo el sabio Salomón
 que el beber es un veneno;
 el beber poco es muy malo;
 el beber mucho es muy bueno.

Vino, alegría, fiesta, novia... En la boda, final del noviazgo, está también presente el vino. Está en las canciones populares de despedida, en las estrofas del Ramo etc. Veán, como botón de muestra, estos dos ejemplos:

Poned más remesas
 de pan y de vino,
 que viene la niña
 con el su marido.
 Poned más remesas
 de vino y de pan,
 que viene la novia
 con él su galán.
 (Domez de Alba)

De la buena cepa
 sale el buen ramo;
 de la buena gente
 llevas el marido.
 De la buena cepa

sale el moscatel;
de la buena gente
llevas la mujer.
(San Juanico el Nuevo)

Guiados por Covarrubias, hemos hecho un breve recorrido, un discurso etnológico, a través del mundo de la enología, que es el mundo de la vid y del vino. Y lo hemos hecho apoyándonos en las coplas populares, transcribiendo bastantes de las cien previamente seleccionadas. Nada mejor que ellas para acercarnos, desde las paremias, y distinguiendo bien tiempo y espacios, al vino como elemento cultural. Y esto en un doble sentido: en cuanto es producto de la cultura; y en cuanto genera manifestaciones culturales diversas.

En ese discurso sobre el vino, aparece en seguida su realidad bifronte y equívoca. Es una especie de dios Jano, con dos rostros bien diferentes: un rostro de vida y un rostro de muerte, El rostro vital y risueño nos habla de alegría, cordialidad, compañerismo, liberación, fiesta ... La otra faz, al contrario, expresa la ruina: física, mental y moral. El vino en sí constituye algo sublime, auténtico don de los dioses ... Pero la mala utilización por parte del hombre hace de él una realidad negativa, destructora de humanidad. Por eso, es necesario, una vez mas, domesticarlo, someterlo a medida. Lo dice claramente una estrofa que no he citado antes:

El tabaco, el vino y la mujer
a los hombres echan a perder;
pero si se toman con medida,
al hombre le dan la vida.

Otra estrofa, bufa y golfa, citando a Santo Tomás, luminaria de la iglesia, presenta al vino como fuerza que nos conduce hasta el paraíso:

Escribió Tomás de Aquino
con infinita memoria
que un hombre bebiendo vino
se fue derecho a la gloria.

Ciertamente, entre los cristianos se considera el cielo a veces como una fiesta, con banquete incluido, en el cual, por supuesto, no puede faltar un buen vino de marca. Pero todo se entiende en plan metafórico ... De cualquier forma, después de haber escuchado tantas coplas, no estará mal –creo

yo— terminar con una celeberrima, repetida hasta la saciedad, pero que aquí cobra sentido renovado. La pronunció por vez primera, en los albores de la lengua castellana o española, un hombre del pueblo-pueblo, que vivió en un rincón riojano (el de mis mejores experiencias juveniles), y que se llamó Gonzalo de Berceo. Suena así su copla 2.^a de Santo Domingo:

Quiero fer una prosa en román paladino,
 en el cual suele el pueblo fablar con su vezino,
 ca non so tan letrado por fer otro latino
 Bien valdrá, como creo, un vaso de bon vino.

BIBLIOGRAFÍA

ARCHIVO F.R.P.

COVARRUBIAS, S. *Tesoro de la Lengua Castellana o Española* (1611). Edic. Facsímil (Madrid 1979).

FORGAS Y BORDET, E. *Los ciclos del pan y del vino en las paremias hispanas*. (Salamanca 1996).

LÓPEZ DE COVELLA, A. *Las ventajas del vino*. (Pamplona 1978).

MANZANERO GARCÍA, C. “La vendimia como generadora de pautas culturales manchegas”, en *Narria*, nº 27 (Albacete 1982).

MANZANO ALONSO, M. *Cancionero de Folklore Zamorano* (Madrid 1982).

MANZANO ALONSO, M. *Cancionero leonés* (León 1988).

MARTÍN CRIADO, A. “Poesía Popular. El brindis”. En *Revista de Folklore* (Valladolid 1982).

MARTÍN KLISER, L. *Refranero General Ideológico Español* (Madrid 1953).

RODRÍGUEZ MARÍN, F. *Cantos Populares Españoles*, (Madrid 1981).

RODRÍGUEZ PASCUAL, F. “Celebración Zamorana de la Vendimia” en *El Correo de Zamora* (Hojas de Cultura Tradicional) 21-10-1990.

RODRÍGUEZ PASCUAL, F. “El Enólogo y el Etnólogo” en *La Opinión/El Correo de Zamora* (Hojas de Cultura Tradicional), 20-10-1994.

SANZ, I. *El vino en la Cultura Popular. Brindis del vino*. (Valladolid 1997).

LOS VINOS Y LOS PLATOS BÁSICOS DE LA COCINA CASTELLANO LEONESA

JOSÉ A. CABAÑAS

La importancia de una buena armonía no es un tema tanto de color como de complejidad, aroma y sabor. Por analogía, tendemos a beber vinos pálidos con alimentos pálidos y vinos oscuros con alimentos más coloreados.

Es importante tener en cuenta a la hora de maridar un vino en una comida, tanto la felicidad ocasional como la asociación sorprendente que demuestran la cultura y el buen gusto del anfitrión.

Hay que tener en consideración que los vinos poderosos y sabrosos requieren platos que también lo sean, y los menús delicados van mejor con vinos sutiles, refinados y elegantes.

El contrapunto a la salinidad yodada del marisco se puede encontrar, por ejemplo, en la sedosidad de un blanco esbelto, floral y cítrico. Ni que decir tiene que el ámbito de los quesos y embutidos ofrece un mundo de posibilidades para experimentar distintas armonías. Quizá los únicos feudos inexpugnables del tinto sean la carne roja y la caza ya que el tanino de la uva armoniza muy bien con la grasa de estas piezas, pero las carnes blancas admiten también blancos sabrosos, untuosos y envejecidos en bodega, y para los platos elaborados de pescado se puede sugerir perfectamente tintos jóvenes frutales y versátiles.

Hablar de los vinos y los platos de Castilla y León es citar la sensibilidad por nuestra tierra y sus gentes, tierra del pan y tierra del vino. Debemos prestar atención a la situación y condiciones geográficas en la que estamos, siendo nuestra región una de las más amplias y diversas del mundo; rica por sus materias primas y por quienes las hacen posibles, sus habitantes, siendo una región privilegiada a la hora de poder elegir los platos y los vinos para armonizarlos.

Las artes gastronómicas y de la cultura del vino, hacen que reunamos multitud de sensaciones agradables y placenteras: colores, aromas, sabores; el buen gusto nos hace poder armonizar todos ellos. Sin ninguna duda hay subjetividad y fantasía en el acorde de los vinos y los platos pero también hay

sólidos fundamentos técnicos que trataremos de descubrir para así poder deleitarnos y disfrutar de las sensaciones y matices que percibimos a la hora de degustarlos.

La cultura del vino y la gastronomía nos permite identificar armonizar y jugar con esas sensaciones, creando un arte placentero e inteligente.

La base de la armonía entre vinos y platos viene dada fundamentalmente por varios parámetros: colores, aromas, temperatura, textura, sabores, el entorno, la ocasión, etc. Como diríamos haciendo una semblanza literaria, algunos vinos llegan a la mesa como el Zar Alejandro "precedido por los asesinos de su abuelo y escoltado por los asesinos de su padre". Con este apunte deseo transmitir que son relativas las alianzas que se producen entre los vinos y los platos porque en los gustos de cada persona no se imponen ni modas ni estilos.

Centrándome en la relación de los platos y los vinos de Castilla y León, hay que tener en cuenta que nuestra cocina proviene de la tradición pastoril, agraria y campesina de nuestras gentes, y de sus tierras, que aunque humilde y austera, no exenta de virtudes y diversidad, imponiendo su sobriedad y rasgos recios propios de la región. Nada más cierto que recordar aquello de tierra del pan y tierra del vino. Dicha cocina regional se caracteriza por el empleo de materias primas modestas por lo general, pero no por ello faltas de calidad, sino todo lo contrario, plenas de fuerza y riqueza natural que hacen que tengan una identidad propia de la zona de donde provienen.

Refiriéndome a la cocina zamorana, los productos locales más utilizados son: espárragos y garbanzos de Fuentesauco, truchas sanabresas, rubias terneras alistanas, tiernos cabritos y singulares y deliciosos corderos lechales, majestuoso tostón, magníficas legumbres y sopas, el tan presente ajo, los productos del cerdo y la excelencia de nuestro pan tan singular. Cómo no citar la pluma y el pelo, las perdices, los pichones y los conejos, pobladores de las llanuras y montes. No podemos olvidar, siendo tierras de paso, el tan afamado bacalao al ajo arriero, y como dice nuestro proverbio, arrieros somos y en camino nos encontraremos; no podría faltar el tan exquisito afamado y noble queso zamorano, sobran alabanzas a tan preciado manjar, expresión máxima de nuestra tierra y de sus gentes. Si queremos poner una guinda a lo dicho, nada más propio que las famosísimas guindas garrafales, que con tanto prodigio se dan en las vegas y josas de la ciudad de Doña Elvira.

Pero queriendo endulzar nuestro paladar nos deleitaremos con el clásico rebojo zamorano (duro y blando), las no menos apetitosas pastas, bollos, doradas aceitadas, empiñonados y algo tan singular: melocotón al vino tinto propio de Toro.

Otra parte importante de la cocina zamorana se une a sus tradiciones y costumbres. Sin que parezca extraño, el tema gastronómico puede tener oportuno encaje en los días de la Semana Santa, tan arraigada secularmente a nuestra tierra y sus gentes. Sin embargo, dadas las especiales circunstancias que concurren en este caso, es posible que el tema pueda tener interés, ya que antiguamente la disciplina religiosa para los tiempos de cuaresma imponía una cocina peculiar que hoy en día aún en parte se conserva. Además de esto, nuestra cocina se caracteriza por el uso tradicional de platos específicos y propios de ciertas épocas y solemnidades, como la chanfaina en la Hiniesta, y los corderos del Santo por San Isidro, también la sanantonada por San Antón, el arroz con leche en las fiestas parroquiales o sacramentales, el bollo maimón para los desayunos de las bodas, o las azucaradas flores de carnaval, etc.

Alabada la maestría de las cocineras zamoranas y su ingenio para conseguir, con limitadas y modestas materias primas, apetecibles y sabrosos guisos, entre ellos destacamos el bacalao, los escabeches de tencas y de truchas, el pulpo, los pescados frescos de la región, entre los que destaca la anguila, sin olvidar citar la sopa de ajo o el clásico potaje.

Nota de gran sabor y tipismo es observar la animación y trajín de los hornos y obradores en las vísperas de Semana Santa donde bajo los más rigurosos cánones de una tradicional artesanía, se siguen confeccionando por los particulares y para su abastecimiento, los dulces amasados con aceite, fórmula impuesta por la antigua prohibición del uso de grasas animales, las ya citadas doradas aceitadas, garrapiñados, etc.

Como arraigada costumbre clásica es el momento del dos y pingada y una tajada, el succulento plato compuesto por torrezno, la opulenta rebanada del mejor magro de cerdo, montada sobre un par de huevos fritos y acompañada de la pingada o tosta de pan sofrido en la misma grasa, plato que se saborea mejor con la encetadura del mejor pan arrollao.

Encuentro el momento de pasar a hacer semblanza de una alegoría al vino: desde la más remota antigüedad, el vino está considerado como un bien codiciado ypreciado por la sociedad, siendo un signo de relevancia y cultura social. Tan sublime bebida es la conjunción de factores tales como suelo, clima, cepas y hombre, por lo que ese maravilloso ser vivo en constante evolución se nos presenta majestuoso cuando nos ponemos frente a una copa, para deleite y goce de nuestros sentidos inundados por los estímulos del espíritu del vino.

El entorno que rodea el glamuroso acto de descorchar una botella de vino de calidad nos hace encontrarnos ante una soberbia obra de arte, percibiendo nuestros sentidos innumerables sensaciones placenteras y agradables de aromas, sabores, colores, etc.

Sumergidos en esta atmósfera de deleite hay que tener en consideración que la naturaleza pone a nuestro alcance un manjar sin igual, la fruta de la vid que luego se convertirá en el tanpreciado y deseado vino, al cual debemos sacarle la máxima expresión de su espíritu para nuestra satisfacción.

La evolución del vino curiosamente es análoga y pareja a la del hombre, nace y hay que cuidarlos con primoroso mimo, protegerlos y dejar que se desarrollen por sí, estamos ante un vino joven (flores, fruta, etc.). Como queremos que se forme, crezca y se desarrolle, lo criamos y educamos con unas determinadas y personales maneras, dándonos un vino de crianza (compota de frutas, especias, lácteos, etc.). Queriendo que llegue a ser algo más complejo, lo formamos lenta y prolongadamente dándonos un vino de reserva (balsámicos, torrefactos, etc.). Cuando el punto de madurez muestra un desarrollo prolongado y de refinada complejidad, desemboca ante una gran reserva (caja de tabaco, trufa, cuero, etc.).

Yo diría que para poder percibir mejor las sensaciones que nos transmite el vino, debemos predisponer nuestros sentidos y sensibilizamos con su espíritu. La fusión que el vino realiza al acompañar nuestra comida, supone el soporte y el realce de uno de los placeres que más hace disfrutar al ser humano, un buen vino realza una buena comida, no ocurriendo a la inversa, por lo que debemos tomar vinos de calidad con sus innumerables cualidades. Entre las que hoy en día más se valoran a parte del goce y disfrute, está la relación social que realiza haciendo que las personas que rodeamos al vino seamos los que verdaderamente lo hacemos sublime.

Como he citado anteriormente, nuestra región goza de una extensa, rica y variada gama de vinos. Sus cinco denominaciones de origen: Toro, Rueda, Ribera del Duero, Bierzo y Cigales. Así como las comarcas o zonas vitivinícolas Sierra de Salamanca, Arribes del Duero, Ribera de la Arlanza, Benavente, Valdevimbre Los Otero. Tierra del Vino de Zamora, Medina del Campo, Cebreros, Valtiendas, y algunas más que despuntarán sin ninguna duda por la calidad de sus vinos, todas ellas tan singulares y con gran riqueza vinícola.

Centrándome en nuestra provincia de Zamora, la relación de los vinos con los platos tiene su peculiaridad, siendo tierras de vides y de cereal con gran prestigio de todas sus materias primas. Comarca de tierra del vino con bodegas subterráneas naturales labradas a pico y esfuerzo de sus gentes. Otra comarca actualmente destacable y prestigiosa es la de Toro, en otro tiempo descrito como el vino profundo, espeso, casi sólido, pero hoy en día potente y delicado siendo de los más agradables al gusto con mayor calidad reconocida, y el que más alegra el espíritu y conforta el estómago, avivando nuestras fuerzas; siendo perfectamente adecuado para acompañar a los asados, la ternera alistana y nuestras soberbias carnes de caza.

Recorriendo otra zona nos encontramos con vinos más ligeros: Claretos de las villas de Sanzoles, Morales, etc., siendo entre otros inmejorables para suavizar los platos fuertes y picantes. Por otras latitudes aparecen esos rosados ligeros limpios, fragantes y chisporroteantes que hacen aguja en el paladar, son de la zona del valle de Vidriales y Benavente, que elevan todo el valor de la afamada trucha sanabresa. En un punto intermedio, entre estas zonas, debemos tener presente Fermoselle, o Los Arribes del Duero, siendo vinos auténticos y propios por su tipicidad y personalidad desarrollados en peñascos, terrazas y laderas, que se les augura un futuro prometedor.

Retomando el maridaje debemos tener presente que acertar con la armonía entre platos y vinos es un tema muy subjetivo y polémico, sometido a constante revisión. En la base de las armonías subyacen algunos conceptos que nos serán muy útiles a la hora de decidir nuestras preferencias: (armonía cromática, armonía aromática y armonía gustativa).

Para valorar lo anteriormente expuesto, entraremos a descubrir las sensaciones que nos producen una serie de platos, con lo que a nuestro criterio es el vino más adecuado: Arroz a la zamorana: con la fuerza de este plato lleno de matices aromáticos, untuosidad y grasa, consistentes tropezones, por sus especias debe armonizarse con un vino joven lleno de fuerza y potencia frutal, con un grado alcohólico que funda esta untuosidad y esa grasa, armonizando sus aromas frutales y florales con las sensaciones especiadas del plato. Como vinos apropiados: jóvenes de Toro y Benavente o Fermoselle; hay que tener siempre en consideración que nunca deben sobresalir los matices del plato sobre los matices del vino ni viceversa.

La trucha a la sanabresa o bacalao ajo arriero: tendrán que acompañar estos platos por su fuerza, textura y temperatura nada mejor que un vino de cuerpo ligero, joven con fuerza, con frescura por su acidez y con alegres chisporroteos en el paladar, que se haga presente a la vez que el plato, nos referimos a los vinos de Vidriales o Benavente.

La ternera rubia alistana: ese lomo limpio sazonado de sal gorda, hecho a la parrilla sobre brasas, manifiesta su máximo esplendor el fino, delicado y sutil, vino de crianza o reserva de Toro, donde la textura mullida y jugosa de la carne se funde con la complejidad de los matices del vino. Parémonos a reflexionar la fusión de sensaciones que nos aporta el plato y el vino: será todo un placer que encontraremos también si con este mismo vino acompañamos a los corderos lechales y los tostones asados elaborados en nuestro afamados hornos de Pereruela. Merece la pena experimentarlo.

He dejado para el final algo tan propio y majestuoso como es el queso zamorano, reflejo de sus tierras de su ganadería y de sus gentes. Si tomamos un queso tierno o poco curado podremos experimentarlo con un vino joven

de la zona de tierra del vino. Si por el contrario nos encontramos ante un queso curado puro de oveja, lo acompañaremos con un magnífico acorde un tinto complejo, potente, con cuerpo, para fundir sensaciones de fuerza y delicadeza a la par. Es la armonía de poder saborear un queso muy viejo curado puro de oveja con un vino licoroso dulce envejecido a la antigua tradición de los vinos del Duero.

Terminaré mi comentario diciendo que es inagotable la diversidad de platos y vinos, como inagotables la relación entre los mismos. Espero que mis impresiones sirvan al menos para despertar la sensibilidad por el tema tratado, sugerir que comer y beber son actos culturales que sirven por lo tanto para disfrutar, gozar, deleitarse y enriquecer el espíritu con ellos.

LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN Y LA DIFUSIÓN DE INFORMACIÓN SOBRE VINOS DE CALIDAD

JOSÉ RAMÓN MARTÍNEZ PEIRÓ

La información especializada en vinos es un fenómeno relativamente reciente en nuestro país, a diferencia de otros de nuestro entorno, como Gran Bretaña o Francia, con una larga tradición de publicaciones dedicadas al vino. Excepción hecha de alguna revista técnica o científica –de circulación necesariamente limitada– el vino no llega a la esfera de los medios de comunicación hasta mediados o finales de los años setenta, lo cual tiene mucho que ver con la tardía modernización de nuestra industria vitivinícola.

España comienza a experimentar por esa época una profunda renovación de las estructuras del vino. Las bodegas se ponen al día a gran velocidad en lo que ya es conocido como la “revolución del acero inoxidable”. Las redes de comercialización se desarrollan en poco tiempo, dando lugar a un verdadero mercado del vino de ámbito nacional, con una oferta de marcas suficientemente diversificada. Los elaboradores de vino también comienzan en ese momento a plantearse con criterios de eficacia empresarial cómo tener acceso a los mercados internacionales. Ya no es suficiente con que los vinos estén correcta o pulcramente elaborados, sino que deben incorporar unos atributos que les permitan competir en la franja de los vinos de calidad. Por su parte, el consumidor necesita cada día más información para elegir entre una oferta en continua expansión.

Paralelamente, el vino comienza a subir muchos enteros en la escala del prestigio social y lo que había sido hasta poco antes un mero elemento de la dieta cotidiana se convierte en materia de análisis y reflexión. Conocer de vinos dejaba de ser privilegio de un reducido círculo de personas de elevado *estatus* económico y social. Y cada día eran más los consumidores que entendían que beber un vino excelente es uno de los actos más cultos y civilizados que el ser humano puede realizar en nuestro tiempo.

Este era “grosso modo”, como decíamos en Lamego, el escenario en el que tenía lugar la llegada del vino a los medios de comunicación españoles, o, si se prefiere, a la inversa: la llegada de la comunicación al universo del vino.

Más recientemente, yo diría que de unos cinco o seis años a esta parte, hemos conocido una segunda revolución en el panorama vinícola español, a la que podríamos referirnos como la “explosión de la calidad”. Es cierto que en España siempre hubo vinos de excelente relación calidad/precio, o simplemente de buena calidad, pero lo que había sido privativo de algunas bodegas y zonas de producción hoy lo encontramos extendido por toda la geografía vitivinícola del país. Permítaseme citar al respecto, y a título de ejemplos, fenómenos como la fulgurante ascensión de los vinos de la Ribera del Duero; el renacimiento de la vieja comarca vinícola del Priorato; el surgimiento, desde la nada, de zonas como el Somontano o los Costers del Segre; la entrada en fase de madurez de los vinos blancos de Galicia o Rueda, también algunos del Penedés, y, como fenómenos más nuevos, la vuelta a la punta de lanza de los tintos riojanos, tal vez espoleados por el éxito de la citada Ribera del Duero, o el dinámico tablero de ajedrez en que se ha convertido el antiguo viñedo de Toro. Una edad dorada del vino español que no pasa desapercibida en los principales foros y mercados internacionales y que se caracteriza también por una saludable competencia entre zonas vinícolas y bodegas, de la que casi siempre se beneficia el buen aficionado.

Si a finales de los setenta o principios de los ochenta la sociedad española comienza a demandar una información especializada, esta necesidad se ve aumentada por el nuevo auge del vino al que acabamos de referirnos.

El actual panorama de los medios de comunicación se caracteriza, a mi juicio, por el afianzamiento de un buen número de publicaciones especializadas y guías; por la multiplicación de espacios dedicados al vino en la prensa de información general; por un relativo estancamiento en el ámbito de la radio y la televisión; por el rápido crecimiento de nuevos canales de difusión, en particular el universo Internet, y por la aparición de nuevos agentes mediáticos del vino, como pueden ser la figura del gran prescriptor de rango internacional, con Robert Parker como ejemplo más claro, o de la propia figura del enólogo, quien comienza a tomar responsabilidad en áreas como la comunicación o la promoción del vino.

Conviene señalar, antes de examinar con más detenimiento el actual panorama de la comunicación, que la información especializada en vinos nace en España estrechamente vinculada a la información sobre la cocina y la gastronomía, hasta el punto de que los primeros reportajes sobre vinos ven la luz dentro de publicaciones que reclaman para sí mismas el título de gastronómicas. A diferencia de algunos países anglosajones, en nuestra cultura

meridional el vino es difícil de concebir al margen de ese ritual más amplio que se desarrolla alrededor de la mesa. Se come y se bebe al mismo tiempo, el vino acompaña la comida o, como ocurre con frecuencia en la actualidad, se concibe el menú alrededor de determinados vinos.

LA INFORMACIÓN ESCRITA

Entrando ya en materia, y por lo que respecta a la prensa escrita, cualquiera que consulte la Guía de los Medios de Comunicación en España verá reseñadas más de una veintena de cabeceras bajo el epígrafe “Revistas de Bebidas, Cocina y Gastronomía”.

Como es lógico, bajo la denominación genérica de “prensa gastronómica y vinícola” se agrupan revistas de naturaleza muy diversa. Las hay de vocación eminentemente práctica, sustentadas alrededor de consejos y recetas de cocina, en las que el vino desempeña un papel poco más que ornamental, y las hay más atentas a los aspectos económicos o técnicos del vino.

También existen publicaciones que tratan de abordar el universo del vino y la gastronomía en toda su extensión. Se trata de revistas de ámbito nacional o regional, de distinta periodicidad –generalmente mensual– que tienen en común una serie de rasgos, como es su voluntad de educar el gusto de sus lectores, de influir en sus decisiones de compra, de orientarles entre una oferta saturada de marcas y de ocuparse de todos y cada uno de los aspectos que rodean el mundo del vino: humanos, culturales, históricos o geográficos.

Hoy diré, como dije en su día hablando de este mismo tema, que son estas revistas las que, a mi juicio, constituyen el núcleo fuerte de lo que se llama la información especializada en vinos. Dentro de este grupo hay que reseñar cabeceras como “Club de Gourmets”, nacida en 1976; “Sobremesa”, creada en 1984; “Vino y Gastronomía”, incorporada algo más tarde; “Gastronómika” y “Sibaritas”, llegadas ya bien entrada la década de los noventa.

Hay que señalar también la aparición en los últimos dos o tres años de títulos como “Vinos de España” o la edición española de la revista suiza “Vinum”, que salen a la palestra como publicaciones de contenido exclusivamente vinícola, al modo de las “Decanter” británica o “Wine Spectator” americana.

Independientemente de su mayor o menor tirada –a este respecto no está de más recordar que sólo tres o cuatro de las publicaciones recogidas en la Guía de Medios aparecen vinculadas a algún mecanismo reconocido de difusión de tirada, entre ellas “Sobremesa”– independientemente de su mayor o menor difusión, decía, la permanencia en el mercado de estas revistas desnu-

damente entregadas al vino no puede ser interpretada sino como un signo de crecimiento del colectivo de lectores interesados en esta bebida y como una prueba de la buena salud general del universo vinícola español.

Otro de los aspectos que marcan la actualidad es la proliferación de columnas periodísticas y espacios dedicados al vino en las páginas de la prensa de información general. Sin duda, el sector del vino tiene en este tipo de medios una poderosa plataforma para la difusión de sus mensajes y hasta cabría preguntarse si las publicaciones especializadas de las que les he hablado tienen alguna razón de ser en un momento en el que la prensa de gran difusión se ocupa, y cada día con mayor entusiasmo, como ya se ha dicho, de los contenidos que le son propios.

Mi opinión es que se trata de espacios claramente diferenciados. Frente a la carga fuertemente divulgativa de la columna vinícola del medio de información general, o su llamada urgente al consumo de una determinada marca, la revista especializada permite abordar el hecho vinícola o culinario en toda su complejidad, poniendo en manos del lector todos los elementos de reflexión necesarios para una elección más libre e inteligente. Si además sabe escoger a los autores de sus textos y fotografías, la revista vinícola cuenta con la posibilidad de añadir el placer de la lectura, o de la contemplación de hermosas imágenes, a la dimensión meramente informativa. Por otro lado, la experiencia nos demuestra que, en una mayoría de casos, es el medio especializado, tal vez más atento a las novedades del mercado y a las tendencias del gusto, el que marca las pautas a la publicación de gran tirada, como es hasta cierto punto lógico. Sea como fuere, hay que concluir que en nuestro país hay sitio hoy para ambos tipos de publicaciones, que éstas cumplen funciones diferentes en el proceso de la comunicación y que los elaboradores de vino harían un flaco favor a su causa si decidieran prescindir en sus campañas publicitarias de estos medios de difusión más selectiva o restringida.

LOS MEDIOS AUDIOVISIALES

Aunque no soy experto en el tema, me gustaría mencionar, así sea de pasada, la esfera de la radio y la televisión, potentes mecanismos de divulgación en un mundo dominado, o fuertemente condicionado, por la cultura audiovisual. Es bien cierto que algo vamos avanzando y que cada día son más los espacios radiofónicos y televisivos dedicados al vino, sobre todo en las emisiones de cobertura local y regional. Incluso hemos asistido a fenómenos tan interesantes como es el programa televisivo del célebre cocinero vasco Carlos Arguiñano, donde se incluía un pequeño espacio diario dedicado a la divulgación vini-

cola. Sin embargo, el crecimiento de este tipo de espacios en la radio y la televisión parece más lento de lo que sería deseable. Una situación que, sin duda, tiene relación con las restricciones legales a la publicidad de bebidas alcohólicas en los medios audiovisuales, en cuyos programadores parece pesar también la influencia de las campañas antialcohólicas, como una que nos bombardea desde hace al menos dos años bajo el lema "Beber no es vivir", en la que se produce una preocupante identificación del vino con bebidas de graduación alcohólica cuatro veces superior. A modo de resumen podría decirse que la televisión, y en menor medida la radio, es una de las grandes asignaturas pendientes del vino español en el campo de la comunicación.

VINO E INTERNET¹

No quisiera concluir este repaso de los distintos canales de difusión vinícola sin mencionar el universo emergente de las redes telefónicas y, más en concreto, Internet.

Si bien es cierto que se trata de un sistema de comunicación de muy reciente implantación en España, no lo es menos que se encuentra en un proceso acelerado de expansión. Señalemos, como dato curioso, que, a finales de 1995, entre las primeras trescientas páginas web españolas, al menos había tres dedicadas íntegramente al vino. Hoy existe un buen número de publicaciones vinícolas y gastronómicas españolas en Internet, y también hay media docena de guías, alguna de ellas excelente, así como alrededor de dos centenares de páginas instaladas en la Red por las propias bodegas, un número bastante modesto si tenemos en cuenta el número total de empresas vitivinícolas de nuestro país.

Internet es un sistema de comunicación idóneo para el vino. Lo es por la existencia de un mercado mundial de este producto y también porque hay acuñado un lenguaje universal para referirse a él. Lo es, asimismo, por los bajos costes de instalación y mantenimiento que representa, porque permite un alto nivel de interacción con el receptor del mensaje y por sus enormes posibilidades en el campo comercial, demostradas ya en varios países.

El importante crecimiento del comercio electrónico a lo largo de los dos últimos años en países como los Estados Unidos y Canadá permite pensar en un futuro no muy lejano en el que una parte sustancial de las transacciones

¹ Las cifras y estimaciones contenidas en este apartado se refieren a mediados de 1999. A principios del 2002, el sector vitivinícola español goza de una presencia notable en Internet, si bien el comercio electrónico del vino se ha desarrollado más lentamente de lo que preveían los especialistas.

comerciales de todo el mundo se realizarán a través de Internet o sistemas muy similares. Y en este sentido llama poderosamente la atención la escasa implantación que tienen todavía estos nuevos canales de comunicación en el sector vinícola español. Me atrevería a decir que esta es otra de las grandes carencias del momento.

POR UNA COMUNICACIÓN MÁS EFICAZ

Para terminar, me gustaría someter a consideración una serie de aspectos relativos a la eficacia de la comunicación en el mundo del vino.

Es importante, en primer lugar, que tanto las bodegas como los comunicadores hagan un esfuerzo por simplificar el mensaje del vino. Por ejemplo, a un público joven que desconoce casi todo sobre esta bebida es imposible transmitirle de una vez la enorme complejidad del universo del vino: las distintas uvas, las zonas de producción, las diversas técnicas de elaboración. Hay que graduar la información y procurar adaptarla al nivel de conocimientos del público receptor. En este sentido no vendría mal revisar críticamente el lenguaje que a menudo empleamos en la explicación de los vinos. Nunca hay que usar más palabras técnicas de las necesarias ni hay que abusar tampoco de las descripciones literarias.

Otro aspecto que siempre me ha preocupado es la imagen excesivamente clásica que transmite el vino, tanto en sus mensajes publicitarios como en los nombres de las marcas o el diseño de las etiquetas. El vino aparece con excesiva frecuencia rodeado de una simbología y una escala de valores que me atrevería a calificar de obsoletos y que dudo sean los más eficaces para captar la atención de las nuevas generaciones de consumidores. Ello por no hablar de la mujer, a la que se obliga a aceptar un producto envuelto en un sinfín de connotaciones masculinas, cuando no abiertamente machistas. Me viene a la cabeza ahora un célebre eslogan publicitario que presentaba un brandy español como "cosa de hombres". Parece ser que se impone un esfuerzo de modernización también en este apartado.

Como nota autocrítica, hay que decir que los comunicadores, incluido, por supuesto, el autor del presente artículo, deberíamos prestar más atención a las distintas sensibilidades presentes en el amplio colectivo de los consumidores de vino. Con frecuencia puede parecer que identificamos la calidad de un vino con su precio elevado, con su escasez o su naturaleza elitista. Y tengo la impresión de que dedicamos mucho tiempo y espacio a hablar de vinos raros, de producción muy limitada, alejados, cuando no ausentes, de los canales habituales de comercialización, mien-

tras que nos ocupamos muy poco de informar sobre esos vinos de precio más asequible que, a la postre, constituyen el grueso del consumo y del negocio de las bodegas.

También habría que aprovechar mejor los argumentos que últimamente está poniendo la ciencia médica en manos del vino. Los efectos beneficiosos del consumo moderado de vino sobre el organismo humano constituyen un mensaje muy asequible para amplias capas de la población, al tiempo que un buen argumento de cara a la incorporación de nuevos consumidores. Tiene interés citar aquí la reciente iniciativa del Gobierno de los Estados Unidos de autorizar en las etiquetas de vino una leyenda en la que se informa al comprador de las propiedades benéficas del consumo de vino en cantidades razonables.

Una última cuestión a considerar es la de la credibilidad, como una de las claves del éxito de todo proceso de comunicación y, sin duda, de la comunicación aplicada al vino. Los medios deben aspirar a influir en el gusto del momento, señalar la tendencia y formar la opinión de su público objetivo. Y para lograrlo deben apostar sin titubeos por la calidad en el vino, adoptando un punto de vista crítico e independiente, y trazando una nítida línea divisoria entre lo que es la información, lo que es la publicidad y lo que son las relaciones públicas entre los intereses de sus lectores, oyentes o espectadores y los de las empresas dedicadas a la elaboración o comercialización de vinos. No está de más, en este punto, llamar la atención sobre la actitud de algunas bodegas que, sabedoras de que los medios especializados dependen en buena parte de los ingresos publicitarios, no se resisten a la tentación de tratar de influir en sus contenidos, iniciándose un viejo y perverso juego del que casi siempre sale perdedora la independencia del medio y, en consecuencia, la credibilidad ante su público.

Al empezar un nuevo milenio, la comunicación desempeña una función esencial en la extensión del conocimiento sobre cualquiera de las facetas de la actividad humana. Un célebre enólogo del Duero dijo en una ocasión que los elaboradores españoles hacían mejores vinos desde que existía la crítica especializada, porque sabían que sus productos iban a ser examinados con lupa. Tal vez se trate de un planteamiento demasiado generoso para con los medios de comunicación, pero de lo que no hay duda, y perdónese la inmodestia, es de que sin ellos el mercado del vino no existiría hoy tal como lo conocemos.

CLAVES PARA LA VALORACIÓN SENSORIAL DEL VINO

JOSÉ SERRANO CUADRILLO

El vino, esta bebida natural y biológica, ha despertado entre los seres humanos de nuestro entorno cultural, en cualquier época, una gran atracción y un extraordinario interés, muy superiores a los que cualquier otro producto alimentario haya podido suscitar.

Frente al vino cabe adoptar diversas actitudes, que pueden ir desde las más primarias hasta las más complejas, refinadas y sofisticadas.

El vino puede ser contemplado simplemente como un producto alimenticio, capaz de saciar la sed aportando a nuestro organismo agua biológicamente pura, energía (por el alcohol y eventuales azúcares que contiene) así como otras importantes sustancias de efectos beneficiosos para el organismo (sales minerales, oligoelementos, pequeñas cantidades de vitaminas, compuestos fenólicos como los taninos cuya importancia en la prevención de accidentes cardiovasculares, ciertos tumores y otras patologías hoy en día casi nadie discute).

Por el fuerte significado simbólico que encierra, el vino constituye un importante elemento cultural, social y religioso, que en la tradición mediterránea greco-romana y judeo-cristiana encierra numerosos y elevados simbolismos y constituye un factor esencial de cohesión y solidaridad social.

Dado el contenido de alcohol etílico en el vino, también puede considerarse como un producto psicoactivo, peligroso por su capacidad embriagadora. Es ésta, efectivamente, una apreciación negativa que para algunos ensombrece toda la enorme importancia y los grandes méritos de esta bebida.

Pero además de todas estas posibilidades el vino puede ser apreciado, considerado y valorado como un producto capaz de satisfacer la humana necesidad de experimentar sensaciones placenteras, en su eterna búsqueda de felicidad.

La riquísima gama de sensaciones que los numerosos y complejos atributos organolépticos que los vinos nos producen a través de la vista, del olfato, el tacto, el gusto; sus sutiles matizaciones, equilibrios, conjunciones, sugerencias, evocaciones justifican, sobradamente, que este valioso producto alcance la consideración de elemento de naturaleza artístico-estética, y como tal, generador de emociones del mismo tipo que las que se experimentan ante obras de arte de otros campos de creación y, al igual que éstas, contribuir a elevar nuestro espíritu y hacer nuestra existencia más placentera.

Es en este contexto lúdico y hedonístico del vino en el que nos vamos a centrar, a partir de este momento, para intentar encontrar algunas claves que nos ayuden a obtener un mejor conocimiento de sus características y cualidades. Podríamos, sin duda, afrontar este mismo objetivo desde otros puntos de vista, como por ejemplo el normativo, de indiscutible transcendencia, aunque, en última instancia, subordinado al criterio que hemos elegido.

Desde el criterio que hemos establecido es necesario admitir que cuantas más impresiones placenteras puedan ser, no solamente sentidas, sino diferenciadas, apreciadas, interpretadas, analizadas y valoradas en un íntimo diálogo que estableceremos con el vino, con sus complejos estímulos sensoriales y con nuestra propia capacidad sensitiva y perceptiva, tantas más posibilidades de satisfacción y emoción se producirán, al igual que ocurre ante cualquier manifestación artística. Es cierto que también habrá más posibilidades de desilusión y frustración, pero, incluso en estos casos poco felices, el poder conocer los motivos objetivos responsables de la insatisfacción, resulta, por sí mismo gratificante.

En el fondo se trata de aplicar la máxima apolínea “conócete a ti mismo”, en este caso, nuestra capacidad de apreciar y analizar sensaciones.

La inmensa mayor parte de los consumidores y aficionados al vino, si no la totalidad, son perfectamente capaces de discernir subjetivamente, de forma automática, el grado de satisfacción que les proporciona un vino determinado, así como establecer relaciones hedonísticas jerarquizadas respecto a otros productos similares. Sin embargo, es preciso admitir, que constituyen minoría aquellos capaces de precisar los motivos que fundamentan sus criterios y opiniones, salvo casos muy evidentes.

Desde el momento en que un vino es servido en la copa, se observa, se somete a apreciación olfativa o es introducida una breve fracción del mismo en la boca, se desencadenan una compleja serie de mecanismos que actúan sobre nuestros sentidos, estimulándolos, y que precisan ser conocidos para una correcta interpretación y valoración de los distintos atributos del vino y de su calidad.

En relación con lo anteriormente expresado, a continuación vamos a establecer algunas consideraciones sobre los estímulos que los diferentes caracteres del vino ejercen sobre nuestros sentidos y la forma de interpretarlos, de manera que todo aquel interesado en la búsqueda de la calidad en el vino pueda dedicar su atención sobre ellos, cuando se disponga a degustarlo, en la confianza de que, como antes ya se mencionó, su capacidad de deleite se verá considerablemente incrementada.

LA VISTA

En las distintas etapas secuenciales que comprende la apreciación sensorial del vino, la primera operación que se efectúa es la de someterlo a un atento examen visual.

Independientemente de lo que se acaba de señalar, cabe, antes incluso de la observación visual, escuchar atentamente el sonido que el vino produce al ser escanciado en la copa, que puede variar de acuerdo con su grado de fluidez o viscosidad, dando lugar a un sonido alegre, cantarino o por el contrario, sordo y apagado. Este registro sonoro también puede ofrecer información sobre la existencia en el vino de una alteración microbiana que se conoce como “ahilado”. No obstante en la práctica, la apreciación auditiva del vino apenas se tiene en cuenta, salvo en casos muy manifiestos. No cabe duda, sin embargo, que el dedicarle también una oportuna atención contribuirá a enriquecer aún más la experiencia.

Como sabemos, el sentido de la *vista* desempeña un papel de suma importancia en nuestra vida, gracias a la casi infinita capacidad discernidora del ojo humano. En aspectos como el que nos ocupa relacionados con la alimentación, casi resulta ocioso señalar la trascendente importancia de la vista; se dice, acertadamente, “antes que con la boca se come con los ojos”.

Para poder llevar a cabo de forma precisa la apreciación visual del vino se requiere el concurso de dos agentes exteriores básicos; un recipiente de características particulares y una iluminación adecuada.

El recipiente necesario es la copa de cata o *catavinos* de cristal transparente, fino, incoloro, exento de adornos que pudieran interferir la perfecta observación del vino en el contenido. La forma de esta copa permite la observación del vino desde diferentes puntos de vista y en diferentes espesores, así como reunir otras ventajas relacionadas con otras modalidades sensoriales, como más adelante veremos. Un caso especial es el constituido por la apreciación visual de los vinos efervescentes (espumosos) en los que para apreciar el comportamiento de la burbuja, su tamaño y, sobre todo, su desprendi-

miento, se requerirá un diseño especial en el que la dimensión vertical del recipiente adquiriera una dimensión muy importante.

En esta etapa de la apreciación sensorial del vino, que en la práctica de la cata se conoce como FASE VISUAL, se percibirán, analizarán, valorarán y, en su caso, también disfrutarán de los caracteres organolépticos COLOR Y ASPECTO.

Toda una amplia gama de tonalidades, muchas de ellas bellísimas, que pueden estar presentes en el vino, serán detenidamente analizadas.

El color de los vinos es muy variable según el tipo a que corresponda, numerosos factores, desde la variedad de uva, las condiciones ecológicas y tecnológicas del cultivo de la vid, el grado de maduración, el estado fitosanitario, el tipo de vino y su elaboración, su envejecimiento, la forma en que ha sido conservado,... etc., ejercen una fuerte influencia en su coloración. Incluso dentro del mismo tipo los vinos presentan múltiples matices así como reflejos e irisaciones de gran complejidad y atractivo.

Amarillo, rosa y rojo son los colores básicos a los que corresponden, respectivamente, los vinos blancos, rosados y tintos. Sin embargo, estos colores rara vez se presentan con un grado de pureza elevado, sino que aparecen claramente matizados por otras tonalidades. Se trata por tanto, en la inmensa mayor parte de las ocasiones, de colores complejos que hace necesario recurrir a calificativos o puntos de referencia para intentar describirlos.

De forma muy resumida, pero bastante práctica, se pueden clasificar los colores de los vinos de la manera siguiente:

VINOS BLANCOS

Nada o poco evolucionados

Amarillo pajizo verdoso

Amarillo pajizo

Amarillo paja verdoso

Amarillo paja

Evolucionados (eventualmente con crianza)

Amarillo dorado verdoso

Amarillo dorado

Amarillo oro

Oro viejo

Muy evolucionados (eventualmente con crianza)

Gris acerado

Parduzco

Pardo
Ámbar
Topacio
Caoba
Negruzco

VINOS ROSADOS

Jóvenes

Rosa frambuesa
Rosa fresa
Rosa grosella

Evolucionados

Rosa anaranjado
Rosa amarillento
Rosa salmón

Muy evolucionados

Salmón
Piel de cebolla
Marrón

VINOS TINTOS

Jóvenes

Rojo violáceo
Rojo púrpura (granate si la intensidad no es elevada)
Rojo cereza (picota, guinda, según intensidades)

Evolucionados (con crianza)

Rojo rubí
Rojo ladrillo
Rojo teja

Muy evolucionados

Rojo castaño
Ocre
Marrón

La INTENSIDAD de color es otro atributo visual del vino que ha de ser tenido en cuenta, y que corresponde a la *cantidad de color* del vino. Adquiere su máxima relevancia en los vinos tintos en los que la demanda actual exige

intensidades elevadas de color (vinos bien cubiertos, con mucha capa). Respecto a los vinos blancos y rosados la tendencia es hacia vinos de baja intensidad de color (pálidos) aunque sin que esta norma presente un carácter general.

Además de la apreciación del matiz de color, su intensidad y las posibles irisaciones que en la superficie del vino se producen, así como valorados estos caracteres en sí mismos, y lo que es aún más importante, en relación con el tipo de vino considerado, hay que dedicar la atención al ASPECTO del vino.

El ASPECTO comprendería los caracteres visuales de LIMPIDEZ, TRANSPARENCIA, BRILLANTEZ y FLUIDEZ.

La LIMPIDEZ corresponde a la ausencia de partículas en suspensión.

La TRANSPARENCIA es la capacidad del vino de dejar pasar la luz a su través.

La BRILLANTEZ es otro atributo exigible a los vinos de calidad que corresponde a los reflejos de la luz cuando incide con diferentes ángulos sobre su superficie, arrancando destellos de gran atractivo.

La FLUIDEZ también debe ser exigible a los vinos salvo que se traten de vinos dulces en los que la abundante presencia de azúcares les otorga una consistencia más viscosa, llamada en ocasiones “siruposa”.

Cuando el vino no presenta estas cualidades en toda su pureza, consideraremos que es defectuoso, en mayor o menor grado, en fase visual. En estos casos puede aparecer “velado”, “opalescente”, “ciego”, “turbio”, “opaco”, etc., lo que impone una valoración negativa.

Otro de los caracteres que cabe apreciar en esta etapa es la denominada LÁGRIMA que corresponde a los “churretones” viscosos e incoloros que escurren por la pared interior de la copa. Esta “lágrima”, también llamada “pierna” y “cortina” es consecuencia de la presencia de alcoholes en el vino y su abundancia y comportamiento homogéneo, además de constituir un atractivo en sí mismo, corresponden a caracteres positivos del vino en su conjunto.

En los vinos efervescentes (espumosos) además de todos los caracteres visuales hasta ahora señalados, hay que prestar especial atención a las condiciones de las burbujas y la formación de espuma del gas carbónico, fundamentales para caracterizar y valorar el producto. La cantidad de burbujas, su finura en cuanto a tamaño, la regularidad y verticalidad de su desprendimiento, la formación de “rosarios”, su comportamiento en la superficie del vino originando la llamada “corona”, la consistencia de la espuma que la forma, la permanencia de ésta, son aspectos que han de ser tenidos muy en cuenta en la valoración visual de estos vinos especiales.

Como antes se adelantaba, en estos casos particulares hay que recurrir a copas especiales tipo “flauta”, en la que la dimensión vertical supera muy considerablemente a la horizontal.

El *Examen Visual* se efectúa observando el vino desde diferentes puntos de vista y con distintas posiciones de la copa: a la altura de los ojos, con la copa en posición vertical contra un fondo luminoso; desde una posición superior, colocándola inclinada unos 45° sobre la horizontal, bajo una fuente luminosa, descubriéndose, en cada una de estas posiciones, nuevos y atractivos elementos.

Como es lógico, para realizar adecuadamente estas observaciones, es precisa una buena iluminación. La luz natural es sin duda la más apropiada, estando totalmente desaconsejada la luz fluorescente.

EL OLFATO

En la secuencia progresiva de la apreciación sensorial del vino, la FASE OLFATIVA u OLFACIÓN DIRECTA prosigue a la visual. Esta etapa adquiere una gran importancia dada la riqueza en sustancias aromáticas de esta bebida y la capacidad olfativa de los humanos, sobre todo en relación con la alimentación, con bastantes más posibilidades de las que corrientemente se les atribuyen, consecuencia más de toda una serie de prejuicios y convencionalismos culturales y sociales que de nuestras propias limitaciones.

El vino es muy rico en sustancias volátiles aromáticas, algunas procedentes de las propias uvas empleadas en su obtención, conservadas cuidadosamente a través de todas las etapas de su proceso de elaboración y eventual envejecimiento, llamados AROMAS PRIMARIOS, VARIETALES o PREFERMENTATIVOS que existen en el fruto en forma libre (*terpenoles*) o en forma encubierta, como precursores aromáticos, prearomas o sustancias aromatogénicas de muy compleja composición, que a lo largo de la fermentación se liberan imprimiendo el carácter varietal aromático al vino obtenido.

Otras sustancias aromáticas se han desarrollado en la fermentación alcohólica y, eventualmente, en la fermentación maloláctica, como consecuencia de la actividad biológica de los microorganismos responsables de estos procesos (levaduras y bacterias lácticas respectivamente). Se trata de ésteres, ácidos grasos, alcoholes, y, con carácter general se denominan AROMAS SECUNDARIOS o FERMENTATIVOS.

Existen en todos los vinos, aunque únicamente en aquellos elaborados con gran cuidado y esmero, con un riguroso control en todas las fases del

proceso, se manifiestan de forma positiva, en caso contrario constituyen, al menos, un carácter olfativo vulgar, negativo a la hora de valorar el vino, conocido como “vinosidad”.

Por último, en el caso de los vinos de crianza, encontramos los AROMAS TERCARIOS o DE CRIANZA que pueden corresponder a aportaciones del propio envase de crianza, cuando ésta se realiza en madera (vainilla, coco, tostado, roble) o haberse generado en el vino como consecuencia de complejas reacciones de tipo óxido-reducción que se producen entre los componentes iniciales del vino y el oxígeno atmosférico, y entre ellos mismos.

También corresponde a esta categoría de aromas los desarrollados en la *crianza biológica* o *crianza “en flor”* de los singulares vinos “*finos*” y “*amontillados*”, así como la que se realiza “*sobre lías*” en ciertos vinos especiales, como por ejemplo el CAVA.

Es verdaderamente compleja la gama de sensaciones aromáticas que los grandes vinos de crianza pueden desplegar, hasta el extremo de hacer inútil cualquier intento descriptivo. Señalaremos, no obstante, entre las más habituales, además de las antes mencionadas, las especias (pimienta, canela, clavo, nuez moscada, pimentón, ...); *frutos secos* (almendra, nuez, avellana, ...); *Fru-tos Desecados* (ciruela, melocotón albaricoque, ...); hojas secas (tabaco, té, ...); mantequilla, café, torrefacto, yodo, alquitrán, tinta, almizcle, humo, tinta, y un largo etcétera.

Cuando en los grandes vinos de crianza es posible apreciar sensaciones aromáticas de las tres categorías, a su conjunto armónico se le denomina con la palabra francesa “*bouquet*”, cuyo significado en nuestra lengua vendría a ser “*ramillete*”.

Una primera olfacción, “*primer golpe de nariz*”, que se ha de efectuar en forma de aspiración leve y entrecortada, como si husmeáramos, con la nariz próxima al borde de la copa, nunca dentro de ella, permitirá apreciar los aromas mas potentes y evidentes del vino que estamos examinando.

Después de dejar reposar la copa unos breves instantes, la someteremos a un lento y continuado movimiento giratorio obligando al vino en ella contenido a acompañar sincrónicamente esta rotación. Con ello se rompe la superficie del líquido y se humedece la “pared” interna de la copa, aumentando en gran medida la superficie de evaporación del vino y en consecuencia el desprendimiento y la emisión de componentes volátiles.

Aproximando de nuevo la nariz a la copa y actuando de igual manera que antes, estaremos en condiciones, mediante este “*segundo golpe de nariz*”, de apreciar las más sutiles y delicadas sensaciones aromáticas del vino, así como detectar eventuales defectos poco evidentes que pudiera presentar.

Para que todas estas operaciones puedan realizarse adecuadamente y obtener un buen resultado se requiere el empleo de copas de diseño especial y con suficiente capacidad, de las cuales únicamente se llena un tercio de la misma. El catavinos normalizado AENOR cumple perfectamente estas condiciones además de las citadas en la parte de este texto dedicado a la apreciación visual.

EL VINO EN LA BOCA

Sin menospreciar en nada la importancia y transcendencia que las etapas anteriores manifiestan en la valoración del vino, hay que reconocer que en la boca es donde este producto desarrolla todo su esplendor, produciéndose una inmensa gama de sensaciones de distintas modalidades sensoriales, difíciles de interpretar, definir y esquematizar.

En efecto, cuando el vino se encuentra ya en la boca toda una compleja y muy amplia serie de sensaciones se desencadenan. Lentamente, con cuidado, iremos desplazando, con la ayuda de la lengua y de los músculos de la boca, la porción, ni grande ni demasiado pequeña, sorbida, de forma que el vino se extienda por todas las superficies de la cavidad bucal, impregnándolas lenta y pausadamente. Es preciso prestar toda la atención a las diferentes sensaciones que se van produciendo a lo largo de esta operación.

Todas estas sensaciones se localizan subjetivamente en la boca, por lo que en lenguaje corriente se identifiquen como GUSTO, aunque correspondan, en realidad a diferentes modalidades sensoriales, incluida ésta, naturalmente, que es importante conocer para poder alcanzar una adecuada comprensión y lo más correcta interpretación organoléptica del vino en la boca.

A través del sentido del GUSTO propiamente dicho se perciben los cuatro *sabores básicos*: DULCE, SALADO, ÁCIDO y AMARGO.

Las terminaciones sensitivas del sentido del GUSTO están localizadas únicamente en la lengua, existiendo en este órgano áreas específicas de recepción de cada uno de los sabores básicos:

El sabor DULCE es apreciado, fundamentalmente, en el extremo de la lengua.

El sabor SALADO en las zonas superior-laterales de la lengua.

El sabor ÁCIDO, en los costados de la lengua.

El sabor AMARGO, al final y en la parte más profunda de la lengua.

Será preciso con el vino en la boca analizar sus sabores, teniendo en cuenta que el sabor DULCE, agradable, ha de equilibrar las sensaciones sinérgicas poco gratas de los sabores ÁCIDO y AMARGO.

En el *vino seco*, es decir, sin restos de azúcares, el sabor DULCE corresponde al *etanol* y a otros alcoholes y *polialcoholes*, como la *glicerina*, que desempeñan un papel de fundamental importancia, conjugándose con la ACIDEZ y, en algunos casos, con los dejes amargos correspondientes a ciertos compuestos *fenólicos* propios de la uva o extraídos de la madera durante el proceso de envejecimiento. También contrarresta la sensación astringente de los *taninos* de los vinos tintos.

En cuanto al sabor SALADO, aunque existe en los vinos, apenas tiene relevancia (no así su ausencia que dará lugar a productos insulsos), salvo en algunos vinos muy particulares, como en la “Manzanilla”, en donde, esta sensación salada constituye un agradable toque de singularidad.

Aparte de los SABORES con el vino en la boca se van a apreciar muchas otras sensaciones correspondientes a diferentes modalidades sensoriales:

Desde el mismo instante que el vino se introduce en la boca, una oleada de sensaciones que interesan el SENTIDO del OLFATO nos invaden. Se trata de sensaciones similares o muy próximas a las que se apreciaban durante la *olfación directa*, originadas por los mismos estímulos, que alcanzan el centro de recepción olfativa, situado en la parte superior de las *fosas nasales*, a través de una comunicación existente entre la *cavidad bucal* y las *fosas nasales (conducto nasofaríngeo)*. En el lenguaje de la CATA esta particularidad se denomina VÍA RETRONASAL o RETROOLFACIÓN y las sensaciones percibidas en ella SENSACIONES RETROOLFATIVAS.

Como es fácil de comprender, la importancia de las impresiones por *vía retronasal* en la valoración del vino es fundamental.

Atributos tan importantes en la apreciación y valoración del vino como SUAVIDAD, LIGEREZA, UNTUOSIDAD, REDONDEZ, CUERPO, CARNOSIDAD,... son caracteres organolépticos percibidos a través del SENTIDO DEL TACTO, que, como vemos, también desempeña una importante función.

Al SENTIDO QUÍMICO COMÚN corresponden las agradables y voluptuosas sensaciones de *calidez* que los grandes vinos provocan, que corresponde a la interpretación sensorial del efecto deshidratante del *etanol* sobre las mucosas de los tejidos de la boca, denominándose, por esta razón, SENSACIONES PSEUDOTÉRMICAS. También, aunque por mecanismos más complejos, pertenece a esta modalidad sensorial la impresión de ASTRINGENCIA, o sensación de constricción y raspado de la lengua, que puede percibirse en algunos vinos tintos, y que está ligada al efecto de algunas sustancias fenólicas sobre ciertas proteínas de la saliva, que disminuyen la capacidad lubricante de ésta.

POSTSENSACIONES

La mayor parte de estas complejas sensaciones, percibidas estando el vino en la boca no desaparecen instantáneamente una vez evacuado éste, normalmente al ingerirlo. Por el contrario, pueden prolongarse durante un lapso de tiempo variable. Conocidas como POSTSENSACIONES corresponden las modalidades sensoriales *sápida, química* y, fundamentalmente, *olfativa* (retroolfativa) y se manifiestan como consecuencia de la extraordinaria capacidad del vino de impresionar los órganos receptores sensoriales interesados, así como de generar sensaciones remanentes.

Se trata de un aspecto verdaderamente importante que hay que tener muy en cuenta y que denominamos PERSISTENCIA. Así se pueden encontrar vinos muy persistentes, cuando las sensaciones se prolongan incluso algunos minutos, largos, cortos, efímeros...

Existe todavía una última clase de sensaciones de nueva aparición que surgen como consecuencia de reacciones químicas muy complejas, las cuales se producen entre los componentes de los residuos del vino que hubieran quedado en la cavidad bucal, y entre estos y la saliva. Se conoce como FINAL DE BOCA y tiene mucha importancia, pues del mismo depende el deseo de volver a seguir disfrutando de la degustación del vino que acabamos de ingerir.

FISIOLOGÍA DEL BUEN BEBER

GREGORIO VARELA

INTRODUCCIÓN

Sorprende el desconocimiento que hasta hace poco tiempo ha existido sobre el valor nutritivo del vino. Esto ocurría a pesar de que se trataba de unos de los productos conocidos desde más antiguo y del que se ha escrito una abundante literatura. A nuestro entender el vino y las bebidas alcohólicas han sido estudiadas fundamentalmente desde el punto de vista de una de sus consecuencias más negativas: cuando consumido en exceso conduce a ese tremendo mal que es el alcoholismo. En este sentido no son ociosos cuantos esfuerzos se hagan para poner de relieve los peligros a que conduce el abuso del alcohol.

Sin embargo, el consumo moderado de vino de bebidas alcohólicas tiene aspectos, digamos, positivos, que desde el punto de vista nutricional tratamos de poner de relieve en este trabajo.

Cuando hablamos del alcohol conviene hacer dos precisiones:

1. No es lo mismo alcohol que vino, ya que en este alimento existen otros componentes *diferentes del alcohol*. Sin embargo desde el punto de vista práctico el componente nutricional que juega un papel importante es el alcohol.

2. El alcohol tiene que ser considerado en su doble faceta como alimento y como droga.

Se debe a la escuela francesa de *Tremolieres* el comienzo del estudio científico de las propiedades nutricionales del vino. Desde entonces existe una relativamente abundante bibliografía sobre estos aspectos que nos permiten ya adelantar que si el vino se consume en cantidades moderadas presenta aspectos beneficiosos. Si se pasa del uso al abuso, esas cualidades nutritivas se toman en negativas.

Pese a estos avances en el conocimiento de los aspectos nutricionales del alcohol es todavía mucho lo que se desconoce. Por ejemplo, hasta hace poco tiempo no podíamos fijar con precisión cual era la frontera de lo que llamaríamos la fisiología y la patología del beber, y es indudable la importancia del tema. De ahí los grandes esfuerzos que en estos momentos se están haciendo en los distintos laboratorios para tratar de encontrar cual es esta frontera.

Tenemos que señalar también, que en la actualidad no conocemos de una manera fiable el consumo de alcohol y bebidas alcohólicas, y esta limitación es muy a tener en cuenta cuando se juzgan sus posibles repercusiones tanto desde el punto de vista nutricional como patológico.

Para comprender esta dificultad recordemos que la técnica más idónea para juzgar el estado nutritivo de una colectividad se basa en conocer la adecuación de las recomendaciones dietéticas a las ingestas. Estas ingestas se calculan por la técnica de encuestas familiares basadas en estudiar el consumo de la familia durante un período determinado de tiempo. El consumo global familiar de alimentos se reparte homogéneamente entre los distintos miembros de ella. Para la mayoría de los alimentos este proceder es correcto, ya que se ha tenido en cuenta las distintas necesidades o recomendaciones de cada uno de los miembros de la familia. Pero en el caso de las bebidas alcohólicas este proceder puede ser erróneo, porque es sabido que los miembros de la familia no consumen el alcohol o las bebidas alcohólicas de una manera homogénea, sino que entre ellos hay consumos muy distintos. Por tanto los datos que nos da el consumo intramural deben de ser relativizados. Pero además existe el consumo extramural cuya importancia no creemos necesario recalcar. Sobre este consumo carecemos prácticamente de información pese a su indudable importancia, y esto ocurre no solamente en España, sino en la mayoría de los países. De hecho, para conocer el consumo real de alcohol o de bebidas alcohólicas la única técnica fiable es la de encuestas individuales, pero su costo es tan elevado que justifican que exista muy escasa información sobre este tema.

Antes de tratar de poner de manifiesto los aspectos positivos del alcohol desde el punto de vista nutricional, y como un índice de los mismos, quizás pueda ser interesante recordar que, hasta no hace demasiado tiempo, se utilizaba el alcohol como fuente energética en nutrición parenteral. El hecho de que este tipo de nutrición requiera un mayor cuidado que en la nutrición normal pondría ya de manifiesto las posibilidades energéticas del alcohol cuando se utiliza de una manera moderada.

Vamos a comentar ahora algunos aspectos del valor nutricional del alcohol como alimento. Recordemos que un alimento en general tiene un valor nutritivo que llamamos potencial, lo que significa que puede producir ener-

gía y aportar los distintos nutrientes que requiere el hombre. Sin embargo, esta potencialidad puede disminuir en el momento de ser utilizada por el hombre. Es decir, hay una diferencia entre el valor nutritivo potencial y el valor nutritivo real de los alimentos, y este es el caso del alcohol.

Desde el punto de vista nutricional, el papel más relevante del alcohol es como fuente energética. Desde hace mucho tiempo se sabía que un gramo de etanol es capaz de producir siete kilocalorías. Recordemos que un gramo de hidratos de carbono, es decir féculas o almidones, producen cuatro kilocalorías. Solamente las grasas tienen un mayor rendimiento energético que el alcohol, ya que dan lugar a nueve kilocalorías. Sin embargo, como es sabido, las posibilidades de utilización de las grasas como fuente energética están limitadas por nuestra capacidad digestiva.

Una vez que hemos dicho cual es el valor potencial energético del alcohol, la pregunta que surge de inmediato es que si estas calorías son iguales que las que proporcionan el resto de los alimentos. Es decir, si podemos contabilizar las calorías del vino en igual medida que las que nos facilitan el pan, la carne o los otros alimentos.

Para tratar de contestar a esta pregunta recordemos que el total de calorías que el hombre necesita se pueden dividir en dos grandes cuotas. Por un lado lo que llamamos necesidades basales. Serían éstas las que necesitaríamos independientemente de nuestro tipo de actuación o de nuestro trabajo. Podríamos decir que estas necesidades corresponden a un hombre en reposo, en ayunas y en un ambiente climático normal. Sin que sea demasiado ortodoxo, estas calorías las necesitaríamos para el funcionamiento de nuestro organismo durmiendo. Estas necesidades basales constituyen una parte muy importante de las necesidades totales del hombre.

Además, éste necesita según el tipo de trabajo que realiza un aporte extra, mayor o menor de calorías, según la intensidad del trabajo. Podríamos decir, sin que sea absolutamente cierto, pero sí didáctico, que un leñador y un empleado de banco de igual edad e idénticas condiciones fisiológicas, durmiendo, tendrían iguales necesidades basales, pero por supuesto las totales cuando trabajan son mucho más elevadas en el caso del leñador que en el del empleado de banca.

El alcohol no es efectivo en cuanto a rendimiento energético para cubrir estas necesidades debidas al incremento de actividad o de trabajo. Tampoco el alcohol puede ser utilizado para cubrir las necesidades energéticas que supone el mantener nuestra temperatura constante, lo que llamamos la homeotermia. Esta idea está en contradicción con la creencia general de que el alcohol "va bien" para luchar contra el frío. Sabemos hoy que ocurre todo lo contrario. En un ambiente frío, al tomar una bebida alcohólica se produ-

ce una vasodilatación periférica que hace que la sangre caliente de nuestro interior fluya hacia nuestra piel, con lo que sentimos sensación de calor. Pero este hecho hace que nuestra sangre se enfríe más fácilmente. Los datos que nos suministran los experimentos realizados en hombres en expediciones polares confirman los resultados previamente obtenidos en animales de experimentación, en el sentido de que los hombres que han tomado alcohol tiene una menor resistencia al frío que aquellos que no lo han tomado. Por supuesto, esta sensación que provoca el alcohol debido a la vasodilatación periférica da una impresión de ser favorable a esta lucha contra el frío, y si a continuación de ella nos refugiamos en un lugar caliente no tiene lugar esa pérdida de calor por enfriamiento a la que nos acabamos de referir.

En resumen, que el alcohol desde el punto de vista energético no puede ser utilizado ni para mantener la termoregulación, ni para ser utilizado en el trabajo o en el esfuerzo del hombre. Sin embargo, sí que lo puede ser, y de una manera muy efectiva, para cubrir una cuota importante de las necesidades debidas a su metabolismo basal.

El problema es, en qué proporción puedan ser cubiertas por el alcohol estas necesidades. En este sentido existe una marcada controversia entre algunas escuelas que piensan que la totalidad de la energía basal puede ser cubierta por el alcohol, como los que piensan que esta cantidad es excesiva. Sin embargo, parece que hoy hay unanimidad en que por lo menos el 50% de estas necesidades pueden ser razonablemente cubiertas por el consumo del alcohol sin que éste produzca efectos negativos.

En la práctica esto significa que parece razonable que un consumo de 30,9 cm³ (aproximadamente una botella de medio litro de vino) por adulto y día está dentro de lo que entendemos actualmente como moderado. Permítasenos recalcar que se trata, cuando hablamos de media botella de vino, de un vino de mesa que tiene un contenido alcohólico de 10 a 12 grados. Cuando en lugar de consumir esta bebida tomamos otras de más alta graduación, es obvio que el volumen de éstas que pueden ser consumidas sin rebasar este límite ha de ser mucho menor. Es importante hacer esta puntualización, porque muchas veces no se tiene en cuenta que, cuando bebemos un destilado fácilmente tiene éste entre 40 y 50 grados alcohólicos y, por tanto, el volumen de bebida que ha de ser consumida cuando lo comparamos con el del vino ha de ser considerablemente menor.

También desde el punto de vista histórico, cuando se trata de juzgar el estado nutritivo de una colectividad, la F.A.O., en 1957, estableció que si las calorías que suministra el alcohol eran menos del 10% de las totales de la dieta, estas calorías podían ser contabilizadas con igual entidad que las del resto de los alimentos. Esta cifra del 10% como límite positivo del aporte del

alcohol, no resolvía numerosas cuestiones. Por ejemplo ¿qué ocurre cuando los individuos, o los colectivos, como es normal, consumen una cantidad mayor de calorías que las que necesitan? ¿Sigue siendo válido este 10% cuando el consumo de calorías, por ejemplo, es un 40% superior al de las recomendaciones calóricas?, ¿qué ocurre cuando se rebasa este 10%?, ¿deben ser contabilizadas solamente el 10% de las calorías y no las que sobrepasan o no deber ser contabilizadas ninguna de ellas? La importancia de estas cuestiones es tal que justifica el interés en conocer de una manera más precisa, tal como se ha hecho en la actualidad con la citada cifra de 30 g de etanol por día en personas sanas, adultas y no gestantes.

Para terminar con los comentarios sobre el valor nutritivo propio del alcohol o de las bebidas alcohólicas se podrían hacer algunas consideraciones sobre otros nutrientes que podrían ser aportados por las mismas. En este sentido existe abundante bibliografía sobre los distintos minerales e incluso vitaminas que el vino puede aportar a la dieta. Sin embargo, desde el punto de vista práctico, en nuestra opinión, este aporte carece de valor desde el punto de vista nutritivo, y lo que más importante es el, ya comentado, valor energético debido al contenido de alcohol de estas bebidas, excepto en el caso de la cerveza y anisados.

Una vez que hemos considerado el valor nutritivo propio del vino, vamos ahora a comentar brevemente, como hay que hacer al estudiar cualquier alimento, como éste es utilizado por el hombre. Para ello consideramos las tres fases que fundamentalmente determinan la utilización de un alimento: palatabilidad, digestibilidad y metabolicidad.

PALATABILIDAD

En este concepto se engloban los distintos factores que condicionan la aceptación de un alimento por los consumidores. Este conocimiento es básico en nutrición, ya que nada valdría el que consiguiéramos un alimento que tuviera un gran valor nutricional si no fuera bien aceptado por los consumidores. De ahí la actualidad de esta técnica, que permite cuantificar los diferentes factores que condicionan la aceptación. La precisión de estas técnicas es tal que superan, en muchos casos, a la información que nos pueden facilitar los métodos físicos o físico-químicos. En este sentido queremos señalar, como un ejemplo, que mediante la técnica llamada del panel de catadores entrenados, es posible detectar grados de enranciamiento de una grasa, o cantidades de un determinado microelemento que no pueden ser detectados por otros procedimientos.

Curiosamente, y como tuvimos ocasión de poner de manifiesto en la conferencia que pronunciamos, hace ya algunos años, en la Cátedra del Vino de Jerez de la Frontera, la metodología para la determinación de esta palatabilidad se basa en el juicio de los catadores. Sin embargo, para conseguir la ya citada precisión, ha sido necesario cambiar la mítica de estos catadores en el sentido de que las condiciones de su entrenamiento y selección son rigurosamente científicas, y sus métodos y condiciones de trabajo muy estrictas: boxes individuales, cámaras termorreguladas a una temperatura, luminosidad y humedad determinadas, etc. Es decir, que lo que hemos ganado en precisión lo hemos perdido en "belleza".

El alcohol y las bebidas alcohólicas son consumidas precisamente porque ¡"nos gustan"!, y por ello la palatabilidad juega un papel tan importante en la aceptación de estas bebidas.

Otro problema es su posible papel en el consumo de alimentos. En contra de la idea sostenida en algunas publicaciones de que el vino actuaría como aperitivo en el sentido de incrementar la ingesta alimentaria, no tenemos información científica que acredite hoy en día esta acción. Por el contrario, en los alcohólicos que consumen cantidades excesivas de alcohol, como se ha demostrado en distintos laboratorios, se produce una disminución del consumo de alimentos.

En relación con la pretendida acción aperitiva de los vinos hay que evitar el consumo por los niños de los llamados vinos aperitivos de alta graduación. Estos vinos, que se han llamado tónicos, han tenido hace algún tiempo una gran popularidad en algunas regiones de nuestro país y eran consumidos en cantidades apreciables, ya que se les atribuía la cualidad de "abrir el apetito".

Como hemos dicho, esta acción aperitiva no es cierta y, además, el consumo de bebidas alcohólicas a estas edades es absolutamente desaconsejable.

El presente trabajo pretende poner de manifiesto los aspectos positivos del vino y las bebidas alcohólicas comprobadas científicamente, por supuesto, sin negar ni ocultar aquellos aspectos negativos.

DIGESTIBILIDAD

Como es sabido, los distintos alimentos, para poder ser absorbidos en el digestivo y ser incorporados a nuestro organismo para ser utilizados, necesitan previamente ser digeridos. El alcohol es una excepción, ya que rápidamente es absorbido por nuestro digestivo sin necesidad de ningún proceso de digestión.

Por su doble condición de ser soluble en el agua y en las grasas, la absorción del alcohol tiene lugar de una manera muy rápida y por ello aparece rápidamente en sangre. Recordemos que la presencia del alcohol en sangre se conoce con el nombre de alcoholemia.

La absorción del alcohol depende de muchos factores, algunos de ellos probados científicamente y otros pertenecientes a la mitología sobre el tema: vamos a ocuparnos de algunos de ellos.

Se ha hablado mucho de que el tipo de bebida influye en la absorción del alcohol, es decir, en la aparición y en el nivel de la alcoholemia. Parece cierto que cuanto más elevada es la concentración del alcohol en las bebidas más temprana es la elevación de la alcoholemia y la rapidez de la absorción. En este sentido, el vino de mesa tendría aspectos favorables en relación con las bebidas de más alta graduación.

Otro tema sobre el que se ha escrito mucho es la de la influencia del tanino en esta absorción. Aún cuando parece cierta esta acción, y ella justificaría la mayor rapidez del vino blanco que del tinto, en nuestra opinión, esta conclusión ha de relativizarse en el sentido de que tiene nada más que un valor académico. Por ello no nos parece un argumento que ha de ser tenido demasiado en cuenta y que pueda decidir la conveniencia del consumo de vinos blancos, tintos o rosados, que por otro lado pueden tener contenidos muy variables de tanino.

Otro problema del que también se ha escrito mucho y que tiene una cierta actualidad, es la influencia de la comida sobre la absorción del alcohol. Existe abundante bibliografía, muchas veces no demasiado basada en datos científicos, sobre la influencia del estado de llenado del estómago sobre la absorción del alcohol, del vino o de las bebidas alcohólicas. Es evidente que, si como hemos dicho, la mayor parte del alcohol se absorbe rápidamente en el estómago, si éste está vacío, la absorción será más rápida que cuando está lleno, de ahí que pueda concluir que es conveniente, si se quiere retrasar la aparición la intensidad de la alcoholemia, consumir las bebidas alcohólicas con la comida.

En este sentido la costumbre española de tomar "tapas" al beber sería ejemplar. Incluso no hace mucho tiempo, en los Estados Unidos, se llegó a una especie de programación de la manera de beber, para evitar los inconvenientes negativos del alcohol en el cerebro.

Como es sabido los niveles de glucosa en sangre, la glucemia, de alguna manera protegen al cerebro de los aspectos negativos del alcohol. Por ello se aconsejaba a aquellas personas que pensaran beber al terminar su trabajo deberían prepararse para ello tomando a la hora del lunch alimentos ricos en hidratos de carbono que facilitan el aumento de los niveles de glucemia.

Es también corriente hablar sobre la acción de los distintos alimentos o de los diferentes nutrientes sobre la mayor o menor absorción del alcohol. No podemos en el momento actual definirnos sobre este problemas, pero de cualquier manera parece que algunos alimentos retrasan esta absorción y otros tienen una acción menor. El tema es de interés y convendría investigar sobre el mismo antes de poder sacar conclusiones definitivas.

En la misma línea de pensamiento está la clásica y convencional discusión entre los llamados métodos ruso o británico para retrasar la absorción del alcohol mediante la toma previa de aceite o de leche. Sin entrar en esta deliciosa discusión, es evidente que cualquiera de ellas da lugar a un retraso en la absorción del alcohol en relación a cuando el estómago está vacío.

A veces también se dice que la absorción del alcohol es mayor cuando se toma el vino a "sorbitos" que cuando se toma "un trago largo". Nuestra opinión sobre este tema es que los resultados obtenidos en las dos formas de beber no tienen valor práctico, y de cualquier manera influye más en la absorción el hecho de la concentración alcohólica de las bebidas que éstas se tomen a sorbitos o de una manera más continuada.

METABOLICIDAD

Una vez que el alcohol ha entrado en nuestro organismo se distribuye rápidamente por él. La mayor parte del mismo es metabolizado, es decir, desaparece al ser oxidado en el hígado. En este órgano se metaboliza aproximadamente un 90% del alcohol, mientras que partes mucho más pequeñas se eliminan por orina. También por la vía respiratoria, y es interesante señalar que pese a que la proporción de alcohol que espiramos en el aire es muy pequeña, sin embargo, esta cantidad refleja muy bien la cantidad de alcohol en sangre, es decir, la alcoholemia. Por este hecho, es posible que conozcamos la alcoholemia por este procedimiento tan sencillo sin necesidad de tener que recurrir a su determinación directa en la sangre.

Un hecho importante a tener en cuenta al ocuparnos del metabolismo del alcohol, es la velocidad de su metabolismo, ya que de él dependerá nuestra capacidad para eliminar el alcohol ingerido. Esta capacidad es bastante constante para el hombre, y del orden de 100 miligramos por kilogramo de peso y hora. Esta cifra significa que un hombre de 70 kg de peso tarda en metabolizar 30 gramos de alcohol unas 4,6 horas. Cuando doblamos esta cantidad (60 gramos) el tiempo necesario para eliminarlo también se duplica, llegando a ser de 9 horas. Creemos que vale la pena que comentemos ligeramente estas cifras desde el punto de vista práctico:

Cuando tomamos media botella de vino corriente (aproximadamente unos 400 ml), ingerimos unos 30 gramos de alcohol. Si tenemos en cuenta que el hombre de 70 kilogramos tiene aproximadamente unos 40 litros de agua corporal total, esto significa que va a dar lugar a una alcoholemia media de 750 miligramos (Tabla 1). Esta cifra es tolerable, y no produce disminuciones de reflejos significativos. Pero recordemos que para la metabolización de este alcohol, según lo que acabamos de decir, se necesitan aproximadamente 4,6 horas. Pero si tomamos el doble de alcohol, entonces las cifras de alcoholemia se duplicarían, y en estas condiciones se producirán ya problemas negativos desde el punto de vista de nuestros reflejos y, además, su completa eliminación se extendería hasta 9 horas.

Los comentarios que acabamos de hacer en cuanto a la constancia en la metabolización del alcohol son hechos probados y desmienten la numerosa información, casi siempre pintoresca, existente sobre los distintos procedimientos para acelerar esta eliminación y que se suele relacionar de alguna manera con la llamada resaca. Las diferentes técnicas aconsejadas como consumo de grandes cantidades de café, jugar al tenis, baños turcos, correr alrededor de una manzana, primero en un sentido y luego en otro, etc., no son otra cosa que divertidas historias.

Otro aspecto del problema es la posible utilidad de las técnicas farmacológicas para tratar de incrementar este metabolismo del alcohol. En este sentido, se han utilizado diversos compuestos y vitaminas. En el estado actual de nuestros conocimientos ninguno de estos procedimientos resulta efectivo. Solamente la inyección intravenosa de una cantidad muy elevada de fructosa permite acelerar este metabolismo y es obvio que esta técnica de administración requiere ser realizada en una clínica y por tanto solamente es útil para situaciones extremas.

EL VINO Y LA PREVENCIÓN DE LAS ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES

Ya a comienzos del siglo XIX se sugirió que el alcohol consumido en cantidades moderadas podría actuar en la prevención de las entonces llamadas "enfermedades cardíacas". Lógicamente, este posible efecto no pudo ser estudiado científicamente hasta que se profundizó lo suficiente en el conocimiento de su etiología y en el papel de los diferentes factores de riesgo de estas enfermedades.

La primera información positiva sobre el papel del vino procede de los estudios sobre la dieta mediterránea de la que el vino, especialmente el tinto,

es uno de sus componentes que demuestran que la incidencia de las Enfermedades Cardiovasculares (ECV) es menos significativa en los países mediterráneos que en otros países europeos no bañados por este mar.

Un hecho importante en este tema fue la observación de que la posible acción beneficiosa del vino podría deberse a su papel incrementador de la lipoproteína de alta densidad (HDL). Por otra parte, en el vino tinto, podrían existir componentes procedentes del ollejo (y que sería la posible explicación del distinto papel del vino blanco o el tinto) que por su carácter antioxidante o de cualquier otra índole podrían ser responsables de esta acción positiva.

Dada la trascendencia social de la problemática del consumo del vino y bebidas alcohólicas, se comprende que sobre la base de estas ideas, en los últimos tiempos, haya habido una auténtica avalancha de información, en mucho casos procedente de investigadores y laboratorios de prestigio científico que coincidiendo en la idea de que el consumo moderado de alcohol tendría esta acción protectora en las ECV, sin embargo, difieren en el mecanismo de la misma. Quizás puede ser interesante que comentemos brevemente la información derivada de dos prestigiosas investigaciones multicentro, los llamados estudios Mónica y Séneca, que pueden servir de ejemplo de lo que acabamos de comentar.

Comenzaremos recordando lo que se entiende por la llamada "paradoja francesa" en cuanto al papel del vino en la prevención de las ECV. En la mayor parte de los países, la ingesta de ácidos grasos saturados se correlaciona muy positivamente con dichas enfermedades y, sin embargo, la situación en Francia es atípica, ya que este país tiene una alta ingesta de grasa saturada pero una muy baja mortalidad por ECV. Esta paradoja se atribuyó en parte al alto consumo de vino. Estudios epidemiológicos indicaron que el consumo de alcohol a los niveles habituales en Francia (entre 20 y 30 gr por día) puede reducir el riesgo por ECV en un 40%, y se debería esta acción protectora al papel del vino elevando las HDL.

Los resultados del llamado "Proyecto Mónica", desarrollado por la OMS (Organización Mundial de la Salud) y en el que se trata de encontrar, entre otros objetivos, la posible relación de la dieta con las ECV, confirma que la mortalidad por enfermedad coronaria es mucho más baja en Francia que en otros países industriales, como USA, UK, y cercanos a Japón o China, a pesar de que los franceses tenían altas ingestas de grasas saturadas (14 a 15% de la energía) y que las concentraciones de colesterol total en suero eran similares a los citados países industrializados no mediterráneos. Otros factores de riesgo tales como presión sanguínea, índice de masa corporal y tabaquismo, no fueron más bajos en Francia que en dichos países industrializados tal como se muestra en la Figura 1.

Dos epidemiólogos franceses, Renaud y Logeril (Lancet, 1992), hicieron un excelente tratamiento epidemiológico de estos resultados, y creo que vale la pena que los comentemos brevemente. A ellos se deben la ecuación de dos gráficas que demuestran que el papel del vino en las ECV es independiente del consumo de grasa (referido a grasa láctea). En la figura 1 vemos que Francia tiene unos niveles de mortalidad por enfermedades cardiovasculares (media de mujeres y hombres) del mismo orden que los países mediterráneos como Italia y España, sin embargo su consumo de grasa es mayor (aproximadamente unas 600 calorías/PC/día) y del mismo orden que los países más al norte como Bélgica, Alemania, el Reino Unido, y países escandinavos. Sin embargo, Francia se separa mucho de la línea que relaciona la ingesta de grasa con la mortalidad por enfermedades cardiovasculares. Los investigadores franceses calcularon una nueva ecuación, en la que hicieron intervenir no solamente el consumo de grasa sino también el de vino (Figura 2), y con esta nueva ecuación el dato de Francia se desplaza y queda integrado en la misma ecuación que el resto de los países mediterráneos, lo que no ocurre con los situados más al norte. Este tratamiento estadístico creemos que es un argumento importante para poder enjuiciar o poder entender la llamada "paradoja francesa" y el papel del vino en la prevención de las ECV.

Estos mismos autores tratan de encontrar una explicación a este comportamiento: en el Proyecto Mónica, los datos primarios de Francia (como figuran en la Tabla 2, 3) proceden de las ciudades francesas Estrasburgo, Toulouse y Lille. Se puede observar que de las tres es Toulouse la que tiene una dieta típicamente mediterránea juzgada por alto consumo de pan, y especialmente de frutas, vegetales y vino.

Es importante también que, como se observa en esta misma tabla, las cifras de mortalidad de estas 3 ciudades es mucho menor en Toulouse. Sin embargo, pese a lo que se venía postulando de que la posible acción positiva del vino sería incrementando los niveles de HDL, esto no ocurre en el caso de Toulouse, ya que son del mismo orden en las 3 ciudades estudiadas. Los autores atribuyen el papel del vino a su acción negativa sobre la agregabilidad de las plaquetas, y comentan que en Francia en general, está disminuida la agregabilidad plaquetaria en relación con otros países. Por tanto, como conclusión, la paradoja francesa se debería al papel del vino, y su mecanismo no sería sobre el endotelio a través de las HDL, sino sobre uno de los factores que intervienen en la formación del trombo, como es la agregabilidad de las plaquetas. Por otro lado, informaciones también de laboratorios de prestigio indican que esta acción protectora no se debería al vino, sino al alcohol como tal, e insistían en que su mecanismo de acción podría residir en el incremento directo de la acción positiva de las HDL. En este sentido pueden

ser interesantes los recientes resultados (1993) obtenidos en el llamado Proyecto Séneca, que es un estudio multicentro desarrollado en estos últimos años en 14 naciones de la Unión Europea, entre ellas España, en la ciudad de Betanzos, en cuyo estudio tuvimos la oportunidad de participar. El estudio pretendía utilizar la misma metodología y unificando y centralizando los análisis relacionar los distintos factores de la dieta con el estado nutricional y la salud de las personas de edad avanzada (nacidos entre los años 1913-1918).

En la Tabla 3 figuran en la primera columna algunas de las ciudades participantes, siendo la B/E la correspondiente a Betanzos (España). En la Tabla se resume la acción de un consumo moderado y alto de alcohol sobre los niveles de HDL. Como se puede observar, un consumo moderado entre 0 y 30 gr por cabeza y día solamente en una de las naciones (Dinamarca) R/DK, eleva significativamente los niveles séricos de HDL en los hombres. Sin embargo, con niveles mayores de 30 g (48 columna) casi todas las ciudades participantes se eleva de manera significativa la cifra de HDL. A la vista de estos resultados la conclusión que podemos sacar es que no sería el vino (ya que en este estudio no se diferencia el tipo de bebidas que aportan la ingesta alcohólica) sino el alcohol por sí mismo el que sería responsable de esta acción positiva sobre las HDL.

En resumen, en estos momentos, podemos tener la idea de que el consumo moderado de alcohol (unos 30 g/PC/día en personas sanas, adultas y no gestantes) puede tener una acción positiva en la protección de enfermedades cardiovasculares, discutiéndose el posible mecanismo: o bien incrementando las HDL, o disminuyendo las posibilidades de formación del trombo. En cualquier caso, no nos parecen incompatibles ambos mecanismos de acción y habrá que esperar a profundizar en estos estudios para avanzar en este conocimiento.

La situación de este problema en España viene fijada en los llamados "Documentos Consenso para el control de la colesterolemia" (1991) y otro igual para la tensión arterial (1990) que fueron la consecuencia de dos reuniones organizadas por el Ministerio de Sanidad y Consumo con participación de expertos de las universidades, centros de investigación y de la administración, en la que se consensó que una cifra de 30,9 cm³ de etanol por cabeza y día era considerada como moderada y no desaconsejable para las citadas personas sanas, adultas, y no gestantes.

Sin embargo, el problema del consumo fisiológico del alcohol está muy lejos de estar resuelto, ya que es extraordinariamente complejo y, por ejemplo, no se conoce lo suficiente la influencia de las variaciones individuales o del consumo iniciático o crónico, aún de los citados niveles moderados de consumo.

Para contribuir a complicar todavía más el problema, un Documento muy reciente (1994) de la Organización Mundial de la Salud, pero procedente del Director del Programa de lucha con las Toxicomanías de dicha OMS, se opone sin ningún tipo de razonamiento incluso a su consumo moderado, ya que dice textualmente que "una copa de vino por cabeza y por día puede iniciar a las gentes al alcoholismo".

Sin embargo, con todas las limitaciones comentadas creemos, en la actualidad se dispone de una base científica suficiente para los siguientes conclusiones.

CONCLUSIONES

1. El vino consumido en cantidades moderadas en personas adultas, sanas y no gestantes no es desaconsejable.
2. Incluso este consumo moderado parece comportarse positivamente en la prevención de las enfermedades cardiovasculares.

FIGURA 1 ESTUDIO MÓNICA

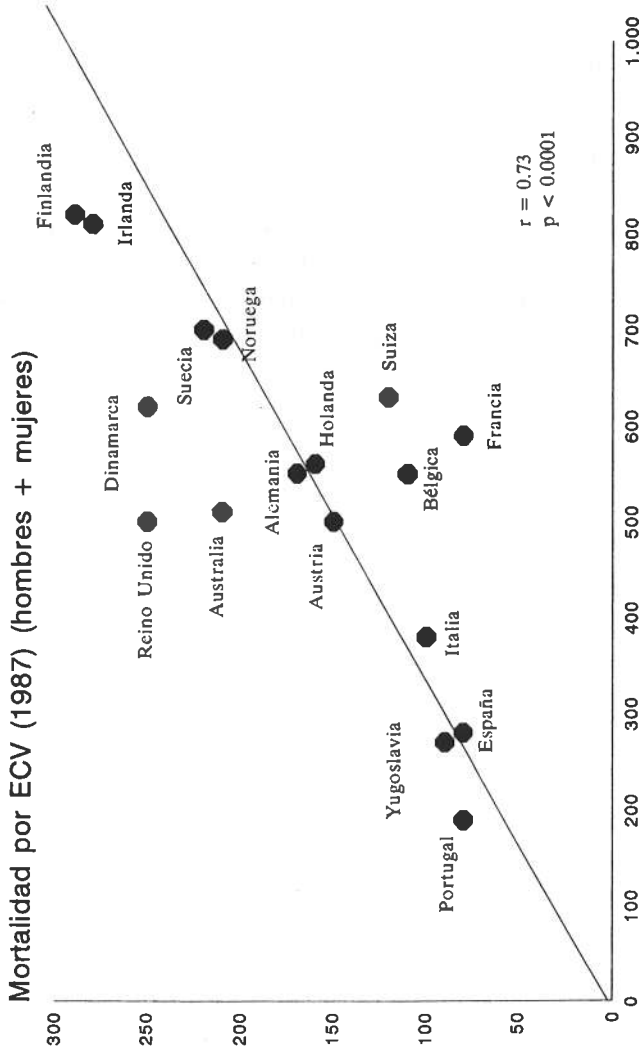
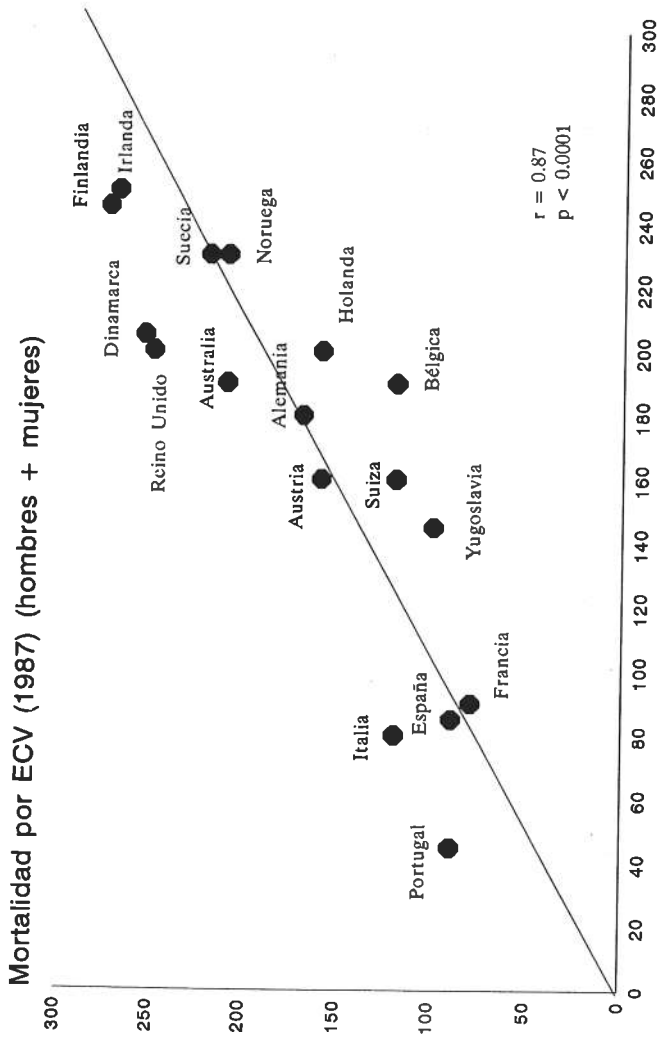


FIGURA 2 ESTUDIO MÓNICA



Relación entre mortalidad por ECV (ajustada por edades de hombres y mujeres) y consumo de grasa láctea y vino en países con información sobre este último consumo

Ecuación de regresión: $y = 145 \pm 0.138 \text{ grasa láctea} - 0.917 \text{ vino}$

TABLA 1
 VELOCIDAD DE METABOLIZACIÓN DEL ETANOL, INGESTA Y ALCOHOLEMIA

Ø Velocidad de metabolización
 en un hombre sano
 (65 kg peso, 40 litros agua corporal)

100 mg etanol/kg peso/hora

VELOCIDAD	ALCOHOLEMIA	TIEMPO NECESARIO PARA LA METABOLIZACIÓN
30 g	750 mg	4.6 horas
60 g	1.500 mg	9.2 horas

TABLA 2
 ESTUDIO MÓNICA
 MORTALIDAD POR ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES (ECV),
 LIPOPROTEÍNA DE ALTA DENSIDAD (HDL) Y DIETA EN 3 POBLACIONES
 FRANCESAS PARTICIPANTES

	ESTRASBURGO	TOULOUSE	LILLE
MORTALIDAD ECV/100.000 hombres	102	8	105
MEDIA DEL HDL SERICA (mg/dl)	45	52	60
DIETA	--	--	--
PAN	164	225	152
VERDURAS Y HORTALIZAS	217	306	212
FRUTA	149	238	160
MANTEQUILLA	22	13	20
QUESO	34	51	42
GRASA VEGETAL	16	20	15
VINO	286	383	267

Los datos de HDL proceden de una muestra de 600 personas entre 35-64 años. (S. Renaud, M. Lorgeil, 1992)

TABLA 3
ESTUDIO SÉNECA
MEDIA DE NIVELES DE COLESTEROL HDL, \pm DESVIACIÓN STANDARD EN
HOMBRES CON INGESTAS DE ALCOHOL: 0, MODERADO O ALTO

CIUDADES ESTUDIADAS	INGESTA DE ALCOHOL (media \pm sd (n))		
	0 g/día	0-30 g/día	> 30 g/día
H/B	1.12 \pm 0.27 (42)	1.25 \pm 0.32 (48)	1.29 \pm 0.26* (25)
R/DJ	1.11 \pm 0.14 (13)	1.25 \pm 0.32* (70)	1.40 \pm 0.20* (9)
H/F	1.07 \pm 0.14 (13)	1.22 \pm 0.34 (64)	1.36 \pm 0.26 (22)
R/F	1.11 \pm 0.20 (12)	1.24 \pm 0.34 (59)	1.41 \pm 0.39 (25)
P/I	1.15 \pm 0.33 (11)	1.27 \pm 0.26 (31)	1.48 \pm 0.40 (49)
C/NL	1.12 \pm 0.28 (23)	1.13 \pm 0.27 (66)	1.46 \pm 0.39 (9)
V/P	1.04 \pm 0.27 (33)	1.08 \pm 0.21 (22)	1.39 \pm 0.47 (26)
BETANZOS (ESPAÑA)	1.19 \pm 0.19 (28)	1.08 \pm 0.21 (22)	1.39 \pm 0.47 (26)
Y/CH	1.18 \pm 0.32 (11)	1.22 \pm 0.32 (56)	1.32 \pm 0.25 (12)

* Diferencias estadísticamente significativas (t: p<0.05) con los niveles de HDL correspondientes a la primera columna: 0 g/día de alcohol/día (O. Moreiras y col., 1994)

CONTROVERSIAS SOBRE EL TEMA VINO Y SALUD

CARMEN DE LA TORRE BORONAT

El vino es el producto la fermentación alcohólica de la uva sana y madura. Su producción es importante en los países vitivinícolas, los llamados de la cultura del vino, tanto por los aspectos económicos de su mercado y también por su consumo tan antiguo. De tal manera, por ejemplo, en España beber vino constituye un acto cultural, como así ocurre en otros países de la vieja Europa.

Sobre el vino se ha hablado mucho, es un tema que ha encontrado en el arte una parcela distinguida. En esto existe una unanimidad absoluta de criterios y además, sin ningún tipo de recelo en aceptarlo. No ocurre lo mismo si se consideran otros aspectos.

La sabiduría y el empirismo antiguo le han concedido, muchas veces, propiedades maravillosas relacionadas con la salud. Suelen ser afirmaciones difíciles de aceptar, pero que siempre nos sorprenden. Efectivamente el racionalismo de nuestros días ha desvelado las grandes supercherías que estas presuntas indicaciones medicinales encierran. Sin embargo, no dudemos que alguna de estas supuestas propiedades son el resultado de una exquisita intuición, que quizá en algún caso valdría la pena volver a discutir.

Creo no es difícil llegar al acuerdo unánime en decir que el vino no es un medicamento. Sobre este punto no tenemos dudas, en cambio no es tan fácil admitir que es un alimento. Y la razón primera de esta situación es la neta divergencia que existe entre los criterios de los Ministerios de Agricultura y de Salud.

Estamos frente a dos posiciones contradictorias difíciles de compaginar, pero, además no podemos olvidar las fuertes presiones de determinadas organizaciones tanto nacionales como internacionales, como son el Codex (Codex Alimentarius Mundi), la O.M.S. y la F.D.A. (USA).

Es cierto que el mensaje vino/salud ha recorrido un largo trayecto basado en abundantes investigaciones en campos muy diversos, como pueden ser

la Enología, la Bioquímica y la Medicina. Hoy día disponemos de datos y resultados fiables gracias sobre todo a importantes estudios epidemiológicos. De todo este material ha sido fácil crear un estado de opinión muy favorable respecto a los beneficios de salud que supone el vino, tanto entre el gran público así como entre los médicos y los investigadores.

Es necesario llevar una política de educación e información que exprese con claridad que beber vino no supone la ingestión de ninguna droga. El consumidor no sentirá complejo alguno bebiendo, el productor no se sentirá como un delincuente que fabrica una droga e incluso se podrá ayudar al médico para que así forme su criterio propio y entienda lo que supone un consumo moderado, habitual e inteligente de vino y no de alcohol.

El momento parece propicio, ya que después del éxito de la llamada "*Paradoja francesa*" el interés sobre el tema es indudable. Recordemos la anécdota:

En 1991, después de un coloquio en televisión en una de las cadenas de mayor audiencia de los U.S.A., la CBS, en el transcurso del famoso programa "The sixty minutes", los profesores RENAUD de Lyon y ELLISON de Boston, gracias a sus comentarios y a las conclusiones de sus estudios epidemiológicos sobre el papel protector que supone el hábito de bebida moderado de vino tinto, frente a las enfermedades cardiovasculares, pareció quedaban demostrados los beneficios sorprendentes que se podían conseguir con este consumo. Téngase en cuenta, además, que en Francia la ingestión de ácidos grasos saturados no es muy diferente a la de las poblaciones nórdicas (los franceses son grandes consumidores de patés y derivados lácteos como es el queso) y su tasa de colesterolemia no es precisamente confortable dentro de los patrones admitidos. Gracias a estas observaciones se elaboró la afortunada expresión "la paradoja francesa". A partir de este momento, la realidad es que beber vino, especialmente tinto, ha aumentado y no es extraño que, con mayor o menor asiduidad y con mayor o menor acierto, los medios de comunicación social se han hecho eco de esta hipótesis.

Sin embargo, debe considerarse restrictivo hablar sólo de *vino tinto* cuando los componentes beneficiosos del vino sobre los que discutiremos más adelante están también en el *vino blanco* y a nivel bioquímico no importa tanto la cantidad sino la presencia plural y oportuna de los mismos.

A este respecto, recordamos el estudio de Maguncia (LACHTERMANN, E.; TURHANOVA, I. et. al., 1999) que compara la protección frente a las enfermedades cardiovasculares con vinos alemanes tintos y blancos, la respuesta

fue análoga y en algún caso, inclusive, con los blancos se conseguían mejores resultados.

El interés sobre el tema, no podemos negar, ha crecido ante el éxito de su promoción, no nos extrañe que se hable ya de un antes y un después de la "Paradoja francesa": Así, el *mundo científico* empieza, por lo menos, a no subestimarle, el *mundo de la comunicación* lo difunde y el *público* resta atento a unas noticias que le agradan y de las que quiere convencerse porque le convienen. No en vano, le hablan de beneficios sobre la salud y le ofrecen unas esperanzas de lucha y éxito ante una serie de enfermedades que le angustian, sobre todo las enfermedades cardiovasculares y cáncer.

Sin embargo, por atractivo que sean los comentarios que puedan hacerse y las noticias que puedan surgir, no debemos olvidar que los grandes avances que se ofrecen son el resultado, casi exclusivo, de estudios epidemiológicos. A los que no vamos a restar sus grandes méritos de observación y tratamiento de datos de grandes estudios prospectivos, llevados a cabo sobre poblaciones humanas amplias cada vez mejor controladas en la multitud de variables a considerar.

De todos modos no dudamos que agradecería trabajar además con otros criterios diferentes de los rigurosos médico-epidemiológicos, que ofrecieran otra racionalidad en sus argumentos, es decir, demostraran de una manera más concluyente la relación causa/efecto, postura más habitual al método del analista plural, sea químico, biólogo, bioquímico ...

Y es en este punto dónde se desearía conocer "algo más" que no fueran estos resultados, para darles otra credibilidad más ampliamente aceptada y que merecen disponer. De otra manera, se podría llegar a frivolar el tema vino/salud, que nos interesa a todos, a los elaboradores, a los médicos y a los consumidores que somos todos.

¿QUÉ ENTENDEMOS POR VINO?

La composición del vino es tan simple o tan compleja según se quiera considerar. Tan simple como decir que el vino es una solución cuyo mayor componente es el agua, con un porcentaje no muy elevado de alcohol, con una pequeña acidez y poco más.

Y tan compleja como aquilatar, bajo muy diferentes puntos de vista, esta bebida hidroalcohólica insistiendo en la presencia del alcohol y en la naturaleza heterogénea de este poco, pero que, sin embargo, participan en conferirle su originalidad con una serie de problemas y cualidades que no nos son del todo desconocidos.

El primer componente que puede plantear polémica es el propio contenido en etanol, *sine qua non* no podríamos hablar de vino y cuyas implicaciones desbordan los límites del tema que vamos a desarrollar: vino y salud, es decir, no enfermedad y por lo tanto no nos hemos de referir, en ningún momento al problema del alcoholismo.

La heterogeneidad del extracto seco puede plantear problemas de tecnología en la elaboración del vino, aspecto que bien conoce el enólogo que procura resolver. Hemos de considerar que desde la viña al consumidor hay una larga cadena de producción que va salvando etapas en las que concurren y se ordenan las competencias de la *viticultura, la enología y el mercado*. Y no dudemos, que el producto encontrará buena aceptación sólo por el placer que proporciona ingerir una cantidad de alcohol y la armonía que se haya conseguido en sus valores sensoriales.

Si se atiende a la riqueza que supone la fracción del extracto seco de un vino cualquiera, por ejemplo uno de mesa tinto, podríamos señalar una cifra aproximada de un 2,7%, del que destacamos un 0,2% correspondiente a compuestos fenólicos sobre los que debemos insistir, expresamente, cuando se habla de vino y salud.

SUSTANCIAS DE CARÁCTER FENÓLICO

Las que han recibido más atención y han sido objeto de estudios más profundos son los *flavonoides*. Estos compuestos de carácter polifenólico están repartidos ampliamente en los vegetales. Con nuestros alimentos los ingerimos normalmente y desde hace muchos años se les ha reconocido una serie de acciones sobre la salud. Recordemos, la potencialidad de la *citrina*, primer flavonoide al que se le atribuyó una actividad biológica bien definida sobre la permeabilidad vascular, recibió el nombre de *vitamina P*. Actualmente se sabe que la citrina es una mezcla de glucósidos flavonoides, principalmente quercetina, rutina, hesperidina y eriodictina, llamados *bioflavonoides*.

Posteriormente muchos han sido los flavonoides a los que se les han reconocido propiedades farmacológicas interesantes.

Nos referimos, en primer lugar, a los *proantocianidoles*, taninos condensados de la uva y el vino, bien conocidos por el enólogo por las incidencias tecnológicas que plantean en la elaboración y añejamiento y por las primeras noticias sobre el posible papel beneficioso sobre la salud que supone el consumo de *vino*.

Fue MASQUELIER a finales de los años cincuenta el que comenzó, con una visión muy acertada, a plantear una serie de hipótesis trascendentales y

básicas que poco a poco han dado luz y consistencia a las primitivas especulaciones que interesaban hallar una razón a unas evidencias empíricas sobre el beneficio de salud que supone el consumo de vino.

Quizá, todo hay que decirlo, que las presuntas acciones terapéuticas de los proantocianidoles, sobre las MASQUELIER insistió tanto, ofrecen una imagen demasiado atractiva para que resultara fácil aceptarla sin mayor comentario. Hoy día, con espíritu crítico y constructivo se quiere llegar al fondo de la cuestión, y con argumentos científicos bien contrastados, liberar estas afirmaciones del empirismo y de las especulaciones que podrían restarle credibilidad. Sin embargo, la actividad fisiológica que se subraya para estos compuestos polifenólicos no carece de una base bioquímica sólida, así, en efecto los proantocianidoles poseen.

1.º Una afinidad por las proteínas.

2.º Una acción antioxidante igualmente compartida con otros compuestos fenólicos más sencillos de la uva y del vino.

ASPECTOS RELACIONADOS CON LA AFINIDAD POR LAS PROTEÍNAS

Esta afinidad por las proteínas la manifiestan fundamentalmente los compuestos fenólicos del vino de mayor complejidad molecular, como es el caso particular de los *proantocianidoles*. En definitiva es una propiedad curtierte que se explica por la posibilidad de crear enlaces cruzados entre cadenas cercanas de polipéptidos. Esta capacidad de unión se debe al carácter dador de electrones de los grupos fenólicos de los proantocianidoles que permiten establecer los puentes de hidrógeno en centros específicos diana que poseen las cadenas polipeptídicas. Este centro es el aminoácido *prolina*, punto sobre el que se establece la unión con el polifenol.

Esto explica que el *colágeno*, la *elastina*, es decir, el *tejido conjuntivo en general* por su riqueza en aminoácido prolina, sean las proteínas sobre las que se establece la unión con el polifenol. Esta capacidad de unión es bien conocida empíricamente. Recordemos la sensación que aparece cuando se come *uva verde* o se bebe vino, especialmente si es *tinto con mucho cuerpo*. La astringencia más o menos acentuada que se percibe en la boca es el resultado de la combinación de proantocianidoles condensados en forma de dímeros, con las glicoproteínas de la saliva y la pérdida subsiguiente de lubricación.

Estas observaciones podrían explicar los hechos siguientes, señalados por MASQUELIER:

1.º *Acción antibemolítica*; 2.º *reforzadora del colágeno* y 3.º *sobre enzimas*

ASPECTOS RELACIONADOS CON EL PODER ANTIOXÍGENO

Además de estas supuestas y, en principio, comprobadas acciones beneficiosas que se atribuyen a los proantocianidoles sobre la proteínas, mayor interés quizá es destacar muy especialmente *la acción antioxidante*, por la que se admite ampliamente que el consumo de *vino tinto* ejerce un papel importante sobre la salud, dada su mayor riqueza en taninos condensados de poder antioxidante.

Sin embargo, en la uva y el vino, tanto *tinto como blanco* (así como en las uvas respectivas) existen muchos otros componentes relacionados dotados de una acción similar. Estos compuestos, a los que nos vamos a referir, son conocidos desde antiguo por los fisiólogos vegetales, aunque, quizá por el gran interés y expectativas que suscitaron los proantocianidoles en el campo del vino y salud no se han recordado con tanta insistencia.

De todos ellos podemos mencionar, dejando al margen los compuestos de carácter flavonoide que han merecido siempre comentarios mucho más repetidos, la presencia muy interesante, pero no tan vulgarizada en este contexto de *vino/salud*, de otros compuestos fenólicos en la uva y en el vino como son:

1.º *Ácidos hidroxicinámicos*, entre los cuales destacan los *ácidos hidrocinnamoyltartáricos*: ácido caftárico (dihidroxi-cinamoyl-tartárico) y el ácido cutárico (momo-p-cumaroil-tartárico).

2.º *Derivados de la tirosina*: tirosol, antioxidante muy bien conocido. En la uva no se ha hallado tirosol, sí en el vino.

3.º *Estilbenos*: el resveratrol relacionado con la resistencia más o menos acentuada, al ataque de la *Botrytis cinerea*. Se supone que este compuesto también se sintetiza como respuesta a la acción de la radiación UV en la piel del grano, concediendo así resistencia al ataque de la podredumbre.

Todos estos compuestos fenólicos, más o menos complejos, son productos resultantes del metabolismo secundario de las plantas. Eso quiere decir que se hallan repartidos, ampliamente, en todas las especies vegetales con las lógicas diferencias ligadas, fundamentalmente, a razones genéticas y cuantitativas por la respuesta de la planta al ambiente, clave de su mayor o menor abundancia.

El origen de los compuestos fenólicos, con su amplia complejidad de grupos sigue dos vías secuenciales, la del *ácido shiquímico* y la mixta del *ácido shiquímico y de los poliacetatos*.

Se trata, como se ve, de compuestos fenólicos cuyo poder antioxidante se debe a su estructura molecular. Así por ejemplo, entre los detalles estructurales de posición y funcionales que pueden asegurar su potencialidad *antioxidante*, podemos recordar la presencia y localización de dobles enlaces y los propios grupos fenólicos que, según su número y posición pueden actuar como dadores de hidrógeno, reductores y capaces de establecer puentes de hidrógeno. De esta manera se puede explicar la pluralidad de acciones, ya como antioxidantes *primarios-antirradicales*, como sustancias *antioxígeno-reductoras*, como *sinérgicos* y como *quelantes de metales de transición*.

Como se ve, se trata de compuestos que, con diferentes caracteres *antioxidantes* pueden participar de manera muy diferente, pero cooperativa en la previsión o detención del fenómeno oxidativo. Lo concreto es hablar del *pool antioxidante de la uva y del vino* y no circunscribirlo, por ejemplo, sólo a los proantocianidoles del vino tinto por muy interesantes que estos sean.

En definitiva, en todo plan de *Medicina Preventiva el tema central es no esperar a introducir el tratamiento terapéutico cuando haya ocurrido la eclosión de la enfermedad, sino dilatar la aparición de la misma, de esta manera se podrá alcanzar una mejor calidad de vida*.

A estos comentarios favorables que se derivan del aporte de sustancias fenólicas deben sumarse otros, igualmente referidos a otros componentes del vino, como es al caso del propio alcohol y de los estilbenos, el resveratrol. La información que a continuación se discutirá también se basa sobre estudios epidemiológicos.

INTERÉS DEL APORTE DE SUSTANCIAS ANTIOXÍGENO, VÍA INGESTA DE VINO

De una manera muy sintética, hoy día se puede afirmar que no hay ningún tipo de duda del beneficio que supone el aporte de sustancias de carácter antioxidante en la protección contra la agresión oxidante de nuestro organismo que supone una degradación oxidativa no controlada de moléculas biológicas trascendentales para la vida.

BIODEGRADACIÓN OXIDATIVA DEL ORGANISMO

Muy brevemente, en los medios biológicos del organismo el oxígeno en esto fundamental, *tripleto* ($^3\text{O}_2$), puede pasar por un aporte de energía por reducción monovalente escalonada o por acción de determinadas enzimas

(xantino-oxidasa, citocromo P₄₅₀) a su forma excitada, *oxígeno singulete* (¹O₂), mucho más tóxico que el oxígeno normal y a formas reactivas intermedias, los llamados *radicales libres* (superóxido, hidroxil) en general denominados ERO.

Todas estas formas reactivas al actuar, desencadenan la agresión oxidativa de estructuras celulares (membranas lipoproteicas, ácidos grasos poliinsaturados, enzimas, ADN, aminoácidos esenciales...). La alteración es importante y grave, por la desorganización que sufren estas biomoléculas y la aparición a partir de ellas de nuevas especies bioactivas reactivas.

Los centros diana de estas especies reactivas son, fundamentalmente, determinados constituyentes endo y extracelulares, tal como se ha dicho, sin embargo, la oxidación de los ácidos grasos insaturados constituyentes de la membrana lipoproteica celular, es sin ningún género de duda el proceso oxidativo más frecuente en nuestro organismo.

Una producción excesiva de especies reactivas del oxígeno, en particular los radicales libres, pueden fácilmente iniciar el proceso de oxidación endógena de los lípidos de las membranas. Los cambios que ocurren a nivel de las mismas son, por ejemplo, el aumento de ácidos peroxidados que de manera catalítica pueden propagar el deterioro oxidativo, la disminución de la fluidez, cambios en las actividades enzimáticas y de transporte ligados a ella, disminución del intercambio membranario, disminución de la síntesis proteica, imposibilidad de eliminación de compuestos de síntesis nuevos. De este accidente oxidativo degradativo imparable, podrían derivarse unas consecuencias probablemente muy graves, que podrían estar en el origen (junto con otras causas, porque los problemas siempre son plurifactoriales) de muy diversas enfermedades degenerativas, tales como las cardiovasculares, cáncer, demencia senil tipo Alzheimer, procesos inflamatorios, diabetes, degeneración de los lípidos de retina... envejecimiento, en general patologías y situaciones que en el llamado *mundo occidental* cada vez tienen una presencia mayor y preocupan más.

Téngase en cuenta que la esperanza de vida media es cada vez más dilatada gracias a las mejoras conseguidas por la Higiene Pública y la Medicina Preventiva, con lo cual la población *geriátrica* de nuestra sociedad es cada vez mayor con los problemas sociales subsiguientes, si al tiempo no se alcanza una mejor calidad de vida.

Se sabe que a nivel celular el *antioxidante lipófilo* por excelencia es el *a-tocoferol* y el *hidrófilo* es el *ácido ascórbico*. La combinación de ambos es fundamental. El *ácido ascórbico* cumple una función antioxidante (reductora) antirradicalaria y es además un extraordinario sinérgico del *a-tocoferol*. Este es un buen ejemplo del papel que pueden y deben cumplir los compuestos

polifenólicos del vino que, igualmente, con una función plural como el *ácido ascórbico*, pueden actuar protegiendo la funcionalidad del *a-tocoferol*.

De ahí el beneficio que puede suponer el consumo habitual y mantenido de vino, cuyos plurales *antioxidantes* se sumarán a los sistemas de protección del organismo en su lucha de protección real frente a la biodegradación oxidativa, proporcionando no sólo *un único tipo de antioxidante*, sino un aporte plural de compuestos de funcionalidad múltiple, aditiva, complementaria y sobre todo sinérgica. De esta manera, se entiende que el vino puede colaborar en la protección de muchas enfermedades degenerativas, que si bien son de origen plural, sin embargo son dependientes de la agresión oxidativa de los radicales libres.

Así pues, se entiende que para mantener la homeostasis oxidativa del organismo, deben actuar de forma modulada sistemas de oxidación y de protección antioxidantes. Los mecanismos de defensa oxidativa del organismo son tanto enzimáticos como no. De los enzimáticos, por ejemplo, tenemos la *super-óxidodismutasa (SOD)*, la *catalasa*, la *glutathion peroxidasa (Gp_x)*. De los no enzimáticos, es el caso de determinadas proteínas circulantes como la *transferrina*, *albúmina*, *ceruloplasmina*, así como determinados compuestos de bajo peso molecular como el *ácido úrico*, *el glutathion*, *la bilirrubina ...* y finalmente, *sustancias de origen exógeno*, tales como los *carotenos*, los *aminoácidos sulfurados*, *el Se^o en cierta medida* y *los compuestos fenólicos de la fruta, en nuestro caso la uva y el vino*.

EL PAPEL DEL CONSUMO DEL ALCOHOL ETÍLICO (PRODUCTO ORIGINADO DURANTE LA FERMENTACIÓN DEL MOSTO)

Hay claras evidencias que los consumidores de alcohol presentan una menor incidencia de mortalidad por enfermedad coronaria, que los abstemios (RIMM et. al., 1991; KLATSKY y ARMSTRONG, 1992) aproximadamente un 70% inferior. Efectivamente, se ha demostrado que existe una relación en forma de curva en U entre el consumo de alcohol y la mortalidad. De tal manera que los individuos que consumen alcohol de forma moderada presentan un riesgo de muerte por enfermedades cardiovasculares mucho más reducido que los abstemios que lo tendrían en cierta manera más cercano al de los grandes bebedores.

Estas observaciones podrían suponerse derivan de los hechos siguientes: a) el consumo moderado de alcohol favorecería el aumento de las lipoproteínas de alta densidad (HDL), el llamado corrientemente *colesterol bueno* GORDON et. al., 1981; SUH et. al., 1993; GAZIANO et. al., (1993b) por su *acción antiagregante plaquetaria*, efectivamente, estudios experimentales han demostrado, inicialmente, que la ingesta moderada de alcohol reduce el ries-

go de formación de trombos con el aparente aumento de la capacidad de disolución del coágulo. Ante este hecho, observado más de una vez, podría suponerse que pequeñas cantidades de alcohol pudieran actuar de forma similar a como lo hace el ácido acetilsalicílico (también a bajas dosis), inhibiendo exclusivamente la *ciclooxigenasa plaquetaria*, la cual actuando sobre el *ácido araquidónico de los fosfolípidos de membrana y las LDL*, es el origen de la síntesis de TXA-2 *agente antiagregante*, al tiempo que permanecería normal la síntesis de *prostaglandina PGI-2, agente proagregante*, a nivel de células endoteliales (RENAUD y RUF, 1996).

Sin embargo, no hay que olvidar que un consumo importante de alcohol puede acarrear problemas muy graves, que sin llegar al caso extremo del alcoholismo, también preocupan, tales como un aumento de la presión sanguínea, arritmias (CRIQUI, 1996) y miocardiopatía dilatada (CRIQUI, 1996; KANNEL y ELLISON, 1996).

Si fuera el alcohol el único responsable de este efecto protector, al suministrar una dosis de etanol similar a la presente en el vino el efecto de ambos, vino y solución etanólica, sería el mismo. Sin embargo, según KLURFELD y KRITCHEVSKY (1981) al suministrar una dieta aterogénica a conejos a los que además se les administró dosis equivalentes de alcohol puro, cerveza, whisky, vino blanco y vino tinto y a un grupo control sólo agua, los bebedores de agua y cerveza desarrollaron la lesión aterosclerótica en la aorta y en las arterias principales, mientras que los bebedores de whisky y alcohol redujeron la incidencia en un 25% y un 17% respectivamente. El vino, tanto blanco como tinto fueron las únicas que ejercieron un mayor efecto protector el 33% y el 60%, respectivamente. POLKS, en 1985, en un estudio similar, también destaca el efecto protector del mosto y del vino tinto.

¿CUÁLES SON LOS COMPUESTOS RESPONSABLES DE ESTE *ADICIONAL* EFECTO PROTECTOR?

Ante los conocimientos actuales parece que esta protección la proporcionan con gran certeza los *compuestos fenólicos* antes mencionados y discutidos, así se puede concretar:

– Actúan como inhibidores de las LDL, gracias a su capacidad de secuestrar radicales libres como antioxidantes (FRANKEL et. al., 1993; TEISSEBRE et. al., 1996).

– Bloquean la formación de las células espumosas, inhibiendo el enzima lipooxigenasa, responsable de la formación de agentes inflamatorios de los macrófagos.

– Ocasionan relajación muscular, incrementando la síntesis de óxido nítrico (FITZPATRICK et. al. 1993).

Merece una atención particular un compuesto fenólico que ha sido objeto de amplios estudios en estos últimos años y que muy recientemente (1997) fue motivo de una atención periodística muy poco serena, el *trans*-resveratrol. Este compuesto es el principio activo de la planta medicinal *Polygonum cuspidatum*, conocida desde antiguo en la medicina tradicional de China y del Japón, dónde se empleaba para el tratamiento de diversas enfermedades, tales como hiperlipidemias y arteriosclerosis (ARICHI et. al., 1982; KIMURA et. al., 1983, 1985, a, b; RAGAZZI et. al., 1988).

Las propiedades que se le han atribuido "*in vitro*" son las siguientes:

- Inhibición de las LDL.
- Inhibición de la síntesis de eicosanoides a partir del ácido araquidónico se evitaría así la agregación plaquetaria (SHAN, 1988; PACE-ASCIAK et. al., 1995).
- Modulación del metabolismo lipídico (ARICHI et. al., 1982).
- Inhibe la actividad del enzima protein-kinasa, enzima implicada en la agregación de las células tumorales. Por tanto, este compuesto también podría actuar como anticancerígeno (ARICHI et. al., 1982; J. AYATILAKE et. al., 1993).

También "*in vivo*" en modelos animales, se ha observado posee una acción antiinflamatoria y anticoagulante, que pudieran proteger de la arteriosclerosis y de la mortalidad por enfermedades cardiovasculares.

En el vino, además del *trans-resveratrol*, se halla sub-glucósido, el *piceído* durante el proceso de la digestión (HACKETT, 1986), puede aumentar la cifra presumible inicial del derivado *trans*- a parte de que a él se le han atribuido las siguientes propiedades:

- Disminuye la cifra de triglicéridos y las LDL del suero (ARICHI et. al., 1982).
- Inhibición de la lipogénesis (ARICHI et. al., 1982).
- Protección del hígado frente a la peroxidasa lipídica (KIMURA et. al., 1983).
- Acción anticancerígena (JAYATILAKE et. al., 1993).

Si bien se conocen con mayor o menor profundidad los aspectos beneficiosos del *trans*-resveratrol, no hay que olvidar que en el vino se encuentra además la forma *cis*- (LAMUELA-RAVENTÓS et. al., 1995) cuya actividad fisiológica como inhibidor plaquetario también ha sido descrita.

EL BENEFICIO DEL CONSUMO MODERADO DE VINO EN PAÍSES CON PATRONES ALIMENTARIOS DIFERENTES

Todos los comentarios anteriores abundan en la evidencia de los comportamientos distintos de los países frente a la morbilidad y mortalidad por enfermedades cardiovasculares. La etiología de estos procesos morbosos es

plurifactorial, es decir los factores de riesgo son muchos, el sexo, la edad, el “stress”, el tabaquismo, el sedentarismo, la obesidad, los *hábitos alimentarios* y obviamente los factores genéticos.

Por referirnos a uno de los casos más repetidos y significativos de estos comportamientos, recordemos los casos de las ciudades de Belfast y Toulouse, que constituyen un buen ejemplo de la influencia evidente que suponen los hábitos alimentarios diferentes frente al riesgo de las enfermedades cardiovasculares. La ciudad de Belfast es una ciudad del norte de Irlanda en la que el consumo de vino puede ser puramente anecdótico, así como es baja la ingestión de fruta y verdura, en cambio en Toulouse, ciudad del sur de Francia, beben con generosidad vino y es importante el hábito de un alto consumo de frutas y verduras. La diferencia de la incidencias de mortalidad por enfermedades cardiovasculares en las dos comunidades es muy alta, de 4 a 1.

Esta observación fue el origen de la expresión, en cierto sentido un tanto polémica de la *paradoja francesa* a la que nos hemos referido ya al comienzo y que atribuye la mejor resistencia a estas enfermedades al consumo de vino. Sin embargo, no es tan simple como parece, piénsese que en ella se reconoce toda la potencialidad de los componentes minoritarios de la uva y del vino, que como sustancias antioxidantes hemos ido destacando y a las que deberíamos sumar, lógicamente, aquella que también son aportadas con las frutas y verduras que se incluyan en la dieta.

Todos estos comentarios nos llevan a las siguientes conclusiones.

CONCLUSIONES

– No debe existir tan sólo la *paradoja francesa* cuando todos los países del Mediterráneo gozan de las mismas circunstancias, así sería más exacto hablar de una *paradoja mediterránea*.

– No debe tan sólo esgrimirse el papel antioxidante del vino como prevención de las enfermedades cardiovasculares, se ha de rescatar el papel del propio alcohol etílico, que colabora contra la agregación plaquetaria con la acción similar de los estilbenos, tipo *trans*- y *cis*-resveratrol.

– De todo lo cual se debería aconsejar que es demasiado restrictivo hablar sólo de vino tinto cuando los componentes beneficiosos que hemos señalado: alcohol etílico, estilbenos y material fenólico están presentes también en el vino blanco, y a nivel bioquímico no importa exclusivamente la cantidad, sino la coincidencia plural y oportuna de los diferentes biofactores

de los que se espera beneficio. A este respecto hemos recordado que en Alemania (estudio de Maguncia) se han publicado resultados de un gran estudio prospectivo sobre los beneficios observados de manera similar que pueden atribuirse al consumo habitual de vino blanco.

– Hasta el momento se ha hecho quizá máxima referencia a las enfermedades cardiovasculares, sin embargo, no se debe olvidar que los antioxidantes pueden actuar favorablemente en muchas otras enfermedades degenerativas causadas por una agresión oxidativa. Insistimos en la probabilidad de que la quimioprevención del cáncer mediante la suplementación y/o fortificación de alimentos con micronutrientes antioxidantes podría convertirse a medio plazo en una estrategia efectiva para el control del mismo. La capacidad antioxidante evitará la degradación oxidativa del material genético.

– Es correcto, pues, admitir un consumo moderado de vino en las campañas de promoción de la salud, dado que el objetivo fundamental de las medidas higiénico-dietéticas que se establecen pretenden demorar lo máximo posible las lesiones ocasionadas por una agresión oxidativa y evitar, reducir o posponer las secuelas de problemas clínicos derivados. Es decir, se trata fundamentalmente de intentar alcanzar una saludable *longevidad*, con un *adecuado nivel de salud y de capacidad funcional*.

ISBN: 84-922782-7-7



9 788492 278275



DIPUTACION
de ZAMORA



Junta de
Castilla y León



UNED ZAMORA