



Época de ARRIEROS

Ángel M.^a Arenaz Erburu

El presente texto, refleja la historia de los arrieros, que en épocas pasadas comercializaron entre otras mercancías, los afamados vinos de Toro, transportándolos por todos los rincones del mundo.

Sus costumbres, vestimenta, alimentación, vivienda, medio de transporte, ganado, ocupan un espacio destacado de estas páginas.

A la elaboración milenaria del vino, se dedica otra parte de este trabajo.

La historia es larga, pero reflejar las prácticas de elaboración del vino de Toro, elaborado durante siglos, sin apenas cambios, estableciendo comparación con las técnicas y vinos elaborados actualmente, podemos considerarlo como parte de la misma historia ya irreplicable.

Siendo obra de carácter técnico, podemos considerarla también etnográfica, recogiendo palabras, técnicas, costumbres, léxicos, prácticamente perdidos o que de alguna manera, ya no se usan.

La intención de este trabajo, ha consistido en depositar parte de la esencia del vivir arriero, así como del vino de Toro y lo que representa en la actualidad, para que las futuras generaciones dispongan de estos documentos como legado histórico del ser y estar de estas actividades, en la que se vieron involucradas varias generaciones.

ÉPOCA DE ARRIEROS

ÁNGEL M.ª ARENAZ ERBURU

ÉPOCA
DE ARRIEROS

SALAMANCA 2011

AGRADECIMIENTOS

A todas aquellas personas y entidades que han facilitado la información recogida en esta publicación, mi más sincera gratitud por su desinteresada colaboración.

Han sido más de cuarenta las entrevistas realizadas, algunas a personas ya fallecidas, y más de treinta bodegas las visitadas, con las que se han completado los datos de esta publicación, junto con el estudio estadístico de 180 bodegas de la ciudad.

El saber y experiencia de las pocas personas que han vivido ciertos pasajes de esa época, ha contribuido a plasmar el vocabulario, glosario, canciones, bailes, costumbres, ya muchas perdidas, y la mayoría olvidadas.

Un agradecimiento muy especial, a mi hija Blanca, colaboradora y animadora para que esta publicación muestre las vivencias de un tiempo pasado esplendoroso.

ÍNDICE

PRESENTACIÓN: ÁNGEL ARENAZ Y EL VINO DE TORO	9
NOTA DEL AUTOR	11
ÁNGEL ARENAZ Y EL VINO DE TORO	13
INTRODUCCIÓN	15
Historia	17
Comercio	29
EL MUNDO DE LOS ARRIEROS	33
El oficio de arriero	35
Intercambios comerciales	41
Arrieros toresanos	47
Rutas y caminos	51
Ventas, mesones y posadas	57
El ganado arriero	59
Indumentaria, traje	63
El carro arriero, transportes	65
Casa labradora y arriera	73
Los jornaleros	77
Refranero	79
Anécdotas de arrieros	81
Reales provisiones	85
BODEGAS TRADICIONALES	91
Historia	93
La bodega tradicional	97
Elementos de las bodegas	103
Envases, depósitos y medidas	113
Elaboración vino tradicional	125
Oficios relacionados con el vino y la uva	145

© ÁNGEL M. ARENAZ ERBURU
UNED ZAMORA / FUNDACIÓN VINOS DE ZAMORA
CONSEJO REGULADOR D.O. TORO
CAJA RURAL DE ZAMORA

I.S.B.N.: 978-84-936871-9-9

Dep. Legal: S. 1.182-2011

Imprime: Gráficas VARONA, S.A. - 37008 - SALAMANCA

Influencia de la luna	155
Las tabernas	157
Elaboración de alcoholes y aguardientes	161
Estación enológica	167
Anecdotas y sucesidos de bodegas	169
Anuncios en prensa periódicos	173
COSTUMBRES DE LA ÉPOCA	175
Ferías y mercados	177
Festejos - bailes - fiestas - juegos - diversiones y Otras costumbres	185
Personajes célebres	197
Poesías - citas literarias	199
Cantares - canciones - coplas	209
Gastronomía	213
FINAL DE UNA EPOCA	217
EVOLUCIÓN	229
ANEXOS	235
BIBLIOGRAFÍA	249

PRESENTACIÓN

ÁNGEL ARENAZ Y EL VINO DE TORO

En el año 2002 el Centro de la UNED de Zamora publicaba una obra de Ángel María Arenaz Erburu que abordaba la realidad de las diversas comarcas vitivinícolas zamoranas: *Estudio vitivinícola de las zonas de Toro, Tierra del Vino, Fermoselle y Valle de Benavente*. Se inscribía esta publicación en el interés del Centro de la UNED por el conocimiento de la realidad socioeconómica zamorana, dentro de la cual el sector vitivinícola estaba cobrando una importancia creciente que no iba acompañada de la necesaria atención científica y académica.

Bien es cierto que a partir de los años noventa del pasado siglo diversas iniciativas han incidido en la mejora de la realidad que significa la vitivinicultura en nuestra provincia. Así la Escuela Superior Politécnica que la Universidad de Salamanca tiene en Zamora y la Fundación Vinos de Zamora que auspicia el Centro de la UNED han venido apoyando y desarrollando diversas actividades de investigación y formación relacionadas con el sector vitivinícola, entre las que destacan el Máster en Enoturismo de la referida Escuela, la dotación de diversas becas de investigación sobre el sector, así como los encuentros anuales «El Duero / Douro, Patrimonio Común» de la Fundación Vinos de Zamora con la Universidad portuguesa de Trás-os Montes e Alto Douro, UTAD, que en el otoño del presente año, 2011, celebrarán su XI edición.

Por suerte, técnicos relacionados con el sector, como Ángel M.^a Arenaz, navarro afinado en Toro desde hace muchos años, han seguido demostrando un interés por rescatar del inexorable olvido que provoca la modernidad aspectos fundamentales de la cultura del vino en nuestra provincia y en especial de la comarca de Toro, así ya en 1990 publicó una obra titulada *Toro, sus viñas y viñedos* que tuvo una acogida excelente.

El trabajo que prologamos es una obra de miscelánea de indudable interés no solamente por la temática sino por la forma de estudiarla. A Ángel M.^a Arenaz le interesa el mundo del vino, en el caso que nos ocupa, el de Toro, de una forma integral, la historia, la literatura ligada al mismo, la producción, las variedades, la elaboración, los utensilios, las bodegas, la distribución de la propiedad, el transporte, el comercio, la etnografía, las fiestas, etc.. Todo le interesa a Arenaz y todo tiene interés, y lo hace utilizando las más diversas fuentes disponibles. Ciertamente es que han desaparecido, desgraciadamente, muchas

de las fuentes arqueológicas, documentales y orales que nos habrían proporcionado una imagen mucho más ajustada y mucho más viva de lo mucho que significó el vino en el ámbito de Toro y su alfoz. Pese a todo, Arenaz ha sido capaz de rescatar y utilizar todo tipo de fuentes y, muy especialmente, las orales. Así completa muchos vacíos con una fuente que poco a poco está desapareciendo de forma inexorable pero es muy rica, la del testimonio de aquellos mayores que en su día fueron testigos y hoy transmisores de una realidad ya pasada, de un mundo tradicional del vino del que no queda sino el recuerdo añejo pero que sigue estando presente como un rico patrimonio cultural que el autor ha sido capaz de rescatar. Y lo hace de modo sencillo y ameno, enriquecido con un espléndido repertorio fotográfico que permite hacer presente el pasado histórico.

A través de «Época de arrieros» el autor nos adentra en la historia, en la tradición, en la elaboración y en el comercio, en todo un conjunto vital referido a Toro y a su comarca donde el vino, con todo su significado económico y cultural, sigue estando presente, logrando la valoración tan positiva que indudablemente merece.

La puesta en valor de lo propio indudablemente exige que estemos convencidos de su importancia y una vez conocido en profundidad ser capaz de divulgarlo y esta es la obra de Ángel M.^a Arenaz, un modelo a seguir en su entusiasmo por conocer y valorar, como merece, uno de los sectores de futuro de Zamora: el de sus vinos y, especialmente, el de Toro.

Juan Andrés Blanco Rodríguez
Secretario General de la Fundación Vinos de Zamora

NOTA DEL AUTOR

Al pie de la solana, en una tarde apacible, alrededor de un fuego decaído, en un atardecer helado o probando un buen vino a punto de «sacarlo limpio», en noche ya invernal, los agricultores toresanos de más edad cuentan los recuerdos de su niñez y juventud, recuerdos de «otros tiempos», de la agricultura y ganadería, de otras formas de vida, de costumbres pasadas, de otros trabajos o de circunstancias diferentes de un estilo de vida que está a punto de extinguirse, si no se ha extinguido ya.

Los años 30 marcaron los cambios de la agricultura, lenta al principio y más rápida después en el sector agrícola. Antiguamente, era igual unos años antes que otros después; no había sensibles variaciones entre los precios de venta y compra de los productos del campo, las rentas, los jornales, etc.

El valor de las tierras «que no valían nada» era semejante.

Las labores agrícolas se realizaban manualmente o con tracción animal, requiriendo una especialización, llamémosle profesionalización, por parte de las personas relacionadas con dicho trabajo. Constatamos también que los servicios profesionales dirigidos a este sector fueron evolucionando, bien hacia otras especializaciones o hacia su desaparición.

Toro siempre ha vivido de cara a la obtención de unos vinos que le han dado fama y renombre, constituyendo una, sino más, de las fuentes de riqueza dentro de la economía rural.

Pues bien, alrededor de este mundo, vivía mucha gente que se relacionaba directamente con el vino: viticultores, bodegueros, arrieros, lagareros, duleros, cereros, corredores,...

La elaboración del vino requería unas herramientas e instalaciones específicas, desgranaderas, tinos, bocoyes, pilo, vineras, saetín,...

Gran parte de los agricultores que aún trabajan estas tierras de Toro, fueron en su día, si no ellos, sus padres o abuelos, muleros, jornaleros, sacadores, carreteros, odreros... y de otras profesiones también desaparecidas.

Hoy en día, han cambiado al tractor o a la bodega industrial y este cambio les ha supuesto un trauma importante en su vida.

Este tratado quiere propiciar un homenaje dedicado a este sector tan identificado en Toro, como lo es todo lo que de alguna forma o manera ha girado alrededor del vino. Debemos velar por nuestras raíces y tradiciones, salvándolas del olvido.

Me ha movido en estos largos años de vivencia en Toro el haberme compenetrado muy profundamente con todo lo que signifique viñas y vino, a contribuir de alguna manera a que esta parcela de cultura no se pierda en el recuerdo. Y de una manera muy especial no defraudar a cuantos viticultores y bodegueros de Toro que me han ayudado y aportado muchos de los datos que figuran en el presente libro.

Mi deseo hubiera sido dedicarle más tiempo al tema, hubiera quedado una obra más completa, pero también entiendo que otras personas más ilustradas pueden depositar sus saberes y ganas, en ampliar y completar con otros tratados dicha temática.

Por otro lado, entiendo también, que las cosas, dichas con sencillez, en el lenguaje toresano, sin recargar tintas, oratorias o gramaticales, pueden ser asequibles a todo tipo de personas que vivan de alguna manera el pasado tan enriquecedor de la época dorada, en cuanto a tipismo, costumbrismo, tecnicismo y recuerdos, que son propios de Toro y su Alfoz.

Este recuerdo al pasado, aviva el espíritu, nos remonta al tiempo de los ancestros, de nuestros antepasados y nos marca un modo de vida diferente si cabe, al mundo industrializado, urbano, convulsionado, de intrigas. Mundo tan necesitado hoy día de un encuentro con el pasado que nos haga recapacitar sobre nuestro ser y estar en esta época que nos toca vivir, buscando otros valores ya perdidos en su mayoría.

Quiero expresar también mi agradecimiento a cuantas personas e instituciones han contribuido de alguna manera a que esta obra vea la luz, así como a la UNED de Zamora, Fundación Vinos de Zamora, Caja Rural de Zamora y Consejo Regulador de la D.O. Toro que con su interés y financiación, ha sido posible llevar a cabo esta publicación.

Ha sido muy dificultoso encontrar datos relacionados históricamente, así como recopilar material etnográfico suficiente para completar el tema del vino relacionado con la obra. Se reflejan datos de prensa de primeros de siglo, que son significativos.

Este escaso legado histórico, bien pudiera conservarse, apoyado por un poco más de sensibilidad por parte de las autoridades competentes, disponiendo y adaptando bodegas tradicionales, recopilando elementos usuales en las mismas, rescatando documentos olvidados, bibliografías, fotografías, etc., y dándolo a conocer a todas las personas con estas inquietudes.

No nos puede pesar haber perdido un tiempo más que precioso en esta labor.

Se ha perseguido también, plasmar gráficamente el rico vocabulario relacionado con estos temas; algunas palabras son prácticamente irrecuperables, sólo presentes en la memoria de las personas mayores que de alguna manera acabarían por perderse.

Sabemos que el hombre, desde tiempos inmemoriales, ha intercambiado productos que disponía en su entorno, por otros necesarios que debía adquirirlos de otras personas o en otras zonas, más o menos lejanas. Se ha contribuido con este trasiego a establecer contactos con otros pueblos, dando a conocer su cultura, aficiones, costumbres, canciones, gastronomía, productos, enriqueciendo todo el bagaje cultural propio, con el aportado por las comunidades con las que se comercializa.

La figura del arriero, muy arraigada en Toro y su Alfoz, merece un capítulo muy especial como recuerdo y reconocimiento a su labor, a veces no comprendida o poco valorada. Otras localidades próximas a Toro participaron en su época también de fama arriera, como Villavendimio, Bustillo del Oro, Vezdemarbán.

No se puede fijar una fecha concreta del inicio de esta profesión y su repercusión en la sociedad de esos momentos, ni tampoco un final más o menos cercano en la historia, ya que «arrieros» considerados como tales, siguen siéndolo los comerciantes que venden

productos de Toro actualmente y en concreto, vino de Toro, en tierras lejanas, hasta en las antípodas del mundo.

Capítulo que hasta el momento no ha sido tratado con cierta amplitud por ningún erudito y que ahora me atrevo a exponerlo, pensando en que pueda interesar a todo aquél que de una forma u otra quisiera profundizar en la historia de Toro, su tradición vinícola. Mi reconocimiento también a todos aquéllos que divulgaron y llevaron el nombre de Toro a otras tierras y personas, como signo de encuentro costumbrista en momentos recogidos de la Historia.

Tienes en tus manos, querido lector, una parte muy interesante de la historia de Toro, relacionada con el comercio y la viticultura, que a lo largo de varias generaciones han marcado un hito profundo en el ser y estar de la tradición y modo de vida.

No dejemos a medio lado, el provecho en el plano turístico que podía suponer para Toro, el poder disponer y mostrar todo este legado, como lo están haciendo otras ciudades en beneficio propio y de las personas que disfrutan con estos acontecimientos.

No hay que menoscabar el valioso legado cultural del pasado.

El propósito es contribuir a mejorar el conocimiento de los valores de esta tierra.

INTRODUCCIÓN

HISTORIA

Por los antiguos se llamó Campos de Ceres, al término de Toro. Ceres, en la cultura latina, es la diosa de la tierra y de la agricultura; representa la fertilidad, la abundancia.

El nombre actual de la ciudad de Toro, se denominó Sarabis, que quiere decir «de la emplazada en la colina», y que los romanos fundaron después de la destrucción de la población celtibérica que hubo en el llano. Fue llamada en esta época Albocela.

La tradición viticultora de Toro y su Alfoz, se remonta a la época de la dominación romana. Los pueblos astures y cántabros, realizaban invasiones hasta las tierras de los vacceos, según nos dice Diodoro de Sicilia, cuyo asentamiento coincidía con la actual comarca del Duero Bajo y Tierra del Vino, para abastecerse de diversos productos, entre ellos, la cerveza. Según nos cuenta Strabón en su Geographika, nos indica que los ribereños del Duero, son sobrios, beben agua... el vino escasea y cuando lo obtienen, por comercio o por rapiña, pronto lo gastan haciendo banquetes con sus familias...

En las tumbas de los vacceos, entre los siglos IV y III a.C., se encuentran restos de vino, y ya Diodoro de Sicilia observaba que nuestros vacceos podían consumir vino. Tito Livio nos relata en su Historia, que el gran general Aníbal invadió el territorio vacceo y añade «Hermandica et Arbocala corum urbes vi captae».

En el mundo romano, también era muy apreciado el mosto de esta tierra zamorana, transportado en ánforas, que en algún caso, han llegado hasta nuestros días.

Hacia el siglo IV a.C., fue cuando la romanización introdujo en esta zona el cultivo de la vid, que antes no se conocía en la meseta.

En los catálogos de la historia de Toro, se indica que «ningún vestigio arqueológico nos autoriza a ver huellas del asentamiento romano contando con que, dentro de la ciudad, ni un solo recuerdo de tal pueblo se ha encontrado hasta el presente».

En el camino del Barco, se descubrieron unas piezas muy toscas, en forma de barquitos, de gran espesor en su fondo. No cabía duda de la ascendencia romana de tales barquitos, que, cuando se construían en pequeño y con barro, se utilizaban para beber en las tabernas y se llamaban «acatus».

En el hoyo de Morales de Toro, se encontraron canillas impregnadas de vino, de la época romana.

Estos son vestigios constatados sobre la elaboración del vino, aunque en villas, como Pobladura de los Huertos, despoblados (pago de El Poleo, del Tejadillo, de Adalia), o en fincas como El Barcial, se constata la presencia romana en esa época.

Los visigodos imponían severas penas a los que arrancaban alguna vid o robaban racimos, lo que nos indica, la gran estima que tenían por sus viñedos. Ya en el siglo VI, S. Isidoro de Sevilla, reseñaba en sus Etimologías, las variedades de uva que vegetaban en esta exuberante vega de Toro.

La entrada de los árabes en el Duero, no alteró el orden establecido, porque a fuerza de contribuciones, toleraron la propiedad y religión.

La alcabala, impuesto sobre la venta del vino que llegaba al 10% de su valor, fue instituida por los moros en las zonas ocupadas como Toro.

Un médico judío recomendaba el vino de Toro «para convalecencia de las fiebres», ya que, «agradable al gusto, alegra el espíritu, conforta el estómago y aviva las fuerzas».

Por encargo de Alfonso III el Magno, su hijo, el infante D. García a partir del 910, pobló con mozárabes de Al-Andalus, aragoneses, navarros, vascones y astures, estas tierras despobladas y conquistadas a los árabes.

La uva Tinta de Toro, bien pudiera proceder de la zona de Magallón, portada por los repobladores de esa zona en su asentamiento en esta villa de Toro. La técnica de la elaboración del vino y la instalación de bodegas se inicia con el rey D. García.

Los judíos traen y plantan vid. Por el sistema de colocar el ladrillo y por el tipo, eran grandes alfareros, contribuyendo al comercio por los envases de cerámica elaborados por ellos.

El cultivo de la vid es un cultivo de asentamiento una vez conquistados los terrenos a los árabes. En el siglo XI, al afianzarse Toro como núcleo estable de población, el vino se fue consolidando como un producto comercial importante. Durante el reinado de Pedro I en 1100, los vinos de Toro, se vendían casi en régimen de monopolio en las ferias de Medina del Campo.

Alfonso IX, otorgó algunos viñedos de Toro a establecimientos religiosos como a la catedral de Santiago de Compostela en 1208, a Santa María de Arbas en Pajares en 1216 y en 1225 al Monasterio de Valdediós en Oviedo y dos años más tarde al de Meira en Lugo.

Documentos de los siglos XII y XIII, indican la gran demanda que había de los famosos vinos tintos, en el norte de la península, especialmente entre los peregrinos que acudían a Santiago de Compostela, hasta el punto de ceder tierras de Toro a los religiosos citados.

En el siglo XIII, los monasterios del norte, tenían posesiones de viñedo en Toro, transportándose ya el vino a grandes distancias.

Aunque en el Fuero de Toro de 1222, no presentaba referencia a la producción de vino, ya que es muy breve, se señalan algunos puntos al hablar de los «yugueros» (mozo que labra la tierra y las viñas con un par de bueyes, mulas u otros animales).

La tradición comercial de Toro, aparece también en los documentos de Palencia y Oviedo, que en 1274, reflejan en sus ordenanzas, el impedimento a los comerciantes para comprar vino que no fuera de Toro.

Junto con la lana, en el siglo XIII, fueron los productos más comercializados en Toro. El vino, por su alta graduación y envasado adecuado, le dieron fama y fue muy apreciado. La lana abastecía los telares holandeses e ingleses.

En 1290, Sancho IV, ordena la multiplicación de los guardas de campo para evitar robos en las viñas.

El gran desarrollo comercial se produce en el siglo XIII, en el que los Cabildos, monasterios y cofradías muestran cada vez más interés en incrementar la producción de vino. Con la mejora de los intercambios mercantiles y por el aumento de la población,

se trata de un producto fácilmente comercializable, fenómeno que va a mantenerse en el siglo XV.

El término de Toro es deficitario en grano aunque las cosechas de los pueblos cercanos compensaban esta falta. Abundaban los montes, pero no producían maderas precisas para la construcción, aunque, tanto el nogal como el castaño estaban presentes con abundancia.

Los cereales y leguminosas se almacenaban en los silos subterráneos de forma ahusada, enfoscados con mortero de cal, con solados de ladrillo y baldosa o totalmente en bruto, que aún hoy se conservan en Toro, como legado cultural y arquitectónico. Estaban situados excavados en el piso del espaciado portal o vestíbulo de las viviendas.

Tenían fama las frutas, así como los productos hortícolas, pero por su carácter perecedero, su comercialización se efectuaba en precario.

Sin embargo, el viñedo era el cultivo más remunerado, aportando prácticamente toda la riqueza del sector agrario, con las cosechas más estables que las del cereal y su permanencia en el terreno.

Durante el reinado de Alfonso XI en 1342, el vino tinto tan afamado, abastecía la mesa de los grandes y gozó de la protección dispensada por varios monarcas medievales.

El viñedo de Toro ha sido el primer viñedo comercial de las llanuras del Duero. Es conocido desde finales del siglo XIII, alabándose sus bondades y calidad por la obra de un médico, cuyo nombre desconozco, pero el mismo Arcipreste de Hita, ya lo mencionaba en su libro del Buen Amor en 1343.

En 1351, Pedro I, en un afán de proteger la producción vitivinícola del reino, manda que no se meta vino, mosto o vinagre de Aragón, Navarra o Portugal, en las ciudades de Castilla y León. Se castigaba al infractor con las pérdidas 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 es la tercera.

En las Cortes de Toro de 1369, se intenta fijar un salario diario, a nivel nacional, de los jornaleros agrícolas, incluidos los vendimiadores.

Enrique II en Toro y en 1371, manda guardar las costumbres antiguas de que no se cobre un nuevo portazgo a las personas que pasasen por un lugar que no sea su destino final con vino.

Los eclesiásticos, por su parte, en el denominado «Fuero de los Clérigos», se dotaron de sus propias normas reguladoras del vino.

En las reuniones de Cortes medievales, se acuerdan entre otras, los diezmos y tercias del vino, o sobre el precio del vino, de las medidas de capacidad, de la construcción de bodegas, de las alcabalas del vino, de la forma de sacar el caldo, del pago del transporte, de las cantidades a abonar a los constructores de cubas, de no aposentarse tropas en la bodega, de las levas del vino, etc.

En 1437, en el Estatuto del vino de Palencia se autorizaba a los enfermos a traer vino de mejor calidad que el de Palencia, es decir, «el de allende el río Duero y de Toro, con



Foto 1. Colegiata Hoja de vid siglo XIII.



Foto 2. Sto. Domingo de Guzmán 1442 Barril de vino. Sancti-spiritus.

tres leguas alrededor de la dicha Toro y non de otra parte alguna», para su propio consumo y bajo el control del alcalde.

Juan II, en 1440, prohíbe la entrada de cualquier vino foráneo en Sevilla, a excepción de los de Toro, gracias a la fama adquirida de sus vinos blancos y bermejos, que por esa época llegaban a tierras del Guadalquivir.

«En 1482, cuando pasan tres años sin que se cultive la viña, esta vuelve al ayuntamiento en Toro, aunque tenga la propiedad del viñedo; el plantador no puede cerrarlo ya que el ganado mantiene el derecho de pasto después de la vendimia. El principio de vuelta de la tierra al municipio, en caso de abandono de la viña, se ha aplicado durante varios siglos». (Alain Huetz. II, p. 33).

«Por los años de 1485, en Toro, los propietarios de viñedos, sólo pueden ir los miércoles, viernes y días de ayuno y deben de entrar cuando cesan de sonar las vísperas en la iglesia de Santa María la Mayor». (A. H. II, p. 90).

En el 1485-1486, hubo grandes lluvias y los ríos crecieron tanto, que

derribaron los lugares de viñedo que estaban cerca de ellos y se llevaron molinos, aceñas, puentes y los ganados que andaban entre las riberas.

A los trabajadores de Toro, se da vino hasta mediados del siglo xv, pero en 1495, la villa decide suprimirlo para evitar que los obreros elijan su patrón en función de la calidad de su vino.

De esa época recogemos estos hechos, no menos curiosos:

- Para que los pobres tengan algún recurso, las ordenanzas municipales autorizan a entrar en los viñedos durante 3 ó 4 días después de la vendimia, a recoger lo que se encuentren. Esta actividad se denomina «rebuscar», costumbre que todavía perdura; en ese tiempo se constata la desaparición de las criadas de servicio durante los días que dura la rebusca; a continuación pueden entrar los ganaderos con sus animales.
 - En Medina del Campo, no dudan en anunciar la vendimia con quince e incluso veinte días de antelación en los mercados de Peñaranda, Arévalo y Toro para buscar vendimiadores.
 - Las memorias de los registradores muestran que el 60% de las tierras cultivadas, las explotan directamente sus propietarios. Esto indica que el predominio de la pequeña propiedad explotada de forma directa, es mayoritaria.
- «A partir de 1495, los regidores de Toro, establecen «echar la vendimia a vagos señalados e non a todas partes» quienes van a cosechar en pagos todavía prohibidos con sus

animales, pagan 100 maravedís de multa». (A. H. II, p. 97).

El consejo municipal decidía el inicio de la vendimia, pero al ser un término municipal muy grande y accidentado, muchos pagos de viñedo, variedades distintas de uva, deciden que se vendimie todo a la vez. Se deja un periodo más o menos largo entre la vendimia y la entrada del ganado para permitir la rebusca.

Desde la segunda mitad del siglo xii, hasta bien entrado el siglo xvi, Toro es el santuario de las leyes; en su palacio nacen las primeras universidades al otro lado del mar Océano y su espíritu se clava en el alma del pueblo de tal manera que cuando llegan los días inciertos del anterior y este siglo, Toro levanta su espíritu y entre las piedras envueltas en el humo perfumado de la Historia, se lanza a los caminos y su arriería y su espíritu invaden todos los caminos. No hay geografía, venta o posada, donde no haya un arriero que, envuelta entre sus mantas y talegas no lleve la bota del mejor vino tinto del Duero.

El precio del vino se estipulaba en cuatro sitios de España, entre ellos Venialbo, Sanzoles y Toro. En Sanzoles y Venialbo por las plantaciones de Moscatel.

Destaquemos una vez más la participación de Toro en el descubrimiento de América. Colon llevó a América, vino de Toro y fueron plantadas allí cepas. A mediados del siglo xvi, empezó a declinar este envío.

En los albores de la Edad Moderna, participa nuestra ciudad de la prosperidad general que originó la política de los Reyes Católicos.

La riqueza que reportaron a Toro sus famosos vinos, constituyó el más sólido fundamento de las promociones arquitectónicas. Paradójicamente ha contribuido a conservar la pobreza subsiguiente a la ruina de los viñedos en el siglo pasado por causa de la filoxera; también la pérdida de la condición de capital de provincia, su posición marginal en la moderna red de comunicaciones y la falta de una sólida burguesía urbana.

De su paso por Toro de Colón, entresacamos, por lo que tenga de relación con el vino y su historia, del libro Toro 1505-2005, lo dicho por él:

«Me gustan los comienzos del otoño en Toro, porque en el vientre de sus bodegas, se produce como un rito, el milagro del vino.

El mosto cuece a borbotones con su color violáceo y el olor sube por las zarcas de las bodegas invadiendo las calles.

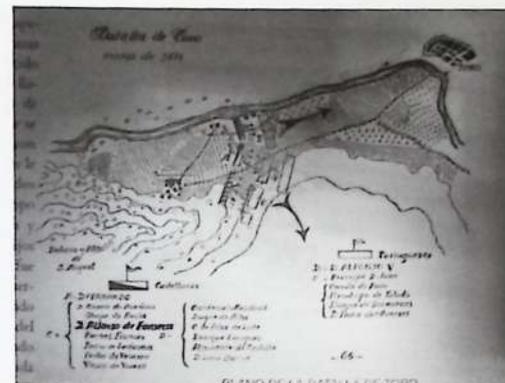


Foto 3. Batalla de Toro 1476. Archivo Municipal.



Foto 4. Racimo de uvas siglo xv. Palacio Condes de Requena.

Muchas ventanas se engalanan con banderas rojas para anunciar así, la venta del elixir de Baco.

Recuerdo mis largas conversaciones en Salamanca y en Toro con mi amigo Deza, sobre mi proyecto y sueño ultramarino y fue en una de esas largas noches de discusiones al calor de la lumbre y bajo los efectos del vino de Toro, cuando le pusimos nombre a las carabelas...

Fue la expresión castiza, que un amigo de Deza, me dirigió provocándome cierta hilaridad, la que determinó el nombre de la nao, «La Pinta».

Genovés, te gusta «la pinta», me dijo este hombre con toda familiaridad, para referirse a mi debilidad por el vino.

Y así la nave, que llevaba en el vientre de sus bodegas miles de cueros de vino de Toro, se llamó «la Pinta», en honor a la ciudad de mi amigo Diego de Deza y a la típica expresión utilizada por sus gentes».

Diego de Deza, confesor de Isabel la Católica, en Toro bautizó a una de las naos con el genuino nombre, en donde los cueros de vino se multiplicaban para acompañar al Almirante y a sus hombres hacia lo desconocido.

Alonso Manso, primer obispo de Puerto Rico, decía:

«El gemido del vino en la bodega y a la vuelta, al subir las escaleras, mi parada obligatoria en «la concha», esa habitación privilegiada que alberga los mejores vinos de las mejores cosechas».

Sobre el año 1500 se roturó el término de Bardales; de ahí el esplendor hasta los años de 1950 del viñedo de Toro.

«Los Reyes Católicos, en 1504, se vieron obligados a limitar las plantaciones de viñedo, debido a su gran extensión, en detrimento de otros cultivos necesarios para el consumo. En este año, se plantó tanto que la municipalidad prohibió vender lo que se plantara durante 10 años.

La villa de Toro, tiene derecho a imponer a los habitantes, desde tiempos inmemoriales, la parte de las tierras del municipio donde deben realizarse las plantaciones de viñedo. Este derecho es confirmado por los Reyes Católicos el 5 de octubre de 1504. En un juicio de 1678, se confirma este derecho». (A.H. II, p. 57).

Por esta época, la confrontación entre viticultores y ganaderos es grande a nivel nacional. En Toro, uno de los principales centros vitícolas del noroeste de España, la confrontación es mayor. Las Ordenanzas de 1502, prohíben la entrada del ganado en los viñedos en cualquier época del año, pero no se puede matar al ganado que haga destrozos y las multas son bastante moderadas.

Por todo ello, se multiplican las infracciones a lo largo del siglo XVI y los viticultores no obtienen compensaciones por los daños que produce el ganado. En las Ordenanzas de 1495, se fijan las multas al ganadero por daños en el viñedo.

Desde el siglo XV, la tarea de controlar las cantidades de vino cosechadas por cada productor, se convirtió muy pronto en una necesidad imperiosa.

A lo largo del siglo XVI, las Ordenanzas cada vez son más detalladas, convirtiéndose las asociaciones de viticultores en intermediarios entre los productores y la administración. Para organizar la comercialización de los excedentes, había que conocer la cantidad recolectada por cada uno.

Son los motivos fiscales los que explican este interés por estimar de forma precisa las cantidades de vino que se almacenan en las bodegas cada año.

A finales del siglo XV y comienzo del XVI, se codificó la legislación orgánica, conocida con el nombre de Ordenanzas de Toro y demás pueblos del Alfoz, formando con la ciudad, un todo municipal con legislación única.



Foto 5. Viena 23. Anton Van den Wyngaerde. Toro 1570.

«En 1561, se guardan en las bodegas de Toro 174.842 cántaros de vino, aproximadamente 28.000 Hl». (A. H. I, p. 172).

«En 1598, D. Diego Sarmiento de Acuña, indica que se llevan a la Corte en Madrid y a más de 24 leguas a la redonda de Toro, los recursos de la villa, cereal, vino y frutas.» (A. H. I, p. 173).

En este siglo XVI, todas las grandes ciudades de Castilla la Vieja, se abastecen de este buen vino, siendo Burgos el cliente principal, encontrándose vino de Toro en Valladolid, Palencia, León, Astorga y Zamora, y las ciudades del noroeste atlántico.

Ya desde el siglo XVI, y hasta épocas muy próximas, se organizaban vigilancias con guardas rurales, para evitar robos en las viñas y entrada del ganado, de acuerdo con las Ordenanzas municipales.

A partir de 1570 hay un declive acusado en Toro.

«En las Ordenanzas de Toro de 1602, se fija el salario de los «enxeridores» en tres reales al día, lo que parece indicar que el injerto de las cepas se practicaba de forma habitual en los viñedos de Toro en esa época.» (A. H. II, p. 34).

«A partir de los inicios del siglo XVII, en Toro, los delegados del «miembro del vino», reunidos en la Plaza Mayor, realizan su elección, el día de San Bernabé. Una vez asignados prestan juramento con el que se comprometen a realizar correctamente sus funciones.» (A. H. II, p. 63).

Surgen los guardas de oficio llamados «costieros» y cuando se ocupan de la vigilancia de la viña se llaman «viñaderos».

En las Ordenanzas de Toro de 1628, se prohíbe la entrada del ganado del primero de junio al primero de diciembre, porque los árboles frutales salpican los viñedos.

En Toro, el guarda tenía cinco días para indicar el nombre del «dañador».

El primer trabajo del guarda, consiste en preparar un refugio o cabaña instalada en una posición dominante. En la provincia se les da el nombre característico de «bien-te-veo».

Hay una aguda crisis general en el siglo XVIII.

«En 1678, el viñedo de la zona cubría más de 100.000 aranzadas, unas 30.000 hectáreas.» (A. H. I, p. 172).



Foto 6. Normas 1691. Archivo Municipal.



Foto 7. Ordenanzas 1692. Cámara Agraria.

de la Virgen del Canto, patrona de la Tierra de Toro y santuario donde acudían 34 pueblos con sus guiones, cruces, estandartes, acompañando los jurados respectivos de los pueblos del Alfoz, con sus varas de justicia.

Hay tentativas de resurgimiento a partir del siglo XVIII. En este siglo, reverdecen de nuevo los talleres artísticos de Toro, prácticamente muertos desde la cuarta década de la centuria precedente. Toro se ruraliza más durante el siglo XVIII.

«En octubre de 1729 en las bodegas de la ciudad quedan todavía 4.761 cántaros de vino de la cosecha de 1724 y 2.508 cántaros de años precedentes.» (A. H. I, p. 171).

En 1731, el precio del vino es bastante caro, el transporte supone entre el 10 y el 20%, pero los impuestos representan hasta un 43% sobre el precio de venta al detall, alcanzando, cuando el vino está muy barato, hasta un 56%.

«En 1747 se elaboran 6.869 cántaros de vino blanco en Toro, un 7% de la cosecha total; una proporción muy pequeña de la cosecha que se conserva más de un año.» (A. H. I, p. 171).

La venta de uva de mesa, variedad Albillo, comienza a primeros de agosto; gentes de Toro llevan la uva a todas las villas de la región, incluso hasta Bilbao y Oviedo.

En 1751, el 29% de la uva es de Albillo, un 36% de Tinta y 34% de uva blanca. La uva tinta vale dos reales la arroba, la uva de mesa (Albillo) uno y medio, y la uva blanca sólo uno.

«El gremio de cosecheros de Toro que agrupa a 1.200 productores, levanta acta del vino registrado a lo largo de los años 1741 al 1745, siendo la media de este periodo de 93.897 cántaros, unos 15.000 Hl.» (A. H. I, p. 172).

A mediados de este siglo XVIII, es la celebración de la rogativa famosa de la Virgen del Canto, patrona de la Tierra de Toro y santuario donde acudían 34 pueblos con sus guiones, cruces, estandartes, acompañando los jurados respectivos de los pueblos del Alfoz, con sus varas de justicia.

En 1739 hubo también una fuerte riada del Duero que dañó los viñedos de Toro, una de las más importantes de esos años.

«Los vinos de Toro son alabados por Jovín en el siglo XVII, Vayrac en el XVIII y Laborde o Twis a principios del siglo XIX.» (A. H. I, p. 171).

Sin embargo, a lo largo de los siglos XVII y XVIII, la mayoría de las ciudades que abastecía Toro, se surten de vino procedente de viñedos propios, por lo que, los mercados de la «Tierra de Toro», se sitúan ahora en las zonas montañosas que bordean el norte y noroeste de la cuenca del Duero.

En el siglo XVI, las cifras de producción de uva o vino son demasiado incompletas. Hay que esperar al catastro de Ensenada a mediados del siglo XVIII, los informes de Larruga a finales de ese siglo y el censo que publica Polo, para tener datos más concretos. Según Larruga, en la provincia de Toro, se producen en 1799, 500.000 cántaros de vino.

En 1822 se suprime la provincia de Toro como unidad territorial.

Hacia 1822, cuando Toro cuenta con 2.199 vecinos, 9.516 personas, vuelve a estar en el diccionario de Madoz, la cifra de 200.000 cántaros.

En este siglo XIX, se une a los miembros del Consejo Municipal un número igual de viticultores y en ocasiones, incluso dos veces más de cosecheros.

A partir de 1850, la aparición de enfermedades desconocidas en el viñedo, oidio, mildiu y con el desarrollo de los medios de transporte modernos que llevan los vinos del sur de España, modifican sustancialmente el comercio del vino.

«A mediados del siglo XIX hay fuertes ataques de langosta que merman las producciones de uva. Pero también, por los años de 1541, 1770, 1768 y 1769, hay fuertes ataques de langosta en todo el término de Toro; el Corregidor de Zamora, ordena que se envíen todos los cerdos, ganadería mayor y menor de los pueblos de alrededor, interviniendo el regimiento de Infantería Asturias, eclesiásticos, jornaleros agrícolas, mayores, niños, organizándose procesiones para invocar la ayuda celestial.» (A. H. I, p. 57).

En 1865, la crisis de la filoxera en Francia, hace que este país compre grandes cantidades de vino tino, subiendo los precios de forma vertiginosa.

A partir de 1884, el mildiu, las grandes fluctuaciones de precios y la aparición de la filoxera, cierran este periodo de inestabilidad.



Foto 8. Ordenanzas 1700. Archivo Municipal.



Foto 9. Interrogatorio 1750. Archivo Municipal.



Foto 10. Toro siglo XIX. Archivo Municipal.

Los envíos a Francia por la estación de Toro son muy importantes entre los años 1878 y 1884, exportándose un 36% de la cosecha; el 49% se vende a provincias vecinas como León, Salamanca y Galicia y el resto se consume en la zona propia.

De estos momentos, son las primeras exportaciones de vino de Toro a Europa, siendo Francia el destino principal.

Estos exportadores, compran vino nuevo desde el final de la vendimia. Estas compras tan importantes, se realizan al contado y a buenos precios.

Hacia 1880 comenzaron a usarse los arados de vertedera.

La guerra comercial, obliga a algunos comerciantes a comprar cosechas enteras antes de la vendimia y a crear amplias instalaciones de vinificación. La creación de «bodegas industriales» es la consecuencia lógica.

En la provincia de Zamora, el vino corriente de 12º, vale 24 pesetas el Hl., en 1884.

Pero desde 1885, la parte de las exportaciones disminuye sensiblemente.

En 1885, el vino valía de 19 a 26 reales el cántaro, cuando la venta del mismo no era fácil.

A lo largo de un solo año, los precios disminuyen hasta un 50%. Al finalizar el verano, queda en bodega el 30% de la cosecha en el año 1885 y el 75% de la de 1886.

A partir de 1887, el mildiu, es el responsable de que los precios de coste se incrementen y los precios del vino aumenten de forma inmediata.

«Las cantidades que se exportan por ferrocarril a Francia, empiezan a disminuir sensiblemente; el viñedo francés empieza a restablecerse de la filoxera, la depreciación de los vinos del Duero sufre un fuerte descenso por motivo de comerciantes poco escrupulosos que comercializan los vinos adulterados, añadiendo agua, cierta proporción de alcohol industrial de origen alemán y si el color se vuelve claro, algunos comerciantes no dudan en utilizar colorantes, incluso peligrosos para la salud como la fucsina.» (A. H. I, p. 295).

En 1888, un labrador obtuvo de cosecha 1.330 cántaros de vino y todo ello, incluidas las «madres de las cubas», le valió 12.809 reales. En 1890 este labrador cosechó 291 cargas de uva, aproximadamente 30 tm., de las que sacó 1.020 cántaros de vino que le valieron 12.376 reales.

A pesar de estas circunstancias, las ventas siguen siendo considerables hasta 1891.

A pesar de todo, la situación del viñedo sigue siendo favorable en Toro, hasta los últimos años del siglo XX.

Hubo épocas, en el siglo XIX, en que se precisó tirar el vino viejo para envasar el nuevo; y se hacía con vino la mezcla de argamasa con que habían de fabricarse las casas.

A partir de 1878, hay una avalancha de comerciantes franceses comprando vino en la península ibérica. Francia reduce las tasas aduaneras.

Estas ventas se favorecieron gracias a las redes férreas. Algunas casas de expedición se instalan en la cuenca del Duero, como Toro.

Los envíos a Francia por la esta-

El año 1893, marca en Francia una excelente cosecha, los derechos aduaneros aumentan más de un 100% y en el 1900, las ventas caen y se acentúa la crisis.

Se introducen grandes cantidades de vino de Argelia e Italia, se reconstruye el viñedo francés, coincidiendo con grandes daños por la filoxera en los viñedos del Duero. Todas estas circunstancias, cierran definitivamente el gran periodo de exportación de vinos corrientes.

Antes de 1898, Cuba desaparece como principal comprador de vinos corrientes de ultramar.

A finales del siglo XIX, era frecuente ver en casa de cualquier labrador, 20 cargas de cestos.

La filoxera arrasó los campos de viñedo y acrecentó la ruina de Toro, aunque fuera afectada menos que en otras zonas. A principios del siglo XX, se aprovecha esta coyuntura para comercializar vino a Francia, exportándose vino también a Galicia, Asturias y Burgos, hasta los años de 1934.

Después de la Guerra Civil, los Sindicatos se dedicaron un año o dos a elaborar vino, por el exceso de cosecha ya que no sabían qué hacer con tanta uva los agricultores.

El transporte por carretera, las instalaciones industriales, la pérdida de mercados entre otras, marcaron una época, con el abandono de la actividad en las bodegas por los años 50, donde también la figura del arriero desapareció de la historia.



Foto 11. Toro principios siglo XX.



Foto 12. Reunión Ayuntamiento 1930.



Foto 13. Guardas de campo 1948. Cámara Agraria.

COMERCIO

Durante toda la Edad Media y aún la Moderna, parte del vino se consumía en el hogar; el vino estaba considerado como un auténtico alimento.

Antes del desarrollo del ferrocarril y del transporte por carretera, el comercio del vino, utilizaba medios de transporte lento y de escasa capacidad, el carro o los animales de carga.

Este comercio se desarrolló desde tiempos inmemoriales, pero sobre todo en el siglo XVII y el XVIII, en una época en la que algunas de las ciudades y villas castellanas en plena decadencia, proporcionaban a los vinos del Duero, un mercado local menos importante que en épocas anteriores. Gracias a estas ventas a las provincias del litoral, el viñedo pudo conservar su importancia en Toro, acaparando un tráfico creciente y mostrando un gran dinamismo.

Desde la Reconquista en la Edad Media y en la Edad Moderna, los vinos más famosos se situaban en el valle del Duero.

En una época en que el transporte de mercancías era lento y difícil, la cuenca del Duero fue el centro vitícola de España.

La venta de vino al detall es muy poco importante, pero muchos agricultores son a la vez arrieros, que venden por su propia cuenta y riesgo en la zona o fuera de ella, volviendo con objetos que se carecen en el punto de partida.

El comercio era muy intenso y estaba controlado por las autoridades. La venta al por menor era vigilada. Se impedía que los vendedores falsificaran las medidas, mezclaran vinos de calidad con inferiores, añadieran agua, etc.

Fue necesario moderar el consumo, evitar que las tabernas se convirtieran en refugio de los borrachos, centros de juego o lugares de desenfreno.

Se multiplicaron las ordenanzas y reglamentos municipales y sus textos, permiten comprender el lugar que ocupaba el vino en la vida cotidiana del pasado.

Así pues, la situación comercial del vino de Toro, floreciente en el siglo XVI, se degrada con posterioridad. Cuando se obtienen buenas cosechas, la falta de mercados se nota. El comercio con las montañas de la zona cantábrica, sufre una fuerte competencia con los vinos corrientes de la Tierra de Campos.

Durante todo el siglo XVI y XVII, se siguieron exportando a las colonias de ultramar vinos de Toro.

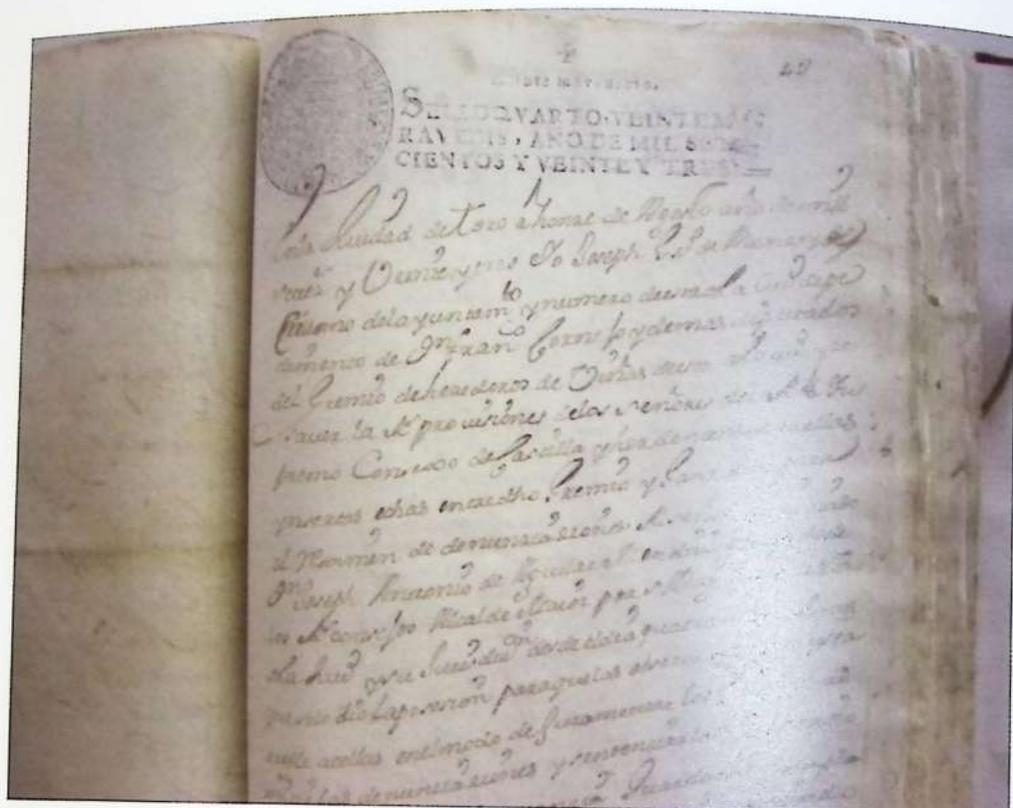


Foto 1. Ordenanzas 1623. Archivo Municipal.

Los viticultores llegan a tener que tirar el vino que no tuvo comprador, para poder guardar el de una nueva cosecha.

El diccionario de Miñano y el de Madoz, nos señalan al principio del siglo XIX, la amenaza de superproducción que pesa sobre el viñedo de Toro.

El transporte de vino se realiza básicamente por vía terrestre, de centro a norte. Da lugar a grandes desplazamientos de animales y personas que los arrieros manejan en forma de transporte: la caballería y los carros. Los recipientes son cubas pequeñas y odres. El transporte en cubas está más localizado que el transporte en odre.

Desde la Edad Media, se citan «los carrales» para transporte en los carros. Pero el recipiente más habitual es el «odre» que precisa un mantenimiento cómodo y se cargan fácilmente en los animales o en los carros.

Odres de vino con destino a Salamanca, se llevan en carros, llevando en cada uno de ellos 5 o 6 pellejos u odres.

En 1599, un transporte de vino de Toro a Palencia, se efectúa llevando 31 carros de vino, con una media de 1.053 litros.

El estado de los caminos tiene cierta importancia ya que allí donde los caminos son transitables, los carros pueden transportar las mercancías.

Desafortunadamente, los obstáculos naturales no son únicos. Desde la Edad Media, se establecen peajes en determinados pasos. Muchas ciudades organizan un auténtico mercado del vino, la alhóndiga, donde todos los arrieros deben llevar el vino y donde se vende al por mayor, bajo el control del municipio.

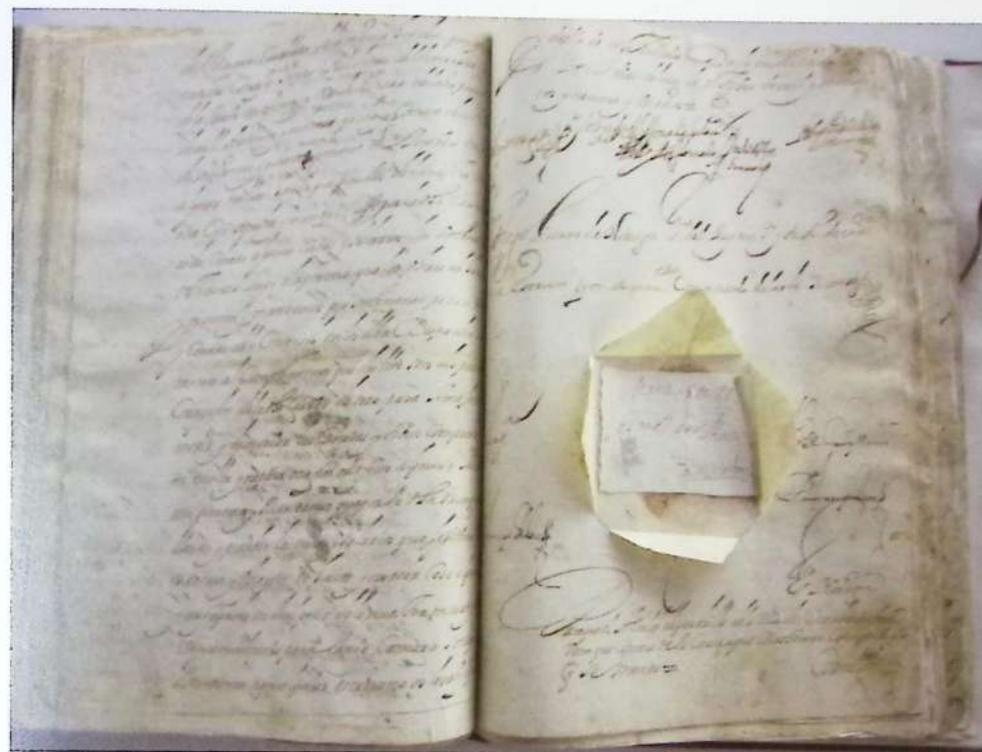


Foto 2. Ordenanzas 1690. Archivo Municipal.

«En el siglo XVIII, estaban en vigor una serie de impuestos que los enumeramos: Servicios de 24 millones, ocho mil soldados, nuevos impuestos, sisa de octava parte, fábrica y conservación de cuarteles, servicio ordinario y extraordinario.

En las poblaciones hay hasta nueve impuestos: la alcabala (impuesto árabe del 10% del valor del vino), los cientos, la sisa antigua, el arbitrio del año, el arbitrio de la Alhóndiga, el de los acreedores, el de las milicias y los miloncillos.» (A. H. II, pp. 235-236).

El Ayuntamiento cobraba el impuesto denominado «de la saca liadura y venta de vino a granel», un real por cántaro.

En 1845, se reemplazaron estos antiguos impuestos por un derecho de concesión y un impuesto general al consumo que podía alcanzar hasta un valor del 68% del precio del vino.

Con la desamortización de Mendizábal, los montes municipales y posesiones de la Iglesia, fueron comprados por los ricos, que son los que tenían dinero. Se pusieron muchas viñas en esos terrenos, en el año 1837.

En 1842, una manta de mulas costaba 10 reales, una bodega 800 reales.

Una yegua podía valer 410 reales, una gallina 5 reales.

La fanega de cebada 11 reales y la de garbanzos 65 reales.

En 1856, el vino comenzó a venderse a 12 reales el cántaro, siendo su precio en 1860 de 12 reales.

En 1857, un cebón se pagaba a 787 reales, una capa de segunda mano en buen uso en 100 reales.

EL OFICIO DE ARRIERO

Toro debe en gran parte su costumbre comercial, a la larga tradición arriera, que se possibilitó gracias a la gran cantidad y variedad de materias primas que se producían en la zona, cereales, leguminosas, y sobre todo frutas, cermeños, guindas, cerezas, ciruelas, cascabelillos, bergamotas, melocotones, albrichigos, membrillos, camuesas, nueces, selvos, higos, esperiegas, melones, sandías, uvas,...

El oficio de arriero, ha sido uno de los de mayor tradición en la zona; tienen sus costumbres seculares, manejan su propio vocabulario y hasta tienen su propio cante por arriería.

Esta profesión, había sido ya usual entre los moriscos, aun antes de su expulsión general. Eran imprescindibles en un mundo donde el comercio no llegaba a todas partes.

Arrieros son aquéllas personas que tienen por oficio, trajinar con bestias de carga, llevando géneros y mercancías de un lugar a otro, conocidos también por trajineros, vendedores ambulantes.

El principio de la arriería se encuentra en el silletero, quien cargaba a sus espaldas mercancías y personas. Pero el trabajo se hizo penoso y fatigoso y aparecieron los bueyes. Ellos tuvieron su apogeo para cargas pesadas. Así se transportaron las campanas de las iglesias, los altares, las piedras para construcción.

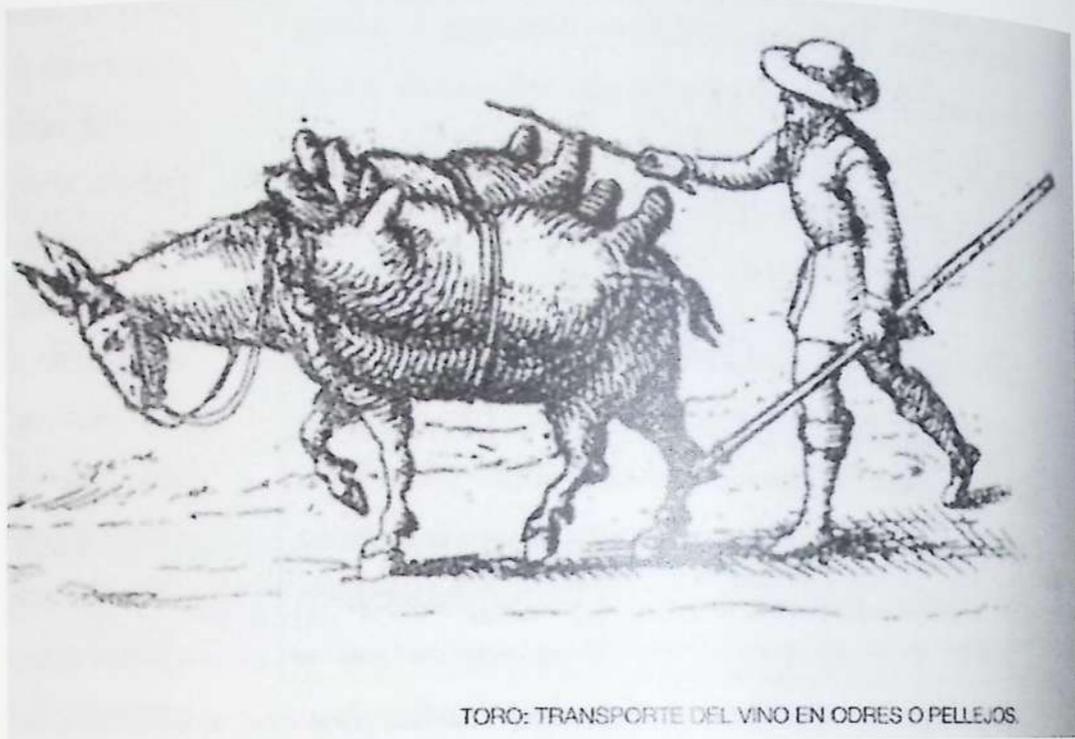
Luego apareció la mula que se aferraba mejor a las zonas de secano cerealista. Con la mula se inició la arriería propiamente dicha. El espíritu de formar empresa se forjó entre arrieros y mulas. Había dueños de reatas, como hoy, dueños de camiones.

No se entenderían estos intercambios sin los medios de transporte que evolucionan paulatinamente a lo largo de la historia. Primero se hacen a hombros de personas, luego a lomos de animales y cuando la tecnología y la orografía lo permiten, con medios mecánicos.

La situación de la tierra, donde la actividad agraria era poco productiva, propició y favoreció el que parte de sus habitantes se dedicaran al negocio del transporte de todo tipo de mercancías a lomos de mulas o machos formando las recuas.

Esta actividad se remonta al siglo XIII, cuando de forma temporal, algunos campesinos empiezan a ocuparse de una actividad complementaria a la pobre agricultura.

Será a lo largo del siglo XVI, cuando se consolide esta actividad debido en parte a los privilegios concedidos por los reyes a los arrieros, por su participación en las sucesivas guerras internas, conduciendo víveres y enseres militares y en parte a la prosperidad y crecimiento demográfico que desarrolla el país durante dicho siglo.



TORO: TRANSPORTE DEL VINO EN ODRÉS O PELLEJOS.

Foto 1. Transporte.



Foto 2. Transporte.



TRANSPORTE DEL VINO.

Foto 3. Transporte.

Se llega a la época dorada, durante la primera mitad del siglo XVIII; es cuando se amasan las grandes fortunas, se fundan mayorazgos y forman sus propias reglas socio-culturales.

Durante los siglos XVII y XVIII, floreció la actividad mercantil de arrieros, que viajaban con recuas de mulas realizando el transporte de mercancías, actividad que cesó con la llegada del ferrocarril.

De esa época surgieron las calles principales de las villas, anchas para permitir el paso de carros, y empedradas para evitar que se formasen surcos. Sus viviendas eran grandes construcciones de piedra, arcilla o adobe, con casas de grandes puertas que permitían el paso de carros; cuadras, pajar y gran patio en el centro.

En un estado feudal, controlado por la Iglesia, son las diócesis y los monasterios, quienes con su influencia impulsan estos intercambios.

Este comercio está fundamentalmente en manos de campesinos, con lo cual, la actividad comercial es una manera de engrosar las escasas rentas de los productos agrícolas y ganaderos.

No estamos ante una clase comerciante estructurada, sino de personas individuales que tienen su clientela más o menos en diversas localidades.

Los arrieros se dedicaron en un principio a la agricultura y al cuidado de las recuas, necesarias para su trabajo.

Mezcla de labrador, comerciante, industrial y transportista, va por los caminos polvorientos de la meseta, llevando a las comarcas de exclusiva producción cereal, la fruta toresana que incita con su color y su aroma a la codicia del paladar.

En sus comienzos, de forma anárquica, pasando a elegir cuidadosamente los núcleos desde donde se extenderán las mercancías.

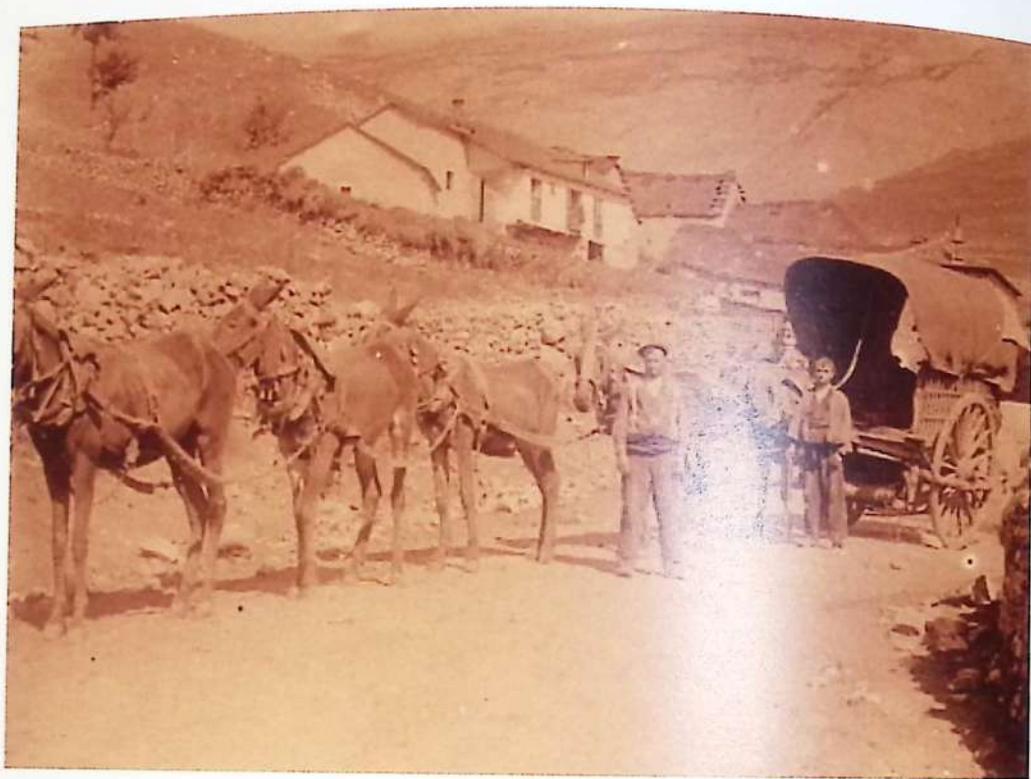


Foto 4. Recuas.

De esta forma, los trajinantes que se desplazan de unos lugares a otros, traen y llevan no sólo mercancía, sino sobre todo modos de vida, sistemas de pensamiento.

El arriero valentón, no teme la soledad de los caminos ni la negrura de las noches invernales; unas veces adormilado en el carro al sopor de las horas centrales en que se cierran sus ojos a hitos de lejanías, otras avizorante en las noches claras bajo la luz de la luna y el fulgurar tembloroso de las estrellas. Curtido de soles y escarchas tal vez anhela siempre que el horizonte se rasgue con los hitos de las torres de la Colegiata y del Reloj, coronando la estampa de la amada ciudad natal.

Douglas en 1982, decía que «los significados transmitidos por el canal de los bienes, forman parte de los canales de las relaciones familiares y los mitos, y estos tres canales comparten un mismo deseo general de controlar la información. Los bienes son los garantes de las relaciones sociales que ellos mismos contribuyen a instaurar».

La herencia va de padres a hijos y ellos saben los trabajos que les costaba a sus antecesores venir con los carros desde los distintos puntos de España, pasando calamidades, caminos interminables y frío, hasta que llegaban al hogar feliz.

Toro siempre fue, hasta hace poco, cuna de trashumantes que acaban volviendo.

El arriero captaba la atención e interaccionaba con todos los estratos de edad de un pueblo: sus clientes, los que fueron clientes de su padre y los futuros clientes de su hijo.

Los arrieros son gente que han hecho divorcio con las sábanas y se han casado con las enjalmas o albardas; son tan diligentes y presurosos que, a truco de no perder la jornada, perderían el alma.

Su música es la del mortero, su salsa el hambre, sus maitines levantarse a dar sus pienso y sus misas no oír ninguna.

El arriero, a base de trabajo, audacia y ahorro, iba progresando. Primero se iniciaba como «sangrero» (ayudante de arriero), cuando apenas era niño. Luego pasaba a arriero o peón y al final, después de una base con experiencia, se le nombra «caporal».

En aquella época, la escasez de mapas, o guías, el desconocimiento de los pueblos y sus gentes, las enfermedades, las hostilidades de los delincuentes que por el camino se encontraban, o la falta de saberes, tanto en escritura como de cuentas, un «viaje» se convertía en una aventura de imprevisibles consecuencias, en aquéllas épocas de estrecheces.

¿Cómo tuvieron conocimiento de esos lugares donde había castañas, nueces, piñones, higos, madera, carbón,...

Sería la transmisión oral entre las personas que venían de aquéllos lugares lejanos a nuestra comarca, para «buscarse la vida». El afán por la supervivencia y la aventura, primero con burros y después con carros, hizo posible no sólo que transportaran e intercambiaran mercancías, sino que, en las tertulias obligatorias de las ventas o posadas, también se diera conocimiento de nuestras costumbres y tradiciones. Al mismo tiempo se adquiría la cultura popular de aquéllos pueblos por donde pasaban.

Después de una larga y peligrosa jornada, el arriero descargaba en unas fondas o posadas, preparaba la comida y después se ponía a conversar con otros arrieros y empezaba a cantar los versos que en el momento se inventaba.

La vida errante de los arrieros y su vínculo morisco, les hicieron sospechosos de cualquier actividad ilícita. Los arrieros toresanos, no solo se libraron de ese apelativo sino que fueron muy queridos y llegaron a tener una relación de familiaridad con muchas de las casas, mesones y ventas en los que solían parar.

Se aprende de ellos, el amor al trabajo, la solidaridad, el respeto por sí mismo y el respeto por los demás, la honestidad y sobre todo la alegría. El arriero no se veía triste, estaba contento con todo lo que hacía, y lo vivía. Característico tipo toresano, un poco acre por su andariega vida de trato, pero honrado y desde luego, castizo con su blusilla y pantalón de pana, su boina y su tralla cargada del cuello.

El transporte en animales de carga sale todavía más caro que en carros. Los arrieros tienen tendencia a engordar sus precios, lo que no satisface en absoluto a los destinatarios. Otros falsifican los certificados de origen o intentan vender el vino sin pagar impuestos.

Si la ciudad que compra el vino a los arrieros, se vuelve muy exigente, estos dejan de abastecer sus tabernas y van a otros lugares.

En general, en los siglos XV, XVI y XVII, los arrieros sólo pueden entrar en las poblaciones durante el día y por las puertas que se especifiquen de forma detallada, para impedir la venta fraudulenta de vino. Se les prohíbe también descargar vino en las cercanías inmediatas de una población. El Concejo municipal dicta las normas de esta actividad.

Estas ordenanzas indicaban que el vino foráneo en las capitales como Burgos, se vende al mismo precio durante todo el día de mercado, el sábado, en lugar público y no en las casas.

El sábado por la noche, si no se ha podido vender el vino, se declaran las cantidades restantes a los «jueces de fieles», quienes fijan un precio de venta para el domingo por la mañana. Quienes no quieren vender a este precio, deben salir del municipio.

Los recipientes destinados a la degustación del vino antes de la compra, tienen que ser tazas de plata o copas de cristal y no otros «catavinos» que podían confundir a los compradores.

En Toro, los arrieros tienen un plazo de entrega de un día, en el caso de que su salida coincidiera con fuertes lluvias, nieve o cualquier otra incidencia climática o en domingo o cualquier otra fiesta religiosa. Este vino en «tránsito» solo se podía descargar en ese plazo.

No es casualidad que los llamados «pueblos malditos», agotes, pasiegos, vaqueiros de alzada, maragatos, etc., se caracterizan precisamente por una actividad arriera febril.

Los arrieros solían emprender sus viajes de madrugada, allá a las cuatro de la mañana y en ocasiones se les hacía de noche, antes de alcanzar un pueblo o mesón. Muchas veces iban solos.

Por lo tanto, para la imaginación popular, era natural que tuvieran encuentros con las ánimas, duendes, brujas, moros o cualquier otro ser mágico, que emergía por las noches en cualquier lugar más o menos solitario.

Los hombres de esta tierra, ya hace tiempo, sabían de memoria, porque en sus andaduras levantaron kilómetros de polvo, los caminos que recorren toda España.

Eran los arrieros, de gruesa voz, los que con sus blusas negras y el látigo en la mano, iban dando sus «riauuu» como empujones a las mulas tordas que arrastraban los carros cargados de pellejos, odres de vino tinto, todavía con olor de lagar en las entrañas y un sabor gordo de cepa madre y buena, tintándole la sangre.

Sabían los hombres, casi también las mulas, dónde había que parar a hacerle su homenaje de sueño a las mil noches.

O vino o frutas. Ya se sabía la carga que llevaban con «hala arriba la mula», por los atolladeros, los fuertes toresanos de mediana estatura y colores granates por la cara.

Después los «cacharreros», por hacer trilogía de siempre, caminantes, tuvieron por empeño marchar de pueblo en pueblo, cambiando huesos, hierro viejo, trapos, por acabadas obras de cerámica o por una muñeca que lloraba si le metías el dedo en el estómago.

La profesión de arriero corría grandes riesgos. Hay que tener en cuenta que se pagaba al contado. Por ello llevaban consigo el dinero de la compra o venta y con frecuencia eran objeto de atracos durante el camino. En esas ocasiones, eran recelosos y desconfiados, y al menor gesto, hacían ademán de sacar la navaja, si no la sacaban. Se les consideraba transportistas seguros, a quienes se les podía confiar mercancías de gran estima.

Los arrieros llevaban una arquilla para guardar las monedas.

No se reunían entre ellos, no tenían más contacto que cuando se encontraban con otro arriero, coincidiendo en una posada.

Con la llegada de los medios modernos de transporte, esta profesión terminó por desaparecer físicamente tal como la hemos descrito.

Los «arrieros» modernos, utilizan transportes rápidos, incluido el avión para ofrecer y llevar el vino de la tierra hasta las naciones más distantes del mundo.

INTERCAMBIOS COMERCIALES

Los alimentos y otros bienes de consumo representan una forma de comunicación ya que se prestan al trueque o al intercambio.

El intercambio de bienes como forma de comunicación, constituye el principal canal entre grupos hermanos, hasta la invención de la imprenta.

Desde las primeras formas de comercio hasta su sustitución por los sistemas actuales, los arrieros han sido piezas clave en el entramado económico, social y cultural.

El comercio entre pueblos, surge casi como una necesidad, con la aparición de los excedentes y el intento de distribución de los mismos en otros lugares necesitados de ellos.

Se pretende llevar lo que sobre e intercambiarlo por lo que hace falta. De esta manera se ponen en contacto gentes, pueblos y comarcas que complementan sus producciones.

En 1751, se comerciaba con productos cuya procedencia era:

- Aceite: Andalucía, La Mancha, Sierra de Gata.
- Jabón: Madrid y Andalucía.
- Cera: Sanabria.
- Mantas y colchas: Palencia.
- Seda: Valencia y Murcia.
- Lienzo: Galicia y Sanabria.
- Cáñamo de rama: Aragón.
- Lino en rama: Sanabria y Saldaña.
- Esparto manufacturado: La Mancha.
- Hierro: Vizcaya y montañas de Santander.
- Paños ordinarios y entrefinos: Santa María la Real de Nieva, Astudillo, La Nava, Zamora y Segovia.
- Estameñas: Valladolid.
- Bayetas: Extranjero.
- Papel: Cataluña y Segovia.
- Loza: Salamanca, Tordesillas, Medina de Rioseco, Valencia.
- Madera para fábricas: Soria, Iscar.
- Sombreros: Valladolid, Zamora y Salamanca.
- Ganado vacuno: Zamora y Sayago.

- Mulas: Zamora, León y Salamanca.
- Ganado cerda: Extremadura, Ledesma y Sayago.
- Carnes para consumo: Asturias, Galicia y de la zona.
- Limones, naranjas: Sierra de Gata y La Vera, Plasencia.
- Pimientos: Plasencia.
- Azúcar, cacao, canela: Colonias de ultramar.
- Quinquillería (monfores, sempiternas, creas, cotanzas y muselinas): del extranjero.
- Yeso para la vinificación: Palencia.

Aceites, jabón, pescado, seda, lino, cáñamo, bayetas, hierro, cera, miel, estameñas, paños, lienzos, carnes, manufacturas de comodidad y de ostentación, vienen de afuera, así como animales para la labranza.

Por el contrario, las producciones principales, cebada, centeno, garbanzos, lentejas, avena, algarrobas, titos; frutas como cerezas, guindas, cermeños, ciruelas, bergamotas, melocotones, albrichigos, membrillos, camuesas, nueces, selvos, higos, manzanas, espiriegos, castañas, melones, sandías, albillos, uva tinta y vino, eran enviados y comercializados por los arrieros de Toro por aquéllos años, hasta bien entrado el siglo xx.

De los granos sobrantes en la comarca, especialmente trigo, se sacaban partidas importantes por medio de arrieros segovianos. Aquí en Toro se llegaban a comprar para el pósito de Madrid hasta 500 fanegas en años comunes.

Hasta Bilbao hemos llegado a entender que han porteado nuestros toresanos sus albillos; también de un gusto delicado sus «perejones o cermeños», peras bergamotas y garbanzos.

Para Aragón y Navarra salieron garbanzos de excelente calidad, donde se aprecia mucho esta legumbre.

Había pocos telares de estameñas, tejidos, cordellates, paños comunes, sargas, bayetas, monfores, droguetes, que consumen la lana de las ovejas, llevando a Palencia, Valladolid y Zamora, sempiternas, rizos, tripes y muselinas.

Traían pescado y carbón del norte, cambiando por embutidos, productos de matanza y productos de secano.

De León traían algarrobas y grano.

A Oviedo se iba con uvas y se traía chatarra y carbón.

De Sanabria se traía castañas, patatas, manzanas, miel.

A Valladolid se llevaban trapos y se traían naranjas.

De Palencia se traía carbón de las minas.

Desde los Baños de Ledesma, se traía a Toro «farrapos».

De Valdeajos, en Burgos, se traía patata de siembra.

De la zona de Campos, se traía palomina; de Becerril de Campos, cebada y palomina.

A Fermoselle se iba buscando almendra, vino tinto y se llevaba desde Toro, pienso para el ganado.

De Segovia y Cantalejo, se traía madera.

Se marchaba hasta Trujillo, llevando desde Guijuelo jamones, que luego iban hasta Jabugo.

A Palencia, Valladolid y Zamora se llevaba lana.

A Cistierna y Villaramiel, uvas.

El vino por estos años, es casi el recurso único de subsistencia y su valor no basta para adquirir los demás géneros indispensables que es preciso vengan de fuera.

Vinos con clase, con presencia en la vida política, militar y social española, han sido los de Toro, desde el siglo x.

El primer vino que se comercializó en toda la región del Duero, ha sido el de Toro. Ejemplo de esta rápida difusión mercantil es una Orden vigente en los siglos XIII y XIV que prohibía a los comerciantes de la zona, la adquisición para venta de otro vino distinto del genuino.

En el siglo xx, los arrieros de Toro, se desplazaban por toda España, excepto Cataluña. Llevaban vino que transportaban en pellejos, fruta, grano, hortalizas y cacharros de cerámica. Al volver de sus viajes, traían carbón menudo para los forjadores y herreros, así como para las cocinas económicas.

Durante la Guerra Civil, los productos que llegan a la ciudad eran los que verdaderamente escaseaban como los huevos, gallinas, patatas, naranjas, azúcar y pan.

La ventaja de la comercialización de estos vinos es su historia. ¿Qué caldos pueden presumir de haber colonizado América, de haber viajado en las carabelas de Colón, de haber estado en las mesas del gran Carlos V, de haber sellado pactos y tratados que cambiaron el mundo?, y su leyenda aparejada al propio nombre: Toro, un animal totémico, representativo de España.

Un cosechero, como el señor Victoriano Villar decía: ... «vosotros os lleváis la misma sangre de nuestro Señor Jesucristo». Eso demuestra que el vino que salía de Toro, era legítimo de uva, aunque ellos sacaban beneficio con el «bautizo».

En Toro, en 1502, algunos productores venden al por mayor, por cántaros, a los arrieros de Burgos y después intentan vender al detall lo que les queda en las cubas a un precio superior al de la venta al por mayor. El municipio de Toro, decide prohibir esta diferencia de precios.

Se daba el caso de que los productores dejaban de vender, esperando un alza en el precio. Una parada en el comercio por estos motivos, hace que los arrieros al no encontrar vino para comprar, se habitúen para abastecerse en otros sitios.

Bien es cierto que los arrieros no vienen de vacío, traen leña, material agrícola, elementos de las cubas, ruedas de carro, etc. Los que proceden de la costa traen pescado, que se vende en los grandes mercados que salpican la comarca. Con el dinero que obtienen compran vino, de lo que se deduce que el intercambio directo de producto a producto era muy poco frecuente.

De hecho, los arrieros tienen que llevar guías para que indiquen claramente la procedencia del vino y el precio de compra. Desde el siglo xv existen testimonios donde el uso de estos documentos era habitual.

Las guerras carlistas contra los liberales se desarrollaron entre 1833 y 1839. Sabemos que en 1835, los arrieros que salían de Toro a vender fruta o vino, necesitaban un pasaporte para el interior, previo el pago de 4 reales y valedero para 6 meses. Este documento lo expedía D. Antonio Manuel de Gómez, corregidor y subdelegado de policía de Toro y su partido.

En dicho documento se hacía constar las señas generales y particulares del portador y la obligación de presentarlo a las autoridades de los pueblos donde pernecten.

De este modo quedaban controlados al dorso del documento, todos los desplazamientos del arriero.

Asistían a las ferias que se celebraban en Zamora, como la de Botiguero y a la de los Farrapos en Rionegro del Puente.

Los días doce, concurrían a los mercados de ganado de Zamora, así como al del martes. A Benavente acudían los jueves y a la feria de septiembre.

Los lunes se acudía al mercado del Puente de Sanabria, así como al de Fuentesauco. En el resto de España se visitaban las ferias de Cacabelos en León, Villadiego en Burgos, Valladolid, Salamanca, Palencia, Segovia, Medina del Campo, Arévalo, Santander. Y al comienzo de la otoñada, no sólo en el «corro» castizo y madrugador, sino por todas partes, los arrieros adquirían las uvas tintas de los pagos de Marialba, de Bocarrage, de Lentijo y de los Llanos. También las ofrecidas en año de abundancia en los estacionados carros labradores que no eran arrojadas por las negras bocas de las «zarceras» a la profundidad del lagar.

Con vino se iba a León, Asturias, La Carballeda, Sanabria y Astorga, existiendo un comercio importante con la ciudad de Madrid en todos los campos.

Los tintos de Toro, tenían sus mejores mercados en las provincias cantábricas. Los sobrantes de vino salen para las montañas de León, Puebla de Sanabria, Asturias, abasteciendo previamente las capitales de León, Burgos, Valladolid, Palencia. Muchos arrieros compraban los vinos de segunda, los vinos de las «aguas», vinos con 7^o que se llevaban a la montaña de León en mayo, junio y julio.

La uva tinta la llevaban a Palencia, Burgos, Valladolid, Asturias, Santander (más que ninguna). Las uvas blancas de Albillo iban para Valladolid y Salamanca principalmente.

Se iba a León capital y a la cuenca minera, la Robla, Villablino, Astorga, El Bierzo, Galicia, Sanabria, llegando hasta la Gudiña y se traía patatas, manzanas.

Llegaban arrieros toresanos hasta Mérida, Cáceres, para traer aceite, aunque este venía más por ferrocarril cuando empezó a funcionar.

Los leoneses venían con carretas de vacas con ruedas de madera a Toro, a buscar vino con sus bueyes y madreñas. Los leoneses tardaban más de 10-12 días en realizar un viaje a Toro; llevaban el vino en pellejos.

Sus bueyes paraban en el «Corral de Bueyes»; traían pellejos y bocoyes vacíos y llevaban el vino. Traían taburetes, mesas, madera de castaño, haya y roble para la fabricación en los talleres de Toro.

Los arrieros que venían a Toro, aparcaban en la «Alberca de Santa Marina».

Los arrieros sanabreses venían desde sus tierras con castañas, manzanas, patatas y las vendían por los pueblos, antes de llegar a Toro a comprar vino.

También llegaron a Toro, durante mucho tiempo, los arrieros maragatos, en carros tirados por vacas, a comprar vino a las bodegas de la ciudad para unirlo con el del Bierzo, más suave.

Algunos pueblos, enviaban «compradores» que visitan las bodegas, catan el vino, eligen las cubas y llegan a acuerdos con los productores sobre el precio y dejan una señal que garantiza la operación. Los arrieros de San García, en el siglo XVIII, son requeridos en Toro, compran, transportan y venden.

En 1888, venían interminables caravanas de carretas tiradas por bueyes de Asturias, León y Burgos generalmente, para realizar sus ventas y compras.

Los arrieros que abastecen Asturias son mulateros. Las tierras de Toro reciben la visita, tanto de arrieros como mulateros, según sean originarios de Asturias o País Vasco. Se utilizan tanto las caballerías como carros de dos ruedas y galeras de cuatro.

Sanabria y Aliste, acuden a Toro a por vino con carros de dos ruedas, tirados por bueyes; son los denominados «carros de yerba».

Los arrieros que transportan vino de la comarca de Toro, hacia la costa cantábrica, no tienen un trabajo fácil ni seguro. En invierno, las rutas del norte suelen estar bloqueadas por la nieve y algunos ríos son peligrosos para vadearlos. Se ven obligados a pasar por los

temidos puertos, donde durante cuatro meses al año, las tormentas de nieve pueden surgir de forma inesperada.

Los pueblos del alfoz, también tuvieron tradición arriera como los de Villardondiego, que llevaban cereales a Madrid, Sierra de Gata y Andalucía; Vezdemarbán comercializaba las sargas y estameñas elaboradas en sus fábricas; Morales de Toro llevaba cardón o Matilla la Seca que trasladaba sus natas a Zamora. Villabuena del Puente también enviaba cereal y vino; Bustillo del Oro, cereales, lana; Pinilla de Toro, quesos.

Los llamados «arrieros de semana», tenían a Toro como centro y se desplazaban sólo hasta unos 20 km. alrededor. Comercian cerca, a Villavendimio, Vezdemarbán, Tiedra. Normalmente, eran mujeres las que iban con el burro. Llevaban naranjas y traían huevos, conejos, pan. Muy conocidos fueron «El Guarito» y el «tío Pecines».

El viejo refrán que dice «que el buen paño en el arca se vende», a todas luces no iba con el espíritu del arriero que, si quería vender, era necesario llevar la mercancía fuera.

Por la calzada, se observaba a trajinantes, arrieros y curiosos haciendo números del volumen de la futura compra.

Los arrieros tenían poca cultura, pero sabían muy bien de cuentas, aunque no supieran leer. Hablaban de reales aún cuando la peseta era la moneda que se utilizaba en las transacciones.

Los años en que el vino de Toro viajaba anónimamente en barriles de madera o en odres, para ser vendido a granel, o para ser mezclado con otros vinos, han pasado.

Ahora viajan hasta los mercados internacionales por otros medios para ser degustados en toda su amplitud.

Desaparecida ya la figura y profesión del arriero, los intercambios comerciales adquieren actualmente otros métodos para situar las mercancías en lugares distantes.

ARRIEROS TORESANOS

A principios del siglo xx, había en Toro unas 30 familias de arrieros.

Arrieros toresanos de todos los tiempos, que con su blusa de rayadillo y su gran corazón, llevaron por todas las tierras de España, la grandeza y laboriosidad de nuestra ciudad.

Tierras todas, andadas palmo a palmo por nuestros sufridos arrieros.

Decir «soy arriero de Toro» era el mayor orgullo, y sólo con el nombre, su honradez y mercancías, ya no tenían competencias en ningún mercado.

Estos hombres, cuando el tren era un enigma, cuando el camión, el coche, no eran más que una cosa no existente, y aún después de existir dichos transportes, recorrían los caminos de España con sus pesados carros, arrastrados por brillantes y bravas mulas. Llevaban de una ciudad a otra las mercancías de «ese Toro» que entonces reinaba en la cumbre de la industria y el comercio.

Estos hombres que, por tierras leonesas, charras, extremeñas, santanderinas, gallegas, caminaban llevando la nobleza, hidalguía y honradez de la ciudad que no hacía muchos años, había sido la forjadora de las Leyes de España.

Se mencionó y consideró como el «as» de los arrieros españoles, a D. Felipe Fortuoso Fortuoso, el «Tarifa», nacido en 1864, que con su carro recorrió todos los confines de la Patria. Era el «viejete más bonachón, humorista y siempre amable».

Comentaba éste, que los arrieros toresanos llevaban por doquier la alegría y las grandezas que Dios con su divino poder, criaba en nuestra envidiable vega: «Asómate al Espolón», todas las sierras que alcances a ver, fueron atravesadas por mis ya destruidos carros.»

«Desde chico recorrí todas las tierras leonesas, pero mi mayor satisfacción y orgullo de arriero fue el llegar a D. Benito, una gran ciudad extremeña. Recuerdo que teníamos que atravesar el Tajo «con las barcas de Alconeta» porque en aquél entonces, no existía puente sobre dicho río, yendo a parar a Casar de Cáceres, para seguir por Mérida, Almedralejo, Talavera la Real y D. Benito.»

Hombres fornidos, con blusa negra y faja a medio ceñir. Sin pereza reparan el carro de varas del que tiran dos mulas en reata, recorriendo caminos con sus alforjuelas claras, a la cabecera en donde va la sabrosa merienda. Y visitando amorosamente de vez en cuando, la mugrienta bota del tinto de Toro o la compañera calabaza, que según dicen ellos, les pone robustos y coloradotes.

Son los más vividores que ustedes puedan figurarse e imaginarse. Poseen un exquisito donaire en el trato y son mercaderes y pregoneros de lo bueno y lo mejor, aunque acaso con esto, no queden sus aspiraciones cumplidas.

Marchan por esos caminos, en mangas de camisa, en la época de calor, y con su capa grande y lustrosa cuando los vientos soplan inviernos.

Impuesto por una necesidad de la mecánica económica, el arriero local, ese del que se dice en Toro que «anda el camino», tiene aquí una auténtica solera tradicional.

Es el tipo del trajinete de las tierras de Zamora, ensalzado con la lírica zarzuelista de «El cantar del arriero», de mi antiguo amigo Serafín Adame, que dice en su romanza de elogios para el vino de Toro con música del maestro Díaz Giles:

*Soy arriero
es el vino de Toro
el que yo quiero...*

El mismo que, hasta ayer, no más, reunido con sus compañeros de profesión, «los Fanchos», «los Pericañas», etc., en los días de expansiones populares, con un porrón de vino en la mano cantaba aquella popular canción del «bomba va» que había de «disparar» el famoso «Artillero». Tras de cada cuarteta el incansable coro, repetía el conocido estribillo:

*... que beban, que beban
que trum
los de la compañía...*

Marcelino Marcos, arriero toresano, curtida su piel con el aire de muchos caminos de España, nació el 18 de junio de 1888; aquél mismo día ahorcaron a «Machoviejo» y a «Aguilar». Cualquiera que lo viese, tan ágil y diligente en el trabajo, fácilmente supondrá que tiene bastantes menos años.

El popular Ramón de la Calle, «Seisdedos», también antiguo y laborioso arriero muy conocido en toda esta región, es como estos arrieros clásicos de Toro, hombre sano, jovial y dicharachero.

No nos olvidemos tampoco, de que cuando se iba cerca de Toro, se llevaba la mercancía en burros, en las alforjas o andando con cestas; recordamos a la Sra. Ramona, y a «Las Moñas» y «La Berriña», representantes de un mundo y actividades típicas de la época.

Algunos también iban hasta Tiedra a pie, cuando no había «posibles», llevando para vender cerillas, velas y trayendo pieles de conejo y trapos.

Por los años 1920, solo había en Toro dedicados al arrieraje, 14 familias, época que ya marcaba una tendencia a la desaparición de esta profesión tan arraigada en Toro y que tanto tipismo le ha proporcionado.

Todos los arrieros que llevaron y alabaron el vino de Toro por tierras españolas, fueron llamados también arrieros trajineros.

Sin ánimo de dejar de señalar e indicar en este capítulo a los arrieros toresanos que más se destacaron a lo largo de esos años tan especiales, se recogen los nombres de los que tuvieron participación más o menos destacada y contribuyeron a llevar el nombre de Toro por todos los confines, marcando una época entrañable.

Así podíamos señalar a personajes, además de muchos de sus hijos y nietos como...

Francisco, el «tío Casca». Iba hasta León.

Antonio Costillas «El Cid». Vivía en Tablarredonda.

Marcelino, «El Burrero».

Lorenzo «Batallas».

«El Pichagorda».

«El Cagacantos».

Los «Catitas». Llegaban a pueblos de León.

«El Cateto».

Los «Baloyos». Eugenio y Gonzalo.

«Los Pericañas».

«Los Fanchos».

«Los Garitos».

D. Emilio – Era masón.

El Pollero.

El Rufo.

El Barrigas.

Los «Lucharga».

Los «Galvanos».

El «Meloso».

El «Berriño».

El «General». Demetrio Martínez. Iba a Valladolid con vino y traía carbón, yeso y objetos de ferretería para Antonio Ramos. Vivía en Tablarredonda.

«Los Cebollones».

«Los Torralbas».

«Garduño».

«El Tío Chato». Jacinto Luis. Iba a Palencia, traía patatas y yeso especial para el vino. Vivía en Tablarredonda, tenía categoría.

El tío Casca – Demetrio. Tenía categoría.

«Los Costilla» – Vivieron sobre 1900

Valeriano Marbán y sus cinco hijos.

Los «Borias» – Juan Manuel, Miguel, Antonio, Daniel y Joaquín.

El Pajero- Álvaro Marbán, uno de los últimos.

Marcelino – vivía en la calle Cañuelo.

El «Negro» – Felipe.

El «Carabina».

El «Varjas» – Victoriano.

Elías Marcos – Vivía en la Judería.



Foto 1. Elías Marcos. Cedida por la familia.



Félix, uno de los últimos arrieros toresanos, con su mula y su carro. Ya no lleva el "blusón" característico

Foto 2. Félix. Cedida por la familia.

Zacarías

Los «Tirogas» – Fueron cinco hermanos, entre ellos, Mariano y Ángel González Martín.

Los «Buscavidas».

Ángel Casares.

Félix.

«El General» – Cirilo.

Los «Majillos» – Varios hermanos - Bajaban a la estación del ferrocarril bocoyes de vino; subían paquetería, herramientas de Bilbao y Vitoria, rejas, naranjas...

En Tablarredonda vivieron tres arrieros que iban a Cistier-na, llevaban vino y aguardiente y traían carbón.

Estas memorias y hechos son contadas por los hijos y nietos de los arrieros que marcaron una época pasada típica de la historia toresana.

RUTAS Y CAMINOS

«Toro es ciudad de III mil vesynos esta en alto salvo por la parte de valladolid e tiene buena fortaleza e pasa un río dcho. duero por junto al lugar e tiene grandes arrabales e tiene de los mejores vinos tintos que ay en Castilla e fasta valladolid ay onze leguas o van por morales I le. e por pedrosa II le. e por villalar II le. e fasta morales ay II le. de tierra llana e todo biñas».

Así se describe y reza en la Cosmografía de España, las rutas y distancias que por los siglos XV al XIX, frecuentaban los arrieros de Toro. Más aún:

«Toro e fasta medina del Campo ay IX le. e van por villa franca I le. por castroño I le. e por syete yglesias II le. e por la nava II le. e m^a e fasta villa franca ay II le. llanas ribera arriba de duero».

«e fasta medina de rruy seco ay IX le. e van por pobladura III le. e por rrueña II le. e por villagarcía II le. e media e por villa braxima I le. e m^a e a la mano dizquierda queda tor de humos a un quarto de le.»

«toro e fasta pobladura ay III le. e fasta san rroman de corhija ay II le. e van por villa veça m^a le.»

«la villa de villalva en galizia, el rrio de la madalena fasta lugo ay V le. e van por castro de rrey III le. e por ponte de rrabada un quarto de le.»

«la villa de villalba e fasta castro de rrey ay III le. e fasta mondoñedo ay V le. e van por la ponte de martyñan III le. e por ventosylla I le. e fasta la ponte de maryñan ay II le. e fasta betanzos ay VII le. e van por santa maria de tardad I le. e por serrera m^a le. e por caçares un quarto de le. por moxon frio I le. e por labrada un quarto de le. e por herreros una le. e por san pantayon II le.»

Estos datos nos describen ya en esa época, los caminos y rutas emprendidas desde Toro para comercializar los productos en tierras lejanas para aquéllos tiempos.

Es el arriero que con su carro, con los cueros de vino, marcha hasta más allá de Burgos, por Valladolid, hasta Santander por Palencia, hasta Asturias por Medina de Rioseco, hasta las lindes de Galicia por el Bierzo. Pasa hasta todas las tierras norteñas donde el vino local permite su «bautismo» sin dejar por eso de ser «moro» para traer de regreso, las manzanas, las castañas, el carbón.

2	Abezamas.													
1	2	Belver.												
3	1	4	Bustillo.											
3	1	2	4	Fuentes-secas.										
3	2	1 1/4	1/2	Malva.										
1	2 1/4	1	3	3	Morales de Toro.									
2	1	2	1 1/2	1 1/2	1	2	Pinilla de Toro.							
1 1/2	1	3	2	1	1 1/2	2	1 1/2	4	Pozo-antiguo.					
1 1/4	1 1/2	3	3 1/4	3 1/2	2 1/2	2 3/4	1	1 1/2	1 3/4	1 1/4	Tagarabuena.			
3	1	1 1/2	4	1 1/2	1 1/2	2	1 1/2	1 1/2	1 1/2	2 1/2	Vez de Marban.			
1	4	3	2 3/4	3	2 1/2	4	1 1/4	1 3/4	1 1/4	1 1/2	Villavendimio.			
5	5	6	6	5	4	6	1 1/2	6	5	5	6	6	Zamora, cap. de prov. y dióc.	
11	10	11	11	11	11	9	10	10	11	10	9	16	Valladolid, and. terr.	
36	36	37 1/2	31	31	31	3 1/2	35	37	36	36	35	45	31	Madrid.

Confina al N. con el part. ind. de Rioseco y sus variedades frutas, entre las cuales sobresale

Foto 1. Distancias desde Toro. Archivo Municipal.

Días de lucir el sol, da pie a decir el arriero: «Desde aquí al Guadarrama hay 200 kilómetros y pico, pues desde donde estoy, se ven las agujas minerales de la sierra que ventila a Madrid por los veranos».

No es mucha la distancia que separa a la capital de Toro.

*De Toro a Zamora
cinco leguas son
cinco por allende
cinco por aquende
cinco por el vado
cinco por el puente.*

Para el comercio, utilizaban las antiguas vías romanas, la Vía de la Plata, Camino de Santiago, Astorga a Lugo. Con Felipe II, Madrid pasó a ser capital de España, incorporándose esta a su tráfico.

Por Tiedra discurría la vía romana que unía Amalóbriga (Tiedra) con Septimancas (Simancas), cuyos datos nos revelan el itinerario de Antonino. Esta ruta pasaba por la cañada de Vegalén, aunque a un nivel inferior al de las fuentes del recorrido.

En la época pre-romana, los pueblos del norte, los montañeses, que se alimentaban las tres cuartas partes del año de bellotas (según Estrabón en su Geografía), realizaban sus correrías hacia tierras vacceas para apoderarse del trigo de sus vecinos. Quizá marcaron las primeras rutas y caminos utilizados posteriormente por todos los que han comercializado e intercambiado productos.

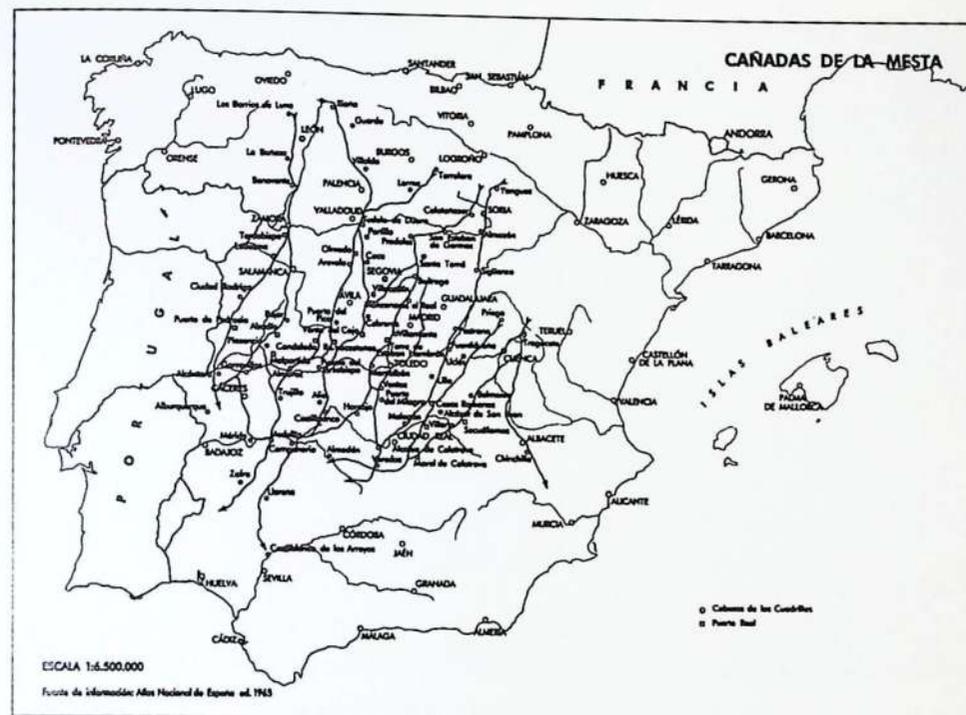


Foto 2. Cañadas de la Mesta.

Hay varias rutas de carretería que poco a poco se especializan en un tipo de transporte y ponen en comunicación unas zonas determinadas. La principal, vincula los pueblos de la montaña con los de los llanos; los poseedores de madera con los productores de trigo y vino.

Bajaban dos veces al año a la llanura. La primera la hacían a la entrada del verano; traían madera labrada, cambas, ruedas, palas de madera, etc.; eran quienes abastecían con generosidad las ferias.

La otra ocasión era cuando comenzaba el invierno; entonces traían carne curada, cecina, nueces.

En la época de la Mesta, tenían que ir andando por las cañadas con sus animales, surgiendo también nuevas rutas y caminos.

La influencia que han ejercido los carreteros, no es aventurado decir, que a lo largo de las cañadas, ha sido muy importante.

Las cañadas pasaron a Caminos Reales, y luego a carreteras, como las de Toro - Medina de Rioseco, Toro - Zamora o Toro - Tordesillas.

Por el cementerio nuevo de Toro va la cañada que se dirigía a Matilla la Seca y Corese. Más al norte, la Cañada Real de Toro a Medina de Rioseco. Por el término de Morales, la del Pino y San Román.

Haciendo una recopilación de las mismas trataremos de indicar las más transitadas:

Toro - Tiedra - Villagarcía de Campos - Tordehumos - Medina de Rioseco - Villarramiel.

Ruta San Miguel del Pino, Geria - Simancas - Valladolid.
 Ruta - Tordesillas - Benavente - León - Astorga.
 Ruta - Zamora - Villadepera - Villardiegua - Torregamones - Fariza - Mámoles -
 Famoselle - Plañilla - Famoselle.
 Ruta de la Plata: Mérida - Trujillo - Cáceres - Plasencia - Béjar - Salamanca -
 Benavente - Astorga - con desviaciones a: Babia, puerto de Somiedo y puerto
 de Somiedo.
 Ruta mirandesa: Toro - Zamora (por el puente de piedra) - Tardobispo - Pereruela
 - Abellán - Moral de Sayago - Torregamones - Miranda do Douro.
 Ruta utilizada desde la antigüedad para comunicar Zamora (*Ocelo Duri*) con
 la zona portuguesa de Miranda, cruzando el sudoeste de la provincia a través de la
 zona de Sayago.
 Ruta de comunicación discurría en principio por la calzada de Ledesma.
 La utilización de este corredor se ha mantenido durante siglos como vía pecuaria,
 también como «Camino de Zamora».
 Ruta zamorana: Alcantara - Ciudad Rodrigo - Ledesma - Sierra de la Culebra - Porto
 de Saiz.
 Ruta Sanabria: Toro - Zamora - Tábara - Otero - Puente la Estrella - Remesal -
 Viana del Pino - Palacios - Requejo - El Puente - Ribadelago - Calabor.
 Ruta - Salamanca - Guijuelo - Trujillo - Jabugo - Mérida.
 Ruta - Zamora - San Martín de Valdeiglesias - Madrid.
 Ruta - Medina del Campo - Cantalejo - Segovia.
 Ruta Galicia: Toro - Zamora - Requejo - La Gudiña - Castrelo - Orense - Chanos.
 Ruta oeste: Trujillo - Medina del Campo - Tordesillas - León - con des-
 viaciones a Babia y puerto de Ventana.
 Ruta oeste oriental: Valladolid - Palencia - León - Riaño.
 Ruta Palencia según ruta al Valle de la Peña, la Valdivia y la Ojeda.
 Ruta Burgos a Santander.
 Ruta Burgos se llegaba a Villadiego, la Bureba y a la montaña hasta Valdeajos y
 Hita.
 Ruta León a La Robla, Oviedo y Gijón.
 En la jornada se podía recorrer la distancia de unos 30 kilómetros, dependiendo del
 terreno que se llevara. Había algunos arrieros toresanos que andaban hasta 45 kiló-
 metros al día.
 Cuando las semanas iban y venían; ida y vuelta en la semana a un lugar determinado.
 También venían muchos arrieros desde Burgos y León.
 El diario de un arriero podía semejarse a las notas que obran en documentos esporá-
 dicos y dispersos.

Ruta: Toro - Sanabria
 Época: Octubre
 Destino: Requejo
 Mercancía: Vino, uvas y frutas
 Distancia

Se venían saliendo de Toro, cargados de vino, uvas y frutas. Por llegaban
 y se acercaban a se desviaban a bajando hacia y
 en busca de que por aquella zona



Foto 3. Camino arriero.

Esta ruta se llegaba a prolongar hasta
 Una vez en las mercancías eran vendidas en y pueblos de
 alrededores.

Señalamos a continuación el itinerario seguido por uno de los arrieros toresanos más
 singulares, Miguel Boria:

Toro - Villavendimio - Tiedra - Villardefrades - Villagarcía de Campos - Tordehu-
 mos, unos 40 kilómetros. En este recorrido se tardaba 10 horas.

En Tordehumos se hacía noche en el «Parador».

Se continuaba al día siguiente, haciendo la ruta: Tordehumos - Villabragima - Medina
 de Rioseco - Moral de la Reina - Cuenca de Campos - Villalón de Campos - Boadilla de
 Rioseco, donde se hacía noche y se descargaba medio carro de vino.

En la jornada siguiente: Boadilla de Rioseco - Villada - S. Román de la Cuba - Cer-
 vatos de la Cueva, donde se descargaba el resto del vino.

El regreso se hacía por S. Román de la Cuba - Cisneros - Mazuecos de Valdeginete -
 Villarramiel - Castil de Vela - Villanueva de S. Mancio - Medina de Rioseco, para dormir
 en el parador de Boadilla.

Se llevaban unos 20 pellejos, aproximadamente 150 cántaros, con una reata de 3
 mulas.

Cuando se iba con uva, se llegaba hasta S. Román por la misma ruta, para seguir luego
 a Villalón de Campos - Población de Arroyo - Ledigos, y a dormir a Villambroz.

Después se seguía por la vega de Saldaña; otras veces por la Ojeda y la Valdivia. Luego para casa de vuelta.

Juan «el Rufo», Paquito «el Meloso», el «Sordo», Sebastián, el hijo del «Matrón» y Benito «Garduño», llevaban harina en 8 carros hasta Verín (Orense).

Desde Toro, llegaban a Roales, donde pernoctaban en la posada. Llegaban hasta la venta del Empalme, donde hacían otra noche. De allí seguían, hasta las ventas del Padornelo y la Canda. Para subir el Padornelo, tenían que ayudarles con 8 parejas de vacas. Descargaban 2 carros en la Gudiña y 6 en Verín.

En esas jornadas se relataba la siguiente copla:

*En la venta de Villanueva
los de Toro no quieren parar,
porque llegando los carros,
Toribio (el mesonero) a desenganchar.
Toribio, coge las sacas
que nos vamos a acostar.
Toribio, saca un bote de melocotón
que nos vamos a acostar.
Y si nos gusta, después de cenar,
Josefa y Rosario (mesoneras) tendrán que bailar.*

VENTAS, MESONES Y POSADAS

Hasta los años de 1960, cada 30 kilómetros había una venta en las rutas frecuentadas por los arrieros.

Los toresanos, llamaban por su nombre a todas las posadas y mesones. Por el nombre también, con mucho mimo, a las mocitas guapas que les servían la mesa.

Y siempre por el mote o el apodo, al dueño gordinflón que después del cigarro, con un candil como muerto de miedo, les alumbraba la subida hasta un cuarto donde a la luz del día, la primera, hacía sonar su campanilla de colores a falta de reloj.

En ellas confluían gentes muy variopintas que servían como escenario de episodios literarios.

Algunos arrieros, llevaban algo de cebada para el ganado; los que no, la ponía la posada. El arriero llevaba un saco y la manta para hacer noche; se llenaba el saco a modo de colchón, con paja de la posada.

Una vez que dejaban la posada, la paja del colchón, de centeno, quedaba en la venta; se llamaba también «saca».

La luz que se disponía en estos establecimiento, era a base de lámparas de carburo o aceite (esta se usaba poco porque era cara). También se utilizaron velas o antorchas más antiguamente.

Ubicadas originariamente en las distintas rutas, las ventas surgieron en el siglo XVIII como posada y fonda al lado de caminos y rutas donde en ocasiones afluía la picaresca y el contrabando.

Las ventas más célebres y nombradas por los arrieros que las frecuentaban en sus viajes fueron:

En la ruta de Sanabria, había posadas y ventas en el Puente de la Estrella, en Tábara, Otero, Mombuey, Ferreras de Abajo, Otero de Sanabria.

En Requejo había una venta, donde se daban muchos timos: se marchaban sin pagar, citan a «El Pulido», entre otros.

Camino de Rioseco estaba la posada del Parador, que distaba 2 km. del pueblo de Tordehumos, se llamaba Parador de diligencias de Rioseco.

Camino de Valladolid, había ventas en Geria, y en S. Miguel del Pino; cerca de Simancas, la venta del tío Sergio.

Camino de Palencia, famosa posada en Villarramiel, que suponía la distancia desde Toro para llegar en el día.

En Toro, en 1752, los más famosos mesoneros fueron José Núñez que llevaba el mesón «El Peso» y Francisco Alonso. De estos años también llevó fama el mesón del Convento de Santa Catalina de Siena.

De épocas más recientes podemos señalar en Toro a:

- La posada de Nicomedes Misol «Figón», en la esquina con c/ Zapateros.
- La posada de la «Cubana», en la c/ las Bolas, cercana al Palacio.
- La posada de la «Capillita» o «Capilla de los Pobres», cerca del Arco del Postigo (antiguos juzgados o Cruz Roja).
- La posada de San Isidro, próxima al Mercado de Abastos.
- La posada de Santos Recio, al lado del Arco de Corredera, que disponía de un pilón para dar agua al ganado, situado junto al bar Taurus.
- La posada de «la Sorda», donde la gestoría Posada.
- La posada «los Fanchos», donde actualmente está el supermercado El Árbol.
- Otras posadas también, donde hoy está la oficina de Turismo, en la c/ San Juan, en la c/ Corredera, en la Plaza de la Colegiata, en la Plza. S. Agustín.

Hoteles sólo había uno, «El Hermes», donde actualmente se encuentra la cafetería Azahar, en la Plza. Sta. Marina.

En las posadas se podía comer carne cocida con salsa y se bailaba con los arrieros de otros lugares.

Por aquellas épocas andaban los bandoleros sueltos por los caminos y daban a los viajeros unos sustos tremendos. Entre los conocidos en la ruta a Sanabria, se encontraba «El Nacho», Antonio, que actuaba por el Puente de la Estrella.

Las ventas fueron desapareciendo, entre otras cosas, porque con la construcción de las nuevas carreteras, se eliminaban los atajos y se replanteaban de nuevo. A medida que se cortaban las curvas, donde estaban las ventas, los arrieros ya no se desviaban a ellas.

EL GANADO ARRIERO

El censo de ganado existente en Toro refleja, de alguna forma, el uso del ganado para las distintas faenas que requería el campo o el transporte.

En 1751, había censados:

419 mulas
108 caballos
80 vacas
974 asnos

En 1791 existían, según el censo oficial:

500 mulas y machos
16 caballos
20 bueyes y vacas
500 asnos.

Aquellas «caravanas» de burros estaban compuestas por tres o cuatro arrieros, que hacían la ruta según su conveniencia. Cada uno de estos arrieros conducía una recua de 4 o 5 animales además del liviano que servía de guía.

Con burros, las jornadas eran de unas 6 leguas (entre 30/35 km.); en este caso, los arrieros solían ir a pie. Con carros, el «viaje» del día era de unas 8 leguas (unos 40/45 km.), en cuyo caso alternaban el camino a pie y sentados en el carro.

Con las «caravanas», la duración era de unos 15 días y recorrían alrededor de 300 km. entre ida y vuelta.

Estos animales eran cuidados con gran esmero y delicadeza por los propietarios, pues de ellos dependía su trabajo que posibilitaba su subsistencia y la de sus familias.

Donde faltan pastos, es imposible que prosperen los bueyes. Estos necesitan pastos, hojas de árboles, paja de trigo, centeno, cebada, avena, guisantes, algarrobas, yeros, nabos, maíz, panoja, etc.

Los bueyes eran animales muy fuertes, pero eran torpes y provocaban muchos accidentes; a veces eran muy difíciles de manejar. Su alimentación a base de pastos, no se prodigaba en zonas esteparias y secas.

En la comarca de Campos, se prefería la mula. El buey, aunque más lento, hincaba con más fuerza la pezuña y era más noble.



Foto 1. Arrieros con pareja de mulas.

En las comarcas de tierras duras preferían el buey; en las tierras más fáciles, las mulas.

El ganado vacuno resulta más económico alimentarlo, sobre todo en las zonas de montaña, donde pueden aprovechar la hierba. Al ganado mular hay que alimentarlo, sobre todo a base de cebada y paja.

La mula posee un alto grado de percepción del peligro, superior al caballo, lo que le hace reaccionar inquieta regularmente, siendo más segura en terrenos escarpados.

El ganado mular combina la longevidad, la sagacidad, la paciencia y la temeridad del asno, con la mayor alzada y velocidad del caballo.

La inteligencia de la mula supera a la del caballo y es casi igual que la del asno; resiste mejor que aquél un trabajo duro y prolongado, precisa menos alimento y exige menos calidad; su etapa vital de utilidad, comienza antes y termina después que en la especie equina.

Por lo general, come únicamente lo necesario, suele tener pocos accidentes, es sobria, soporta el hambre y las sequías, así como todo tipo de privaciones; soporta los climas áridos y cálidos, y los cambios de temperatura; padece pocas enfermedades, es lenta en el proceso de fatiga; se adapta a los cambios de altitud; sirve como bestia de carga, tiro y montura.

Su paso es más vivo que el del buey, es más rápido; no requiere tanto descanso frecuente como el caballo y no interrumpe su periodo de utilidad por gestación, dada su esterilidad.

La mula es un animal muy dócil, fuerte e inteligente, aferrándose y adaptándose a cualquier terreno.

Sin embargo, el asno lo utilizan los arrieros pobres, de escaso poder adquisitivo, que no permite hacer grandes dispendios en otros animales más fuertes, aunque se da el caso de que los más pudientes, con más de una pareja de mulas, tienen uno o dos asnos como complemento que se utiliza para desplazamientos, pero que en caso de apuro sirve como bestia de tiro, sólo o acompañado de otra de mayor categoría.

Esta pareja híbrida, llegó a ser en ciertos momentos, símbolo de cristianos viejos, porque a los judíos les estaba prohibido por el Deuteronomio.

Las reatas tenían o llevaban 3 mulas y hasta cuatro. Si había un macho, iba entre varas y dos mulas tirando. Podían tener un caballo o burro que es el que iba delante dirigiendo. El burro siempre tira para adelante y es más listo.

La mayor parte de los odres se transportaban en animales de carga, las llamadas «caballerías mayores y menores». Las mayores son los caballos, los jumentos, las mulas y los mulos; las bestias menores son los burros.

La mejor reata de aquella época, de principios del siglo XX, era la del «Casca»; tuvo dos reatas de tres mulas cada una.

El «General», tenía unas mulas nuevas, de clase, la envidia del resto de arrieros.

Cuando los maragatos venían a Toro, venían con carretas tiradas por vacas. En casa de Francisco Hernández «El Matrón», que era arriero, para llevarse una cuba de vino, traían de 20 a 30 carretas tiradas por «vaquillas».

Las mulas se herraban cuando había que andar con ellas. Si permanecían mucho tiempo en la cuadra, se quitaban las herraduras; así no podían hacer daños con los cascos. Las herraduras se desgastaban por el medio.

Si se estropeaba una pata de una mula o se rompía, para curarla, se la colgaba de la red que se utilizaba en los carros de la siega. Si la caballería estaba con «torzones» (dolores de barriga, indigestión), se le suministraba aguardiente con manzanilla.

Las instrucciones por las que atendían estos animales, eran diversas, según el trato de cada propietario, indicando que las dos más importantes eran: «voisque, voisque» (giro a la derecha) y «ría, ría» (giro a la izquierda). También el «voisque» se silbaba cuando venían las mulas sudorosas a casa y querían agua; se les indicaba así para que bebieran. También se decía «Hala arriba la mula» al arriar las mulas en el arranque.

La primera operación que se realizaba al llegar a su destino, consistía en desaparecer a los animales. Una vez hecho esto, se les quitaba el aparejo, luego se les revisaba el lomo por si habían sufrido alguna raspadura; si así era, se curaba con salmuera caliente, a veces mezclada con algunas hierbas de la farmacopea «arrieril».

Para subir los puertos de Sanabria, Galicia, Asturias, había bueyes o vacas que se alquilaban como refuerzo en las subidas.

La cuesta de Tiedra, tenían que «doblarla» entre dos arrieros, cambiándose las mulas.

En Toro, a principios del siglo XX, había cuatro muleros, entre ellos los «Carballos» y Pepe «El Mulero»; las cuadras las tenían en San Agustín. Traían el ganado de diversas zonas, León, Salamanca e incluso de Francia en vagones por el tren.

En 1935, estaban censadas en Toro 762 caballerías y 32 bueyes.

Las caballerías se destinaban a:

Agricultura	662
Transporte	35
Agricultura y transporte	29
Industrial	32
Limpieza	4

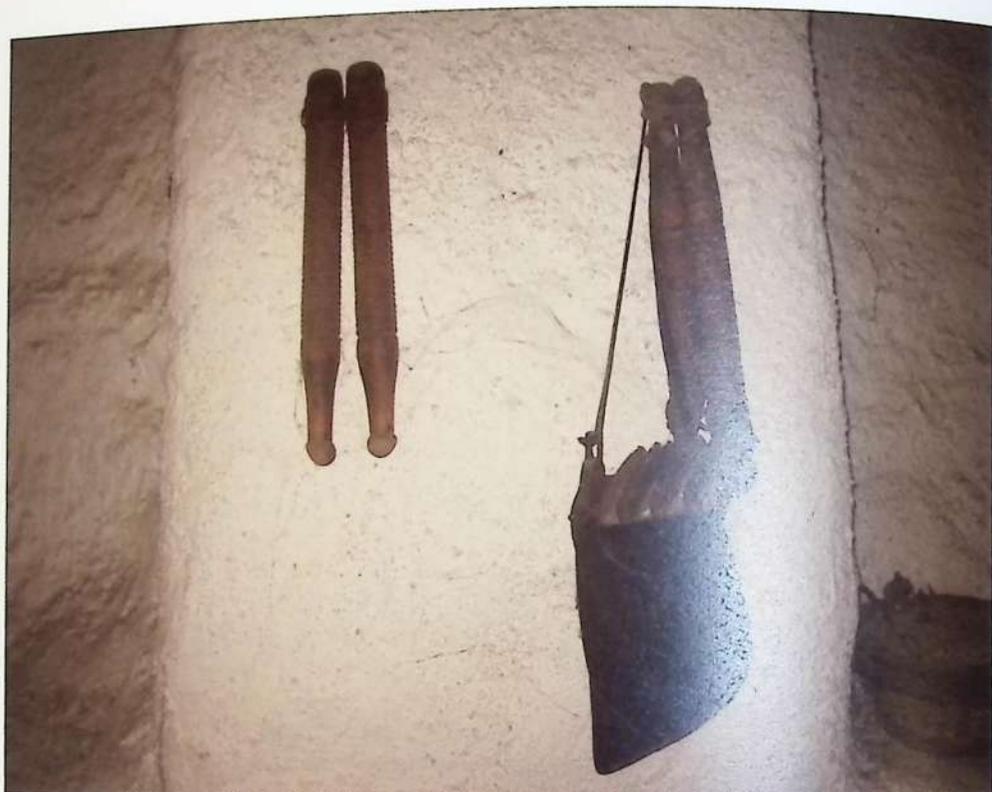


Foto 2. Acial y almaza para aseo del ganado.

Un total de 75 agricultores disponían de 3 caballerías por casa. Faustino Gavilán estaba censado con 6 caballerías destinadas al transporte. Cirilo Martín con 3, Agustín Calvo con 3. La media estaba en tener 2 caballerías o 2 bueyes.

En la industria figuraba Braulio Gómez con 3 caballerías. Anacleto Carbajosa tenía un carro de varas.

Una de las reatas más grandes era la de los Carbajosa, que la empleaban en la agricultura.

Entre los años 1950 y 1960, los carros dejaron de viajar, ya que los camiones los desplazaron, pasando a la historia este tipo de transporte junto con el ganado que tanta importancia tuvo a lo largo de los tiempos.

INDUMENTARIA, TRAJE

Los arrieros y carreteros tenían una indumentaria que los distinguía del resto de caminantes.

Existían diferencias, entre los que eran ricos, propietarios de las mulas que alquilaban y los mozos que tenían a su servicio.

Salvando comparaciones, podemos establecer que el arriero caminante, llevaba blusón negro o pardo, chambrá de rayadilla; también blusa negra o gris, larga; otros llevaban blusa clara atada a la cintura o chaleco negro. Podían llevar también camisa con tirilla y de rayas, de sarga.

El pantalón era de pana, beige, negro o pardo. El pantalón estaba cogido con las polainas que eran de lona.

El calzado más utilizado era la bota rústica de cordones, con suela de piel y con tachuelas, o zapatillas de cáñamo con ataderas con cintas. También se usaba por los arrieros la zapatilla toresana blanca, de suela de esparto, con dorado en medio, que no se cerraba. Las botas las llevaban los que tenían dinero. También era usual las zapatillas tipo albarca elaboradas con tiras de caucho, aunque eran más propias para ir a cavar las viñas. (Foto 1).

Para guarecerse y defenderse del sol, era típico el uso de la gorra o boina bilbaína. También la característica visera campera. Un pañuelo anudado al cuello servía para quitarse sudores.

La faja se empleaba porque eran barrigudos y también servía para guardar el dinero. Sus orígenes se remontan a principios del siglo XI, cuando las repoblaciones con gentes de



Foto 1. Arriero 1930.



Foto 2. Elías Marcos con los majos.
Cedida por la familia.



Foto 3. Fusta, tralla.

Aragón, que generalizaron el color negro. Podía ser también encarnada o de otros colores.

Los arrieros llevaban la manta de tapabocas. También la manta maja en colores, los «cachirulos», llamados los «majos». Manta típica en el carro para resguardarse del frío.

Guardaban el dinero en una bolsa de piel de gato, que curtida, servía de cartera y que normalmente llevaban los hombres en la faja. En algunas ocasiones, la escondían entre el pellejo de vino y el cáñamo o esparto con que lo protegían, para guardarse de posibles asaltos, sobre todo en zonas solitarias.

Otras veces esta bolsa era de tela, que se la metían por dentro para evitar ladrones, colgada de una cinta al cuello.

Un fuste, también llamado «tralla», complementaba la vestimenta. Esta clásica pieza arriera se llevaba al hombro o al cuello y consistía en una vara de álamo o de roble y correas trenzadas de cuero fino. En el final, en la punta, le ponían una tira de trenza de cáñamo a la que le añadían en el extremo una estopa o correa «restrallote», para que restallase. (Foto 3).

Las trallas las hacían los criados o las compraban en la casa de la tarazona Aurora, donde también se hacían alfombras, cestos, etc.

Los «sacadores de vino» llevaban blusa corta; los arrieros más larga.

Las mujeres de los arrieros llevaban un peinado con moño hacia arriba y pendientes de «almendrilla» hacia abajo.

EL CARRO ARRIERO, TRANSPORTES

Bajo el arábigo y amplio toldo de nuestro carro, que nos hace soñar con un caminar sosegado, de sentido poético, al compás en el andar del tiro de nuestras galanas mulas alegres, con sus racimos de esquilas doradas tintineando en sus cabezales, vamos avanzando hacia nuestra ciudad de Toro.

Nosotros, los toresanos, con nuestra blusa corta de rayadillo, seguimos siendo arrieros, caminando con el tintineo de las esquilas, por los caminos de Castilla. Seguimos junto a nuestro carro de lona blanca hinchada por todos los vientos, sin importarnos nada la soledad del páramo interminable.

Es el carro de las mulas en reata que arrastra el pesado carro de toldo, cubierto atrás por una tela a modo de cortina, que quizá lleva el nombre del interesado con un vitor de estupenda ortografía «Biba mi dueño». Acaso el horrible dibujo de un torero perfilándose para estoquear al monstruoso toro. Tal vez, un bebedor que empina sobre sus fauces la gruesa bota de vino.

Los carros con los que se «mecanizaron» estos resueltos toresanos, eran conducidos por los hijos y nietos de aquéllos primeros arrieros que conducían las recuas de burros.

En el siglo XIX, se utiliza el carromato, aumentando la capacidad de carga, ya que así, el interior espacioso, se llena hasta el techo.

El carro arriero de dos ruedas, de unos 5 pies de altura, y eje de hierro, cubierto por un toldo de lona alto y largo sobre un armazón de arcos, era estampa habitual por los caminos de esa época. Este carro era más grande y ancho, más lujoso que el del agricultor. Llevaba adornos y estereras a los lados.

Aquéllos carruajes eran denominados «carros de varas». Tenían dos piezas de madera «varas» insertadas en la caja y que estaba suspendida del suelo por dos grandes ruedas; los arquillos de madera sostenían el toldo de lona que les protegía de las inclemencias del tiempo.



Foto 1. Arriero y carro de varas.



Foto 2. Arrieros castellanos siglo XVI.

Este tipo de carro se utilizaba para desplazamientos largos o si se tenía que llevar grandes pesos. En las «tablas de zaga» se podían llevar dos cestos y otros dos atrás para aumentar la capacidad del carro.

Los arrieros no utilizaron carros «de yugo». Este tipo de carro era más estable que el de «varas».

El abastecimiento de las ciudades, importantes, suele exigir transportes especializados; los carros son un recurso complementario fundamental.

Cuando se trataba de comerciar con las localidades próximas o los recorridos eran cortos y no soportaban grandes pesos, el carro llevaba solo una caballería.

Había carros preparados para transportar bocoyes; estos no tenían piso, sino cadenas; eran las denominadas «galeras», preparadas para llevar bocoyes al ferrocarril.

Para subir los bocoyes a la galera, se empinaba el carro y con palancas se metían los bocoyes rodando. Hasta 1960 se llevaron desde Toro al ferrocarril.

Una galera podía llevar de 24 a 30 pellejos (cada uno de 7 cántaros), es decir, unos 200-220 cántaros.



Foto 4. Recua.

El carro de varas, se adoptó como el más evolucionado vehículo de transporte, ya que colocados un animal a continuación del otro, se podía cargar mucho más que con una pareja.

El carro arriero típico, iba tirado por dos o tres caballerías o dos mulas y el burro delante; los carros eran de varas grandes.

Si era en reata, tres mulas y un burro de guía; también cuatro mulas podían engancharse al carro, «la de varas», «la de gancho», «la de corta» y «la de delante» que era la guía o conductora de la recua.

Eran carros en que los arrieros, como los «Majillos», llevaban 4 bocoyes arriba y otros 2 en bolsas abajo con cadenas. En total 6 bocoyes.

No eran normales las galeras de 4 ruedas, aunque los «Majillos» las utilizaron para el transporte de mercancías. Las ruedas de adelante eran más pequeñas que las traseras.

El primer carro herrado, con llantas de rueda, eje de hierro que giraba, vino a Toro en 1820, a casa del bisabuelo de Hermenegildo García de Tiedra.

En esta comarca agrícolasmente desarrollada, es este el tipo de transporte el que se utiliza en el momento del cambio tecnológico y cede el paso al remolque y demás medios de tracción mecánica.

A principios del siglo XX, en Toro estaban instalados seis o siete talleres de fabricación de carros, en plan familiar.

Entre ellos, los «Dieguillas» fueron los más conocidos; tenían el taller al lado de la iglesia de Sto. Tomás.

El «Señor Matías», llamado «El Carretero», tenía almacén de maderas y construcción de carros. Matías García Bernal e hijo, instalados frente a la iglesia de San Julián.

El más antiguo de todos, «El tío Lapicero» que tenía su taller en la calle Puerta Nueva.

El llamado «Rojo», con su taller en la calle Pajarinas.

Eugenio «Blanco» en la calle Tablarredonda.

«El Gallo», otro carretero que estuvo con el Sr. Matías en la calle S. Pedro.

El «Señor Fermín», en la calle Cañuelo, junto al colegio Amor de Dios.

El «Angelito» en la plazuela de S. Sebastián.

Tomás Hernández «El Carretero», uno de los últimos carreteros de Toro, se instaló en la Alberca de Capuchinos.

Los hijos del «Dieguillas», Antonio Pinto, tenían su taller instalado en la actual que sería de Anselmo Castro.

Había otro taller también en la calle Judería, así como en Tagarabuena desde donde traían piezas de carro para que pudieran montarse en Toro.

Se tienen noticias de que también venían desde Toledo para hacer carros.

Las maderas más utilizadas eran las de negrillo u olmo. Para las ruedas se usaban la encina y el fresno. La encina se empleaba para los radios o «rayos» de las ruedas y para las «pinas» o pinzas de las ruedas.

El fresno se empleaba para la fabricación de la «maza» o «cubo», ya que el negrillo «hace correa» y es más blando que la encina. De negrillo también eran las varas del carro, así como el varal. El cubo del eje de la rueda podía ser también de negrillo.



Foto 5. Recua.



Foto 6. Recua de los Majillos. Cedida por la familia.



Foto 7. Carro con adornos.

ello que decía: «En el verano no hay ni carro bueno ni mula mala».

El carro se cerraba con toldos, el de adelante se llamaba «la visera», y el toldo trasero «el comedor». En el comedor, podía instalarse una ventanilla de plástico, para vigilar y ver la parte exterior.

El toldo de atrás, se recogía como una cortina o se echaba arriba y se anclaba con dos cuerdas a cada lado.

Se podía quitar el toldo de atrás, se extendía entre las varas del carro y allí se daba la paja y cebada a las caballerías.

El toldo estaba formado por un entramado de arcos de negrillo, los más antiguos; posteriormente se traían arcos de haya que venían de Valencia. Se entrelazaban estos con cañas, cañizo, y forrando iba la lona, que la preparaba un guarnicionero.

Más modernamente y al punto final de la fabricación, cuando el carro era para una sola caballería, los más sencillos, los arcos eran de tafisa, aglomerado.

Estos toldos son los que se decoraban externamente con pocas pinturas, pero interiormente los adornaban con espejos, corazones, flecos, etc.; les gustaba llevarlos muy vistosos.

El mérito de los profesionales de la pintura, es tal que su nombre figura junto con el del carretero y el del propietario en uno de los ángulos superiores de los laterales. Su actuación sobre la obra salida del taller artesanal, hacía que esta pasase de ser un simple útil de labranza a un motivo de orgullo para su poseedor.

Un carro, también de la época era el de tipo «valenciano», más pequeño y ligero, con sólo una caballería. Estaba más adornado que los típicamente arrieros, con clavos brillantes y esquilas. Era utilizado por los quincalleros arrieros que se desplazaban solo a las poblaciones cercanas a Toro, sin hacer noche fuera de casa.

Los laterales estaban formados por «palillos» de madera y los «palotes», que estaban interpuestos por alguno de hierro para darle más solidez; uno de hierro por cada seis de madera.

Se apoyaban en las «pulseras» que eran escuadras de hierro situadas uno en cada esquina; por lo tanto, había cuatro laterales y para reforzarlo, podía haber dos centrales más también. Las pulseras de las esquinas, tanto las del frente como atrás, abarcaban la mitad.

El piso del carro arriero era de pino o álamo porque pesaba menos. Las tablas laterales, llamadas tablas de «zapas» eran de negrillo o de haya.

Estas maderas provenían de la zona, mayormente encina y negrillo; el pino de Segovia y el haya de Asturias, Santander o Valencia.

El piso del carro era provisional, falso; se podía quitar para aumentar la capacidad del carro. Este piso podía ser de «cadenas» para el transporte de barricas de vino, sujetas a ganchos.

Había un refrán relacionado con

Para que los laterales no quedaran al aire, se ponían esteras, para que pesara menos el carro.

El carro arriero, se llamaba también carro «pipero», porque se utilizaba también para llevar las «pipas» de vino al ferrocarril; tres o cuatro por cada carro.

Los «cubos» de las ruedas podían variar entre las 10 y 14 pulgadas según el tipo de rueda; lo normal era de 12 pulgadas.

Todos los ejes de las ruedas, tenían la misma anchura, 1,40 metros. El motivo de tener esta medida, estaba relacionado con las ruedas, al tener que ir rodando encajadas en las «roderas» del camino; si el ancho fuera mayor, irían a trompicones, ya que las vías de comunicación existentes en esa época, tenían esta estructura, surcos desgastados a lo largo del tiempo.

Por los caminos, tenían que ir en reata, de a uno. Por las roderas pasaban las ruedas del carro; si fueran en pareja, caminarían mal, a cuenta de las roderas.

Los ejes del carro eran de hierro y podían pesar desde 20 a 70 kg. Las ruedas medían desde 1,30 hasta 1,60 m. de diámetro. Las llantas tenían un ancho de 50 a 80 mm. y un grueso que oscilaba entre 18 y 35 mm.

Para adaptarse a las llantas, se partía de tiras de hierro de 6 m. de largo que tenían un grueso de 20 a 35 mm. y de 50 a 70 mm. de ancho. 50 x 20, 70 x 35.

A la rueda, había que darle el «copero» que necesita. Para la adaptación de los ejes de las llantas, era preciso y previo el paso por la fragua.

Una rueda en condiciones normales, podía durar unos tres años. El aro de las llantas, con el tiempo, se va estirando.

Los carros arrieros, podían ser de varias categorías: Los de una sola caballería que podían transportar hasta 600 kg., el de dos mulas o caballerías pudiendo llevar hasta los 2.000 kg. y los de reata que llegaban a los 3.000 kg.

Como elementos de tiro del carro arriero, se puede citar a la mula de varas que en su collarón tenía los «francaletes» argollas graduadas donde se enganchaba a las varas. Allí hacía el tiro verdaderamente.

El «sillín» con «zufra» y «barriguera», arneses del ganado cuya misión era asegurar y hacer que no se moviera el sistema. En la parte trasera del animal, se situaba la «retranca», aparejo cuya disposición hace frenar la marcha del carro, en caso de detención o ida para atrás.

En la cabeza y situada lateralmente a los lados de los ojos, se disponía de «el quita y pon», cabezada para que el animal no viera, cuando interesaba.



Foto 8. Carro arriero valenciano.



Foto 9. Campanillas.



Foto 10. Cascabeles.

peligro de quedar atrapada o aplastada; en ese momento, el palo «salvavidas» podía sostener el carro sin peligro, sosteniendo en equilibrio el carro.

El frenado del carro se efectuaba con la «galga», madera transversal que sujetaba las zapatas que estaban adaptadas a las ruedas. En un principio se tiraba de ellas mediante una cuerda. Posteriormente con una manivela acoplada a un tornillo a rosca, que hacía la misma labor. Más antiguamente se frenaba con una vara que se accionaba rozando el eje del cubo del carro.

Estaban los «ramalillos» para dirigir la marcha; consistían en dos aros colocados en la boca del animal. También llevaban la «serreta» pieza que enganchaban los ramalillos y que servían para orientar la marcha del carro.

En las cabezadas de las mulas o burros, se ponían lazos negros cuando había fallecido alguien de la reata o del carro.

Las campanillas del cabezal las llevaban las reatas normales o más pobres. Sin embargo, cuando se trataba de reatas de ricos, elegantes o bien en calesas, se colocaban cascabeles. Las mulas bien vestidas de los arrieros llevaban los arreos claveteados y con esquilas.

En la parte delantera había un asiento de madera, llamado «tabla de zaga» y que podía llevar un estribo para subirse al carro.

Llevaban alforjas, enganchándose con el gancho de las pulseras, que era de madera de negrillo, llamada «el puente» que se quitaba y ponía según necesidad. Estas alforjas también podían colgarse de las varas del carro y también en la parte trasera. En vez de bolsas, podía llevar un cajón fijo.

En los carros se disponía de cuatro trancas de madera en cada esquina, para que pudiera descansar el carro cuando estaba parado o aparcado.

Tenían también colgando, los «salvavidas»; sólo lo llevaban los carros grandes. Cuando un carro se cargaba mucho o fallaba la caballería, corría

Las ruedas se recalentaban con el rodamiento normal por los caminos. Había que engrasarlas y para ello se utilizaba el sebo. Este se obtenía machacando la grasa y dándole forma de barra. Así se transportaba y cada vez que se quería engrasar, se cortaba un trozo de la misma. Cada día, por lo general se engrasaba el eje del carro, según el tipo y el tiempo de rodaje.

Para levantar el carro, sin quitar las ruedas, se debían poner los tres pies con las trancas para levantarlo. De un lado se fijaba bien la rueda y del otro, se tiraba de la vara del carro hacia arriba, con lo que, la rueda quedaba en el aire y esto ya era suficiente para poderlo engrasar.

También había quienes para enfriar los ejes del carro, metían monedas de cobre en los mismos.

El desgaste del eje, se producía por su parte inferior, por la parte de abajo. Para equilibrarlo, se metían «costillas» de hierro, lo que se denominaba «calzar el eje».

En 1925, un carro normal costaba 4.000 reales.

En 1934 en la relación de vehículos matriculados de tracción animal, figuraban censados 630 vecinos en Toro:

Carros de varas	209
Carros de yugos	47
Tartanas	3
Dedicados al transporte	26
Dedicados a la agricultura	312

Había también otros vehículos censados y destinados a:

Agricultura y transporte	7
Industrial	33
Limpieza	4
Camiones de rueda	4
Coches de dos ruedas	4
Sin utilizar	2



Foto 11. Alforja y calzas.



Foto 12. Freno y calzas.



Foto 13. Farol.

La mujer iba haciendo labor en los carros de los carromateros, cuando iba a vender fuera de Toro.

La bota de vino iba aparte.

Según Dídimo López, por esas fechas en Toro había entre 25 y 30 arrieros.

Todos los carros llevaban un farol delante, montado al lado de la zaga; normalmente se alumbraba con velas.

En la época de Primo de Ribera, se obligó a todos los carros a instalar otro farol en la parte trasera para evitar accidentes y deterioro del firme. También implantó y obligó a llevar las llantas de los carros más anchas y llevar las mulas apareadas en vez de reatas.

CASA LABRADORA Y ARRIERA

Desde la Edad Media, la casa típica labradora de Toro, se ha caracterizado por tener en su planta baja, la cocina y las instalaciones para el ganado, así como las dependencias para las herramientas, aperos de labranza y pajar.

La casa arriera, es la del labrador, con algunas características peculiares.

En la planta alta, las habitaciones o alcobas propias para el descanso; el «sobrao» o desván, al que se accede desde esta planta alta; se aprovecha para guardar grano, uvas, almendras y la matanza.

El portal de la casa es grande y espacioso, limpio, con amplios portones redondeados para permitir el paso de los carros y caballerías. (Foto 1).



Foto 1. Portal.



Foto 2. Boca de silo.

El piso estaba empedrado para que no resbalara el ganado.

Podía haber una habitación al lado de los animales para poderles atender mejor.

Típica construcción de la casa era disponer de un silo, donde guardar el grano que se consumía a lo largo del año. Situado a la entrada de la vivienda, tenía una boca pequeña, fácilmente disimulada, colocando encima una alfombra, una mesa, etc.

Construido, bien de adobe revestido, o de ladrillo, adoptaba forma de vasija, más amplia en el centro que en la parte superior o inferior, con capacidades distintas, aunque generalmente de unos 30 m³.

Cuando el labrador tocaba fondo, se le acababan las alegrías, ya que era señal de estar próximo el acabarse las reservas.

Junto a muchas puertas crecía la trepadora y retorcida parra, ornato y promesa de dulces y tempranos racimos de albillo o moscatel. Esta parra también servía de sombra a las gallinas que se disponían en el corral o andaban en la calle. La pavimentación de las calles terminó con tales notas de sabor rural.

Los muros, amplios, se hicieron con tierra apisonada entre tapiales. El ladrillo, herencia árabe, estaba presente, tanto en muros como alféizares, dándole un aire señorial difícil de mejorarlo sustancialmente. También se emplearon muchos adobes fabricados en tres tamaños que llamaban «pequeños» «grandes» y de «horno». En muchos se llegó a utilizar el vino para la fabricación de muros y adobes. Los muros y paredes se llegaban a entrelazar con maderas y sarmientos.



Foto 3. Típica parra.



Foto 4. Rodapiés en portal.



Foto 5. Familia Arrieta.



Foto 6. Aguador.

de cerca de muro de adobe o tapial, servía de esparcimiento, para disponer de huerto, algunos frutales o jardín, en toda casa labradora de aquella época.

Los patios eran espaciosos y servían para el depósito de mercancías y carros. Dentro de la casa y en su planta baja, se situaban las caballerizas donde descansaban los animales.

Toro no dispone de manantiales en su casco urbano. Un patio central en la casa, recogía las aguas caídas, donde se disponía de un pozo que servía para el abastecimiento del hogar y los animales. El agua para consumo procedía del río en épocas no tan lejanas, servida por los aguadores.

En la parte superior, una amplia sala desde donde se distribuían las distintas habitaciones o alcobas.

Muchas casas disponían como calefacción, las denominadas «glorias», aprovechando la paja y sarmientos como elementos combustibles. En las casas poco pudientes, el calor lo facilitaba la cocina de leña típica.

Elemento imprescindible en toda casa agricultora de la época, era la bodega. Pensemos que muchos arrieros, la mayoría, también eran agricultores y siempre tenían alguna viña, con la que elaboraban también vino en pequeña cantidad.

Por eso, no es fácil encontrar en la bodega arriera la viga, ya que debido al escaso volumen cosechado, no les era tan necesaria. El espacio destinado a la bodega, tenía dimensiones reducidas.

Un amplio patio trasero, rodeado

LOS JORNALEROS

Los jornaleros han constituido, a lo largo de la historia, un estamento social de importancia.

En el transcurrir de los siglos, y en relación con el sector vitícola y vinícola, constituyeron y desarrollaron una elevada actividad, que sin lugar a dudas hicieron posible, interviniendo en los procesos de la elaboración del vino, la obtención de estos caldos de Toro tan característicos e inconfundibles.

En Toro, se realizaba la plantación en el mes de enero, mientras que en Morales de Toro, se podía plantar hasta mayo. Para plantar vides, se hacían hoyos de 60 x 60 centímetros y se pagaba a 60 céntimos cada uno, según el «Jardinero», en 1905.

Las cepas estaban «acompañadas» con tierra, es decir, se recubrían y en febrero, se «sobacaban», se retiraba la tierra, a últimos de mayo, cuando el primer azufrado, ya con tallos de medio metro.

Se decía:

«En la bima el agua
detrás de la pina.»

Las viñas se abonaban con palomina de Campos.

Antes se podaba en «verde», los «garganteros» o chupones, sobre todo.

Los manojos de poda, se colocaban en círculo, colocándolos en la lindera de la viña; se les llamaba los «mederos» y tenían una altura de dos metros; los agricultores los cogían para hacer fuego y se bailaba alrededor.

Los sarmientos se ataban con tres o cuatro varas de las más largas. Con estos haces que se colocaban en círculo, entre 3 y 3,5 m. de diámetro, se cubrían de tierra para que no se los llevaran.

Ya en las Cortes de Toro, en 1369, se realiza una pequeña tentativa para fijar el salario diario a nivel nacional, pero en realidad, cada municipio mantiene absoluta libertad en este aspecto.

Rara vez, se deja a la libre competencia el establecer el salario de los jornaleros agrícolas. En este tema también interviene la administración municipal y en algunas poblaciones, la fijación de los salarios por el ayuntamiento empieza en la Edad Media.

Al salario diario se le suele añadir la comida, o al menos la bebida. En Toro se da vino a los trabajadores hasta mediados del siglo XV, pero en 1495, la villa de Toro decide suprimirlo, para evitar que los obreros elijan su patrón en función de la calidad de su vino.

En Toro, en 1520, el trabajo se realiza hasta el anochecer, durante el verano, pero desde finales de mayo, hasta el 11 de junio, los jornaleros pueden parar una hora antes del crepúsculo.

Los municipios elaboran una reglamentación muy precisa, ya que cuando no hay control, los obreros hacen lo que quieren.

En 1602, la villa de Toro, pide la confirmación de las «Ordenanzas sobre los jornaleros». Los obreros dejan la villa muy tarde, vuelven muy pronto y no trabajan más de cuatro horas en la jornada, lo que no les impide reclamar salarios excesivos. La hora de vuelta se fija meticulosamente en estas Ordenanzas. La duración del trabajo se modifica, ya que en noviembre, diciembre y enero, los jornaleros tienen que trabajar hasta el anochecer y a partir de febrero, paran a las cinco de la tarde.

Los obreros no pueden llevarse sarmientos, leña, etc. a su hogar.

Si el mal tiempo impide acabar la jornada, a los obreros se les paga la parte proporcional al trabajo realizado, teniendo en cuenta la longitud del camino que hayan recorrido para ir y volver al viñedo.

Pasan por casa de su patrono para cobrar. En Toro, en 1602, se pagan 2 reales de salario en enero, 2 y medio en febrero, 3 en marzo y 3 y medio en abril, mayo y junio.

En 1854, los criados agrícolas se contrataban desde S. Pedro hasta Navidad, por 300 reales. En 1860, se pagaban 540 reales por estos trabajos.

Los «reneceros», o demasiado jóvenes para llevar a cabo los trabajos de un buen gañán, percibían 40 reales desde S. Pedro.

Las «Memorias de los Registradores» de 1889, muestran que más de tres cuartas partes de las tierras cultivadas, las explotan directamente sus propietarios; este porcentaje descende al 60% en Toro.

A principios del siglo xx, los jornaleros agrícolas siguen siendo un grupo numeroso en las zonas vitícolas y su situación es precaria.

En general, se prohíbe el trabajo a destajo, ya que no se pueden controlar los salarios y se vuelven arbitrarios. En algunos casos, el salario diario se determina primero en función de la edad del jornalero.

Los salarios pueden ser menos altos en invierno, porque durante la estación fría, las jornadas de trabajo son más cortas, sobre todo para los que cultivan de sol a sol y además, los trabajos suelen ser menos duros.

Hasta comienzos del siglo xx, se labra principalmente con bueyes, aunque ya entonces había labradores que siempre tenían mulas.

En Toro, «los Casas» y «Carbajosa», tenían de 8 a 10 obreros dada la importancia de sus explotaciones agrícolas a principios del siglo xx.

REFRANERO

La Historia es larga, los hechos acontecidos muy variados y la vida arriera o la relacionada con ella, ha dejado poso. Aquí se refleja un estilo de vida de varios siglos, a través de un refranero que si no completo, al menos se vislumbra el ser y estar del arriero toresano.

- Arriero de un jumento, buen plato y mal testamento.
- Arrieros somos y en el camino nos encontraremos.
- Arrieros somos y en el camino andamos.
- De pico, mata el arriero al borrico.
- De arriero a arriero, no pasa dinero.
- Burros a coces, arrieros a palos y voces.
- El año nuevo, en la jornada lo conoce el arriero, pero no en el dinero.
- No todo el que chifla es arriero.
- Lo que piensa el mulo, no piensa el arriero.
- Cuando el arriero es malo, le echa la culpa al macho.
- El burro cayendo y el arriero perdiendo, los dos se van entendiendo.
- El burro cayendo y el arriero perdiendo, van aprendiendo.
- La vida del arriero es difícil de llevar, de noche se acuesta tarde, y por la mañana a madrugar.
- Hablar de la edad y del dinero es conversación de arrieros.
- Juegan los burros y pagan los arrieros.
- Cuando se va para rico, hasta las mulas paren potricos.
- Cuando el arriero vende la bota, o es que sabe a pez o está rota.
- El que al macho hace mal, es más bestia que el animal.
- Lo quiere como la mula a la carreta.
- No compres burro de arriero, ni te cases con hija de mesonero.
- Por San Antón, de enero, camina una hora más el arriero.
- El burro sabe a quien tumba y el diablo a quien se lleva.
- En pelea de burros, el que pierde es el arriero.
- No preguntes al arriero si pierde o gana sino si vuelve y carga.
- Macho de muchos, lobos lo comen.
- Arriero chico, macho grande, la carga en el suelo, no hay quien la cargue.

- Donde no te lleva el mulo, te lleva el culo.
- El que paga y no manda, es arriero que lleva la carga.
- Los días de fiesta, qué mal lo pasan las bestias.
- Buen arriero o mal arriero, la cama tiende primero.
- A burro torpe, modorro o tonto, arriero loco.
- Arriero que vende mula, o tira coz o recula.
- Cuando el arriero vende su mula, matadura segura.
- Todos los días no se le muere el burro al arriero.
- Llegan los arrieros, rayando el día al ventorrillo, comen pan, lomo y vino, navaja del bolsillo...
- Mal andan los asnos cuando el arriero da gracias a Dios.
- Hasta que no muere el arriero no se sabe de quien es la recua.
- Por Santiago y Santa Ana, pinta la uva y por Nuestra Señora y San Roque ya está madura. (de Luis García y Dídimo López)
- De una abuela probada (cepa), sale un hijo enredador (sarmiento), unas hijas muy guapas (racimos) y el bisnieto muy hablador (vino). (de Antonio Alaguero)
- Vino tinto y espuma blanca, trampa.
- En Agosto bebe vino añejo y déjate de mosto.
- Por San Andrés, mata tu res.
- Por San Andrés el vino nuevo, añejo es.
- Viste y calza de nuevo y come y bebe de viejo.
- El buen vino no necesita bandera.
- Por San Atilano, la vendimia en la mano.
- Agua en febrero, buen centeno y buena escobica de abaleo.
- No hay mejor tapadera que una vasija llena.

ANÉCDOTAS DE ARRIEROS

No faltan anécdotas de la vida tan variada, curiosa, graciosa, tan agitada y variopinta de estos profesionales del transporte y comercio toresano. Recogemos algunas de ellas:

— Elías Marcos contaba que fue con otros arrieros a Portugal y entre otras mercancías traían café.

Pararon en una venta de Sanabria, diciéndole a la mesonera que les preparara el café, cociéndolo o hirviéndolo con agua.

Llega la mesonera y cuál no sería su sorpresa cuando les sirve el grano de café cocido; el líquido lo había tirado...

— Tomás Gavilán, nos relata que cuando un carro quedaba «atollado» en el barro, echaban una cadena a la rueda y tirando una caballería de ella, se podía salir. Era un espectáculo y se reunía mucha gente del pueblo para verlo.

En una ocasión, un arriero empezó con improperios a las mulas y fue subiendo de tono, porque no querían arrancar del atolladero en que estaban. Pasó un sacerdote por allí en ese momento y le pidió permiso para que se fuera, porque iba a blasfemar. Lo hizo, y al momento arrancaron las mulas y el carro.

— Ángel González, nos cuenta que al subir una cuesta muy pronunciada la caballería rompió un pellejo u odre, al caer sobre él. El vino derramado se untó con pan y así se aprovechó algo.

— En una posada donde acostumbraban a parar los arrieros, la ventera daba vuelta a los huevos fritos y tortillas, con la uña del dedo meñique.

— Mariano González dice que arrieros de Toro fueron a vender guisantes a Sanabria y tardaron 18 días en volver, cansados, sin dinero y llenos de piojos. Les sacaron esta canción:

Salimos juntos de Toro
cuatro carros con guisantes.
En casa estarán diciendo:
se habrán ido a Buenos Aires.

— Hermenegildo García de Tiedra, cuenta que el «Patatín» era un arriero poeta, procedente de Vezdemarbán, establecido en Toro, vivía donde el hotel M^a de Molina. Sólo se desplazaba no más de 30 kilómetros desde Toro.

El «Habichuela» era otro arriero de Toro analfabeto y estaba enemistado con el posadero de una venta.

Este último le pide al «Patatín» que le haga unas cuartetas para criticar al posadero, indicándole que lo de a leer después de la cena.

Uno de los presentes en la posada lee la carta que dice:

El dador de esta carta
no habrá un rayo que lo parta.
Por Habichuela no llueve
por Habichuela no hay trigo.
Si no pagas lo que debes
por ti nos vendrá el castigo.
Era gente de «mucho gracia».

— Los que tenían peores reatas, salían corriendo de Toro, dando tralla, a velocidad, para demostrar que valían, a pesar de los baches de las calles.

— Los que menos tenían eran fanfarrones, sin dinero.

— Cuando los autobuses y camiones iniciaron su andadura por los caminos utilizados hasta los años 40-50 por los arrieros, llevaban personal contratado, para que al divisar una herradura se bajaran para retirarlas.

Quedaban muchas herraduras ya desgastadas en el camino y de tan desgastadas, estaban tan afiladas que parecían cuchillas; cortaban las cubiertas de los autobuses y las desgarraban inutilizándolas.

— Una de las muchas familias arrieras de Toro, salieron con el carro y sus mulillas alegrando las carreteras con sus alegres cascabeles, yendo de pueblo en pueblo hasta vender la mercancía.

En un pueblo cercano a Alcañices, llegaron con su carrito cargado de rica uva de «Las Barridas» (término de sabrosas y nombradas josas de Toro). Expusieron el fruto, echaron el pregón y cuando la gente se iba acercando a comprar, la buena señora comenzó a hacer la propaganda: «¡A la rica uva de Toro!», «Son de las Barridas», «¡Señoras, dulces como la miel!».

El vecindario, al oír «Son de las Barridas», creyeron que eran uvas barridas, armándose un revuelo de Padre y Señor mío, teniendo que salir del pueblo, galopando a los cuatro pies.

— Un arriero cuenta la siguiente anécdota:

Íbamos a León, con un buen carro de vino tinto, quedándonos con unos 5 litros para nuestro consumo; cuando salimos de Toro, tenía 16°. Antes de llegar a su destino, volvimos a aguarlo y resulta que no daba más que 11°.

Cómo sería nuestro mal humor, que vaciamos todo el carro en la cuneta.

Llegamos a León y contamos en la venta el caso. Prueban nuestro vino, lo gradúan y daba 14°. Resultó que el graduador nuestro estaba estropeado.

— Rememoramos al célebre «Patatín», con una composición suya:

Los pastores le adoraron – cuando estuvo en su nación – pero en la muerte y pasión – yo no sé en qué le ayudaron – cuando en la jornada larga – afligido y sin consuelo – quien le ha llevado la carga – viendo aflicción tan amarga – movido de compasión – fue el arriero Simón – todo lleno de ternura – con Él lleno de amargura – mira qué comparación.

— Dicen de Madrid, que al vecino de Toro, llamado «El Toresano», de oficio vinatero o arriero, le salió una mujer, cerca del pueblo llamado Valmartino, suplicándole que la pusiera en camino de Santa Olaja.

Le dijo que si quería que podían ir juntos en su carro, a lo que accedió la mujer, pero a los doscientos metros, la «individua» le sujetó por detrás, y al chillido que dio se abalanzaron dos hombres sobre el carretero y le robaron el dinero que llevaba, producto del vino vendido.

Todo esto por favorecer a «una pobre mujer».

— El tío Tomás, el «Majillo», que fue arriero, tenía un carro, coche de caballos como funeraria. Murió un amigo suyo íntimo, propietario de un ultramarino, donde actualmente está La Perla. El día del entierro, era un día de mucho viento, tal que, se levantó la tapa de la caja y al ir a cerrarla, vio la cara del amigo con los pelos de punta.

Le dio tal impresión que cuando regresó a casa del entierro, cogió un hacha y se lió a romper el coche. Dejó el negocio.

— José Antonio del Pozo, nos comenta que la Guardia Civil, cuando pasaban los arrieros dormidos en sus carros, daban la vuelta al carro y caballerías. Cuando despertaban, se encontraban andando en dirección contraria.

— Hermenegildo cuenta que varios arrieros de Toro se fueron a Asturias en la 1ª Guerra Mundial a recoger ropa y trapos; iban como si fueran de fiesta, en vez de ir de negocio.

Vamos de cabaña en quinta
de pueblo en pueblo hasta Mieres.
Nos quedábamos mirando
según fuman las mujeres.
Al llegar al alto el puerto
un aire se levantó.
El «Piñonero» decía:
aquí es nuestra perdición.

(El «Piñonero», era arriero de vía estrecha).

— «Urbano», labrador arriero decía:
«Urbano» que se reía
a poco va a la bahía.
Pedro «El Bigote» gasta trabajos
peñas arriba peñas abajo.
(Autor: «el Patatín»)

— Sacar mujeres esos trapillos
que los compra el del «bigotillo» (otro de la cuadrilla)
(Autor: «el Patatín»)

— Un padre y un hijo arriero, fueron a comprar un saco de cebada y al echarlo al carro, dice el hijo al padre: «échale cebada que es de varacalofi» (de ganga). Le pide explicaciones el padre al hijo y éste le contesta diciendo que mientras pesaban con la romana, él pisaba la sogá, creyendo que así pesaría menos. El padre le contesta: «hay maldito de Dios, si es que has pisado la sogá es que traemos de menos».

De Tomás Hernández

— Los arrieros, cuando descargaban sacos de trigo y cebada, dejaban apartados en un montón los sacos ya vacíos; luego se contaban y se pagaba de acuerdo con ello.

Alguno había que metía otro saco dentro del grano y luego de descargar el saco, llevaba dos al montón, con lo cual cobraba el doble.

En una ocasión, la hija de un comprador estaba vigilando a los arrieros desde una ventana sin que se diesen cuenta y les descubrió la faena. Les trató de ladrones y les indicaba los viajes que habían hecho, no los sacos que habían dejado, para hacer cuentas.

De Tomás Hernández

— A los arrieros, al cerrar el trato en las bodegas, les tenían que llenar la «bota», que las había de medio cántaro y de cántaro entero.

REALES PROVISIONES

Las Reales Provisiones, recogían las leyes que regulaban los intereses que originaban conflictos entre los habitantes de aquellos lugares por donde pasaban los comerciantes y arrieros y protegían así el comercio de esa época.

Trataba también la legislación sobre el uso de mulas y caballos, Real cabaña de carretería y la cría de mulas y caballos, de las ventas, posadas y mesones.

Reflejamos a continuación, algunos capítulos relacionados con la vida de los arrieros:

Libro VI^o. De los Vasallos: Su distinción de estados y fueros: obligaciones, cargas y contribuciones.

TITULO XV – *Del uso de mulas y caballos*

Ley I, de D. Felipe II en las Cortes de Madrid de 1578 pet.6.

«Mandamos que ninguna persona, de cualquier estado, condición y preeminencia que sea, no pueda andar en caballo ni en cuartago, ni en yegua ni en otra bestia caballar, con gualdrapa de paño ni seda ni de cuero, ni de otra cosa alguna de mar ni de camino, por ninguna ciudad, villa ni lugar de estos nuestros Reynos y Señoríos».

Ley III, de D. Felipe VI el 5 de noviembre de 1723 sobre - Prohibición de andar en mulas de paso-.

«Prohíbo y mando, que de aquí adelante, ningún género de personas, excepto los médicos y cirujanos, puedan andar ni anden en mulas de paso; y solamente se les permite que puedan andar en caballos o rocines».

Ley IV, el 22 de febrero de 1709 y 31 de mayo de 1721 sobre - Prohibición de aparejos redondos en los caballos; y de trajinar en ellos-.

«... mandamos a las justicias, que no permitan ni den lugar a que se practique, para trajinar, el uso de caballos con aparejo redondo; y queremos que solo se pueda hacer con borricos, mulas o machos con cencerros aunque sea para pasar mantenimientos de unos lugares a otros en una, dos o más cargas; y hagan registro de los caballos que al presente se ocupan en trajinar en las ciudades, villas y lugares, obligando a los dueños de ellos a que los vendan dentro de quince días...»

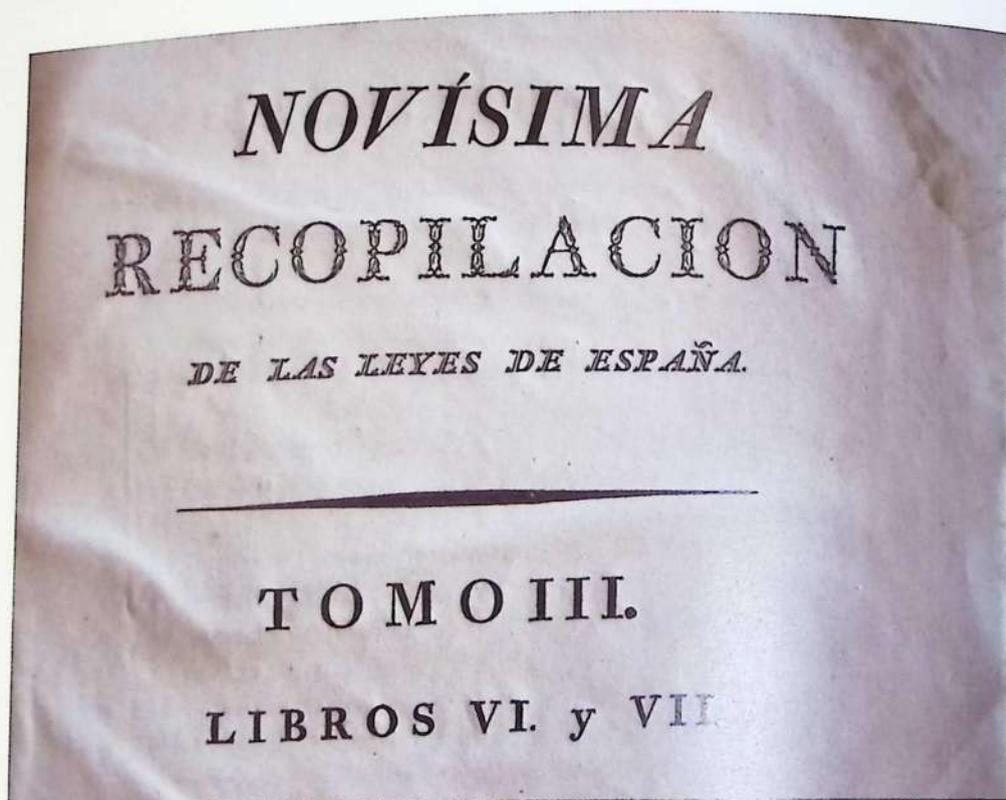


Foto 1. Reales provisiones.

Libro VIIIº. De los pueblos; y su gobierno civil, económico y político.

TÍTULO XXVIII – De la Real Cabaña de carretería

Ley I – D. Fernando y Dña. Isabel en 1497 y D. Carlos y Dña. Juana en 1516, 1517, 1526 y 1553

Libertad de los carreteros para andar por todos los términos de los pueblos.

«Mandamos a las nuestras justicias de todo el Reyno y á cada una dellas en su jurisdicción, que agora y de aquí adelante dexen y consientan á los carreteros andar por los términos de las ciudades, villas y lugares...»

Ley II – D. Fernando y Dña. Isabel en 1498 – Alcalá, 28 de febrero. – Modo de pagar los carreteros los derechos de portazgos, pontazgos y otros.

«Mandamos a los portazgueros y aduaneros, y otras personas que cogen cualesquier portazgos y pontazgos y castillería y otros cualesquier derechos, que de aquí adelante tengan lugar y sitio cierto y señalado donde los carreteros puedan ir á pagar y paguen los portazgos y derechos que fueren obligados en el camino donde hobieren de pasar, sin que para ello hayan de rodear cosa alguna...»

Ley III – D. Fernando y Dña. Isabel en 1498 – Alcalá, 9 de marzo. – Facultad de los carreteros para pacer con sus bueyes ó mulas por los términos permitidos á los vecinos.

The image shows a table of contents for a book. The title is "ÍNDICE DE LOS TITULOS CONTENIDOS EN ESTE TOMO III." Below that, it says "LIBRO VI." and "DE LOS VASALLOS: SU DISTINCION DE ESTADOS Y FUEROS; OBLIGACIONES, CARGAS Y CONTRIBUCIONES." The table lists 17 titles with their corresponding page numbers. The text is in a serif font and is slightly faded.

Tit.		Pág.
1	De los Señores de vasallos, Grandes de España, y otros Títulos de Castilla.....	1.
2	De los Nobles é Hijosdalgo; y de sus privilegios.....	8.
3	De los Caballeros.....	15.
4	De los Militares; su fuero, privilegios y exenciones.....	27.
5	Del Supremo Consejo de Guerra.....	45.
6	Del servicio Militar.....	57.
7	Del servicio de la Marina; fuero y privilegios de sus matriculados.....	105.
8	Del corso contra enemigos de la Corona.....	122.
9	De los empleados en el servicio de la Real Hacienda; su fuero, privilegios y exenciones.....	135.
10	Del Supremo Consejo de Hacienda.....	148.
11	De los extranjeros domiciliados y transeuntes en estos Reynos.....	165.
12	De los tratamientos de palabra y por escrito.....	174.
13	De los trages y vestidos; y uso de muebles y alhajas.....	182.
14	Del uso de sillas de manos, coches y literas.....	201.
15	Del uso de mulas y caballos.....	210.
16	De los criados.....	212.
17	De los pechos y servicios, imposiciones y tributos.....	215.

Foto 2. Reales provisiones. Cedida José Antonio del Pozo.

«Mandamos a las nuestras Justicias de todos nuestros Reynos y Señoríos á cada una en su Jurisdicción, que cada y quando que los carreteros ó cada uno dellos pasaren y fueren por las ciudades, villas y lugares de nuestros Reynos y Señoríos y sus términos con sus bueyes, mulas y carretas y carros, que los dexen y consientan pacer, y estar y parar sus carretas y carros, yendo y viniendo por los términos dellos con los dichos sus bueyes y carros y soltar sus bueyes y vacas y mulas que llevaren á pacer las yerbas...»

Ley IV – los mismos en Madrid, 12 de mayo de 1499.

Los carreteros puedan cortar madera de los montes para el reparo de las carretas y no paguen derechos por los bueyes sueltos que llevan para remudar.

«...que quando los carreteros o alguno dellos fueren y algunas de las carretas y carros que llevaren se les quebrasen los exes ó estacas, y hobieren menester cortar madera para los adobar y reparar, les dexen y consientan que corten de cualesquier montes donde se hallaren, la madera que hobieren menester para las adobar y reparar, y para los exes y estacas y camas y otras cosas de las tales carretas y carros y no más; y ansimesmo les dexen cortar de los tales montes la leña que los tales carreteros hobieren menester para guisar de comer, yendo de camino...»

Ley V – Creación de un Juez conservador de la Real cabaña de carreteros; y sus facultades.

«...que el dicho Ministro dé las providencias que tuviere por conveniente, para que se guarden á los carreteros y cabañiles sus privilegios, exénciones y preeminencias que les estan dadas: y finalmente se informe de lo que ocurra, á fin de que disponiendo y facilitando los medios más prontos, acudan los dueños de las carreterías, cabañiles y sus mayores con el carruage necesario para la conducción de los abastos y provisiones de mis Exércitos, sin dexar de atender al comercio de mi Corte, Reynos y Señoríos.»

Ley VI – Felipe V – Madrid, enero de 1730

Observancia de los privilegios y provisiones expedidas a favor de los carreteros de la Real Cabaña.

«...mandamos asimismo, que cuando hagan daño los carreteros con sus ganados en panes, viñas, huertas, olivares ó prados de heno que se hayan de segar, sea apreciado por dos personas nombradas por las partes y paguen lo que por ellas fuere apreciado, y no mas.»

En 1804, el Consejo de 23 de marzo, manda que las Justicias celen, no se cometan tropelías ni insultos con los carreteros.

Libro VII^o. De los pueblos; y su gobierno civil, económico y político.

TÍTULO XXIX – *De la cría de mulas y caballos; y privilegios de sus criadores*

Ley I – D. Enrique III en Toledo, año de 1462 y D. Fernando y Dña. Isabel en Valladolid en 1492 y en Granada en 1499.

Prohibición de tener garañones del Tajo allá hacia la parte de Andalucía y obligación de echar a las yeguas caballos de buena casta.

«Porque a nuestro servicio y pro común de nuestros Reynos cumple, que nuestros súbditos tengan buenos caballos y estén encabalgados de ellos para cuando fuere necesario, es justa cosa, que en todas las tierras de nuestros Reynos y Señoríos, dispuestas para criar caballos para el exercicio de la caballería, los críen y los echen de buena casta a las yeguas... que ninguna tenga asno garañón para echar a yeguas y cada vez que se lo hallaren pierda el dicho asno y mas diez mil maravedís para la Cámara y el que le echare a yegua pierda mas otros diez mil maravedís para la dicha Cámara...»

Ley II – D. Felipe II en Madrid en octubre de 1562-

Nueva forma de echar los caballos a yeguas, con aumento de penas y extensión a otras partes del Tajo acá.

«Mandamos que lo contenido en la ley antes desta se guarde y cumpla inviolablemente, sin que en ello haya falta alguna, so las penas contenidas en la dicha ley y más de otros veinte mil maravedís y dos años de destierro por la primera vez que echaren o consistieran echar los dichos asnos a las dichas yeguas y potrancas y por la segunda vez sea la pena doblada; y por la tercera pierda la mitad de sus bienes, y sea desterrado perpetuamente del lugar donde viviere...»

«... por ante la Justicia y Escribano del Concejo dé en cada un año de todas las yeguas y potrancas, y caballos y potros que cada vecino de tal pueblo tuviere y por el dicho registro se tome cuenta cada un año, por el día de San Miguel, ó en otro tiempo qual al nuestro Corregidor pareciere...»

Ley III de Felipe II en 1556 – Prohibición de sacar yeguas del Andalucía para Castilla, sino en los casos que se exceptúan.

Ley IV de Carlos II en 1669 – Observancia de las tres anteriores leyes con aumento de penas, y prohibición de garañones en el Reyno de Toledo.

Ley V de Felipe V en 1733 – Observancia de las exenciones y privilegios concedidos por las leyes a los criadores de yeguas.

Ley VI de Fernando VI en 1750 – Reglas que deben observar los dueños de paradas y puestos para la generación de mulas y caballos.

Ley VII de Carlos III, en 1768 – Privilegio de los criadores de los Reynos y provincia de León, Castilla la Vieja y Mancha para compra de caballos de derecho de las Reales caballerizas.

Ley VIII de Carlos III de 1771 – Declaración de algunos puntos de la ley anterior.

Ley IX de Carlos IV en 1798 – Nuevas reglas que deben observar los criadores y dueños de paradas.

Ley X de Fernando VI en 1749 – Cuidado que deben tener los Intendentes Corregidores en la conservación y aumento de la cría de caballos.

Ley XI de Carlos IV en 1789 – Nueva ordenanza para el régimen y gobierno de la cría de caballos de raza, uso del garañón y demás relativo a este ramo.

Ley XIV – Junta de Caballería de 1803 – Varias reglas que han de observarse para la cría de caballos, y privilegios en favor de los criadores.

Libro VII^o. De los pueblos; y su gobierno civil, económico y político.

TÍTULO XXXVI – *De las ventas, posadas y mesones.*

Ley I – D. Fernando y Dña. Isabel en la vega de Granada, diciembre de 1491

Prohibición de ventas y mesones en lugares despoblados y términos Realengos sin Real licencia; y pago de alcabala de lo vendido en ellos.

«Porque de hacerse ventas y mesones en lugares despoblados se ha visto por experiencia, que se han seguido muchos inconvenientes contrarios al bien público, y es causa de que nuestras alcabalas sean muy defraudadas; mandamos que las dichas ventas y mesones no se fagan en los términos Realengos sin nuestra licencia y mandado; y si de fecho algunos están fechos, ó se ficieren sin nuestra licencia y mandado, se pague la alcabala de todo lo que allí se vendiere...»

Ley II – Exéncion de pagar alcabala concedida á los mesones y ventas que se expresan.

Ley III – Franqueza concedida á otras ventas de pagar alcabala de lo vendido en ellas.

Ley IV – Toledo 1480

Arreglo y tasa para la venta de paja y cebada en los mesones; y para el aposentamiento de personas en ellos.

«Porque en la paga de los mesones, y de las provisiones que en ellos se gastan, hay gran desorden; ordenamos y mandamos, que cada mesonero, que quisiere vender cebada en su mesón por granado ó por celemín, no pueda mas ganar del quinto de mas de lo que

Ley V – Creación de un Juez conservador de la Real cabaña de carreteros; y sus facultades.

«...que el dicho Ministro dé las providencias que tuviere por conveniente, para que se guarden á los carreteros y cabañiles sus privilegios, exénciones y preeminencias que les estan dadas: y finalmente se informe de lo que ocurra, á fin de que disponiendo y facilitando los medios más prontos, acudan los dueños de las carreterías, cabañiles y sus mayores con el carruage necesario para la conducción de los abastos y provisiones de mis Exércitos, sin dexar de atender al comercio de mi Corte, Reynos y Señoríos.»

Ley VI – Felipe V – Madrid, enero de 1730

Observancia de los privilegios y provisiones expedidas a favor de los carreteros de la Real Cabaña.

«...mandamos asimismo, que cuando hagan daño los carreteros con sus ganados en panes, viñas, huertas, olivares ó prados de heno que se hayan de segar, sea apreciado por dos personas nombradas por las partes y paguen lo que por ellas fuere apreciado, y no mas.»

En 1804, el Consejo de 23 de marzo, manda que las Justicias celen, no se cometan tropelías ni insultos con los carreteros.

Libro VII^o. De los pueblos; y su gobierno civil, económico y político.

TÍTULO XXIX – *De la cría de mulas y caballos; y privilegios de sus criadores*

Ley I – D. Enrique III en Toledo, año de 1462 y D. Fernando y Dña. Isabel en Valladolid en 1492 y en Granada en 1499.

Prohibición de tener garañones del Tajo allá hacia la parte de Andalucía y obligación de echar a las yeguas caballos de buena casta.

«Porque a nuestro servicio y pro común de nuestros Reynos cumple, que nuestros súbditos tengan buenos caballos y estén encabalgados de ellos para cuando fuere necesario, es justa cosa, que en todas las tierras de nuestros Reynos y Señoríos, dispuestas para criar caballos para el exercicio de la caballería, los críen y los echen de buena casta a las yeguas... que ninguna tenga asno garañón para echar a yeguas y cada vez que se lo hallaren pierda el dicho asno y mas diez mil maravedís para la Cámara y el que le echare a yegua pierda mas otros diez mil maravedís para la dicha Cámara...»

Ley II – D. Felipe II en Madrid en octubre de 1562-

Nueva forma de echar los caballos a yeguas, con aumento de penas y extensión a otras partes del Tajo acá.

«Mandamos que lo contenido en la ley antes desta se guarde y cumpla inviolablemente, sin que en ello haya falta alguna, so las penas contenidas en la dicha ley y más de otros veinte mil maravedís y dos años de destierro por la primera vez que echaren o consistieran echar los dichos asnos a las dichas yeguas y potrancas y por la segunda vez sea la pena doblada; y por la tercera pierda la mitad de sus bienes, y sea desterrado perpetuamente del lugar donde viviere...»

«... por ante la Justicia y Escribano del Concejo dél en cada un año de todas las yeguas y potrancas, y caballos y potros que cada vecino de tal pueblo tuviere y por el dicho registro se tome cuenta cada un año, por el día de San Miguel, ó en otro tiempo qual al nuestro Corregidor pareciere...»

Ley III de Felipe II en 1556 – Prohibición de sacar yeguas del Andalucía para Castilla, sino en los casos que se exceptúan.

Ley IV de Carlos II en 1669 – Observancia de las tres anteriores leyes con aumento de penas, y prohibición de garañones en el Reyno de Toledo.

Ley V de Felipe V en 1733 – Observancia de las exenciones y privilegios concedidos por las leyes a los criadores de yeguas.

Ley VI de Fernando VI en 1750 – Reglas que deben observar los dueños de paradas y puestos para la generación de mulas y caballos.

Ley VII de Carlos III, en 1768 – Privilegio de los criadores de los Reynos y provincia de León, Castilla la Vieja y Mancha para compra de caballos de derecho de las Reales caballerizas.

Ley VIII de Carlos III de 1771 – Declaración de algunos puntos de la ley anterior.

Ley IX de Carlos IV en 1798 – Nuevas reglas que deben observar los criadores y dueños de paradas.

Ley X de Fernando VI en 1749 – Cuidado que deben tener los Intendentes Corregidores en la conservación y aumento de la cría de caballos.

Ley XI de Carlos IV en 1789 – Nueva ordenanza para el régimen y gobierno de la cría de caballos de raza, uso del garañón y demás relativo a este ramo.

Ley XIV – Junta de Caballería de 1803 – Varias reglas que han de observarse para la cría de caballos, y privilegios en favor de los criadores.

Libro VII^o. De los pueblos; y su gobierno civil, económico y político.

TÍTULO XXXVI – *De las ventas, posadas y mesones.*

Ley I – D. Fernando y Dña. Isabel en la vega de Granada, diciembre de 1491

Prohibición de ventas y mesones en lugares despoblados y términos Realengos sin Real licencia; y pago de alcabala de lo vendido en ellos.

«Porque de hacerse ventas y mesones en lugares despoblados se ha visto por experiencia, que se han seguido muchos inconvenientes contrarios al bien público, y es causa de que nuestras alcabalas sean muy defraudadas; mandamos que las dichas ventas y mesones no se fagan en los términos Realengos sin nuestra licencia y mandado; y si de fecho algunos están fechos, ó se ficieren sin nuestra licencia y mandado, se pague la alcabala de todo lo que allí se vendiere...»

Ley II – Exéncion de pagar alcabala concedida á los mesones y ventas que se expresan.

Ley III – Franqueza concedida á otras ventas de pagar alcabala de lo vendido en ellas.

Ley IV – Toledo 1480

Arreglo y tasa para la venta de paja y cebada en los mesones; y para el aposentamiento de personas en ellos.

«Porque en la paga de los mesones, y de las provisiones que en ellos se gastan, hay gran desorden; ordenamos y mandamos, que cada mesonero, que quisiere vender cebada en su mesón por granado ó por celemín, no pueda mas ganar del quinto de mas de lo que

valiere por hanega en la plaza ó mercado de la ciudad, villa ó lugar donde tuviere el mesón; y que los Alcaldes y Regidores y Oficiales de la tal ciudad, villa ó lugar den medida á cada mesonero de la paja que hubiere de vender, y le tasen el precio que ha de llevar por aquella medida de seis en seis meses...»

Ley V – 1496 – Provisión a los caminantes de los mantenimientos necesarios por su dinero y precio justo.

«Mandamos, que en cada lugar donde llegaren ó por donde pasaren los viandantes naturales y extranjeros de estos nuestros Reynos, les den y les sea dado por sus dineros de comer y de beber para ellos y para sus bestias pan y vino y cebada, y las otras cosas que menester hubieren, que en tal lugar haya para se poder vender...»

Ley VI – Sevilla, 9 de junio de 1500. Visita de mesones y ventas por los Corregidores para su reparo, provisión y tasa.

Ley VIII – D. Carlos I y Dña. Juana, en Alcalá de Henares, a 3 de marzo de 1543.

Los Alcaldes mayores de los Adelantamientos no pongan nuevos aranceles en los mesones y ventas en que los tengan puestos las Justicias ordinarias.

Ley VIII – D. Felipe II en Toledo 1560. Libertad de vender los mesoneros todos los comestibles á los caminantes en los precios moderados por las Justicias.

Ley IX – El Consejo en Madrid, 23 de febrero de 1680; y D. Carlos IV por resol. á cons. de 28 de diciembre de 1804.

Obligación de las Justicias á moderar á lo justo el precio de la cebada en los mesones y ventas, y poner aranceles en sus puertas y partes públicas.

Ley X – D. Fernando VI, 13 de octubre de 1749. Cuidado de los Corregidores en la provision de las posadas y mesones, buen trato, hospedage y asistencia á los pasajeros.

Ley XI – D. Carlos IV, 8 de junio de 1794. Construcción de posadas; franqueza de privilegios á sus dueños: sus visitas para el arreglo de ellas; y arancel de comestibles.

Ley XII – Carlos IV, 4 de agosto de 1796. Permiso á los posaderos para comprar todo género de comestibles.

Ley XIII – Carlos IV, Aranjuez, 29 de abril de 1799. Inteligencia de la exención de derechos de comestibles en las posadas.

BODEGAS TRADICIONALES

valiere por hanega en la plaza ó mercado de la ciudad, villa ó lugar donde tuviere el mesón; y que los Alcaldes y Regidores y Oficiales de la tal ciudad, villa ó lugar den medida á cada mesonero de la paja que hubiere de vender, y le tasen el precio que ha de llevar por aquella medida de seis en seis meses...»

Ley V – 1496 – Provisión a los caminantes de los mantenimientos necesarios por su dinero y precio justo.

«Mandamos, que en cada lugar donde llegaren ó por donde pasaren los viandantes naturales y extrangeros de estos nuestros Reynos, les den y les sea dado por sus dineros de comer y de beber para ellos y para sus bestias pan y vino y cebada, y las otras cosas que menester hubieren, que en tal lugar haya para se poder vender...»

Ley VI – Sevilla, 9 de junio de 1500. Visita de mesones y ventas por los Corregidores para su reparo, provisión y tasa.

Ley VIII – D. Carlos I y Dña. Juana, en Alcalá de Henares, a 3 de marzo de 1543.

Los Alcaldes mayores de los Adelantamientos no pongan nuevos aranceles en los mesones y ventas en que los tengan puestos las Justicias ordinarias.

Ley VIII – D. Felipe II en Toledo 1560. Libertad de vender los mesoneros todos los comestibles á los caminantes en los precios moderados por las Justicias.

Ley IX – El Consejo en Madrid, 23 de febrero de 1680; y D. Carlos IV por resol. á cons. de 28 de diciembre de 1804.

Obligación de las Justicias á moderar á lo justo el precio de la cebada en los mesones y ventas, y poner aranceles en sus puertas y partes públicas.

Ley X – D. Fernando VI, 13 de octubre de 1749. Cuidado de los Corregidores en la provision de las posadas y mesones, buen trato, hospedage y asistencia á los pasajeros.

Ley XI – D. Carlos IV, 8 de junio de 1794. Construcción de posadas; franqueza de privilegios á sus dueños: sus visitas para el arreglo de ellas; y arancel de comestibles.

Ley XII – Carlos IV, 4 de agosto de 1796. Permiso á los posaderos para comprar todo género de comestibles.

Ley XIII – Carlos IV, Aranjuez, 29 de abril de 1799. Inteligencia de la exención de derechos de comestibles en las posadas.

BODEGAS TRADICIONALES

HISTORIA

Todo el subsuelo de Toro está agujereado y horadado y es un inmenso refugio donde a veces, la fragancia de las botas se confunde con atisbos de moho o se impregna en las telas de araña.

Las bodegas forman parte de la idiosincrasia y la historia del pueblo toresano. Algunas son casi, auténticas «catedrales subterráneas»; otras más modestas, no dejan por ello de ser menos bellas.

En otros tiempos, fueron pequeñas industrias escondidas en el subsuelo de Toro, que dejaban escapar por sus zarcas el olor de la tierra y el viejo aroma del vino que impregnaba hasta el último rincón de la ciudad.

Sus oscuros portillos, sus desmesuradas bóvedas y muros de rojiza roca, las altas y panzudas cubas, contribuyen a crear un tenebroso ambiente de catacumbas báquicas.

En muchos casos, son verdaderas obras de arquitectura, perfectamente estudiadas. Sin embargo, se construyeron sin seguir un criterio y sin que fueran solicitados los permisos correspondientes; cada cual construía su bodega sin preguntar a nadie y sin tener un conocimiento previo de las condiciones del suelo.

Algunas bodegas ya existían en la Edad Media.

Se construían poco a poco, a medida que se incrementaban las cosechas. Era un trabajo pesado, de generación en generación de agricultores, que se realizaba en invierno, época de menos trabajo en el campo, a la luz de las lámparas de aceite.

Algunas ocupan y sobrepasan la superficie de la casa bajo la que están construidas, llegando a extenderse al nivel de la calle o la plaza de la ciudad.

A veces se comunicaban entre sí por galerías que se entrecruzaban, formando un verdadero laberinto bajo la población. Podían surgir conflictos vecinales, como consecuencia de la invasión de la propiedad.

Se provocaban derrumbes causando inquietud en las calles amenazadas, por lo que se han ido abandonando poco a poco dichas instalaciones.

Las filtraciones de agua, tanto natural como las provocadas por las deficientes traídas de agua y alcantarillado, han hecho que se abandonasen muchas bodegas, otras se hayan «entoñado» con hormigón y las menos, todavía estén visibles.

Este conjunto de bodegas forman parte de la ciudad de Dña. Elvira y también de la leyenda...

De la época de los romanos procede el lagar, depósito utilizado en principio para la obtención del aceite, así como la prensa de viga.

Se dice que las bodegas datan del tiempo de los árabes. Si bien es cierto, su religión les prohíbe consumir alcohol, vino, aunque éste lo utilizaban para destilarlo y obtener a partir de ahí, perfumes, esencias, colonias, en lo que fueron verdaderos maestros de la alquimia. De esta actividad surgieron las alquitaras, siendo fruto de esa época estos aparatos.

El comercio del vino no estaba tampoco reñido con sus preceptos y lo practicaron con asiduidad.

En la Edad Media, el vino era indispensable para el culto religioso y también en la vida cotidiana.

No es aventurado indicar que el inicio de la construcción de las bodegas con la estructura actual, se remonta a principios del siglo XI, una vez consolidada la reconquista en esta ciudad. En este siglo la industria del vino de Toro comenzaba a ser floreciente.

En la segunda mitad del siglo XIII, don Suero Pérez, obispo de Zamora, se instaló en su sede episcopal, desde 1255 a 1286. Construyó molinos aceiteros y «cuevas» que equipaba con cubas, principalmente en los alrededores de Zamora y en las cercanías de Toro.

En esta ciudad, el prelado reside en un palacio situado en las proximidades de la Cuesta del Matadero, hoy desaparecido. De éste se dice «unam apotecam sumptuosam et magnam que possunt capere xv cupas bel plures» (una bodega suntuosa y grande que podía acoger 15 cubas o más). Esta bodega estaba dotada también de servicios.

En el testamento de M^a de Molina en 1288, figuraba para pago de mandas «el cillero con todas las aceñas é con heredamientos é con viñas». En varios documentos notariales de esos años, se hace constar que «hay casas con bodega y lagar».

Hay datos de una bodega en la calle Carlos la Torre, donde apareció señalada en un trozo de pizarra una nota que indicaba que en 1470 se había reconstruido el pilo de la misma.

En la casa de la Nunciatura, del siglo XVI, las pareces están elaboradas con relleno de la tierra de la bodega.

Desde el siglo X, las numerosas bodegas de la ciudad cavadas en la roca, de origen romano, han constituido un elemento inseparable relacionado con el vino y la riqueza que éste ha generado a la ciudad de Toro durante siglos.

La mayoría de las bodegas, tal cual las conocemos, se construyeron a partir del siglo XVI.

Por el año 1700, se documentaban las bodegas de Toro con su actual estructura: lagar, viga y cubas, alcanzando entonces el máximo apogeo de construcciones.

La fortaleza primitiva de Toro coincidiría con la ubicación del alcázar que ha llegado hasta estas fechas. La población se extendió hacia el oeste vertebrada por un vial central coincidente con la calle Comedias y la cuesta de las Berceras, cuyos trazados entonces soldados, fueron disociados en el siglo XII, al interponerse el volumen de la iglesia Mayor, llamada después Colegiata.

Las fortificaciones se harían con tierra apisonada y ni de ellas ni de las cavas complementarias, se han identificado restos.

Murallas de tierra, que ya en los años de 1602, eran inútiles y que estaban protegidas por el foso de las albercas (Santa Marina, Arco, Corredera, San Antón, Capuchinos). Estas charcas se llamaban «berbacanas».

Todo esto nos sitúa a las bodegas más antiguas de Toro dentro del recinto constituido por la primera fortaleza del siglo XI.

Dentro del recinto de piedra, aglomerado y mortero, que discurría por la calle Nueva, Sol, Puerta del Mercado, Arco Postigo, La Reina, Trascastillo, Cañuelo, Tablarredonda, Puerto de la Magdalena, se encontrarían las bodegas construidas a partir del siglo XIII, hasta el XVII.

A medida que se expandía la población, llegamos a situarnos con un último recinto de tierra, que discurría por la Avda. de Antona García, Puerta de Sta. Catalina, Avda. Luís Rodríguez de Miguel, Carlos Pinilla, Capuchinos y Ronda de S. Antón, dentro del que estarían ubicadas las bodegas más próximas en tiempo.

Hasta principios del siglo XX, se fueron construyendo bodegas en Toro, menos de nueva construcción, pero sí ampliando las existentes. Algunos agricultores de Toro, todavía recuerdan que sus padres «hicieron bodega» por esos años.

Las bodegas más antiguas y grandes, según comenta Luis Mateos, están en la plaza de Santa Marina, «Las Pazongas», la de la «Inquisición» (perteneciente al cardenal Pardo Tavera), la de las «Paticas» y las de «Anacleto».

Hoy en día, estas antiquísimas bodegas, están siendo abandonadas. Actualmente muchas de las bodegas subterráneas enclavadas en el subsuelo de la localidad, han sido cegadas, otras se han hundido y el resto se mantienen como verdaderas joyas históricas. Pero en las menos, aún hoy en día se elabora vino, y en las que esto ocurre, la cantidad obtenida es la del consumo para el año.

Bodegas que son un legado de los antepasados donde, más que cumplir la misión de elaborar toda la uva de la explotación para su venta posterior, hoy se relegan a la elaboración parcial del vino para el gasto particular. Más recientemente convertidas en centros de reunión de amigos, donde tienen cabida las modernas adaptaciones, habiendo perdido el tipismo de los sabores ancestrales, muchas de ellas. Las que se conservan, son como pequeños museos que rinden culto al tiempo, auténticas reliquias subterráneas.

A principios y mediados del siglo XX, dejaron de construirse, porque se comenzaron a llevar las uvas a las bodegas industriales.

En el recuerdo quedan todos los que en ella perdieron su vida al aspirar el gas que emanaba del vino fermentado; todos los que no utilizaron o no hicieron caso de que al candil se le había apagado la llama.

Antiguamente, estas frescas bodegas subterráneas, protegían al vino del calor excesivo del verano, la luz y otros elementos perjudiciales.

Don Suero, en su espléndida «Apología», es muy explícito a la hora de presentar las bodegas y lagares como grandes y costosas construcciones. Como en Toro, donde se llevaron a cabo varias construcciones en el último tercio del siglo XIII.

De la jerga utilizada en las bodegas subterráneas, se ha olvidado el significado de la palabra «sía», vocablo que acaso designara los departamentos excavados a un lado y otro de la galería central para colocar más cubas.

Así se decía «...de la cuba que está en la sía de la esgranadera...», «...estuvieron haciendo la sía, el día 4 la concluyeron...», «...vendí la cuba primera de a catorce con la de a diez de la sía...»

De acuerdo con el Registro de Aforo General de vino tinto y el pago y consumo de aguardiente de 1734 del Archivo Municipal, entresacamos.

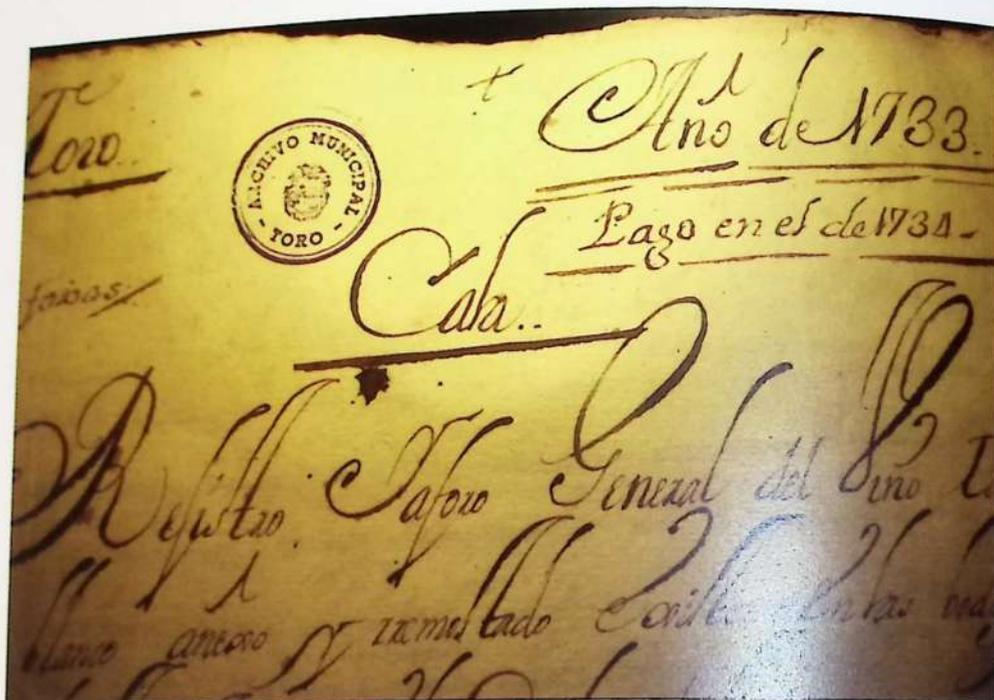


Foto 1. Registro Aforo General 1733. Archivo Municipal.

Para las Rentas Reales, había registradas en Toro:

Año	1733	241	bodegas
«	1747	291	«
«	1753	169	«
«	1755	170	«

En 1956, había en Toro, 15 elaboradores de vino como industria, 2 fábricas de alcoholes vínicos y 4 fábricas de aguardientes y licores.

En 1950, se realizó el censo de bodegas existentes en Toro que se conoce, donde se determinó que en la ciudad existían 636 bodegas, de las que pueden contabilizarse más de 400 zarceras o respiradores a la vía pública.

Las bodegas, pudieron también servir de refugio en tiempos de conflictos.

Según nos relataba Elías Marcos, se efectuó este censo, después de la «guerra mundial»; las visitaron arquitectos del Ejército, determinando que 45 podían adaptarse como refugio atómico.

El tipo de suelo, la importancia del viñedo, la tradición de siglos ha permitido en Toro, disponer, según censos elaborados recientemente, más de 300 bodegas, excavadas debajo de las casas.

En el año 2.002, se realizó un censo, por el ayuntamiento de Toro, sobre 180 bodegas de la ciudad, para conocer su estado de conservación. Los resultados fueron, en estado bueno de conservación 117, en estado regular 33, y el resto, 30, en estado ruinoso.

LA BODEGA TRADICIONAL

TERRENO

Las bodegas de Toro, están excavadas en la roca viva de dura peña que forma el subsuelo de la ciudad; roca rojiza integrada por grava y canto rodado conglomerado por una arcilla tan pobre en caliza como rica en limonita; se denominan estas rocas, detríticas, hidatógenas, clásticas.

Esta peña es dura cuando está seca, pero muy endeble al contacto con la humedad que la disgrega. La limonita, hidróxido férrico, de variable hidratación, al incorporar moléculas de agua, descompone la roca, transformándola en tierra suelta, incoherente.

Las paredes de la bodega, si se humedecen, se hinchan y se derrumban. Hay piedra que se llama «jabonera», por adaptar esta forma cuando se va disgregando.

El terreno donde se ubican las bodegas, tiene unos 3-4 metros de peña «jabonera» que se abre con la humedad. Más abajo, están las capas de grava y aglomerado.

En Toro, no hay pozos con agua de manantial; sólo valían para recoger el agua de las lluvias. El tipo de roca y subsuelo, no permiten las aguas naturales. Su difícil acceso al río, propició la construcción de pozos para recogida de aguas de lluvia, con la que paliar parte de sus necesidades.

Singular es la bodega de Dídimio López, situada en la parte más alta de la ciudad, donde se aprecian bien las características descritas.

La mayoría están excavadas y asentadas en la dura peña y cuando la actividad vinícola de la casa a la



Foto 1. Pared peña jabonera.

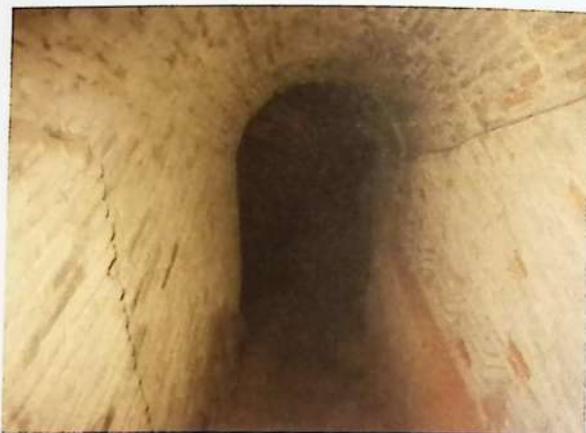


Foto 7. Acceso bodega.

Las tierras de las bodegas se tiraban también en el campo, en las fincas particulares de cada uno, para rellenar bajos y allanar las mismas. Muestras de ello, son los rellenos y depósitos del regato Guindón.

El vacío correspondiente al paseo del Espolón o «tiradero», se explica, teniendo en cuenta que este suelo ha resultado de rellenar una profunda cárcava natural abierta hacia las barranqueras, próximas al Hotel Juan II, y en su entorno. Muchos escombros de las bodegas fueron a parar allí.

La carencia de luz, unida a la

construcción indicada, las hace frescas, pero de muy difícil limpieza.

Para alumbrarse dentro de la bodega, se utilizaron en su día teas encendidas y antorchas, que son de utilización más antigua que los candiles. Estos eran de aceite o carburo, hasta que a principios del siglo XX, la luz eléctrica pudo instalarse. Ello dio lugar, junto con los haces y fuegos encendidos para eliminar el vaho dentro de las bodegas, al ennegrecimiento interior de las mismas.

La temperatura más alta de las bodegas se alcanza en el mes de octubre 14° y la más baja en febrero 12°. Suele haber una variación de 2° entre 11° y 13° en la mayoría de las observadas; hay bodegas que tienen más temperatura en invierno que en verano.

Para elevar algo la temperatura, se encendía leña y se mantenía el tiempo necesario encendida.

Se nota mucho la presión atmosférica; con temporal de baja presión, se va el vino, con altas presiones hay que «atestar».

Estas bodegas reúnen condiciones especiales para la elaboración del vino tinto y cada viticultor, tiene su bodega.

Las más completas gozan de diferentes pisos: el lagar, el bodegón y la bodega. Consisten de varias naves a distintas alturas unidas por angostos corredores.

Hasta 1950 las cosechas de vino se almacenaban y conservaban en ellas. Hoy están abandonadas en gran parte y sin destino.

ACCESOS

Variadas son las formas de acceso a una bodega típica de Toro: Por trampillas en el suelo del hall o vestíbulo de la casa, en el pasillo, en el salón, desde la despensa, desde el corral, desde el patio interior, por una puerta situada debajo de una escalera en el interior de la vivienda, por la cocina, el dormitorio o por una puerta en el semisótano de la planta baja del edificio.

Otras entradas pueden hacerse por la puerta del cuarto de calderas, por el portal del edificio, desde el garaje, y desde el interior de la tienda o local comercial. De hecho, hay muchas que tienen clausurada o tapada su entrada.

ESCALERAS

A las bodegas se accede por las escaleras excavadas en la roca, cuyos peldaños pueden estar hechos de ladrillo macizo, de piedra natural, de lajas de piedra de la zona, sillares de piedra, ladrillo perforado, ladrillo de fábrica. Hay muchas también con los escalones propios de la excavación en la roca.

Varía de unas bodegas a otras, pero el ancho oscila entre los 70 centímetros y 1,20 metros. La altura del escalón entre 20-25 cmts. Las bodegas más profundas tienen 74 pasos, lo cual quiere decir que están a más de 15 m. de profundidad, la altura de seis pisos actuales.

La mayoría siguen una línea sinuosa o quebradiza por tramos.

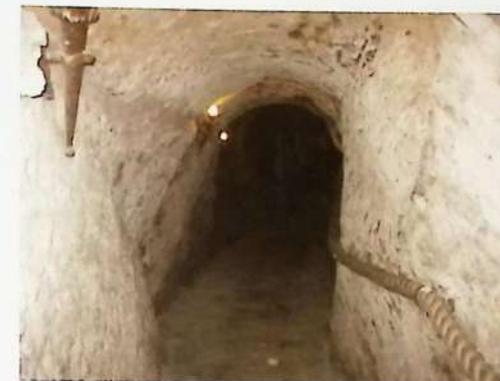


Foto 8. Acceso bodega.

PAREDES Y MUROS

Pueden ser de roca viva sin revocar aunque las hay revocadas. De ladrillo macizo colocado a soga; de ladrillo perforado, ladrillos vistos, sillares de piedra o piedra de sillar.

En las bodegas más antiguas se ha utilizado el ladrillo macizo manipulado, trabajado con maestría por los mozárabes, maestros de este tipo de elemento, tanto en paredes como en las bóvedas.

También pueden ser de fábrica de ladrillo macizo tomado con mortero de cal.

Los revestimientos en paredes y bóvedas son a base de mortero o enfoscados de cal, a veces pintados o encalados. También de mortero bastado o hidrófugos en su caso.



Foto 9. Bóveda y pared.

BÓVEDAS

Las bóvedas tienen forma de arco de medio punto y su construcción puede ser a base de muros y arcos de fábrica de ladrillo macizo.

Los arranques en algunos de los muros, son de ladrillo macizo o sillares de piedra y el resto de la estructura, la propia excavación.

Bóvedas de sillares de piedra, también pueden observarse en el tímpano de la bóveda.

Bóvedas y arcos también pueden ser de rasillones cerámicos y el resto con una base de fábrica de ladrillo recibido con mortero de cal.



Foto 10. Solera piso.

revestido de cal hidráulica, o embaldosado, al cual van a parar unos canales en el sentido de la pendiente, que permite recoger el vino, en el caso de derramarse.

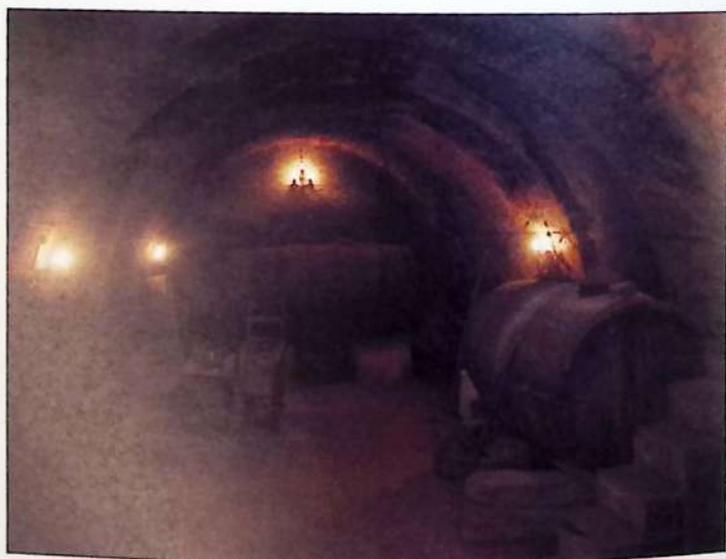


Foto 11. Bodega siglo XVI.

Estas naves están arqueadas en general, con recios cinchos de ladrillo o sillares.

SOLERA

Normalmente estaba constituida con baldosas de barro cocido colocadas con junta, aunque también podía ser con baldosas de cerámica de barro antigua.

El solado o revestimiento puede ser también a base de cantos rodados, formado por gujarros hincados en el terreno que previamente se ha mojado y se compacta luego.

En otras bodegas más simplemente es el propio piso de la excavación.

Las bodegas de construcción abovedada, tienen un fondo embaldosado, formando una ligera pendiente hacia el centro o uno de los extremos, en donde existe un pequeño pozo hecho de obra, bien

ELEMENTOS DE LAS BODEGAS

La bodega típica, dispone de varios espacios y elementos que desempeñan funciones diversas entre las que destacamos:

ZARCERAS

Al estar tan profundas las bodegas de Toro, algunas a más de 12 m. de profundidad, cuentan todas con aberturas al exterior, para respiración de las mismas. Estas salidas al exterior se denominan «zarceras».

La ventilación se realiza por pequeños tragaluces de sección circular o cuadrada. En su mayor parte dan a la calle, al pasillo de la vivienda, al vestíbulo, al distribuidor de la bodega, a la zona cubierta del patio interior y al corral o al patio de la vivienda.

Estas aberturas tienen rejas para evitar accidentes, no pudiendo superar la fachada de la casa debajo de la calle. Pueden incluso estar construidas, dentro de la casa.

Se comunican con el exterior, mediante un angosto conducto, que, arrancando de la bóveda de la bodega, termina en el muro de la casa, a la altura del suelo de la calle. Este típico conducto sirve como exigua ventilación y también para introducir en las bodegas las uvas traídas en cestos desde la viña.

Las zarceras pueden estar construidas también en las caras laterales de la bodega. Por ellas se arrojaban, manojos de sarmientos encendidos con objeto de estimular la corriente de aire para desalojar el «vaho», anhídrido carbónico, procedente de



Foto 1. Zarcera.



Foto 2. Zarcera.



Foto 3. Zarcera.

Llamada también «esgranadera» o «zaranda». Se situaba, bien en el portal de la vivienda, en la misma calle, o en la bodega y se utilizaba para el desgranado de las uvas. Consistía en un bastidor rectangular de madera, con unas medidas de 1 x 2 x 0.50 m., aunque variables. Este bastidor se completaba con un entramado de tipo malla, bien de alambres, cañas o listones de madera o de cuerdas entrecruzadas, de cáñamo, tiras de esparto trenzado, rafia, etc. con separación entre cada «cordada», de unos 5 cmts. Los

la fermentación tumultuosa del mosto. Actualmente es fácil encontrarlas paseando por las calles de Toro.

Normalmente en cada bodega había dos zarceras. Una por donde se introducía la viga de lagar, con dirección inclinada, y otra vertical para la ventilación propiamente dicha.

Las zarceras tienen este nombre porque inicialmente a lo largo de este estrecho conducto, tenían clavos y argollas en donde se colocaban y enredaban ramilletes de zarzas, de tal forma que al vaciar los cestos llenos de racimos desde el exterior, las uvas se desgranaban y caían al interior. Así se disponían para ser pisadas, mientras que los raspones y escobajos quedaban prendidos en las púas de las zarzas.

En muchas bodegas, existe el llamado «cañón de polea», abertura que comunica el lagar con la calle, situado en el portal de la casa. Se utilizaba para bajar mediante una polea, las uvas en cestos o en calderos hasta la «lagareta», pequeño depósito próximo al lagar.

Desde arriba, desde la calle, también se podía bajar la uva en cestos por las escaleras, y se metía directamente en las cubas.

Por el interior de la casa y por el «cañón de polea», podían subirse cestos, jarras, uvas, esterqueros y medidas pequeñas de vino, cuando era poca cantidad.

DESGRANADERA

extremos iban anudados por el exterior del bastidor.

Esta cordada estaba más o menos rígida y sobre dicha «red» se depositaban las uvas que a mano se restregaban entre dicho entramado; el grano pasaba y caía, reteniendo el raspón y hojas que quedaban en la superficie. Posteriormente se retiraban.

Fueron de uso muy común. Antes de 1900, ya se utilizaban.

La malla de la desgranadera o esgranadera, podía ser también de tela metálica abierta de alvéolos grandes; se echaban las uvas y con un palo o tabla, se raspaba y se quitaba el raspón, escobo o escobajo. En estas desgranaderas, podía también pisarse la uva. Se vaciaba medio carro de uvas y hasta uno entero, pisando las uvas a continuación.

Los raspones se empleaban para elaborar orujo en los alambiques o se llevaban a la fábrica de orujos y alcohol. El mosto iba a la bodega.

Los cencerrones o escobajos, no pasaban y los restos se tiraban a la calle. Los cogían los pobres para hacer vino malo en la «chichorra», recipiente de barro o cerámica de 2-3 cántaros.

LAGAR

El lagar es una cámara rectangular, con murete en la embocadura y suelo y con paredes enlosadas. Por lo común, está situado sobre la bodega, en la primera planta.

Puede considerarse como un depósito excavado en la roca, blanqueado con cal y en la actualidad, generalmente encementado. Es donde se deposita la uva que va a ser pisada o prensada. Puede ser de fábrica también.

Todas las bodegas lo tienen.



Foto 4. Zarcera.



Foto 5. Zarcera interior.



Foto 6. Zarcera interior.

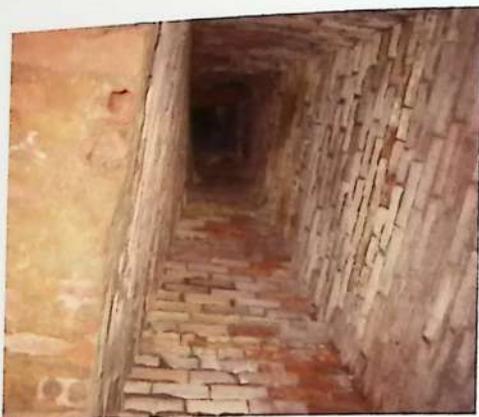


Foto 7. Zarcera interior.

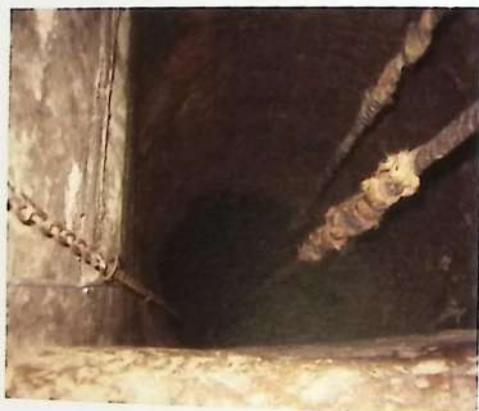


Foto 8. Cañón de polea.



Foto 9. Cañón de polea.

La palabra «lagar» es de origen romano; se utilizaba ya en la alta Edad Media. El lagar que se utiliza en la elaboración individual del vino, se ha conservado hasta mediados del siglo XX, así como el método tradicional de vinificación.

En documentos de la época, se refleja: «nada más entrar, a un lado se encuentra el pilo; frente al acceso sale un paso que da al segundo habitáculo».

El primer tramo se corresponde con el lagar; el segundo tramo de acceso, la bodega.

El lagar se compone de: «cuerpo del lagar» propiamente dicho, que se halla embaldosado y cuya capacidad es proporcional a la importancia de la cosecha.

En el lagar se encuentra el depósito principal, y la prensa o viga.

Se puede disponer de otros dos o tres espacios, como depósitos auxiliares, llamados «lagaretas». Son parecidos en su forma y están unidos inmediatamente al primero de los descritos y tienen por objeto, contener la uva mientras se verifica la pisa sucesiva, que ha entrado en el cuerpo del lagar.

El piso del lagar, tenía en una esquina, un orificio por donde marchaba el mosto.

Otro espacio, colocado a bastante profundidad, con el objeto de depositar en él el mosto que se desprende del cuerpo del lagar, recibe el nombre de «pila» o «pilo».

PILO

Se llama también «pila».

Desde el lagar, el mosto cae hasta otro depósito, denominado «pilo» a través de una conducción que puede estar labrada en la misma pared de la bajada a la bodega, recubierta de mortero, cubierta con teja o al descubierto.

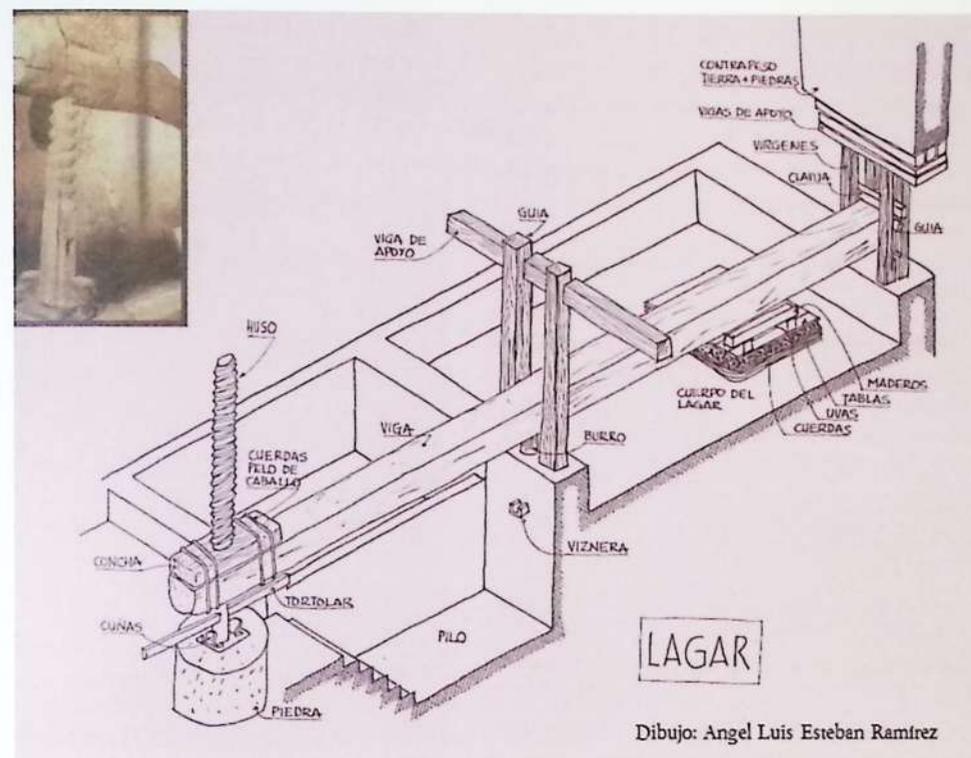


Foto 10. Lagar.

Esta conducción recibe el nombre de «vinera», dándose este nombre en general, a cualquiera de las canalejas de la bodega.

En el «pilo», hay un orificio llamado «pociyo», que sirve para recoger el último mosto. Desde este se echa a las barricas el mosto para fermentar.

El pilo, situado abajo en la bodega, puede llegar a contener hasta 5.000 litros de mosto. Situado más abajo que el lagar, su misión es recoger el mosto que fluye desde el lagar, gracias a un aliviadero practicado en el borde del receptáculo principal.

Hemos constatado en una bodega, un sistema de reparto del mosto, sin necesidad de pasar al «pilo». Consiste en recoger el mosto que desciende por la «vinera» y conducirlo por una canaleta de madera situada por encima de las cubas de fermentación. A la altura de la «boca» de cada cuba, coincide un agujero que se abre y cie-



Foto 11. Pilo.



Foto 12. Pocillo del pilo.

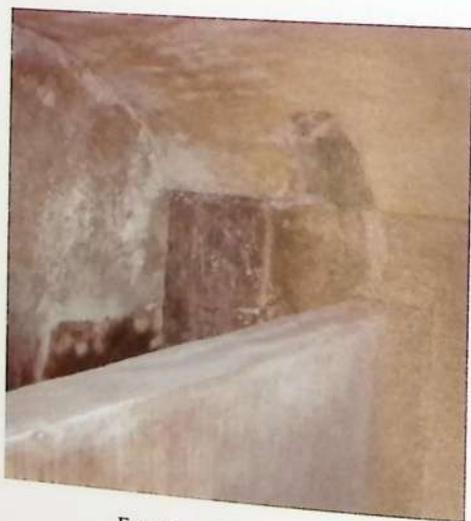


Foto 13. Del lagar al pilo.

ra con un tapón, permitiendo la caída del mosto directamente en la cuba, sin necesidad de trasiegos del pilo.

La bodega, capaz de encerrar 6.000 cántaros de vino, era una magnífica pieza en forma de ángulo recto abovedado por arcos de ladrillo. Estaba pavimentada con baldosas grandes amasadas con cal hidráulica y el piso estaba configurado de manera que se condujese el mosto automáticamente hacia el «pilo», depósito donde va a parar el líquido que se derrama.

PRENSA DE VIGA.-VIGA DE LAGAR

La prensa es uno de los elementos fundamentales del material de vinificación instalado en el lagar.

La prensa ya fue utilizada en la época y tiempo de los romanos. Se denomina prensa romana y está representada también en diversos documentos de la Edad Media.

Tanto los musulmanes como los judíos tenían ya el «huso», como instrumento de trabajo, utilizándose para la extracción del aceite necesario para los actos litúrgicos.

En 1334, está documentado en Toro la venta de unas casas en la calle Juan García, «con la viga del lagar, peso, «fuso» y otros útiles del mismo.» (A. H. II, p. 156).

Hay datos y recuerdos fehacientes de que las prensas de viga, empezaron a utilizarse a principios del siglo XVIII, en concreto en 1730, tal y como las conocemos.

La mitad de las bodegas tenían vigas, generalmente las que elaboraban más vino. El resto no tenía viga y llevaba las heces en calderos a otra bodega próxima, del vecino o amigo, que la tuviera, para su prensado.

Todos los que vendían vino, tenían prensa de viga.

La viga es el elemento clave de la bodega. La extensión de la viga es variable y por tanto, la potencia de la prensa. En Toro alcanzaban los 12-15 metros de longitud.

Las vigas de las prensas proceden de árboles cortados en suelo del municipio, que crecen a lo largo de los ríos, generalmente olmos o álamos. Dicen que las de álamo resisten y aguantan la tensión mejor y pesan menos que las de olmo o negrillo.

Sucede lo mismo con el peso, las de álamo generalmente superan la tonelada y las de olmo, con frecuencia dos y a veces hasta tres toneladas.

Las mejores vigas venían del regato de las Culebras en Villachica; eran de negrillo, madera muy dura. Se conocen así al menos desde 1700.



Foto 14. Vinera.



Foto 15. Vinera.



Foto 16. Bodega y viga.



Foto 17. Maqueta viga.

Las vigas se metían desde la calle al lagar por una rampa abierta inclinada hasta la bodega; luego se tapaba con tierra «echadiza». En otros casos se metieron por las zarcas desde la calle. En la casa de la Nunciatura se metió la viga desde el patio o corral de la casa.

Cuentan también, que las vigas las metían por la escalera. Antes en Toro había mucho nogal y castaño, utilizándose este tipo de madera también para las vigas. La colocación dentro de la bodega, exigía un gran trabajo y una ayuda colectiva.

En el lagar, se cruzan recias vigas de negrillo, olmo o álamo de hasta 50 pies de longitud (hasta 15 m.) y 18 pulgadas de grosor, actuando como palancas de estas arcaicas prensas romanas que impulsan piedras de hasta 2 tm. de peso articuladas a la viga por un husillo de madera.

A lo largo del lagar y en el mismo local, existen prensas de viga, cuyas dimensiones en longitud y grueso, corresponden al mayor tamaño que se puede obtener de los chopos con que se forman.

La prensa consta básicamente de una enorme viga, un husillo y sujeto a la parte baja de éste un bloque de piedra llamado peso o quintal.

Uno de los extremos de la viga se fija a un muro reforzado en la parte superior para poder contrarrestar la fuerza que produce el peso. El otro extremo está atravesado por un husillo que los operarios giran lentamente. La viga encajada en el paso de rosca del husillo baja poco a poco y aplasta el montón de uvas, llamado «pié» por medio de un castillo de tableros. El pié se mantiene sobre los lados con mimbre.

El huso de la viga era de encina o roble. Esta pieza, puede estar rematada en vez de con una piedra, con dos cajones llenos de piedra; el huso estaba en medio y los cajones subían en vez de bajar. Se hacía el «flan».

La viga, solo se utilizaba para la uva blanca.

La prensa, a través del giro del huso, permite subir y bajar la enorme viga del lagar.

El huso descansa sobre la piedra del lagar a cuyo lado se encuentran los «moriyos» y las «cuñas» de los «moriyos». Enrosca por la parte superior una pieza de madera denominada «concha». Se le hace girar por medio de un palo llamado «palanca», entre dos personas.

El deslizamiento de la viga se facilita con otras dos, llamadas «verinas» que le sirven de guía. Se llaman «verinas», a las dos piezas de soporte de la viga entre la parte fija y la piedra. Se llaman así porque los romanos labraban y grababan vírgenes en esos maderos.

En el extremo opuesto al huso, allí donde la viga produce el estrujado, se encuentran también otras dos vigas, llamadas «verinas de los pejos» y dos cuñas denominadas «pejos». Cuando la viga no trabaja, reposa sobre una pieza de madera, situada entre las «verinas», a la que se denomina «burro».

Sobre las uvas que han de aplastarse, se dispone una pieza grande de madera, redonda, denominada «tablero del lagar» y entre éste y la viga, un conjunto de maderas denominado «castilletes» formado por dos largos paralelos «largueros» y sobre éstos, otros dos llamados «burros», más cortos, paralelos entre sí y perpendiculares a aquéllos.

Para mover este tablero, se disponía de dos tablas sobresalientes que se llamaban «banzas», constituidas como dos asas. La última de las tablas recibía el nombre de «la marrana».

Se tarda mucho en construir el «pié» o masa de uvas, y en aplastarlo; en el caso de los grandes lagares, unas diez o doce horas y sólo se puede realizar un único prensado en la jornada.

A mediados del siglo XIX, en algunas bodegas, los viticultores acomodados van cambiando el sistema tradicional de prensa romana, por la prensa de husillo, prensas verticales manuales.



Foto 18. Viga, huso, concha.

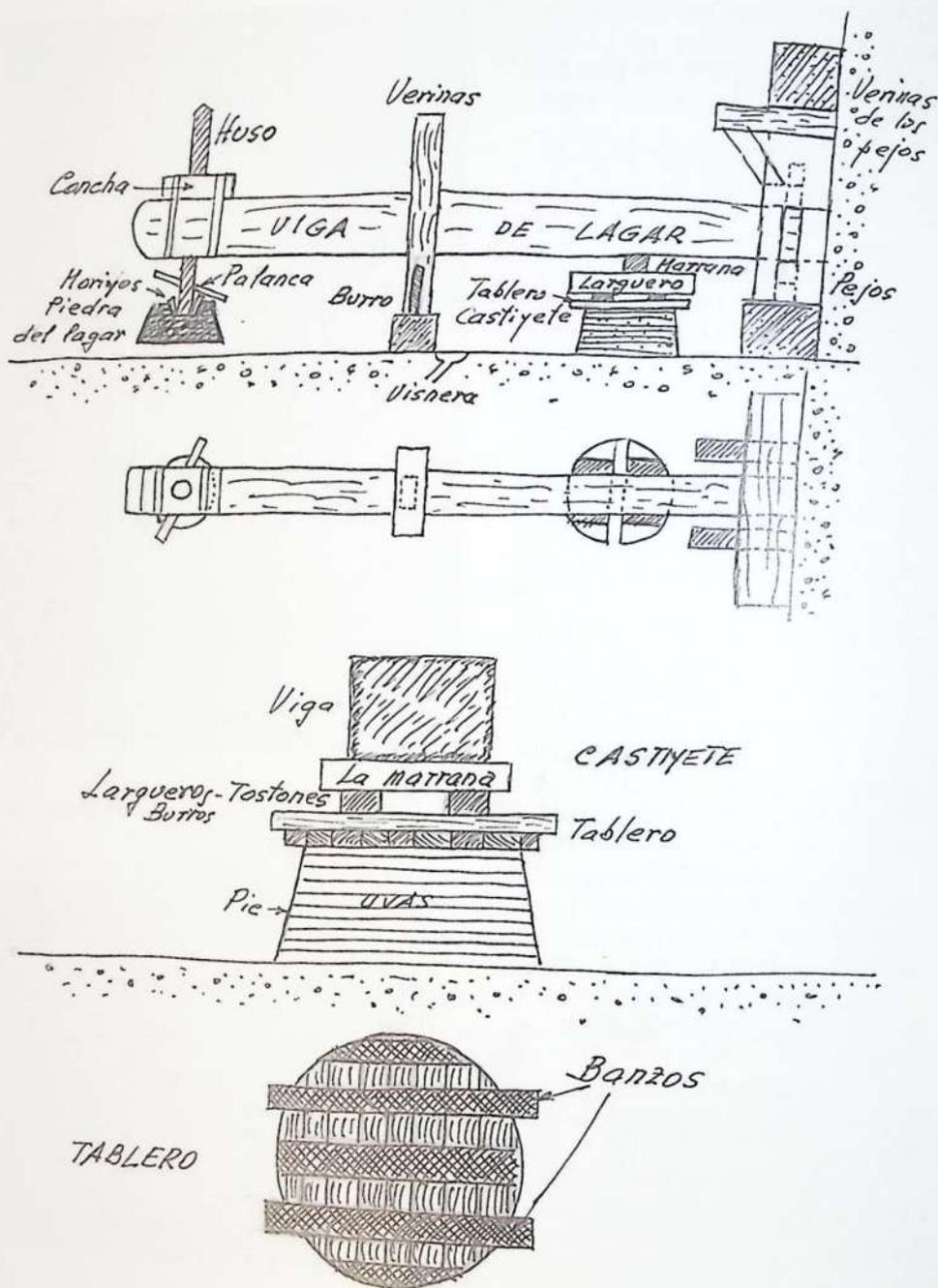


Foto 19. Prensa.

ENVASES, DEPÓSITOS Y MEDIDAS

Las inmensas cubas de avellano o cerezo, que llenaban hasta mil cántaros, reinaron aquí, antes que el roble y la barrica bordelesa impusieran el discreto encanto de sus formas.

El número de piezas existente en las bodegas, depende de su capacidad. Siempre se cuenta con un mínimo de dos cubas, siendo lo normal que oscilara entre tres y seis. La excepción sería una bodega con las quince cubas, la construida por don Suero en Toro.

Tradicionalmente para la elaboración del vino y para su comercialización y medición, se ha utilizado hasta fechas no muy lejanas, una serie de recipientes que los describiremos siquiera someramente como recuerdo de otra época que ha marcado la historia de Toro.

CUBAS – TINOS – BOTAS

Ocupan la bodega descomunales cubas de roble, en número que oscila entre dos y quince, con una capacidad comprendida entre 300 y 700 cántaros; por excepción, algunas llegan hasta los 1.100 cántaros. En una explotación media, tenían en la bodega de 6 a 8 cubas.

La cuba es el recipiente por antonomasia. Su capacidad es muy grande y diversa. Pueden llegar a ser toneles gigantes contruidos con duelas de unos 4 m. de largo, alcanzando hasta 2,60 m. de diámetro.

De acuerdo al espacio disponible, se situaban las cubas en la bodega; de lado a lado del recinto, o de pared a pared; en su parte estrecha, podía ir situada una cuba grande. En los laterales, a lo largo, el resto de cubas.

Las cubas eran de madera y por sus dimensiones se llamaban «de a diez», «de a catorce», «de a dieciséis», y hasta «de a dieciocho». Estos números se refieren a los palmos de distancia que tenían entre las «lunas» o caras circulares y planas formadas por tablas gruesas llamadas «támpanos» que quedaban en posición vertical. La cuba se apoyaba y descansaba horizontalmente en los «poínos» sobre la cara curva formada por las duelas. «Los poínos» eran cubos de piedra o madera asentados en el suelo.

Se clasifican según su longitud, medida en palmos, o por su capacidad en cántaros.

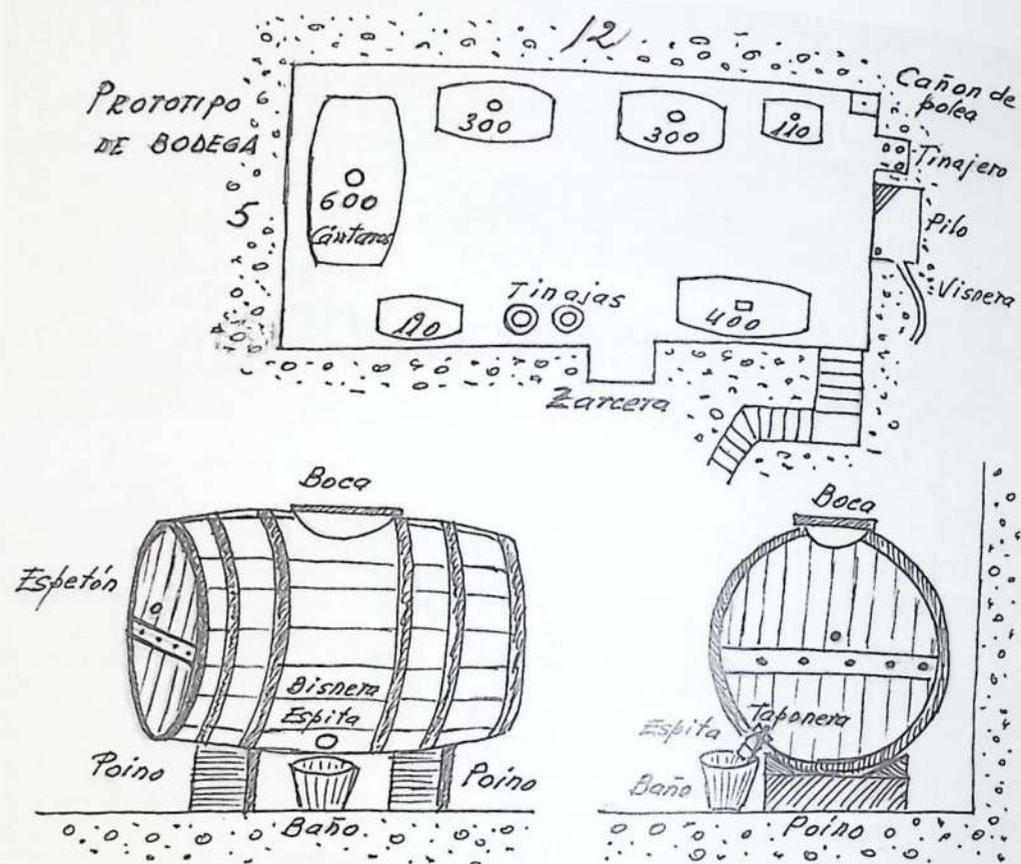


Foto 1. Cubas en bodega.

En una cuba de «a catorce», se podían meter 7.000 kilos de uva y sacarse de 200 a 250 cántaros de vino en limpio.

Uvas (kg.)	Palmos	Capacidad (cántaros)	Capacidad (cántaros en limpio)
5.000	10	250	130 - 180
6.000	12	300	180 - 200
7.000	14	350	200 - 250
12.000	16	600	350 - 400
20.000	18	1.000	600 - 700

Nota: Palmo = 0,209 metros.

Cubas pequeñas de menos de 200 cántaros
 " medianas de 300 a 400
 " grandes de 600 a 1000

- tipo 10 (barricas)
 - tipo 12 a 14
 - tipo 16 a 18

Hubo una cuba o tino de 2.000 cántaros en la calle Corredera, en la bodega de Valentín Lorenzo.

Luís Mateos tenía 50 cubas de 500 cántaros cada una, traídas de Alcázar de San Juan.

En la bodega de Tito Samaniego, había una cuba de 986 cántaros, otra de 800 y varias de 650.

También para calcular la capacidad de las cubas, se podía medir con una cuerda trenzada colocada en diagonal por el interior de la cuba, extendida de «luna» a «luna». Esta cuerda llevaba señalados los palmos, que multiplicados por un coeficiente, daba la capacidad de la cuba en cántaros.

Tienen las cubas y toneles en su parte media superior, una abertura redonda o rectangular, con extensión suficiente para entrar por ella un hombre y poderla limpiar. Este orificio se denomina «boca»; y es por donde se introduce el mosto y se puede sacar la madre. La boca de las cubas de fermentación podía tener hasta 80 cm. de diámetro. Las madres líquidas se sacaban por otro orificio situado en el bajo de la cuba, denominado «bisneta».

Se llama «luna» en las cubas, a cada una de sus dos bases y «tablas», a las duelas que van de una a otra. La parte de las tablas que sobresalen de la luna, recibe el nombre de «argayo».

En el centro de la «luna», hay un orificio, llamado «espetón», por donde se introducía una pluma para catar el vino. Podía utilizarse también, por su dureza, un trozo de mimbre del grosor de un dedo, al que se le hacía pico para meterlo mejor.

El vino sale por un orificio abierto en la cuba, llamado «caniadero» o «bisneta», donde se mete la «cani» ó «espita».



Foto 2. Poinos.



Foto 3. Cuba.



Foto 4. Cubas.



Foto 5. Cubas.



Foto 6. Boca de cuba.



Foto 7. Flejes de madera.

introducía papel entre ellas con una navaja para tapanlas. En las lunas echaban pez y una capa de yeso por fuera y papel u hojalata si se iba el líquido.

Se utilizaba fundamentalmente en la construcción de las cubas, la madera, porque en estos tiempos, el coste de la vida era mayor y no se podían pagar cubas fabricadas con hierro.

Predomina el uso de madera de roble y de castaño, así como de cerezo. Este material se trae del norte, en especial del valle de Cabuérniga.

Las lunas se construían preferentemente con madera de nogal. Los flejes de las cubas y toneles eran de madera de roble o haya, aunque también se utilizaba el álamo blanco y otros árboles de ribera. Los flejes de hierro que sustituyeron a la madera se empezaron a utilizar a mediados del siglo xvii. Estos flejes se tensaban en principio con tornillos.

Las cubas se montaban en el interior de las bodegas y se situaban sobre dos bancos paralelos de piedra e incluso de tierra, llamados «poinos».

Cuando las cubas eran viejas, se quitaban y «se pasaban al banco» para ajustarlas; así se «encogían» las cubas al cepillar las juntas, disminuían de medida. De esta manera, la cuba de 600 cántaros podía quedar en 400.

Para arreglar las cubas, se utilizaban arcos de piezas de hierro, si se había roto una duela.

A todas ellas, se les da antes de empezar a usar, un baño interior de pez, considerándolo conservador de la madera y aún del vino.

Las grandes cubas de madera, precisan un mantenimiento y vigilancia constantes. En 1602, lavar las cubas era un oficio muy duro.

Para limpiar las cubas y barricas por dentro, se utilizaba el abaleo, planta espontánea de terrenos perdidos con la que se hacían escobas para raspar.

Cuando las duelas rezumaban, se

TONELES - BOCOYES - BARRICAS

El «bocoy», es el recipiente más utilizado para la exportación y transporte en camión o f.f.c.c. Tiene una capacidad media de 30 cántaros, 480 litros; algunos llaman también a este tipo de envase: cuba, odre, cubeta, barrica, tonel.

Estas cubas empleadas para el transporte por ferrocarril tenían capacidades de entre 25 a 30 cántaros, pudiendo llegar hasta los 50 cántaros. Lo normal eran las de 600 litros de capacidad, a las que se llamaba también «pipas».

Las barricas, toneles, bocoyes, o pipas, se lavaban en el pilón que había enfrente del Arco de Corredera; a ello se dedicaba Santos Recio, que tenía también posada. Allí se arreglaban, vendían y limpiaban en el pilón - fuente. También las alquilaban y las distribuían desde sus almacenes.

El limpiador recibía por «lavar y bañar» cada tonel, un salario de dos reales y una comida. Los toneleros, son artesanos que ya citaban las Ordenanzas desde el siglo xvi, estando agrupados en gremios.

Para facilitar la conservación del vino, los viticultores solían untar sus toneles con pez. En Toro, después de lavarlos con agua caliente, se pasaba sobre las duelas una mezcla de anís y de manteca de cerdo.

Los toneles tuvieron un papel esencial en el comercio marítimo puesto que eran recipientes de madera que se podían transportar en barco, así como en el transporte por ferrocarril.

Sucede lo mismo con la pipa, el barril y la barrica, toneles de menor capacidad.

El intercambio de productos, entre ellos el vino que se producía en Toro, con las zonas norte de España, confirma el uso de toneles y cubas de madera, procedentes del norte Atlántico.

Los toneles o bocoyes, se han utilizado también para la conservación del vino. Las duelas de los toneles en que han de conservarse los vinos finos, deben ser poco espesas para que respiren y se perfeccionen sin disminuir en exceso el vino, y para evitar oxidaciones y evaporaciones.



Foto 8. Tensor y flejes de hierro.



Foto 9. Cuba siglo xvi.



Foto 10. Cuba siglo XVI.



Foto 11. Cuba reparada.



Foto 12. Barricas.

Los bocoyes de avellano, daban un vino riquísimo en esa época, acompañándolos con los de cerezo y castaño.

Estos envases, hechos de madera de avellano o cerezo, fueron sustituidos por los clásicos «bordeaux» en los años 40. La barrica bordelesa tiene entre 220 y 225 litros de capacidad.

Una duela de buen roble, bien curado y conservado, debía alcanzar un espesor de 6 a 8 y más centímetros, según la capacidad del tonel.

Además de las cubas de madera que utilizan los viticultores para conservar el vino, hay otra gama de recipientes de madera, de tamaño diverso. Su nombre varía y muchos se utilizan también para transportar el vino.

Botas.- Son las cubas de 516 litros, que se utilizan para la crianza del vino.

Barril.- Envase de menor capacidad que la barrica

Carral.- Es una cuba pequeña que no llega a los 10 palmos. El número de carrales por bodega oscila entre uno y tres, aunque a veces, se conservan en el exterior.

Cubeta.- Cuba pequeña

Tino.- Cuba o depósito abierto que se colocaba en sentido vertical. Allí se pisaban y fermentaban las uvas y el mosto.

Tonel.- Cuba con capacidad de 120 litros.

Pipa.- Es el envase de madera que tiene una capacidad desde 16 a 40 cántaros. Se utilizaba en el transporte en vagones. La medida estándar era de 548,54 litros.

Pipetas.- Pipas de 30 a 60 cántaros.

Pipote.- Es una pipa de capacidad más pequeña.

Barrica.- Tonel mediano de 30 a 60 litros, utilizado para la crianza del vino.

La «tinajica», el «carralico», de «vino macho» eran recipientes para su gasto en los días que «repican gordo». En ellos se llevaban las «aguas» que habían de consumir en el campo, ellos o sus obreros.

ODRES - PELLEJOS

Son envases de piel de cabra. Los había también de piel de vaca, que podían alcanzar una capacidad de 10 ó 12 cántaros.

Las Ordenanzas de 1423, precisan que no se debe transportar el vino «en cubas ni en tinajas, ni en carrales ni en odres de vaca, ni de buey ni de toro». El «odre» de piel de cabra, es el único autorizado. En el siglo XVIII, el transporte del vino se efectuaba en odres.

Los odres, «pellejos» o «peyejos», tenían una capacidad de 5 a 7 cántaros, pudiendo variar en la mayoría, de 6 a 8 cántaros, es decir, de 96 a 128 litros. La media en Toro era de unos 110 litros, 6,8 cántaros. Se llaman pellejos a los de más de dos cántaros.

El odre se embadurna de pez para conservar bien el vino. Cuando empieza a venderse al detall, se prefiere el odre a la cuba ya que es raro que se pique el vino, porque no hay aire en el odre.

El odre de transporte se diferencia del que se utiliza en el trasiego del vino en las bodegas, ya que se embadurna de pez. Esta pez, de acuerdo con las Ordenanzas de Estela de 1738, debe venir de Castilla.

Las pieles más utilizadas en la fabricación de odres eran de cabra y oveja, pero para los más grandes, odres de más de 7 cántaros, se utilizaba la piel de un macho cabrío o incluso de vaca.

La parte del «pellejo» correspondiente a las extremidades del animal, se designa con la voz de «pielgo».

El grifo es la pata del animal. Las cuerdas fuertes de cáñamo de los pellejos utilizadas para su colocación a la espalda, se apretaban con un hueso de liebre o de cabrito para cerrar la boca del odre.

Los ricos y elaboradores de importancia, tenían su colección de pellejos propia, que se denominaba «corambre» y los «medieros», se las alquilaban a los «boteros».

Estos odres o pellejos, estaban destinados más a la comercialización del vino, que a su almacenamiento.

ODRINA

Es el odre o cuero de piel muy flexible y menor capacidad que el odre corriente.



Foto 13. Odre.



Foto 14. Odrina.



Foto 15. Bota.



Foto 16. Botas y pellejo.



Foto 17. Cañtara.

La capacidad de este envase, oscilaba entre los 3 ó 6 cántaros. Estas medidas estaban estandarizadas.

Lleva una cinta o cuerda desde las extremidades anteriores a las posteriores que se apoya en la frente del que la carga, con la que sostiene gran parte del peso. Se utilizaba para transportar el vino de un sitio a otro y en el transporte arriero.

Este pellejo fue muy utilizado para subir el vino desde la bodega al exterior cuando se efectuaba una venta.

Para subirlos, desde la bodega, era difícil, pues por la forma, se deslizaban y no era fácil guardar el equilibrio. Se llamaba «cargar a lo montanero». Se echaba una mano a la boca y a una de las patas del pellejo y la otra mano a la pata trasera, para mantener el equilibrio. También se hacía fuerza con la cinta trenzada que se apoyaba en la frente.

Esta labor era encomendada a los «sacadores».

BOTAS - BOTOS

Se llaman así a los «pellejos» de menos de 2 cántaros.

Tienen capacidades desde 1 litro o 1,5 l., las más normales, llegando hasta 4 litros. De piel de cabra, piel resistente y de mucha flexibilidad. Se impermeabilizaban con pez y admitían hasta 30° de alcohol de graduación.

La embocadura o brocales antiguos eran de madera o de asta de toro.

Cuando se iba a beber de la bota, se decía: «Saca la niña».

OTRAS MEDIDAS

En la bodega, el vino se almacena en distintos tipos de envase, tanto de madera como de barro y cerámica.

Cántara.- Es la medida de capacidad más usada habitualmente para el



Foto 18. Medias cañtaras 1905.

vino. Esta medida corresponde a los 16 litros. Generalmente está hecha de cerámica.

Media cántara.- Se corresponde con una capacidad de 8 litros y ha sido utilizada habitualmente. Puede ser de metal, cobre, latón, hierro o cerámica.

Cántaro.- Cántara con capacidad de 4 litros.

Jarrón.- Es el recipiente utilizado para subir el vino desde la bodega hasta el portal de la casa por el «cañón de la polea». Se le llamaba también «jarrona».

Tinaja.- Llamada también «tenaja», «tenaco» o «tenaca». Es una vasija grande de cerámica, más ancha por el centro que por el fondo o la boca. Las distintas partes reciben el nombre de arriba abajo, boca - cueyo - panza -



Foto 19. Tinaja.

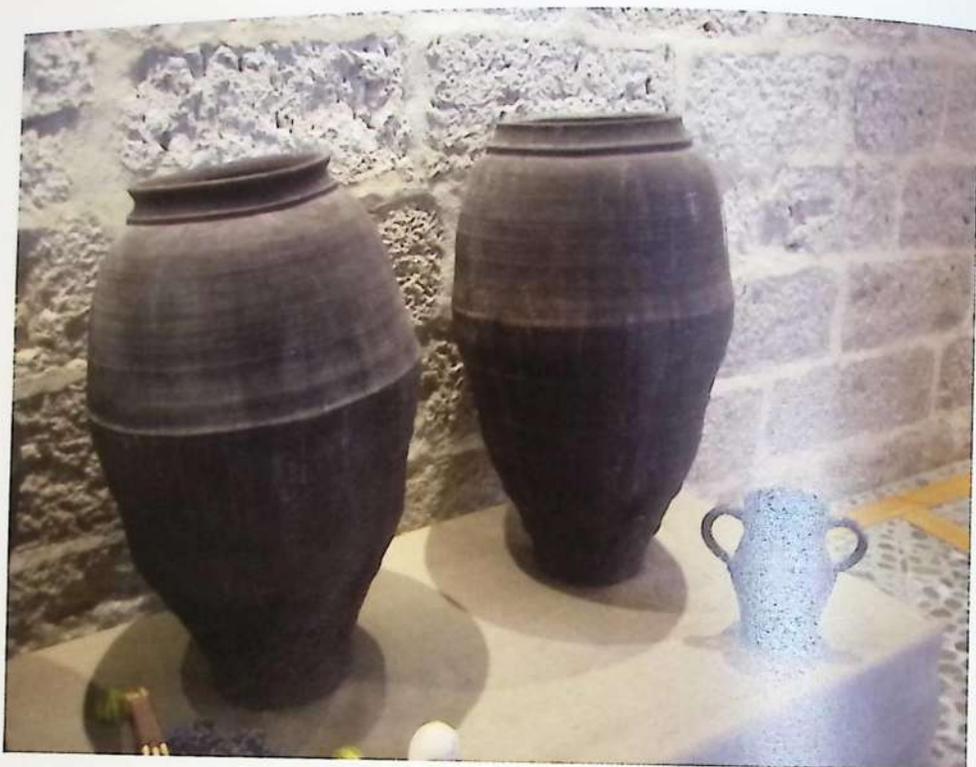


Foto 20. Tinajas y quartilla.



Foto 21. Baño de envasar, cuba y cañtara.

muro para meter un «tenaco», llamadas «nichos».

El número de tinajas en una bodega de la época, podía oscilar entre 3 y 7.

Había tinajas para «atestar», que también se llamaban «carral de los atiestos».

Tinas.- No pasan de dos las existentes en la bodega. Servían para sacar el vino de la cuba de fermentación y de otras cubas. Normalmente eran de cerámica, pero también podían ser de madera.

Las más pequeñas, con capacidad de uno o dos cántaros, se llaman «tenacos», y «chichorras» las de dos a tres. Solían llenarse con el vino resultante de las uvas de rebusque o de «cangayos» y «cencerrones»; a esto es lo que se le llamaba «hacer la chichorra».

Baño de envasar.- Se empleaba para sacar el vino de la cuba. Era un recipiente de madera o cerámica con capacidad de 3 a 6 cántaros. Se llamaba también «tina».

Podían ser redondos, ovalados o cónicos, de unos 50-60 cm. de altura. Allí se echaba el vino descubado y se llenaban los pellejos con la media cántara

Barril.- Era un envase que tenía dos asas y era redondo para poderlo meter en los canastillos y poderlo enterrar en el hueco hecho con la azada en el campo, para tener fresco su contenido. Se llamaba también «pajero».

Aunque se utilizaban para el agua, también podían llevarse con vino al campo y mantenerlo fresco mientras se ejercía las faenas agrícolas. Se fabricaban con paja de centeno trenzada y cosida y también con mimbre pelada; su capacidad era de unos dos litros. Para impermeabilizarlos se ponía pez por dentro. Los vecinos de Morales de Toro fabricaban este tipo de envase.



Foto 22. Barril.



Foto 23. Garrafas.



Foto 24. Garrafas.

Barrilete.- Es el barril con capacidad de 5 a 6 litros.

Bidón.- Recipiente con cierre hermético.

Garrafa.- Recipiente de vidrio con capacidad de 16 litros, 1 cántaro. También las había con menos capacidad. Podía estar recubierto de paja trenzada o flejes de hierro para su protección. Las primeras garrafas eran ovaladas, las más modernas circulares.

Jarra.- Envase de cerámica con capacidad de 1,5 litros. Las había también de una cuartilla ($\frac{1}{2}$ litro) y de media cuartilla. Podían ser de metal, en cuyo caso, se

utilizaron con estaño por dentro y latón o cobre por el exterior.

Pinta.- Envase con capacidad de 1 litro.

Botella.- Envase de vidrio con capacidad de 0,7563 litros.

Copa de vino equivalente a un «chato de vino».

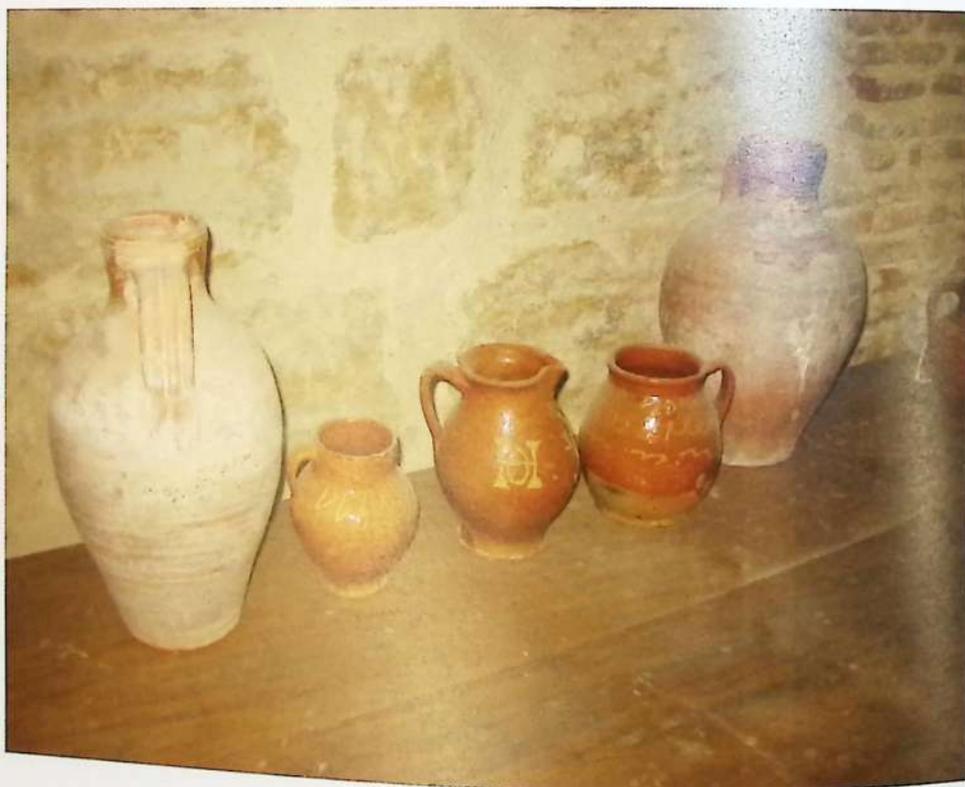


Foto 25. Jarras y cántaras.

ELABORACIÓN VINO TRADICIONAL

El factor esencial que ha dado desde antiguo autenticidad a las características que priman en el «vino tinto de Toro», es el singular sistema de elaboración que se ha venido empleando hasta la tecnificación de las bodegas, sin olvidar la materia prima utilizada.

Sagrados cánones normativos, oriundos de ancestrales costumbres, condicionaban la bondad del vino tinto de Toro, utilizando al menos el 85-90% de uva de la variedad «Tinta de Toro».

Las bodegas, ubicadas debajo de las casas, mantienen viva la tradición de un producto tan típico en esta comarca, como es el vino.

Al vino tinto de Toro se le ha tildado de adjetivos como áspero, duro, recio, seco, poderoso, noble, espirituoso, expresiones aplicables al tótem ibérico. Los elaborados actualmente, son vinos mucho más suaves, menos astringentes, más afrutados y redondos.

En aquella época, los vinos de Toro se fermentaban con el raspón. Terminaba la fermentación, se acababa la sementera y al llegar la época del invierno, cuando los agricultores tenían menos trabajo, aprovechaban para sacar el vino. Este proceso se había convertido en una norma y el vino permanecía en la cuba macerando durante al menos tres meses. Aquello es lo que los hacía tan bastos y típicos.

El vino solía durar todo el año en la bodega, de la cosecha vieja a la cosecha nueva. Cada labrador ajustaba los viñedos y los «carrales» a sus necesidades, y hacía tantos cántaros de vino como necesitaba, tanto para consumo propio como para venta.

Lavar los carrales, pisar las uvas, ponerles la madre y prensar los ramposjos y los hollejos hasta que soltaran su última gota, eran labores preliminares a desarrollar antes de la obtención del mosto. Desde el lagar, por un hilillo, se vertía el mosto en el pozo del pilo que con júbilo espumoso se iba llenando, trasladándose posteriormente a los carrales para su fermentación y espera, hasta la obtención del vino.

A los pocos meses, surgía el nacimiento del vino, espumoso, acidillo, más que afrutado.

Antes, los trabajos de la vendimia se llevaban a cabo alrededor de la Virgen de octubre, cuando la uva cogía dulce. Se hacían largos encubados ya que no había prisa por sacar las madres, con lo que se elaboraba un vino de «doble pasta».

Básicamente, el proceso de elaboración en aquella época, seguía los siguientes pasos:

1. Las uvas pasan conducidas por las «zarceras», o desde los cestos de vendimiar, al «lagar» o a la «lagareta», momento que los elaboradores aprovechan para añadir, si es necesario, yeso o metabisulfito. Esta operación también podía efectuarse en el pilo.

- Los racimos enteros, sin despalillar, estrujar, moler ni pisar, son llevados a la cuba, hasta que se ocupa el 75% de su capacidad.
- Con el zumo de pámpanos y racimos prensados, se termina de «retestar», llenar, los toneles. A continuación con el «mejedor», se meje y destruyen los racimos que anteriormente se pusieron en las cubas.
- Una vez terminadas las fermentaciones, tumultuosa y lenta, pasados de 60 a 70 días, sólo queda «ponerlo en claro», trasegarlo, a otra cuba limpia. Para esto, se protege la «espita» con una tupida malla de tallos de senecio.
- Las madres que quedan después de «poner en claro», se prensan en el lagar con el fin de hacer un segundo vino, «el morón o pisado», de graduación alcohólica inferior al trasegado inicialmente.
- Los labradores, apurando el orujo previamente empapado en agua, sacan otro vinillo de 5-6 grados, que nombran «aguas», algo muy típico en la comarca.

Las cualidades que definen el vino TINTO DE TORO, elaborado con estos cánones, pueden describirse como:

Color rojo oscuro, retinto, tan «cubierto» que obstaculiza su transparencia, la fragancia es vigorosa y dura, el sabor áspero, fuertemente astringente y de mucho «cuerpo».

Posee una fuerte densidad y gran cantidad de materias colorantes, así como una alta riqueza alcohólica.

La acidez volátil y total, es ligeramente alta, mientras que las materias reductoras guardan una buena proporción.

Pero lo que verdaderamente caracteriza al vino tinto de Toro, al vino toresano, tanto por su astringencia como por su cuantía, es el tanino, llegándose a alcanzar hasta 4 gramos por litro. Este porcentaje no es igualado por otros vinos del país de similares características, dando al vino tinto de Toro su «címero bouquet».

De análisis de vinos obtenidos en 1877, entresacamos que la riqueza alcohólica estaba comprendida entre 14° y 15°, la riqueza ácida de 3 a 4 gramos por litro, y la materia extractiva entre 15 y 30 gramos por litro.

Eran vinos ásperos, austeros, duros, secos, espirituosos.

Damos a estos vocablos su significación humanística, de acuerdo con el estudio de la composición química del vino tinto de Toro. Para ello acudimos a los valores medios de nueve vinos, que se analizaron en la cosecha de 1957 por Manuel Frutos, datos que disponemos como más indicativos en su época:

Densidad a 15°	0,9988
Alcohol en volumen a 15°	15,2%
Extracto seco (Ackermam)	41,1 g/l
Acidez volátil (en ácido acético)	1,21 g/l
Acidez fija (en ácido acético)	3,69 g/l
Acidez total (en ácido acético)	4,74 g/l
Materias reductoras	3,24 g/l
Anhídrido sulfuroso total	0,074 g/l
Taninos	2,68 g/l
Materias colorantes artificiales	ninguna
Ácidos minerales	ninguno
Antisépticos	ninguno
Enyesado	1,26 g/l
Porcentaje de vinos enyesados	85%

Desde tiempo inmemorial, se ha elaborado vino en Toro y su comarca con métodos tradicionales, aunque hoy día estén en desuso. Como dato cultural y de acuerdo con la tradición, su proceso se recoge en los apartados siguientes:

PREPARACIÓN

Primeramente, se limpiaban y preparaban las cubas y barricas de la bodega, las vísperas de la vendimia.

Se calentaban calderos o baños con agua caliente y sosa cáustica en plena calle o en las cocinas de las casas, bajándola por mangueras hasta la bodega.

Para limpiar las cubas, se metían por dentro las personas encargadas de esta labor a la que se denominaba «esborrar».

Las cubas se restregaban con abaleo. Esta planta silvestre, o de terrenos sin cultivar, se cogía en septiembre u octubre; se sacudían sus flores amarillas y se cortaban las puntas extremas formando una escoba para rascar mejor.

También se rascaban con una azuela llamada «saetín», punzón en pico de la azuela, que también servía para colgar el candil por dentro de la cuba o para raspar paredes. También podía usarse un clavo delgado y sin cabeza para el mismo fin.

Si tenían alguna fuga, se les daba con pez. Las tablas de las cubas se frotaban también con tocino para quitar el sabor de la madera.

El agua de la limpieza de las cubas se sacaba por la «espita».

También era costumbre desinfectarlas, quemando tiras o mechales de azufre dentro.



Foto 1. Piloñ para limpieza de bocoyes.



Foto 2. Caldero para agua caliente.



Foto 3. Abaleo.

Se utilizaba el yeso aplicado por dentro de las cubas para tapar las salidas de la «espita» o la «canilla». También si estaba alguna duela rota o en las juntas de las mismas.

Los odres vacíos se preparaban, calentándolos con una máquina que echaba vapor y agua caliente, para que la pez no se pegara por dentro.

En Toro no se utilizaban recipientes para la elaboración del vino que no fueran de madera. Una vez se habían lavado previamente todas las «vasijas», y cuando ya olían las cubas a gloria, según llegaban los carros con la uva de vendimia, se iban vaciando los cestos en las «desgranaderas» que estaban instaladas en la misma calle o a la entrada de la vivienda.

En ellas se separaba el fruto del rampojo y estaban en comunicación directa con el depósito a través de la zarcerá, en el que aguardaba la uva para ser encubada enseguida.

Tres eran los carros que cada tarde, con doce cargas, llegaban a los lagares. Muchas veces, según las distancias o el cogedero, se aprovechaba para traer más carga. Se utilizaban «las pulseras», cuatro cestos que se colocaban fuera del desojado del carro, dos adelante y dos atrás, y las «bolsas», lo que había debajo del desojado.

Un medio carro constituía la «raberá», el resto, lo último del fruto.

Las calles toresanas estaban esos días llenas de cientos de carros procedentes de la ciudad y de los pueblos de alrededor.

La circulación de vehículos cargados con los cestos de uvas, se hacía en algunos momentos casi imposible. Todos querían descargar y pesar su mercancía para regresar a por más, cuando la cosecha era magnífica y muy buena. Incluso había colas de carros hasta la ermita del Cristo y la Azucarera.

Para llenar las bodegas, se formaban colas en una larga recta a la entrada de las bodegas de Santos Recio, Victoriano Villar, Victorino Luís, Mariano Tejedor, Manuel Díez, etc. Valentín Lorenzo compraba y elaboraba vino, sacándolo hasta de 17º.

Las puertas de las bodegas y las calles adyacentes olían a mosto en su primer periodo de fermentación, típicamente olor a vino. Por entre las tablas de los carros goteaba el líquido del estrujamiento de los racimos que esperaban su trituración, fruto maduro que manchaba las aceras y pringaba los guijarros del piso.

Era por el 15 de octubre cuando Toro se regaba de mosto por las calles; luego venía la tranquilidad y el trabajo en las bodegas. Relatan las crónicas de la época que el mosto corría en el centro de la calle por los arroyos, cuando en la vendimia no había suficientes envases para rellenar.

Se producía vino en tan abundante cantidad, que por no bajar a buscar agua al río, pues costaba 2 ochavos la carga, muchos de sus edificios, entre otros la gentil y airosa Torre del Reloj, en 1773, se hicieron con vino en lugar de agua, y no es metafórica la afirmación. Con todo y con eso, no se tambalea.

Algunos años, si la cosecha no llenaba la bodega, se compraba la uva que hacía falta. Así el elaborador era mitad cosechero y mitad «logrero».

En 1867, la «carga» se pagaba a 5 reales; un «picarro» costaba 10 reales.

Los labradores de la comarca, cuando elaboraban su vino, solían emplear una práctica enológica curiosa, «enyesar» el mosto.

El yeso añadido, avivaba las cualidades naturales del vino tinto de Toro, ya que el bitartrato potásico precipitado, al redisolverse por el sulfato cálcico, en forma de ácido tartárico, intensificaba el color. Además, el yeso acentuaba el sabor áspero y la densidad, abreviando la fermentación.

La adición de yeso solía realizarse por algunos cosecheros, sobre todo cuando se había cortado algo verde la uva, con el objeto de neutralizar la acidez que resultaría en el mosto.

El yeso se ha utilizado de siempre, para «matar» los taninos del rampojo.

Las uvas también se podían bajar al lagar por el «cañón de la polea», en cestos o en calderos, o a granel por la zarcerá, como ya se ha mencionado. De allí se pasaba a la cuba directamente. En ese momento, se aprovechaba para añadir el yeso y el metabisulfito a las uvas, si era necesario. El metabisulfito se empezó a aplicar a partir de 1950.

Antes de pisar, estrujar y prensar las uvas para obtener el mosto, se procedía a separarlas de la parte leñosa de los racimos. Aunque hay quien dice que la parte leñosa debe dejarse, porque los ácidos que contiene el escobajo favorecen la fermentación de los mostos azucarados, que los materiales astringentes contribuyen a precipitar las materias nitrogenadas y albuminoideas, y que los rasposos influyen mecánicamente en la fermentación facilitando el acceso del aire.

Esta práctica se hacía a mano en la «desgranadera» o con máquinas más recientemente.

En el portal de la casa podía haber un lagar de unos 1.500 kilos, donde se «esgranaba» la uva y se pisaba.

Luis Mateos dice que las uvas tintas se echaban a la «esgranadera», donde se eliminaban los raspones que se tiraban a la calle.



Foto 4. Rascador de cubas.

PISADO

Las uvas se pisaban por los «lagareros» en el lagar.

Normalmente, se pisaban primero las uvas blancas y luego las tintas. El vino blanco se elaboraba muy poco.

Se mezclaba la uva tinta con algo de blanca para tener ganancias y aumentar así la cantidad de vino, al tener la uva blanca un precio inferior.

Las mejores uvas, procedían de las zonas de Valdefinjas y de El Pego. Estas uvas escogidas se utilizaban para la labor de «medrear».

Las uvas utilizadas para la elaboración de vinos eran cosechadas en todo el Alfoz de Toro. Incluso se tienen noticias, en años de escasez, eran traídas desde Belver de los Montes.

Conforme llegaba la uva al lagar, se iba echando, sin distinguir variedades ni color, en el «cuerpo del lagar» o si estaba ocupado con otra pisa, la depositaban en las «lagaretas» de donde se sacaba, cuando aquél quedaba libre.

La pisa se ejecutaba en el «cuerpo del lagar» por hombres con los pies descalzos, que armados con azadones, rastrillos u «orzás», o «picos de vuelta», iban machacando



Foto 5. Azadoñ.



Foto 6. Salida del lagar

previamente la uva sin quitarle la raspa, tal como había sido cortada en la cepa. A esta labor se llamaba «lagarear».

Entre cánticos y bromas, se pisaban las uvas y se cavaban bien con la azada para que rindieran la mayor cantidad de líquido azucarado.

El lagar está a mayor altura que la bodega, en un piso superior. Desde aquí, se hacía bajar el mosto, por efecto de la diferencia de nivel, a un depósito llamado «pilo» situado en la misma bodega o a mitad de camino. En el piso del «pilo» hay un orificio llamado «pociyo» o «pocillo» que servía para recoger el último mosto.

El mosto que fluía del lagar, pasaba primero por un tamiz de mallas no muy estrechas con el fin de retener las partículas sólidas que pudiera arrastrar y se reunía después en el «pilo».

Desde el lagar bajaba el mosto por una canaleta que discurría paralela a la pendiente de la escalera hasta el pilo donde caía el mosto pisado; esta canaleta o cañería, recibía el nombre de «vinera» o «visnera». También podía hacerse por un conducto interno que a veces era muy amplio.

En una esquina del pilo podía haber escalerillas, escalones o descansos que servían para poder subir el mosto en calderos y pasarlos a la bodega y a las cubas. Estos escalones de unos 25 centímetros de alto, servían de referencia para establecer una «capa» y echar el yeso correspondiente por capas.

En un caso conocido, como en la bodega de Antonio Medina, la canaleta, que es de madera, recorre todo a lo largo de la bodega por encima de la «boca» de cada barrica, abriéndose o cerrando la entrada del mosto a la misma por medio de un tapón, según conviniera.

Este mosto que bajaba por la vinera al pilo, era llevado en calderos a las cubas o carrales. Estas viejas cubas de madera inmóviles eran como oscuras diosas de la fecundidad, en cuyo

vientre guardaban la «madre», el origen de la fermentación del mosto.

Otras veces, para transportar el mosto directamente del lagar a las cubas de la bodega, los viticultores utilizaron hasta los años 60, odres de piel de cabra. Estas «odras» o «pellejos», se untaban de pez con el fin de no dar mal gusto al vino. La capacidad de estos odres era alrededor de los 36 litros. Los obreros llevaban este mosto en pellejos sobre los hombros a las grandes cubas, y para llegar a su boca tenían que subir hasta diez peldaños de escalera de palos o pasos.

Los lagareros para llenar los calderos con el mosto del pilo, usaban azadas y al tiempo, deshacían «la masa».

También se recogía el mosto del pilo con la «conca», recipiente de madera semiesférica, con la que todavía hoy piden limosna los «Conqueros» o «Cagalentejas» nazarenos durante la Semana Santa toresana.

Podía sacarse también el mosto del pilo, jarreándolo con cántaras, llevándolo a las vasijas de fermentación que debían haberse limpiado con anterioridad.

A finales del siglo XIX, se inicia el uso mecánico de las bombas para subir el mosto a las cubas de fermentación y hacer los trasiegos.

PRENSADO

En el lagar se prensaban las uvas blancas o tintas de peor calidad, así como las «madres» provenientes de las cubas de fermentación una vez sacado el vino, llamándose «estrujado» a esta operación de prensado.

El mosto de esas uvas iba destinado a una barrica de unos 200 cántaros y que servía para «atestar», es decir, rellenar las barricas si mermaban. A estas uvas destinadas para «atestar» o hacer más vino en cantidad, se les llamaba «hinchaculos».



Foto 7. Vinera.



Foto 8. Escalera.



Foto 9. Autobomba.

ciones de «hacer el pie», consistente en colocar los dos largueros, los dos «tostones» y la «marrana», todos ellos cruzados entre sí diagonalmente a fin de exprimir la cantidad precisa de uva convertida en líquido. Se bañaba la «madre» con mosto y se evitaba que se recalentara.

El cilindro o prisma formado por el «pie de pisa», de diámetro y altura variable, se rodeaba en toda su extensión, una vez constituido, con maromas de esparto o cañamo para que no se deshiciera con la presión que sufría bajo la acción de la viga de la prensa. Encima de la uva amontonada, se colocaban los fuertes tablones o maderos, sobre los que se ejercía la presión indicada.

El tablero de la viga al principio, era más ancho que la «masa» o «pie de pisa». Durante la prensa, con el fin de que el tablero abarcara todo el «pie de pisa», era preciso realizar el «recorte». Esta labor consistía en reducir el diámetro del «pie de pisa», es decir, quitar mediante palas o azadas, «las barbas» que sobresalían. Esto sólo se hacía una vez al día.

Una vez que se había realizado el primer prensado, se sacaba el «deshecho», y luego podía volverse a rehacer, es decir, que se podía prensar dos veces o más.

Finalmente se sacaba el «deshecho» desmenuzando la masa y generalmente se vendía a la fábrica de alcoholes.

Los mostos solían marcar de 10° a 15° en el pesamostos y cuando tenían más, algunos cosecheros les adicionaban agua, con objeto de rebajarlos a fin de abreviar la fermentación.

Los hollejos, junto con el escobajo que resultaba de la pisa, normalmente se sometían nuevamente a la prensa, después de haber añadido agua. Así se obtenía un vino de mediana calidad y poca fuerza llamado «repiso», que consumirían los trabajadores.

También muchos viticultores, después de realizar tres o cuatro prensadas sucesivas, deshacían el montón compacto de orujo, añadían una determinada cantidad de agua y lo dejaban fermentar durante varios días. Luego prensaban la mezcla y obtenían un vino peleón de poca graduación que se solía denominar «aguapié», «chicharra». Era la bebida de los pobres.

Se podía hacer y deshacer hasta cuatro veces este «pie de pisa», sufriendo así la uva otras tantas presiones. Como las operaciones de formar y deshacer el «pie de pisa» ocupaban mucho tiempo, se adoptaron por muchos cosecheros, a partir de principios del siglo XX, prensas de hierro con los mejores sistemas para ahorrar tiempo y esfuerzos.

Al conjunto de uvas que se disponían para ser prensadas, se denominaba «pie de pisa» y cuando ya habían sido estrujadas, se llamaba «prensada».

Lo normal era prensar la masa de vendimia con la prensa de viga y al zumo resultante, añadirle una fracción de hollejos del orden del 30%. Estos hollejos se añadían una vez separados los «escobos» o «raspones» para que por posterior maceración en fermentación, se obtuviera color, cuerpo y aromas.

Se utilizaba la prensa de viga del lagar con sus complicadas manipula-

La pisa en el lagar o el trabajo y el traslado del mosto en odres de una cuba a otra y de bodega en bodega, contribuían a hacer el trabajo diario más duro.

ENCUBADO

La uva tinta iba directamente a las cubas o toneles de fermentación. En cambio, la uva blanca y la tinta de peor calidad eran prensadas previamente. El mosto se pasaba del «pilo» a las cubas donde iba a fermentar. Al llenado de las cubas se llamaba «encubar».

El contenido de la cuba se fijaba de la manera siguiente: el límite máximo que debía alcanzar el mosto en la cuba, tenía que guardar una distancia de la boca de la cuba equivalente a la longitud del antebrazo. A esta distancia se denominaba «sangría».

Se escogía la mejor uva que iba a servir de «madre», es decir, la cantidad de uva tinta de buena calidad que daba al vino su color rojo oscuro.

La porción de «madre» aplicada para la obtención del vino tinto de Toro, solía alcanzar las tres cuartas partes de la capacidad de la cuba. Generalmente la proporción solía ser de 87 kilos por hectolitro de líquido, cantidad que podía parecer exagerada, pero el mérito de los vinos en esta época estaba en relación con su color. Se vertía la uva tinta y simplemente se completaba con el mosto obtenido de las uvas blancas o tintas de peor calidad. No se llenaba completamente la cuba sino que se dejaba vacía hasta una quinta parte.

Los racimos de uvas tintas enteros, sin despallillar, estrujar, moler ni pisar, eran llevados hasta la cuba, ocupando un 75% de su volumen. Algunos viticultores utilizaban este método para elaborar vinos ásperos y fuertes.

En esta original práctica enológica, se centraba el logro de la quintaesencia del tipo de vino Tinto de Toro.

Podía ser corriente también, añadir en ciertos porcentajes, uvas de la variedad Verdejo, que fermentaban con la Tinta de Toro, lo que le otorgaba una suavidad inicial muy buena, pero que con el tiempo, le daba un retrogusto ardiente.

Para la obtención de vinos rosados, la pasta de vendimia, es decir, el mosto más los orujos, se sangraba por propia presión, y ese zumo limpio es el que después de fermentado, daba el rosado.

Los porcentajes de vino obtenidos en esa época, oscilaban entre un 80% de vino tinto, y un 20% entre blanco y rosado; el blanco, siempre se elaboraba con Verdejo.

Si se pretendía obtener un vino tinto, se dejaba fermentar el mosto bruto, pues sólo durante la fermentación morían las células de los hollejos y dejaban salir con facilidad la materia colorante.

Para el vino blanco, se prensaban un 80%, y se añadía un 20% de «madre». No se hacían trasiegos.

Entre cuba y cuba, se ponían los andamios o escaleras, con grandes tablones por los que circulaban los obreros cargados con las herradas de madera llenas de mosto.

La primera cuba que habitualmente se llenaba, era la «leona» o «atravesada», la más grande, la de 20 palmos de diámetro en la luna y cabida de 2.200 cántaros de vino en claro. Estaba en el frente de la bodega y como presidiéndola, y al igual que a todas, se las distinguía por el número de palmos, desde la de «a ocho», hasta la de «a veinte». Las más pequeñas se las designaba por el total de cántaros que cubicaban.

En la «chichorra», se elaboraba el primer vino. Para ello se echaba al mosto un caldero de agua, con lo cual la fermentación se realizaba más rápida. El vino resultante se



Foto 10. Mejedores.



Foto 11. Mejedores.

normalmente de almendro, o de metal, aunque algunos decían que si era de hierro podía estropearse el vino.

Terminaba en su extremo con cuchillas curvas, aceradas y en forma de cruz o tridente, fijadas a la larga pértiga. Tenía una longitud suficiente para alcanzar desde la boca de la cuba hasta el último rincón de la misma.

El mejedor abría boquete al anhídrido carbónico, haciendo bajar la «madre» hasta que rebasara el líquido por encima y «chacullara», es decir, que sonase el líquido al revolver con el «mejedor».

Pasados 4 ó 5 días, del inicio de la fermentación, se mejía con el mejedor de media luna. Posteriormente, pasados 2 o 3 días más, se utilizaba el mejedor de 3 o 4 chapas u orquillas, en forma de «pata de gallo».

Esta labor de «mejer», duraba unos 14 ó 15 días.

Como la fermentación «activa» o «tumultuosa» sólo duraba cuatro días, se tenía que «mejer» la «madre» dos veces al día, pero al descender el «sombbrero», una sola vez.

consumía en casa o se destinaba a los obreros y lagareros como vino más flojo.

FERMENTACIÓN

Toro olía a vaho y vino durante dos meses.

La fermentación del mosto se realizaba generalmente en cubas de madera.

También podía realizarse en recipientes abiertos, lo que era práctica usual antiguamente. Tenía la ventaja de poderse separar las impurezas, pero tenía el gran peligro de que el vino adquiriera un color demasiado intenso o se acetificase.

A los 3 o 4 días, comenzaba la fermentación «tumultuosa», que podía considerarse semicerrada, ya que la abertura de la cuba solía ser de medio metro cuadrado.

Al poco de comenzar la fermentación «tumultuosa», seguían los días de «mejadura» o de «mejer» todas las cubas, que consistía en romper las heces del mosto y las uvas, removiéndolo.

Esta labor se realizaba con el «mejedor», que consistía en un palo grueso, largo y fuerte de madera,

Así se destruían los racimos que anteriormente se pusieron en la cuba, hundiendo los orujos en el mosto fermentado, como se hacía artesanalmente.

Se decía: «Se va a mejer la tinaja a ver si pa cuando empiece llevo el «caldo» nuevo, así calienta más».

Los lagareros, cuando acababan los trabajos en la bodega, pasaban después de vez en cuando, a ayudar y «mejer». Se aprovechaba para merendar lo que les ofrecía el dueño de la bodega, sobre todo por Navidades. Esta merienda estaba compuesta por tocino, papada de cerdo, escabeche, etc., acompañado de vino de la «chichorra».

La maceración carbónica, donde el vino fermentaba en racimos enteros dentro de las cubas cerradas, en un proceso tan antiguo como natural, permitía que las uvas transmitieran al mosto todo el color y los aromas contenidos en sus hollejos.

Para compensar las pérdidas de volumen causadas por la fermentación, hay que hacer los «atiestos», atestar o «retestar», llenar las cubas con mosto y madre que se tenía en una cuba pequeña a la que se denominaba «carral de los atiestos». Se atestaba con vasijas de medio cántaro. En esta cuba de «atestar» se empleaba uva blanca de Albiño, Verdejo o Malvasía, ya que daban «fuerza».

La «madre» se mantenía con el mosto durante toda la fermentación tumultuosa. Al principio se removía bastante la mezcla y como la cuba estaba llena, a veces había que quitar una parte de elementos sólidos en suspensión.

Tan pronto como terminaba la fermentación principal tumultuosa, se llenaban completamente los toneles que se habían llenado solo parcialmente, siguiendo la fermentación lenta.

Una vez llena y pasada la fermentación, el mosto se transformaba en vino, lo que se llamaba «cocer».

En este momento se cerraba la cuba colocando una tabla y se rellenaba con yeso. Se tenía el vino con la «madre» de uno a dos meses, hasta un total de 70 días.

Algunas veces la cuba no se cerraba y muchos pequeños propietarios no hacían el trasego. La «madre» seguía con el vino hasta el momento de la venta.

Concluida la fermentación tumultuosa, la lenta duraba hasta que se vendía el vino a finales de diciembre, enero o febrero. En caso contrario, si no se vendía el vino, se procedía a la «suelta» o trasego del vino a otras barricas, azufrando antes las cubas y espolvoreando algunas con yeso.

«Vaho» o «vao», eran los gases, de conocido grado de toxicidad, que producía la fermentación, como el anhídrido carbónico.

Los mosquitos no hacían acto de presencia en esta fase, por el CO₂.

Para conocer el grado de oxígeno existente en la bodega, se utilizaba un candil encendido, que era llevado de la mano, escaleras abajo. Cuando la llama se apagaba, el portador debía subir inmediatamente ante el peligro de asfixia.

La bodega debía estar siempre «fresca» (sin gas irrespirable).



Foto 12. Candil.



Foto 13. Pared ennegrecida.

decía «hay que matar el vaho».

Mejor procedimiento era dejar durante la noche, lumbre de encina o almendro ya que éste al arder hacía poco humo y aguantaba más tiempo la brasa encendida.

Los haces de fuego, se bajaban y tiraban desde las últimas escaleras si se podía; si no, se tiraban desde arriba, bien por donde el cañón de la polea o por una de las zarcas.

El «vaho» producía una sensación en las piernas, como si cortara la circulación.

A lo largo de los años, se han ido ennegreciendo el techo y paredes de las bodegas, como consecuencia de la combustión de la madera y haces para eliminar el «vaho».

Fueron numerosos los casos de asfixia a lo largo de los años, que se han producido por no tomar las debidas precauciones.

A principios del siglo XIX ya se utilizaban ventiladores de mano para extraer el aire con gas.

Cesada la fermentación, las cubas predecían infaliblemente el tiempo con dos o tres días de anticipación; si «cantaban», (hacían glu-glu) y se elevaba el nivel del líquido hasta desbordarse muchas veces, aunque estuviera despejado, tranquilo y de hielo, no había cuidado que enseguida se trocaría de agua o viento. Si por el contrario, descendía el nivel, por muy alterada que se hallase la atmósfera, pronto se volvería de hielos o áspero por lo menos.

Del ruido peculiar que producía la fermentación, se decía que las uvas «cantaban». Si el tiempo era húmedo y cálido, el contenido de las uvas, el volumen, aumentaba y se decía de éstas que «crecían». Si el tiempo era frío y seco, el volumen disminuía y se decía que las cubas «mermaban».

TRASIEGOS, PUESTA EN CLARO, DESCUBADO

El vino se clarifica por sedimentación de las células de las levaduras y otras materias extrañas en suspensión.

La clarificación del vino tinto se completa con más facilidad y rapidez que la del vino blanco.

Hacia la Purísima el vino ya estaba decantado en las cubas de fermentación. Sólo restaba «ponerlo en claro» o desencubarlo.

Estas labores de trasiego, se designaban con el nombre de «poner en claro» o «sacar en claro» y debían hacerse con cuidado.

Una vez detectado el «vaho», para eliminarlo, se «chiscaban» o encendían, 2 ó 3 manojos de vid en el tercer o cuarto paso antes de bajar a la bodega, dejándolos allí. Al prender, se generaba una fuerte corriente de aire caliente hacia la zarcera, que arrastraba el «vaho».

En realidad, el echar teas encendidas no suponía eliminar el CO₂, ya que si contactaban con el anhídrido carbónico, no producían llama, se apagaban. Lo que sucedía era que se calentaba la bodega y al calentar el aire, se volvía menos denso y se elevaba saliendo por las zarcas. Se

La «suelta», se verificaba en el «baño» o media tina de madera con una capacidad de 5 a 6 cántaros de media. Este envase en forma de cono era el más típico, aunque podía ser de cerámica. A esta operación se llamaba «desencubar». El vino se sacaba al «baño» y se ponía media cántara en él; al lado, los envases, odrinas y odres que se llenaban con la media cántara y un embudo. Este vino se trasladaba a las cubas ya limpias y preparadas, o se vendía.

El vino neto se sacaba por un orificio abierto en la cuba llamado «canillero» donde se metía la «canilla», «caniya», «espita» o «espicha». Para el filtrado del vino se protegía la espita con una tupida malla de tallos de senecio.

El senecio es una planta herbácea anual de la familia de las compuestas y de flores amarillas muy abundante en el campo. También se podía colocar un manojito de vides por dentro como filtro.

También se decía «poner las bardas a la canilla», lo que significaba hacer una especie de filtro para impedir el paso de las heces y conseguir que el vino pudiera salir más o menos limpio. Estas bardas, las hacían muy bien los viticultores de Tagarabuena.

La «canilla» tenía unos 30 ó 35 centímetros de largo, se ajustaba con estopa y se colocaba en el orificio abierto en el centro de la cuba, a la altura suficiente para poder sacar el vino al «baño», correspondiéndose con la segunda tabla de la «barriga». Esta duela era la más sensible ya que soportaba el peso del vino y tenía el agujero del «canillero» donde se metía la «taponera», que era el tapón de corcho con el que se cerraba.



Foto 14. Baño de envasar.



Foto 15. Senecio.



Foto 16. Canillas.



Foto 17. Señales medidas.

Este tapón se colocaba con un mazo, desde dentro de la cuba afuera, antes de encubar o meter el mosto y se tapaba con yeso. Cuando se iba a colocar la «canilla», se daba un golpe y la «taponera» se quedaba dentro de la cuba.

Con la medida de media cántara se sacaba el vino. Al llegar a veinte, se decía «tarja», lo que equivalía a 10 cántaras. Estas medidas disponían de una «ventana» que marcaba el límite del líquido, a la que se llamaba «sisa».

En los aros de hierro de las cubas se hacían señales con tiza, para saber las cántaras que se sacaban. Por cada

envase de media cántara, una raya; cada cinco se marcaba una raya grande o un círculo. Al final se hacían las cuentas.

A los gallegos les gustaba que se sacara el vino por medias cántaras.

Estas medias cántaras eran propiedad del ayuntamiento y eran medidas exactas de metal. Tenían que estar presentes los sacadores y el comprador del vino, en caso de efectuarse operación de venta en ese momento.

Cuando se tomaba el vino del baño, cada 4 ó 5 minutos, el comprador frotaba con jabón la medida para que así no hiciera espuma, debido al sebo que tenía el jabón. De esta manera, la medida del vino era la deseada; si se llenaba con espuma, la medida daba así de menos.

Una vez recogido el vino del baño con las medidas de media cántara, se llenaban con un embudo las odrinas de 3 cántaras, y se subían al exterior. Allí se descargaban abriendo el brazo de la odrina con la mano izquierda, ya que se llevaban apretadas para que no derramaran en la subida.

Al principio, los vinos ya en limpio se subían de la bodega al exterior en pellejos y posteriormente en odrinas de tres a cuatro cántaras, que eran más manejables.

Lo normal del vino obtenido es que se consumiera y bebiera en casa antes del mes de junio y no se dejara envejecer. En años de abundancia y pocas ventas, podía llegar la época de vendimia y encontrarse con las barricas llenas, viéndose obligados los cosecheros a desalojar el vino para tener cabida la nueva cosecha.

El vino podía venderse, una vez separado de la madre y efectuado el descube. Cuando se vendía el vino se decía «vamos a envarar».

Al principio para catar el vino, en cada cuba había un orificio de diámetro pequeño que se hacía con un taladro, por donde se sacaba el vino. En este orificio se colocaba una pluma de águila, pavo, pato o gallo, escogida de la cola, o una mimbre, y doblada para sacarla y meterla mejor. Este orificio se llamaba «espetón» y estaba colocado en la luna de la cuba, a media altura, en el centro o a medio lado.

Si durante la fermentación el vino se convertía en vinagre, se decía que «se ha picao». Si salía el vino turbio, «que no da la cara», estaba «toldao».

Una vez llenadas las cubas, en ocasiones se podían «encabezar» los vinos con un 0,5 % de alcohol de 35°. Para que se mezclara bien, lo echaban con un tubo que penetraba hasta la parte inferior de la cuba.

Después de bien llenas, éstas se cerraban, cubriendo los bordes de la tapa con greda, arcilla o barro, operación que se llamaba «embarrar», cuando ya había terminado la cocción tumultuosa. Se procuraba que no quedara dentro anhídrido sulfuroso para que el vino no se «atufe» y evitar el contacto con el aire.

También era habitual taparlas con saco, papel o tablilla.

Antes de Nochebuena, hacia la Purísima, se festejaba la primera extracción de vino, la «taponada», el descube. A esta operación hoy se le llama «sangrar». Este primer vino, vino de yema, era la nata, lo mejor. El resto, iba a «tó madre».

Se probaba el caldo en las bodegas, o en aquellos portales de canto que muchos tenían en común, con la mejor tradición en Toro.

El mercado del vino comenzaba a partir de esa fecha. El mercadeo así lo exigía. Antes no se podía desencubar. Cuando los densímetros marcaban 92-93, ya estaba el vino hecho.

Este vino, si no se vendía antes de Navidad, encontraba dificultades para su venta posterior.

A primeros de diciembre, venían los de León, Burgos y Asturias a la «taponada» de la Purísima.

Para sacar vinos más limpios, se clarificaban con sangre fresca.

Para probar y envasar el vino se utilizaba la «conca», cuenco, cuenca o «escudilla», envase de madera de distintas capacidades, siendo la mejor de madera de cerezo. Con un vaso especial, llamado «de dedos», se miraba el color del vino filtrado, para darlo por bueno.

Hasta después de «poner en claro», allá por enero, y tras varias heladas fuertes, se tapaban las «zarceras». Este era el momento en el que el vino estaba elaborado, fino y transparente y en las cubas respectivas esperaba a la clientela que de modo fijo tenía.

Por S. Antón, los labradores daban comienzo al vino del carral, que partía el vaso con su transparencia y sabía riquísimo con las avellanas y los higos.

Cuando la proporción de uva tinta era muy grande y donde se introducía el racimo entero, muchos productores realizaban el trasiego en febrero o marzo para sacar su vino «en claro», antes de la venta.

Estos vinos eran «cabezudos», se subían a la cabeza porque estaban en contacto con la «madre» hasta el momento de la venta.

A veces, algunos viticultores, después de haber vendido bien su buen vino, introducían en las cubas vacías, pero con las «madres», vino mucho más mediocre de otra cuba; este vino se beneficiaba así de las madres que se mantenían en el fondo de la cuba. Así mejoraba y tomaba más color.

Generalmente, una vez sacado el vino en limpio, se sacaban las «madres» de la cuba, metiéndose dentro de ella los sacadores. Antes de entrar, se agitaba con un saco para liberar de los gases nocivos al que iba a trabajar por dentro de la cuba. Para salir de ella, con



Foto 18. Concas y escudillas.

los pies, se enganchaban a la boca de la salida, y haciendo palanca de voltereta, lograban salir de ella.

También podía salirse con la ayuda de una persona, que desde el exterior echaba una cuerda doblada, donde metía el pie la persona que estaba dentro de la cuba. Se pegaba un estirón, y así se podía enganchar a la boca de la cuba y salir de ella.

Las «madres» se sacaban y subían en sacos de yute o en los baños. Cuando las «madres» eran semi-líquidas, se sacaban en los toneles de cono. Se llevaban a la fábrica de alcohol para destilarlas y obtener aguardiente.

Algunas veces, estos residuos alcanzaban precios altos. En 1860, las «madres» de tres cubas, se pudieron vender en 480 reales.

Las «madres», hollejos, fangos, «brisas» o «lías» que quedaban en las cubas al tiempo de hacer la suelta, o se destinaban a la fabricación de alcohol o se conducían al lagar para ser prensadas. Se obtenía así, un segundo vino de muy medianas condiciones por su aspereza y turbio color, y de graduación alcohólica ligeramente inferior. Este vino se denominaba «tornillo» o «morón». La mayoría de los viticultores preferían pasar las «madres» directamente a destilación.

Los residuos de este prensado iban a la cuba y allí se echaba agua, llamándose al vino obtenido, «cascarilla», que valía muy poco.

Los labradores, apurando el orujo y los hollejos, y rebañando la cuba, previamente empapada en agua, sacaban otro vinillo de 5 ó 6º denominado «aguas» o «agüillas», muy clásico en la localidad. Estos vinos eran utilizados en gran medida para tomarlos entre las faenas del campo, ya que tenían la virtud de refrescar; se facilitaba también a los obreros agrícolas cuando estaban en el trabajo y también para preparar la típica limonada en fiestas y acontecimientos.

Cuando iban al campo, se llevaba este vino de 5º ó 6º, en «botas» o en los barriles de paja.

Después de vender este vino, echaban agua en las cubas con las «madres» y residuos que quedaban obteniendo un líquido llamado «bebida» o «de segundas aguas». Las «bebidas» primeras se pagaban a 5 reales en la última década del siglo XIX.

Algunas veces mezclaban vino con agua, y hacían «un medio vino», que vendían cuando había suerte a 8-9 reales el cántaro.

Lo normal de la época, en cada casa labradora, era llenar 4 cubas de 600 cántaros en total. Las explotaciones medianas llenaban de 380 a 400 cántaros de vino.

En el resto de los pueblos del Alfoz de Toro, no había lagares y hacían el vino a «tó madre».

Pensemos también que no todos los viticultores tenían viga y tenían que recurrir a los vecinos que disponían de ella para prensar las «madres» y obtener estos segundos vinos.

Una vez se cerraban las zarceras, entonces venía el mal para los pobres, pues no había ya trabajo. A los trabajadores les daban el vino de «aguas» y decían:

Tú echa porción
que aguas muchas,
vino son.

No era normal el envejecimiento del vino en bodega, aunque en algunos casos la madera de cerezo era utilizada en las bodegas para el vino blanco encubado en toneles pequeños. Esta madera conservaba mejor que las otras con las que se trabajaba en aquella época.

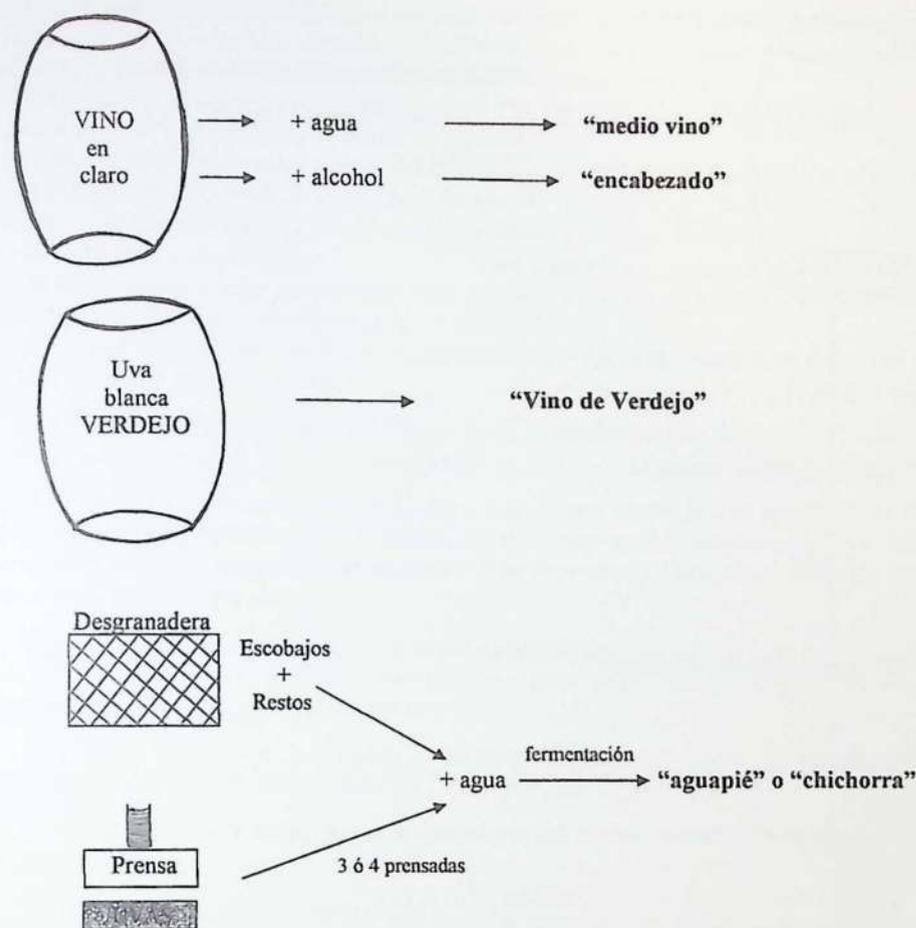


Foto 19. Tipos de vinno.

Para barrer la bodega y dejarla lista, se utilizaba la «morga», planta que vegeta en las praderas. El piso se fregaba con frecuencia.

Antes de limpiar las barricas o cubas se raspaba el interior de las mismas con el «sae-tín» o con una espátula de hierro pequeña. Se arrancaban los tartratos que se vendían a buen precio.

En las barricas, una vez limpias, se pasaba tocino por las tablas para darles suavidad, cuando se ponía el vino en claro para su conservación. Así se curaban.

Por todos los Santos, los compradores de vino venían a «procurar», contratar las partidas. Probaban y cataban los vinos y por la Purísima, concretaban compras.

Luego se ofrecía a cualquier «artista» (como llamaban ellos a cualquier industrial) una buena «conca» de caldo tintorro, que tan buen sabor dejaba en la boca, y tan fuerte dolor de cabeza si se abusaba de él.

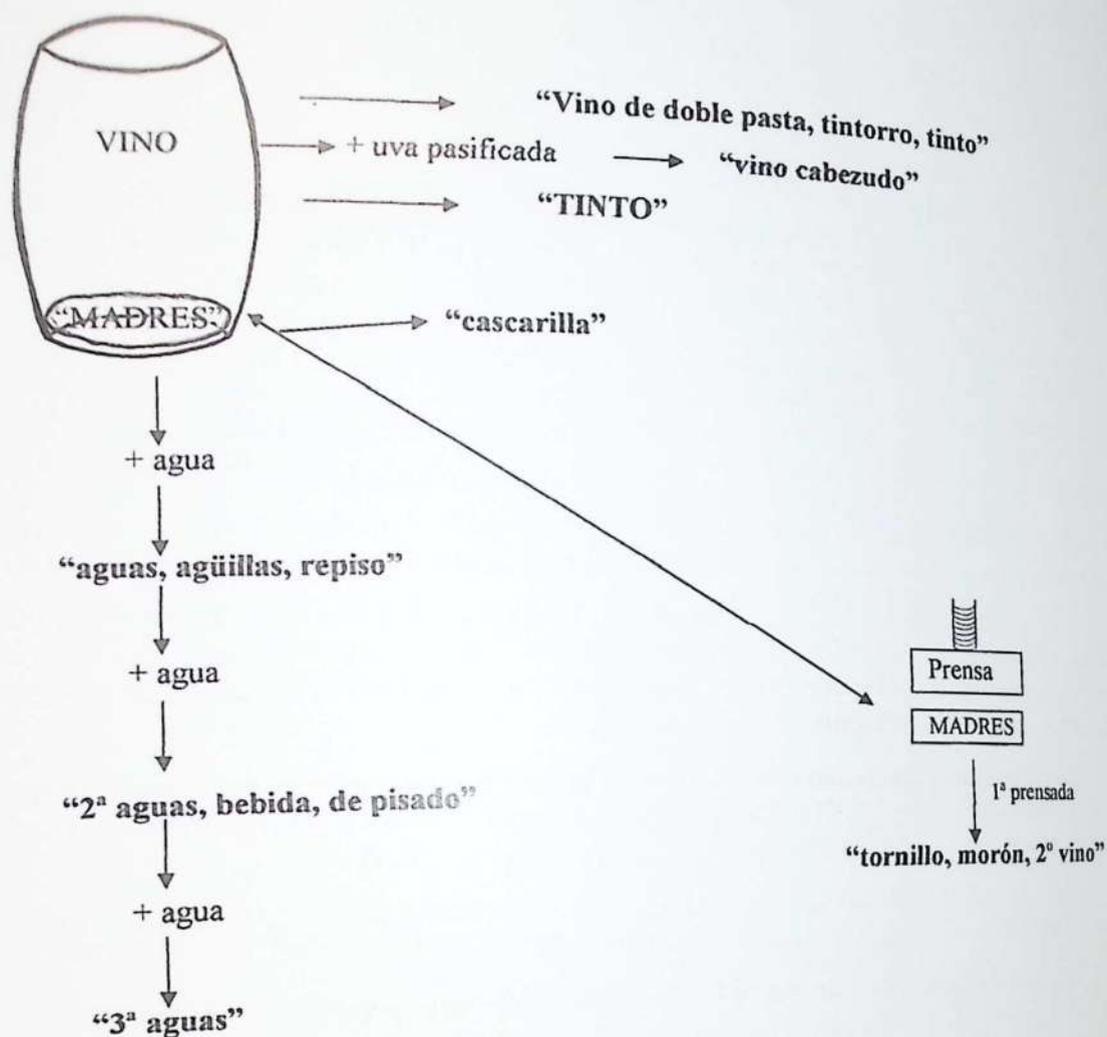


Foto 20. Tipos de vino.

Para quitar el sabor a azufre del vino se utilizaba sulfato de cobre al 5%. Se ponía en 5 botellas, 1, 2, 3, 4 ó 5 gotas en cada una y a los 8 ó 10 días se cataban. La que mejor resultaba era la que servía de referencia para mejorar el vino.

TIPOS DE VINO ELABORADOS

La tipificación de los vinos elaborados por aquella época, no estaba normalizada. Cada cosechero elaboraba sus vinos, siguiendo la tradición familiar. Como elementos comunes indicamos que: la vendimia se hacía larga, se tenía a la uva Tinta de Toro como base casi exclusiva de elaboración, interviniendo en una proporción de más del 80%. El vino tinto se obtenía por la fermentación de los racimos enteros, en la mayoría de los casos. Los encubados eran largos y no se tenía prisa en sacar las «madres», que permanecían hasta enero o febrero.

La aplicación de yeso era norma extendida por todos los elaboradores, en esta práctica. En función de la marcha agronómica del viñedo, el estado sanitario de la uva y otros factores, la graduación de los vinos podía variar de unos a otros.

Lo normal era conseguir una graduación de 15°, pero hubo cosechas y partidas que llegaron a los 18°, utilizando las técnicas de aquella época.

Esta alta graduación hizo que los vinos de Toro fueran muy apreciados por su fuerza, «vinos machos». Aguantaban muy bien el transporte sin perder sus características, incluso cuando viajaban a ultramar. También eran demandados para mezclarlos con vinos de menor categoría y graduación.

Todas estas cualidades que aportan estos vinos y otras más, han servido para ser reconocidos como tales, y actualmente, a nivel mundial.

Los tipos de vino elaborados hasta épocas recientes, hasta mediados del siglo XX, podían obedecer a este esquema:

Vino de aguapié o de chichorra.- Primer vino, obtenido después de realizar 3 o 4 prensadas al «pie de pisa». A esto se le añadía agua y se dejaba fermentar durante varios días.

Vino de doble pasta, tintorro o tinto.- Es el vino típico, obtenido con uva Tinta de Toro en un porcentaje del 90-100%. Las madres permanecían hasta febrero-marzo, con largos encubados. Sin prisa para sacar las madres y descubes muy tardíos. La graduación podía acercarse a los 15° fácilmente.

Vino cabezudo.- Elaborado con uva tinta en proporción muy grande, con racimos enteros, y retestado con uva pasificada. Los trasiegos eran tardíos, en febrero-marzo. Alcanzaba las más altas graduaciones, hasta los 18°.

Vino tinto.- Obtenido con uva tinta en proporción mínima del 80%. El descube no es tan tardío como en el de doble pasta. Se alcanzaban los 12-14°.

Vino encabezado.- Vino al que se le añadía un porcentaje pequeño de alcohol, del 0,5 al 1%.

Medio vino.- Mezcla de vino con agua.

Vino de tornillo, morón, o segundo vino.- Obtenido de las primeras heces o «madres» prensadas. Alcanzaba los 10°.

Vino de cascarilla.- Obtenido de echar en las cubas los restos del prensado con las «madres». Es el de peor calidad.

Vino de aguas o «agüillas», o repiso.- Elaborado de «madres» mezcladas con agua y sin prensar. A los 8 ó 10 días se jarreaba. Llegaban a los 8°.

Vino de bebida, de segundas aguas o vino de pisado.- Obtenido con las segundas aguas (vino de aguas), mezcladas con agua. Con las madres que quedan en la cuba. Se alcanza una graduación de 6 a 8°.

Vino de terceras aguas.- Es un vino de bebida con agua. Puede tener de 4 a 6°.

Vino de verdejo.- Obtenido con la variedad de uva blanca «Verdejo». Fermentado en carrales pequeños. Tardaba más en hacerse porque cocía más despacio. Se alcanzaban graduaciones de 16-17°.

OFICIOS RELACIONADOS CON EL VINO Y LA UVA

A lo largo de la historia relacionada con el vino de Toro, han sido muchas las personas que han intervenido de una u otra forma en la consecución y obtención de este caldo tan apreciado y singular.

En épocas pasadas se constituyeron en gremios a través de los que defendieron sus intereses y que fueron derogados en la época napoleónica. Tuvieron mucho auge en tiempos de los Reyes Católicos.

Entre los oficios más interesantes y que tuvieron una importancia clave en este proceso, podemos señalar:

LAGAREROS

La preparación de las cubas corría a cargo de los lagareros, personas que se encargaban y ocupaban además, de pisar las uvas y de encubar.

Los lagareros se constituían en cuadrillas que iban rotando de bodega en bodega, en número de 3, 4 ó 5 personas.

Desde el año 1900 al 1930, eran 10 ó 12 las cuadrillas de estos hombres que, después de la siega, cerraban su año agrícola en estos menesteres.

Lagareros nombrados fueron «los Canuto» y Pedro Sánchez «el Bodeguero», por citar algunos.

Se encargaban de limpiar las cubas con un escobajo de abaleo, de enyesarlas para desinfectarlas, de empearlas o recubrirlas con pez y de «emborrionarlas», es decir, quitarles los residuos o borras con un clavo denominado «saetín».

También lavaban las cubas y vasijas, y las desinfectaban, con la aplicación de tiras de azufre que se quemaban dentro de la bodega.

Los «lagareros» se contrataban por cubas que llenasen, de 8 a 16 palmos.

En los años 30, por 5 duros lavaban las cubas y pisaban la uva.

Una vez acabada la faena, se lavaban con agua caliente los pies.

El declive de este oficio lo marca la filoxera al descender la producción.

Se conocían también con el nombre de «pisadores». En 1602, en Toro, los pisadores cobraban 4 reales y dos comidas por cada pisa de 40 cargas.

SACADORES

Su misión era sacar el vino ya elaborado en las cubas y bocoyes de la bodega. También aforar las cubas, trasladar y subir el vino en los pellejos a la superficie donde se depositaba o se llenaban los envases de los compradores.

Los «corredores» de vino, eran los que avisaban a los «sacadores» dónde tenían que ir a sacar el vino, a qué bodega y cuándo.

Formaban equipos de tres personas o cuatro, cuadrillas que trabajaban según las necesidades.

Un equipo de los más conocidos estaba constituido por Domingo «El Hueco», Domingo Hernández «El Velas» y Venancio «Levita».

Las épocas de trabajo, se correspondían con las de invierno, prolongándose desde el día de Todos los Santos, hasta enero-febrero.

Por Todos los Santos, nos indica Domingo Hernández, el equipo del que formaba parte, ya había sacado hasta 10.000 cántaros de vino de las bodegas.

Los «sacadores» tenían un gremio y dependían del Ayuntamiento. Tenían un sueldo fijo bajo, todos los días, a lo que sumaban una pequeña cantidad por cántaro, que era pagado por el propietario de la bodega.

En 1930, se cobraba 13 céntimos por cántaro de la bodega (de los cuales, 6 céntimos eran para el Ayuntamiento y 7 para el sacador)

Estos empleados del Ayuntamiento, cobraban al dueño del vino, a través de la Oficina de Arbitrios.

«El Hueco», era un sacador que cobraba el impuesto como Jefe de Consumos.

El dueño del vino, mandaba medirlo al bodeguero. Los componentes del equipo, subían el vino desde las 8 de la mañana hasta las 8 ó 9 de la noche, si es que había mucho vino que sacar.

Este transporte se realizaba con los «pellejos» u «odres» que podían tener una capacidad de 5, 6, 7 u 8 cántaros, siendo lo normal de 5 a 6 cántaros.

También se utilizaban las odrinas de 3 cántaros, cuando era necesario llenar bocoyes. Estas odrinas tenían 3 cántaros y medio de capacidad, pero solo se llenaban 3 cántaros, para poderse adaptar mejor al cuerpo, en la subida hacia el exterior.

Los sacadores se echaban una cinta de esparto, una tireta, en diagonal, que pasaban de una a otra pata de la odrina, a la frente, metiendo un brazo en diagonal. La boca de la odrina a mano izquierda para la descarga fácil del vino.

Para conocer las cantidades de vino sacadas de la bodega, se marcaba en ésta una raya (-) por cada medio cántaro sacado; cuando se llegaba a 10 cántaros, se señalaba con un círculo (o).

A la hora de medir y para que la espuma surgida no desfigurase la medida, se frotaba con jabón o sebo, el borde del medio cántaro y se decía «6 y vino» si se llenaba y sobrepasaba algo.

Cuando terminaban la faena, el bodeguero les daba chorizo, torreznos, huevos y vino para reponer fuerzas a los sacadores que habían intervenido en la faena.

En Toro a principios de siglo XX, había 3 cuadrillas de sacadores con 4-5 cada una.

A finales del siglo XIX, ya se empiezan a usar las bombas, primero accionadas a mano y luego por motor o eléctricas, con lo cual, este oficio desaparece por su penosidad en los años 50.

CORREDORES

La ciudad contaba con ingresos de los denominados «rentas y meajas», arbitrios que la ciudad imponía sobre el comercio y actividades mercantiles locales.

Una de estas rentas, desde el año 1505, era la llamada «de corredores». Fue siempre renta polémica, puesto que los diputados del «Gremio de Herederos de Viñas», plantearon problemas a la ciudad en el momento del cobro. Los funcionarios municipales, se dan cuenta de que no se pueden encargar ellos mismos de esta labor de control, dejando en manos de los «corredores», el arriendo de estos servicios.

Más adelante, el propio Gremio de «Herederos de Viñas», compraría a la ciudad, la facultad de poner sus propios corredores.

En 1523, se cobraba un maravedí por cada cuba de 60 cántaros vendida. Este tráfico de vinos en la ciudad, generaba ingresos excepcionales.

En 1752, había en Toro 26 tratantes de vino, entre ellos Vicente Pérez «El Mercader» y Alonso Pérez «El Tintorero», que fueron los más importantes por esos años.

En 1885, el bolero de Toro, al que llamaban «Teta», se dedicaba a buscar compradores y recibía de comisión 160 reales en ventas que importaban 1.164 reales.

El corredor se encargaba de poner en contacto a compradores y vendedores y cobrar un porcentaje determinado sobre el vino que se vendía.

Lo más habitual era que el corredor hiciera probar el vino a los arrieros y discutiera con ellos la calidad, para poder cerrar el trato.

Normalmente, era un funcionario nombrado por el Ayuntamiento; pertenecían a Consumos y cobraba 60 duros al mes. A veces el corredor era también un fiel medidor que cobraba una cantidad sobre la venta de cada cántaro.

El Ayuntamiento posee medidas oficiales, cuidadosamente controladas. Hay una «media cántara» (8 litros), una «cuartilla» (4 litros) y una media cuartilla (2 litros) para la venta de vino al por mayor y está totalmente prohibido utilizar estas medidas para la venta del vino al detall.

En los últimos años, eran cuatro los corredores que se dedicaban a vender, probar el vino para venderlo a los de fuera. Palencia, León y Burgos principalmente venían a buscarlo a Toro.

Hasta los años 40-50, se conocían como más famosos corredores, a Ribando, Clavijales, el Moralino, Manuel y Santos Recio de Toro. De Valladolid se conocía bien a El Farolero y a El Niño.

Muchos corredores de vino, eran «boteros» de pellejos y bocoyes, que incluso los alquilaban para estas operaciones.

Algunos boteros como Mariano Tejedor, hacían también de corredores de vino, buscando a los compradores, elaboradores de vino y también prestaban odrinas para esta labor.

El padre y Fidel Conejo, «Conejos», fueron de los últimos corredores que ejercieron como tales en Toro.

AFORADORES

Gracias al inventario de las cosechas o «aforo» del vino, se podía gravar a cada productor, en función de lo que realmente había cosechado.

Al inventario de la cantidad de producción a veces se añade una cata del vino, es decir, una degustación que permite controlar la calidad y descubrir los fraudes.

Los encargados de medir el contenido de las cubas, eran los llamados «aforadores».

El vino producido era aforado por los inspectores de Consumo, funcionarios del Ayuntamiento. Controlaban cuando se vendía vino al cliente para cobrar el impuesto. Sin embargo, el vino que salía fuera de Toro, no pagaba este impuesto, pero se controlaba en el fielato.

En Toro había varios fielatos: en Corredera, Sta. Catalina, Capuchinos, en el Puente de Piedra, en la puerta del Carmen y en la bajada a la estación.

Los controladores e inspectores de Consumo de Valladolid y Salamanca, tenían fama de duros y rígidos.

Se aforaban los cántaros de vino por el Ayuntamiento para cobrar el impuesto por cántaro correspondiente; no se podía vender el vino hasta que lo aforaran.

En los años 50, se cobraban 8 pesetas por cántaro de vino que se vendía.

Por tener una alquitara de 60 litros y elaborar orujos sin licencia, se podía acarrear una multa de 3 millones de pesetas en los años 50.

Se tienen en cuenta en los aforos, las pérdidas de vino, la presencia de «madre», las lías y sedimentos.

Los aforos de cosecha se completan con inspecciones que se realizan a las bodegas a lo largo del año, a veces cada dos meses, para controlar la venta del vino y para evitar el comercio ilegal.

Conocidos eran en Toro como aforadores, Manolo el Cubano, Daniel, Isaac, «el Pernales», como inspectores. «El Pardo» padre, fue aforador de cubas.

ODREROS, BOTEROS

A los fabricantes de odres, se les llama además de «odrereros», «boteros»; estos también se encargaban igualmente de su reparación.

En las Ordenanzas de 1495, se impide que los «boteros» introduzcan las pieles en el río, para no envenenar las aguas. Sólo se permite aguas abajo del puente de Piedra.

Los materiales para la fabricación de odres, odrinas, pellejos, botas, etc. eran pieles de cabra y oveja enteras; la piel de vaca no se utilizaba ni se empleaba en esta fabricación, salvo encargos ya muy especiales.

Estas pieles procedían en su mayoría de Noreña (Asturias) y en cada partida, se podían traer, de 20 a 25 piezas.

Las pieles se tenían unos 22-25 días salándolas en un cobertizo donde había depósitos de sal en el suelo con unos 100 litros de capacidad, y silos con agua.

Por cada pieza se utilizaba medio cántaro de agua con sal. Todos los días se daban la vuelta. Los pelos se colocaban hacia fuera para desalarlos.

La época mejor para salarlas y desalarlas era por Navidades.

Estas pieles se llevaban a la fábrica de curtidos.

Allí estaban 8-10 días en depósitos de 5 a 6 metros de largo por 1 metro de ancho y 1,20 metros de profundidad, donde se echaban escamas de cáscara de pino en el agua y se daba vueltas a las piezas. Posteriormente las pasaban al secadero y en este permanecían 10-12 días. La piel seca salía con un color marrón claro.

Una piel que entraba con un peso de 8-10 kilos, al sacarla, quedaba en unos 4-5 kg.

La cosecha de zumaque, utilizada en el curtido de la piel, constituyó una actividad importante en esta época.

Una fábrica de curtidores la tuvo el padre del «Pillo». La última conocida se situaba próxima a la ermita del Canto.

Los mejores curtidores venían de Olmedo.

Las piezas buenas, las de 3 y 4 cántaros, eran elaboradas y usadas por los «sacadores». El resto se utilizaba para hacer «botas».

Una vez dispuesta la pieza, se utilizaban plantillas o patrones de chapa para el corte de botas de 1 a 5 litros de capacidad. Si se sacan botas de 1 litro, de cada piel podían obtenerse de 5 a 6 piezas.

Los pelos de la piel se cortaban con unas tijeras para pelos, parecidas a las antiguas de esquilar ovejas, antes de empezar con los patrones.

Para coser la piel, se utilizaba hilo cruzado blanco, con tiras de unos 7 a 10 mm., comercializadas en madejas. Estas madejas provenían de Reus; el hilo procedía de Iscar y era de cáñamo.

La piel curtida se cosía por dentro, dejando la piel lisa en el interior y con los pelos por fuera. Las madejas para coser, se disponían a un lado y otro de la bota.

Un aparato de madera en forma de «Y», servía de soporte para coser las dos piezas de cuero de la bota. Se tenía que realizar presión con las rodillas para lograr coser las dos piezas y darles forma.

Posteriormente, había que «volver la bola», la piel, para que quedasen los pelos por dentro, siendo este el peor trabajo y el más costoso, teniendo que mojar los pellejos constantemente, quedando al final los pelos por dentro.

Las botas preparadas, se llevaban al corral, donde recibían la pez. Esta venía en latas cuadradas de 18 kg.

El proceso de aplicar la pez, consistía en cocer agua en una caldera de hierro fundido con una boca de 1,20 m. de diámetro en una leñera de tiro más grande que la caldera, utilizándose leña de pino.

El envase con pez, se colocaba al baño maría. Una vez la pez semifluida, se echaba en unos cazos con un ancho de 30 centímetros de diámetro. Se trabajaba con un cazo de 1 litro y así, esta medida se aprovechaba para tres botas.

Se repartía la pez durante un cuarto de hora, agitando las tres botas al tiempo. Se dejaban tumbadas y redondeadas. Este proceso había que realizarlo en caliente.



Foto 1. Odrero.

Una vez ya dispuesto el odre, se colocaban los brocales que se traían de Cataluña; todos eran de asta de buey y de tres piezas.

Los odres se marcaban con minio de plomo, con las marcas de los compradores. Con el uso, los odres se ensuciaban, siendo limpiados por dentro con agua y sosa.

Se estropeaban si se tenían mucho tiempo sin tocar; se bajaba la pez al fondo. Si se tumbaba y permanecía así, se «repelaba la bota», lo mismo si se dejaban colgadas, la pez se iba bajando hasta la base.

Si se dejaban tumbadas, se podían juntar las dos caras y aún suponiendo que pudieran despegarse, una parte arrastraba la otra; se quedaba con los pelos y ese trozo quedaba debilitado, estropeándose la bota.

Si quedaba boca abajo, la pez se almacenaba en la boca. Para intentar recomponerla, se calentaba al sol o se metía agua caliente.

Para dar flexibilidad a la piel, se recogía el pellejo y se daba golpes con la rodilla o contra unas piedras a la puerta de la fábrica o del establecimiento. Este pellejo se llenaba de aire hasta la mitad para «sacudirlo» contra las piedras.

Cuando se estropeaba un pellejo, bien por roce o picado, se reparaba utilizando las «botanas». No eran más que trozos o piezas de madera, en forma circular, de disco o botón, con medidas entre los 2 y los 15 cm. de diámetro. Su grueso era de medio centímetro. Tenían a su alrededor un rebaje o canalillo que servía para introducir el cuero ajustado a él, semejante a una polea.

Estas piezas se adquirían por lotes de 12 y según tamaños. Venían pegadas unas con otras y se arrancaban o pegaban, según las necesidades del botero.

Para poder reparar el pellejo, tenían que «darle la vuelta», es decir, la piel que estaba por dentro, tenía que sacarse al exterior. De esta forma se aplicaba la botana adecuada; se introducía el trozo de piel alrededor de su ranura y se sellaba colocando cuerda, más o menos fina alrededor para que quedara estanca. Esta cuerda era de cáñamo, la cual cerraba el orificio.

De esta forma, una vez concluida la reparación, se volvía a «dar la vuelta» el pellejo, con lo cual, la botana quedaba por dentro y al exterior, casi ni se notaba.

El uso de los odres, da lugar a una auténtica industria y los fabricantes de odres se constituyeron en gremio. Entre los boteros se llevaban bien y tenían reuniones frecuentes para tratar de resolver y defender sus intereses.

A inicios del siglo XX, estaban instalados en Toro seis boteros: Rogelio Conejo, Guillerme, Santos Recio y Mariano Tejedor, en c/ Corredera y c/ Odreros, así como Clavijales y Remigio en la plaza de S. Sebastián.

Desde 1870, uno de los boteros más renombrados de Toro fue el «tío Mauricio», que inició a Mariano, padre de Mariano Tejedor Costilla, último botero de Toro y que ejerció hasta 1950. Ambos fueron llamados Mariano «El Botero» padre e hijo.

Compradores de pellejos de importancia fueron las bodegas de Canseco de León, así como las bodegas Martínez de la misma ciudad.

Los odres se alquilan o se venden también a los arrieros que comercian con vino. Los labradores utilizaban pieles de gato para fabricar «botas» caseras. La piel bruta se metía entre basura, estiércol, cuyo calor de fermentación servía para curtir la piel. La piel de perro llevaba el mismo proceso, haciéndose tiras para coser el material; el color blanco que adquiría la piel, no lo perdía nunca.

CUBEROS Y TONELEROS

Los artesanos que se dedicaban a la fabricación de cubas y toneles recibían el nombre de «cuberos y toneleros».

En 1843 en Toro, por meter un cubeto y «empegar» tres cubas, los maestros cuberos cobraban 140 reales, los rebojos como era costumbre, luces, sebo y estopa para el repegote, dos comidas y 7 arrobas de pez; en total importaban estos arreglos una cuenta de 212 reales.

En 1856, una cuba «de a doce», con 8 aros de hierro se tasaba en 580 reales y otra «de a diez», con 6 aros de hierro, en 200 reales.

La madera buena para hacer las cubas, venía de América y Francia, que eran las mejores. El roble procedía de León (Cacabelos y El Bierzo) y Asturias. También se utilizaba el cerezo que se traía del norte.

Los aros para las cubas venían de Galicia. En las primitivas barricas, las duelas se enlazaban con mimbre.

Para arreglar las cubas en los talleres, se disponía de unas piezas, aros – arcos, de distintas medidas para adaptarse a las cubas y barricas.

Se fabricaban bocoyes también en Vezdemarbán y Villabuena del Puente, utilizando el cerezo que había en la zona.

Toneleros famosos, cuberos, fueron los «Cuberines», Antonio Rodríguez, abuelo y padre. También citamos a otros como Emeterio Sánchez «el Cigüeña», «el Católico» y «el Morceña».

LOGREROS

Se denomina así, al que sin viñas y sin ser viticultor, cosecha y elabora vino con uvas ajenas, compradas a los viticultores de la zona.

Las uvas entraban en la bodega en cestos de 100 kg. y se echaban directamente al lagar.

Los logreros llevaban a los pocos días el vino a compradores de fuera, como Canseco de León o al Segovino, cerrando operaciones de importancia.

Siempre estaban al acecho de las inspecciones para no pagar los impuestos correspondientes.

La constitución de la Bodega Cooperativa, contribuyó a la desaparición de la figura del «logrero».

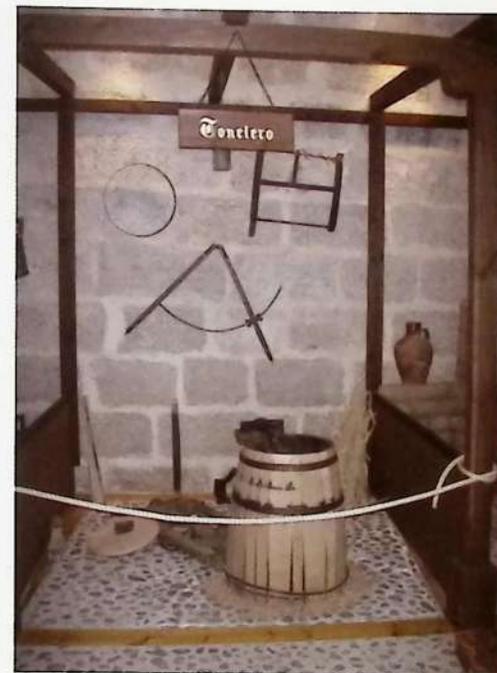


Foto 2. Tonelero.

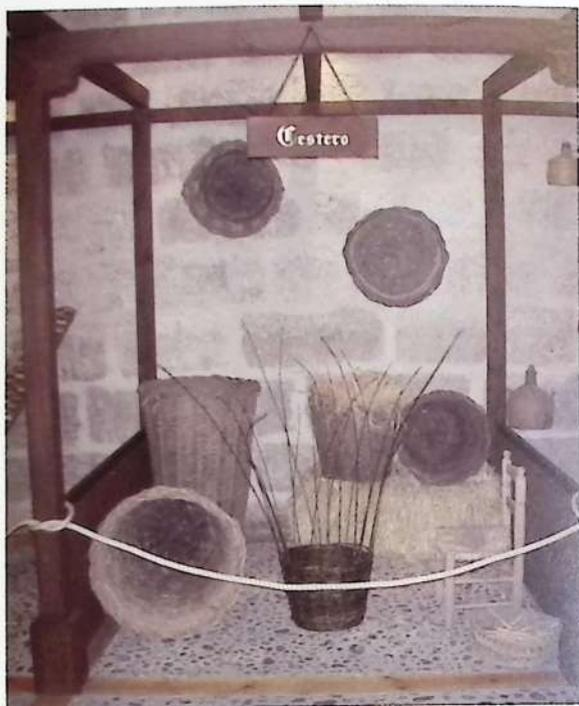


Foto 3. Cesterero.

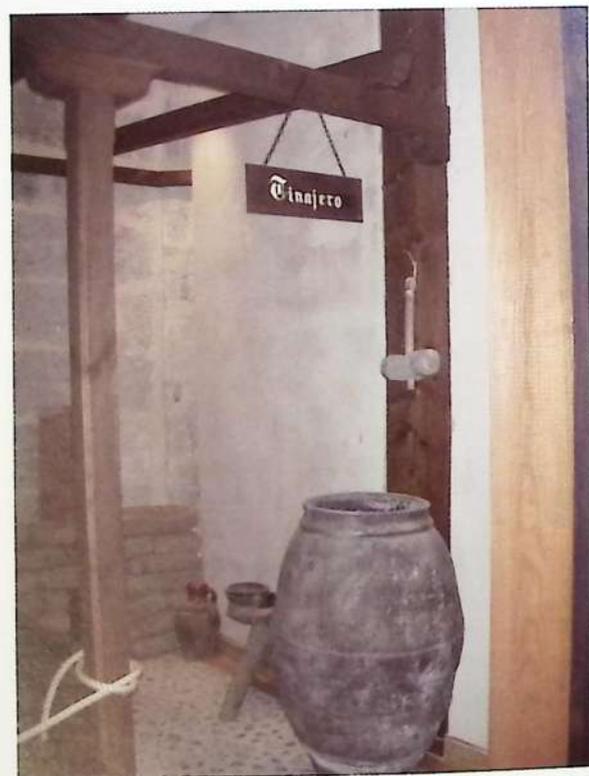


Foto 4. Tinajero.

CESTEROS

La mimbre se cortaba en invierno y se aprovechaba los días de tiempo frío para elaborar los cestos en las bodegas; mes propicio era el de febrero.

En las viñas del término de Morales de Toro, se disponía de varias mimbreras que eran aprovechadas para esta actividad.

Los «cesteros» más famosos eran los de Bercero (Valladolid) que venían a Toro a elaborar estos objetos.

En Toro se mezclaban las mimbres con el «sauce» del río. Con esto, se hacían los canastillos y cestos y envases para la vendimia, fruta, etc.

Había 3 familias de «banasteros» o «cesteros». Uno el padre de Rafael Lorenzo, que confeccionaba canastillos, banastas y cestillos de mimbre.

OTROS OFICIOS

Había otras personas y oficios que en mayor o menor medida, tuvieron alguna relación con la elaboración del vino y cultivo del viñedo como fueron:

Arrieros – Carreteros – Enxeridores – Obreros – Yugueros – Tinajeros – Hojalateros – Corcheros – Medieros. -Liadores.- Duleros-

Todos dejaron su impronta en esta actividad de elaboración del afamado Vino de Toro.



Foto 5. Hojalatero.



Foto 6. Corchero.



Foto 7. Vidriero.

INFLUENCIA DE LA LUNA

El influjo de la luna, se ha extendido hasta el sector vitivinícola.

Desde tiempos pasados, se ha tenido en cuenta las fases y momentos lunares para practicar distintas actividades realizadas a lo largo del ciclo de la vid y la elaboración del vino.

Así tenemos, que a pesar de que muchos no han hecho caso a los sabios consejos de la época, parece ser que se han hecho pruebas que avalan esta influencia, creencia muy arraigada en todo el sector agrario.

Un tratado de agricultura del siglo XIV, habla ya de plantar las vides en el mes de febrero con luna llena.

Precisa también que se planten las cepas durante el primer cuarto de luna, si las tierras son pobres; si las tierras son fértiles, recomienda su plantación durante el último cuarto.

«En el siglo XVII, el padre Agustín aconseja plantar en el periodo de enero a abril, cuatro o cinco días después de la luna nueva.» (A. H. II, p. 37).

En la elaboración del vino y después de que fermente, hay que esperar al cuarto menguante para sacarlo de la cuba; la luna en menguante para ponerlo en claro.

Si se sacaba el vino en día de niebla, el vino quedaba «entoldado» como revuelto; había que sacarlo en día despejado.

Cuando hiela, el vino merma; si llueve se va y hay que sacar algo.

Hoy en día, parece que la técnica ha desplazado a las observaciones que han seguido a lo largo de los siglos los elaboradores artesanales.

LAS TABERNAS

Las Ordenanzas del siglo xvii, prohibían durante la semana el juego de dados, las cartas, los bolos y cualquier otro juego, pero el domingo y días festivos se permitía jugar a los dados o las cartas, hasta un «azumbre» de vino (2 litros).

En 1769, se prohíbe la venta a crédito en las tabernas, pudiendo dar solo un cuartillo de vino al día de crédito. No está permitido que los taberneros den vino a los jóvenes que van a beber en grupo a la calle o a otros lugares.

Una auténtica ola de puritanismo amenazaba con hacer desaparecer las tabernas a finales del siglo xviii, pero los taberneros exponen la ruina que les amenaza. Hábilmente, recuerdan que una disminución en el consumo, privaría a las finanzas municipales y reales de sustanciosos recursos, ya que era uno de los ingresos de dinero más seguros de la administración.

Las ordenanzas establecían un horario de apertura y cierre, sin fijar las horas de apertura por la mañana. El domingo y días festivos, las tabernas no podían abrir antes de que acabara la misa mayor, o al menos, debían cerrar durante los oficios. En muchas poblaciones se cerraban todas entre Jueves Santo y las campanadas del Sábado Santo.

El vino se vendía al detall en las tabernas; los hombres de esa época bebían agua durante la cena, pero iban a la taberna a beber vino.

Al aumentar el nivel de vida, el consumo de vino en la cena se incrementa; las familias se abastecen en las tabernas y desde mediados del siglo xx, en las tiendas.

Cada productor de vino, puede abrir una taberna en el lugar donde conserva su vino, ya sea en casa o en su bodega. Se trata de una bodega, taberna temporal, que dura el tiempo que el viticultor tarda en vender el vino. Los cosecheros pueden vender directamente su vino a los consumidores.

Para dar a conocer el inicio de la venta de vino, se ponía una señal a la entrada de la calle, en la puerta, ventana o balcón.

Este momento tenía lugar en verano, por la época de la fiesta del Cristo de las Batallas, colocando una señal de que en ese lugar se vendía vino al detall.

En Toro, lo habitual era colocar un trapo, o un trozo de tela bien visible de distintos colores, al que se le llamaba «bandera».

Cuando el vino que se vendía era blanco, la bandera era blanca, de color rojo, negro, o bermejo, si el vino era tinto.



Foto 1. Medidas.



Foto 2. Jarra de cobre.



Foto 3. Medidas de barro.

Durante la Guerra Civil, y aún después, no se permitía el color rojo o bermejo, siendo sustituido por el verde. Este color verde también era indicación si en la taberna se vendía vino de «aguas» y también vino nuevo. De ahí el dicho «el buen vino no necesita bandera».

Las banderas que se ponían al exterior de la taberna para señalar que había vino a la venta, llevaban una herradura para que el aire no le diera la vuelta.

La venta se realiza a un precio estipulado por el ayuntamiento y sufre un control directo.

Desde 1548, cuando un tonel o un odre se abría para la venta al detall, a un precio dado, se prohibía detener su venta por cualquier motivo y el tabernero sólo podía guardar para él, dos azumbres de vino.

Tampoco podía modificar el precio, hasta que no se acabara el contenido del recipiente.

Los Concejos Municipales controlaban de forma muy estricta las medidas que se utilizaban en la venta del vino al detall desde la Edad Media.

Antiguamente y desde el año 933, se utilizaban otras medidas del vino, pero desde los siglos XI al XIII, y ya en la Edad Media, fueron de uso normal las medidas que se relacionan y que posteriormente cayeron en desuso.

1 «emina» = 8 litros, medida citada en el año 933
 1 «octava» = 1/8 parte de 1 cántara = 1 azumbre
 1 «octavilla» = 1/8 parte de 1 azumbre = 1/2 cuartillo = 0,25 litros
 1 «onza» = 3 centilitros, citada desde el siglo X, era la medida más pequeña.

1 azumbre = 2 litros
 1 cuartillo = 1/2 litro
 1/2 azumbre = 1 litro

En esa época, se utilizan recipientes y medidas de cobre y barro.

En el siglo XVIII, se prefieren vasijas de barro cocido, ya que el metal puede dar sabor y gusto al vino y perjudicar su calidad.

El vino se servía en jarras de media cuartilla.

En las casas se tenía el «bar» o «taberna», cantinas donde se merendaba y tomaba vino con jarras de barro.

Había vinateros que compraban vino a comisión. Un 80% de los que tenían taberna, no hacían vino; sólo un 20% eran cosecheros.

En época de siega, aprovechaban para vender a los segadores, el vino llamado de «aguas», tomado también por los labradores.

El vino se compraba por grados y cántaros. Por grados y hectolitros en épocas más recientes.

Cuando los labradores venían a la taberna, se les ponía lumbre, castañas y el «badaco» del cerdo; se lo asaban para que bebieran vino.

Al vino se echaba cotudillo de jamón, tocino, para que cogiera fuerza y sabor.

Al servir el vino, se recogían las caídas, en un recipiente llamado «baño».

El dinero obtenido en la taberna, se guardaba en la «arquilla». El cliente pagaba con el dinero que traía en el «talego», calderilla, duros de plata, perra gorda, etc.

Hubo épocas, donde después de las nueve de la noche, no se podía vender ni despachar vino. Se tomaba así café y se echaban gotas de orujo. En invierno, las tabernas se cerraban a las 8 de la tarde.



Foto 4. Jarra y pinta.



Foto 5. Concas jarras y barrilete.



Foto 6. Arquilla.



Foto 7. Prohibiciones.

Las cantinas de «el Pedupas» y «el Morejón», vendían vino y también aguardiente. El bar «Aguila» tenía renombre en Toro por esas épocas.

Vinateros buenos fueron «Felipe Picarrico», «Seisdedos», Luis «El Tartaguillo», «Luis Medina» y cosecheros como «Los Calma».

Entre mujeres, eran famosas «la Facunda», mujer que vendía miles de litros en la posguerra, vendiendo la botella a 10 céntimos, «Las Agüillas» y «La Merendilla», señora a la que le gustaba el vino y bailaba. «La Rufa» del Carmen tenía también mucho vino a la venta.

A mediados del siglo XX, eran muy conocidos Pedro Alonso «Capitorro», que vendía los mejores vinos blancos de Toro y almacenaba mucho vino; «Maire», viticultor y elaborador de vino con calidad, «la Baronesa», tenía bodega en la plaza de Bollos de Hito, elaboraba vino exclusivo con tinta de Toro y Malvasía aceitunada, traída de Valdefama.

El «Cagacantos» tenía vino blanco de Verdejo afamado para vender. Cándido González y otros de León, mezclaban el vino de Toro para venderlo en Asturias; los claretes iban a Zamora a «Zapata» y también a Valladolid.

El tío «Isaias», en los años 30 se llamaba «El Salvador» por arreglar el vino en mal estado. Compraba al final de campaña todo el vino y las uvas que no se vendían. Llenaba las bodegas de la calle de Las Bolas, la de «las Candongas» y la de Genaro Lorenzo.

La bodega de Alfonso «El Tartaguillo», se la compró Frutos Villar en los años 40. La cola de carros que querían descargar en su bodega, podía alcanzar más de 200 vehículos, llegando hasta más allá del Arco de Sta. Catalina.

«No hay taberna alguna por vender cada vecino particularmente, sucediendo lo mismo con las panaderías, por tener todos los vecinos que pueden, la libertad de amasar y vender pan, con que se abastecer su común», se indicaba a principios de siglo XX.

En 1940, D. Delfín, alcalde de Toro, prohibió vender vino en esos años, a la cuadrilla de borrachos que frecuentaba las tabernas.

Buenos bebedores fueron «los Verónicas», «los Pitelas», el «Lamparilla» (en febrero le picaban los Carnavales y cantaba coplillas), el «Frascuero», el «Francisquito» y el «Lampa», tocaban música de fondo con el taratachinda y el «Catolo» que tomaba cacahuets y una lechuga con alguna raspa de bacalao.

Tabernas famosas fueron las de «Facio», la de Juan «el Gallarruta», la de «Tolín», la del «tío Antolín».

ELABORACIÓN DE ALCOHOLES Y AGUARDIENTES

Ya los árabes conocieron la destilación de los orujos para la obtención del alcohol. Las alquitaras y alambiques fueron utilizados con profusión.

La elaboración de alcoholes siempre se ha considerado una actividad secundaria. El alcohol era un producto escaso y la mayor parte de los agricultores se contentaban con usar el orujo para producir algo de alcohol para su consumo familiar. Muchos utilizaban el orujo para combustible o como abono. Los años de cosechas malas, se daba a los animales en vez de cebada.

En el siglo XVIII, la falta de madera para calentar las calderas, el monopolio de los puertos andaluces y el peso excesivo de las tasas, suscita la destilación clandestina.

A principios del XIX, hubo un cierto desarrollo de la industria del aguardiente del vino. El Estado concede en 1816, numerosas autorizaciones para construir fábricas de aguardientes de orujo.

La destilación clandestina para el consumo familiar, impide el desarrollo de estas empresas; además no hay mercado para los alcoholes locales, ya que los aguardientes catalanes llegan fácilmente a los puertos de la España atlántica.

Del año 1852 al 1859, para aprovechar el vino sobrante, se montaron buen número de alambiques destinados a obtener el espíritu que se exportaba con ventaja a Portugal. Pero el aumento de derechos con que se gravó la entrada en la nación vecina, hizo que cesasen en el trabajo, la mayor parte de ellos.

La fabricación en pequeña escala de aguardientes de orujo estaba repartida entre los elaboradores, empleándose generalmente pequeños alambiques simples que producían aguardientes neutros de



Foto 1. Alambique.

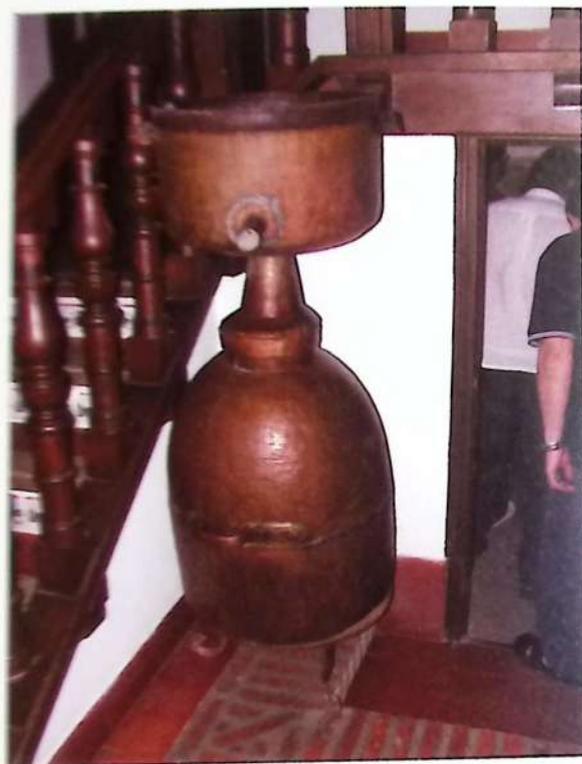


Foto 2. Alquitara.

Había que cumplir la ley de Consumos. Las ventas tenían que coincidir con el aguardiente elaborado.

Había revendedores de aguardientes y licores al por menor autorizados competentemente con su matrícula.

En general, la producción de aguardientes y alcoholes tiende a disminuir desde hace unos cuantos años. Esto es debido a la disminución en la demanda de vinos por la concurrencia de otras regiones, la falta de exportación al extranjero, la existencia de gran cantidad de aparatos destiladores en régimen pasivo y las trabas fiscales.

A mediados del siglo XIX, hay una crisis muy grande en la elaboración del aguardiente. La invasión de alcohol de patata y remolacha procedente de Alemania, provocan el cierre de muchos alambiques.

La recuperación se vio favorecida por la guerra de 1914 y después de la última Guerra Mundial se constata el desarrollo de un determinado número de fábricas modernas al lado de las empresas artesanales.

En 1926, Hacienda regula por Real Orden, la venta del alcohol, indicando que tanto en las guías y vendis, como en los libros de los fabricantes y almacenistas, debe consignarse el origen y clase del alcohol del que se trate: alcohol neutro de vino, alcohol neutro de residuos vínicos, alcohol neutro de malezas o de higos en la casa, alcohol desnaturalizado, etc.

En 1930, se alcanzó el máximo impuesto de alcoholes, patentes de licores y precintas de embotellado.

orujo, de unos 50° aproximadamente, empleando como materias primas, los orujos y las madres. La fabricación de alcoholes de 96° se realizaba a partir de estos aguardientes en las fábricas. En 1887, Toro contaba con una fábrica de aguardientes llamada «Morusca».

En 1898, había 24 puestos públicos de aguardientes en esta ciudad y 6 puestos repartidores.

Para los celadores, «es un deber vigilar por el día y por la noche, todos los sitios en que pueda venderse aguardientes así al por mayor como al pormenor en las fábricas y casas particulares, decomisando el aguardiente que se destine al consumo particular, siempre que no se saque de las fábricas con licencias, las cuales, irán selladas con el del Ayuntamiento».

El señor interventor velará porque cumplan su deber los celadores, dando cuenta de cualquier falta que advirtiera, a la Comisión.

En esta época, en el partido de Toro, existían registrados en la Administración, unos 20 aparatos destiladores, encontrándose en régimen activo diez. Toro poseía dos grandes fábricas de alcohol que eran las más importantes de la provincia. Existía también en Toro una pequeña fábrica de anisado corriente.

Los mejores años para el comercio de las alcoholeras fueron entre 1920 y 1950, destacando los de la Guerra Civil, cuando se vendía todo a buen precio.

En esta época dorada, había en la provincia de Zamora 140 alcoholeras, todas autorizadas por Hacienda. En Zamora 1, Mombuey 2, Villavendimio 2, Vezdemarbán 1, así como en San Román, Sanzoles, San Miguel de la Ribera y Villabuena del Puente. Toro contó en esos tiempos con tres alcoholeras, llegando en un momento a tener hasta cinco.

Para la fabricación y obtención del orujo, simplemente se destila el hollejo de la uva, sacándolo en los quince días siguientes al prensado. Luego se podía rebajar.

Los orujos del prensado, se llenaban en sacos pisándolos ya que se pagaban según el peso, y se sacaban desde la bodega subiéndolos con la polea, metidos uno encima y otro debajo, por medio de maroma. Luego se depositaban en el silo de la fábrica donde fermentaban, y se sacaban a los 2 ó 3 meses ya secos. Esto es lo que se llevaba a los alambiques.

Los orujos para la fabricación de alcohol, tenían que ser llevados por los obreros de la industria alcoholera desde las bodegas respectivas. Al principio las madres de prensa y luego, las de las borras.

Las madres de las barricas se sacaban con cubetos de madera, por 3 o 4 obreros de la fábrica, pesando unos 60 kg.

Los orujos del prensado se llevaban a la industria durante la vendimia y las heces, a partir del 8 de diciembre, por la Purísima.

En la industria alcoholera se disponía de unos depósitos, silos de cemento y ladrillo, denominados «noques», con capacidad de 60-70.000 kg. y hasta de 100.000 kg. que se llenaban con raspón, titos y hollejos. También tenía 4 depósitos de hierro de 4.000 a 7.250 litros, haciendo un total de 30.000 l.

Podían echarse también en balsas de 3 x 3 x 1 m. donde quedaba el tártaro y luego se secaba al sol.

Estos raspones, orujos, se molían posteriormente a razón de unos 3.000-4.000 kg/día.

Todo esto, se llevaba a las calderas de cobre o alambiques, que tenían capacidad de 500 a 1.000 kg.; se echaba agua y se cocía con fuego directo. Estas calderas tenían en el fondo una criba y calderones por donde iba el vapor de agua.

Este fuego, se conseguía con leña de pino, que se compraba en verano para que estuviera seca. El carbón se empezó a utilizar a partir de 1955 para las calderas de vapor.

Cada vez se echaban de 6 a 7 sacos de orujo pisado.

También se disponía de calderones de 1.200 a 1.400 l. que se llenaban y trabajaban alternativamente, con las calderas de cobre.

La producción diaria podía estimarse en 400 litros de orujo cada 24 horas en la alcoholera.

Los restos después de la destilación, se sacaban y tiraban, o eran aprovechados por los pastores que los llevaban para las ovejas, sobre todo los de Morales de Toro, hasta finales de los años 60.

En los depósitos o balsas, reposaban las «aguas», resultantes de la caldera que se sacaban por un grifo. En las paredes quedaban los tartratos, que se sacaban en verano y se vendían a Valladolid a buen precio.

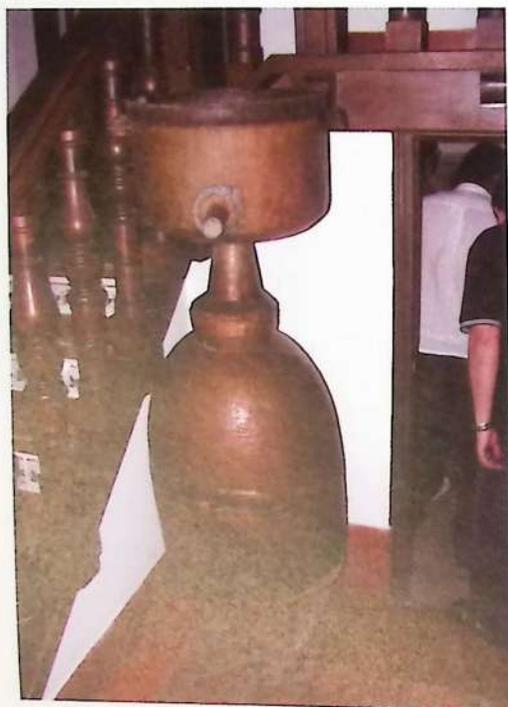


Foto 2. Alquitara.

Había que cumplir la ley de Consumos. Las ventas tenían que coincidir con el aguardiente elaborado.

Había revendedores de aguardientes y licores al por menor autorizados competentemente con su matrícula.

En general, la producción de aguardientes y alcoholes tiende a disminuir desde hace unos cuantos años. Esto es debido a la disminución en la demanda de vinos por la concurrencia de otras regiones, la falta de exportación al extranjero, la existencia de gran cantidad de aparatos destiladores en régimen pasivo y las trabas fiscales.

A mediados del siglo XIX, hay una crisis muy grande en la elaboración del aguardiente. La invasión de alcohol de patata y remolacha procedente de Alemania, provocan el cierre de muchos alambiques.

La recuperación se vio favorecida por la guerra de 1914 y después de la última Guerra Mundial se constata el desarrollo de un determinado número de fábricas modernas al lado de las empresas artesanales.

En 1926, Hacienda regula por Real Orden, la venta del alcohol, indicando que tanto en las guías y vendis, como en los libros de los fabricantes y almacenistas, debe consignarse el origen y clase del alcohol del que se trate: alcohol neutro de vino, alcohol neutro de residuos vínicos, alcohol neutro de malezas o de higos en la casa, alcohol desnaturalizado, etc.

En 1930, se alcanzó el máximo impuesto de alcoholes, patentes de licores y precintas de embotellado.

orujo, de unos 50° aproximadamente, empleando como materias primas, los orujos y las madres. La fabricación de alcoholes de 96° se realizaba a partir de estos aguardientes en las fábricas. En 1887, Toro contaba con una fábrica de aguardientes llamada «Morusca».

En 1898, había 24 puestos públicos de aguardientes en esta ciudad y 6 puestos repartidores.

Para los celadores, «es un deber vigilar por el día y por la noche, todos los sitios en que pueda venderse aguardientes así al por mayor como al por menor en las fábricas y casas particulares, decomisando el aguardiente que se destine al consumo particular, siempre que no se saque de las fábricas con licencias, las cuales, irán selladas con el del Ayuntamiento».

El señor interventor velará porque cumplan su deber los celadores, dando cuenta de cualquier falta que advirtiera, a la Comisión.

En esta época, en el partido de Toro, existían registrados en la Administración, unos 20 aparatos destiladores, encontrándose en régimen activo diez. Toro poseía dos grandes fábricas de alcohol que eran las más importantes de la provincia. Existía también en Toro una pequeña fábrica de anisado corriente.

Los mejores años para el comercio de las alcoholeras fueron entre 1920 y 1950, destacando los de la Guerra Civil, cuando se vendía todo a buen precio.

En esta época dorada, había en la provincia de Zamora 140 alcoholeras, todas autorizadas por Hacienda. En Zamora 1, Mombuey 2, Villavendimio 2, Vezdemarbán 1, así como en San Román, Sanzoles, San Miguel de la Ribera y Villabuena del Puente. Toro contó en esos tiempos con tres alcoholeras, llegando en un momento a tener hasta cinco.

Para la fabricación y obtención del orujo, simplemente se destila el hollejo de la uva, sacándolo en los quince días siguientes al prensado. Luego se podía rebajar.

Los orujos del prensado, se llenaban en sacos pisándolos ya que se pagaban según el peso, y se sacaban desde la bodega subiéndolos con la polea, metidos uno encima y otro debajo, por medio de maroma. Luego se depositaban en el silo de la fábrica donde fermentaban, y se sacaban a los 2 ó 3 meses ya secos. Esto es lo que se llevaba a los alambiques.

Los orujos para la fabricación de alcohol, tenían que ser llevados por los obreros de la industria alcoholera desde las bodegas respectivas. Al principio las madres de prensa y luego, las de las borras.

Las madres de las barricas se sacaban con cubetos de madera, por 3 o 4 obreros de la fábrica, pesando unos 60 kg.

Los orujos del prensado se llevaban a la industria durante la vendimia y las heces, a partir del 8 de diciembre, por la Purísima.

En la industria alcoholera se disponía de unos depósitos, silos de cemento y ladrillo, denominados «noques», con capacidad de 60-70.000 kg. y hasta de 100.000 kg. que se llenaban con raspón, titos y hollejos. También tenía 4 depósitos de hierro de 4.000 a 7.250 litros, haciendo un total de 30.000 l.

Podían echarse también en balsas de 3 x 3 x 1 m. donde quedaba el tártaro y luego se secaba al sol.

Estos raspones, orujos, se molían posteriormente a razón de unos 3.000-4.000 kg/día.

Todo esto, se llevaba a las calderas de cobre o alambiques, que tenían capacidad de 500 a 1.000 kg.; se echaba agua y se cocía con fuego directo. Estas calderas tenían en el fondo una criba y calderones por donde iba el vapor de agua.

Este fuego, se conseguía con leña de pino, que se compraba en verano para que estuviera seca. El carbón se empezó a utilizar a partir de 1955 para las calderas de vapor.

Cada vez se echaban de 6 a 7 sacos de orujo pisado.

También se disponía de calderones de 1.200 a 1.400 l. que se llenaban y trabajaban alternativamente, con las calderas de cobre.

La producción diaria podía estimarse en 400 litros de orujo cada 24 horas en la alcoholera.

Los restos después de la destilación, se sacaban y tiraban, o eran aprovechados por los pastores que los llevaban para las ovejas, sobre todo los de Morales de Toro, hasta finales de los años 60.

En los depósitos o balsas, reposaban las «aguas», resultantes de la caldera que se sacaban por un grifo. En las paredes quedaban los tartratos, que se sacaban en verano y se vendían a Valladolid a buen precio.



Foto 3. Cántara de orujo.



Foto 4. Licorera.

zada de 600 a 700 litros de capacidad. Tenían dos raíles alrededor y así podían darse la vuelta y manejarse mejor.

Todo llevaba su guía de «usos y consumos», pagando al Ayuntamiento 0,90 pts/l. en 1.950.

El alcohol de 95° daba un olor muy agradable, empleándose para elaborar aguardiente. El alcohol de 40° también era comercializado.

El orujo se almacenaba en tinajas de barro casi redondas.

Algunas fábricas de alcoholes fueron luego también, de compuestos y licores, aguardientes, anisados, coñac y ginebra.

Las esencias se traían de Benicarló, Badalona, Málaga, Sevilla. Venían en líquido y mezcladas con jarabe de azúcar y fabricación en frío, se elaboraban anisados en seco, dulce, ponche, coñac y cazallas.

Destacaron varias fábricas en la obtención de estos preparados, empleando estas esencias en la proporción de 8 gramos cada 1 a 16 litros, en relación con la graduación. Para la obtención del orujo de hierbas se utilizaba una maceración de 33 clases de hierbas durante 35-40 días.

Los rendimientos obtenidos por estos procedimientos podían resumirse en lo siguiente:

Con un vino de 14° de los pisados, se podía sacar unos 6 litros de alcohol de 96° (la mitad menos uno).

Con 100 kg. de orujo, de 5 a 5 ½ litros de alcohol.

Con 100 litros de alcohol y 150 litros de agua se obtiene orujo de 38°-40°.

Con un vino de 12° se sacaba cada 1.000 litros, 200 litros de alcohol.

Se podía sacar alcohol hasta de los higos. También se obtenía aguardiente o flemas de 60° del vino.

El orujo de residuos, gustaba a la gente, aunque estuvo prohibida su venta durante un tiempo. Este tipo de orujo era demandado en Zamora, Salamanca, Valladolid, Asturias y Galicia.

Se transportaba en garrafones, pipas y bocoyes de 40 cántaros, a la estación del ferrocarril, vendiéndose también a almacenistas de coloniales. Se encargaban de esta labor «El Baulero» y «Los Majillos», que con sus carros de hierro bajaban a la estación de la RENFE.

Para el transporte de alcohol se utilizaban bidones de chapa galvanizada

Por prestar un día la alquitara, en 1857, se cobraban 10 reales.

El precio del aguardiente obtenido en aquellas rudimentarias destilaciones de 1894, era de 90 a 108 reales el cántaro.

En 1900, ya funcionaba la llamada fábrica de la «Alicantina», que la tomó en 1939, Valeriano Cuadrado. Su abuelo compró el local a Ildefonso Rodríguez que era de Tiedra, y perduró hasta 1980; estaba situada en la calle Caballerizas del Conde. El abuelo de Vale llegó a tener 10 obreros y un carro.

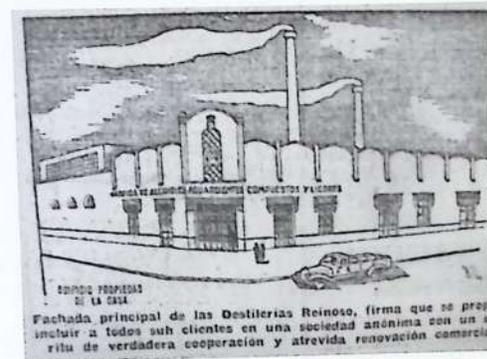


Foto 5. Destilerías José Reinoso.

Famosos aguardenteros, por los años 30-40, fueron:

D. Antonio González, que tenía 4 calderas, cuando lo normal era tener dos.

Paula Rodríguez, tenía 4 alambiques.

Juan Andrés, tenía en su fábrica independiente, 4 alambiques.

Domingo Mígueles, 4 alquitaras.

Antonio Andrés, 3 alambiques.

Agustín Recio, 3 alambiques.

Ramón de Córdoba, 3 alquitaras.

Por esas fechas, Toro llegó a tener instaladas 5 fábricas de alcohol.

- Viuda de Valeriano Cuadrado, la más antigua, fábrica de alcoholes y compuestos, en Caballerizas del Conde.
- Gumersindo Estébanez – bodegas y destilerías, fábricas de alcohol, compuestos y licores.
- José Reinoso, tío de Vale – Destilerías en Ctra. Rioseco, en C/Hernán Juan. (Foto 5).
- Dimas Temprano – «el tío Dimas», al lado de la iglesia de la Trinidad Era de Pinilla de Toro.

De esos momentos se recuerda por la prensa, establecimientos relacionados con esta actividad comercial:

El Ramo, especialidad en vinos y licores.

La Palentina – vinos y licores.

Bar la Toresana – vinos y licores.

El Farol – vinos y licores.

Casa Misol, Santos Misol García – licores, vinos, aguardientes.

Gumersindo Estébanez – especialidad en vinos blancos, dulces y quinados.

Bar Clara García – vinos y licores.

El Cantador –

Ricardo López – representaciones Coñac CZ y anís Colón para la provincia.

Reinoso – licor, anís y coñac Titán ¡son de Toro!

Llegaron a celebrarse concursos de catadores de coñac bajo los siguientes epígrafes:

«Patrocinado por ROBLEÑAC, que como es público y notorio, fabrica la acreditada firma toresana D. Reinoso, se va a celebrar un original e interesante concurso de catadores de coñac».

Al catador que obtenga mayor puntuación, al acertar las marcas de coñac, se le entregará un frasco de ROBLEÑAC, diez copas y un calentador de plata de coñac. Año 1962.

Los mercados de Zamora, Palencia y Salamanca, fueron los más consumidores de estos productos, por los años 60.

Destacaron los anises Mataloba, Mono, Castellana y Viriato, anís Titán, Robleñac, este envasado en botellas de madera de roble de un litro, lo que nos señala esta floreciente industria que durante una buena época, aportó a Toro fama y actividad complementaria de los vinos.

De estos momentos es la cita:

Beban todos con afán
por su sabor delicioso
el famoso (soberbio) anís Titán
fabricado por Reinoso

ESTACIÓN ENOLÓGICA

Llamada también Estación de Viticultura y Enología de Toro.

Hay documentos que indican de su fundación en 1890, anterior a la de Haro (La Rioja).

La historia puede ser un buen argumento para conocer la labor que desarrolló en la comarca.

En tiempos, hubo un proyecto de Escuela Enológica en Toro, allá por la República, e incluso, un par de edificios jamás finalizados, son testimonio de otras historias truncadas, probablemente por la Guerra Civil.

Se estima además, que una de las calles céntricas de la ciudad fue cómplice de una Enológica, de la que sólo quedan unas cuantas fotografías y el olvido de toda la ciudad, pues ya nadie puede ser tan anciano que la recuerde.

En 1914 decía Calvo Madroño:

«En vano tienen los labradores una Estación Enológica en Toro para enseñarles la elaboración de distintas clases de vinos. Ellos sonríen con incredulidad, indiferencia o desprecio y mandan a sus hijos a estudiar para curas, médicos, abogados, etc.»,

y añadía:



Foto 1. Estación Enológica-Colección Carbajosa.

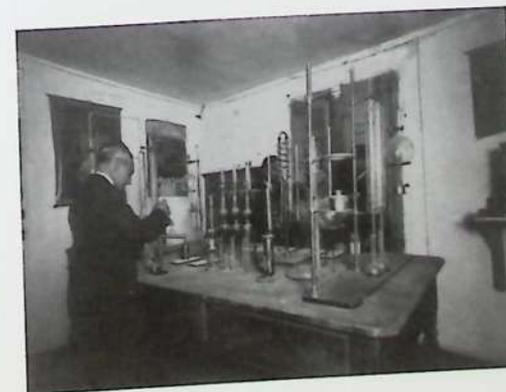


Foto 2. Laboratorio-Colección Carbajosa.



Foto 3. Bodega-Colección Carbajosa.

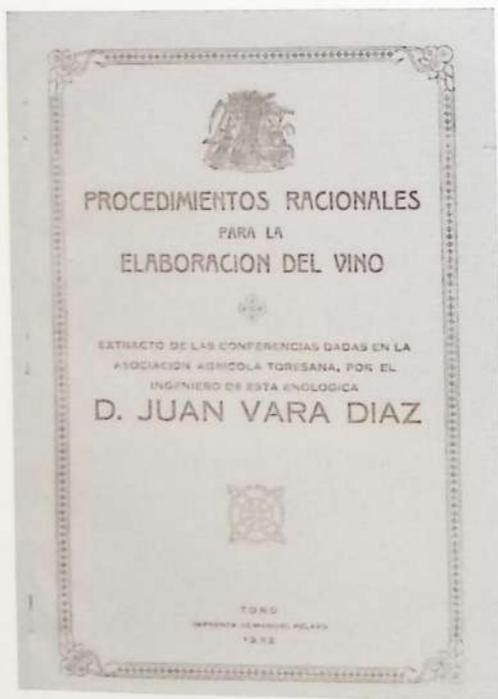


Foto 4. Normas elaboración 1932.

«Van desapareciendo las antiguas alquitaras y alambiques, sobre todo desde que el impuesto sobre el alcohol concentró la industria, cegando en cambio una fuente de ingresos para el pequeño propietario de viñas que fabricaba el aguardiente necesario para el consumo en casa y de la localidad, vendiendo todavía algunos cántaros que se llevaban a las regiones no productoras de vinos.»

La Estación disponía de varias viñas, donde se experimentaba la mejora del viñedo; también impartía conferencias y cursos para los viticultores. Contaba con laboratorios y bodega, donde se elaboraba vino que se comercializaba.

En 1928, la Estación de Viticultura y Enología de Toro, vende vinos blancos y tintos a los siguientes precios:

Blanco a 7,50 pts., los 16 litros.

Tinto a 7 pts., los 16 l.

De interesantes recuerdos por las publicaciones editadas en la época, es la del ingeniero de la Enológica, Juan Vara Díaz, que en 1932, recogía normas y procedimientos para la elaboración del vino.

Prueba del buen trabajo desarrollado por la Estación, entre otros, está el reconocimiento al vino fino de pasto elaborado en la exposición de Barcelona de 1898.

La actividad de la Estación continuó hasta 1937, con nuevos proyectos posteriores que no se han realizado.

ANÉCDOTAS Y SUCEDIDOS DE BODEGAS

Terminada la misa del Gallo, un grupo de amigos, invitados por Lorenzo Pinto para probar el vino de un carral al que se acababa de quitar la espita, bajaron a una de sus bodegas que tenía a la entrada de la calle Cerrada.

Bajaron algunas provisiones de dulces. Estaban todos enfrascados en alegre camaradería, compartiendo la delicia de aquél caldo, que sabía tan exquisito bebido en conca, cuando, alguno de los presentes, sin medir las consecuencias, ni menos con intención de molestar a sus amigos, encendió en la escalera un ramo de barda. Sin duda lo hizo para que otro amigo que acababa de incorporarse al grupo y había llamado desde arriba viera los escalones.

La barda encendida, no se sabe cómo, se deslizó hacia el lagar, donde había más haces secos de la misma. A poco, el humo hacía el ambiente irrespirable y las llamas se extendían por la boca de la escalera, como si todo aquél espacio fuera un horno de ignición.

Los de abajo, pasaban unos instantes angustiosos, ya que por momentos, se hacía el aire más denso, el humo más picante y el ambiente más peligroso.

Uno de los presentes, percatado del grave riesgo en que se hallaban, en una resolución heroica, subió decidido la escalera, cruzó las llamas, apagando con el pie las bardas encendidas y esparció por la escalera las restantes. Con lo que, tras abrir una zarcera, consiguió purificar el aire y salvar a sus compañeros, cuyo número era de doce o quince, de una muerte que pudo producirse por asfixia.

Hubo prácticas que durante años, aunque ya desaparecidas, estuvieron vigentes en la venta de uva. Entre ellas citamos las siguientes:

- El «kilo de caja», correspondía a un kilogramo por cada pesada de que se adueña el comprador. Supone más del uno por ciento de la pesada generalmente. El precio lo impone y establece siempre el comprador, sin ser viticultor.
- El aceptar el peso acomodaticio del que compra, siendo el vendedor al que corresponde la facultad de elegir y designar romana o báscula.
- La caprichosa tara o rebaja en el peso total al descontar el de cada vasija.
- El convenir un precio por el orujo.

- Y más tarde, pagar cincuenta kilos por ochenta.
- Lo que era cada vez más bochornoso, habíase terminado con ese salivazo que el «logrero», lanza al rostro del labrador diciendo «yo en un mes gané... tantos... miles de duros, ahora que los del campo «aren, caven y poden las viñas».

Cuando las tropas del Cid entraban en combate, antes de cada batalla, se les daba vino con manteca.

La Orden de S. Antonio Abad, del año 1645, tenía en su regla, la libación de un vaso de vino a cada colación. Los vasos utilizados, para incitar a la moderación en la bebida, tenían grabada en la base del recipiente una imagen de Jesús Crucificado que naturalmente se ocultaba al llenarlo del líquido.

Cuando este se consumía totalmente, se veía la silueta de Jesús y de ahí la frase «hasta verte Jesús mío», que hasta hace poco tiempo, al menos en Toro, era usual.

Era costumbre entonces, regalar a los compradores uno o dos cántaros por cada cuba envasada, lo que se llamaba el «desbote» o «el cántaro de rompimiento». Además se les entregaba gratuitamente «el de cuarenta», que consistía en descontar a favor del comprador un cántaro por cada 40 vendidos.

El tío «Caravaca», que era concejal del Ayuntamiento, ponía en la bodega los cestos de uva vacíos y les hablaba: «Pido la palabra y aquí no me corto, en el ayuntamiento sí». Los cestos no le protestaban.

Para probar el vino que venía de fuera, se corría un aro del bocoy y con un taladro se agujereaba la duela; se sacaba el vino, se probaba y luego, para que no se notara la falta de la mercancía, metían una espita de madera en el agujero, un pequeño taco, y volvían a encajar el aro.

Luis Mateos nos cuenta que en Valladolid, el dueño de una bodega, dice que un vino tiene 14°. Le apuesta un cordero (ya que era costumbre pagar, para celebrar un trato de venta de vino, a mitades un cordero entre el que compraba y el que vendía), a que tenía más grados. Aún sin dinero arriesgó y ganó la apuesta. Era un buen catador ya a sus 15 años.

En Fermoselle, L. Mateos probó un vino y cerró el trato de compra. Desde allí, llevaron una cisterna a su bodega en Toro, a los 10 días.

Con manguera iban bajando el vino a la bodega desde un camión cisterna. Cuando llevaban 5.000 ó 6.000 litros descargados de la cisterna de 25.000 l., manda parar el vaciado o llenado; los vendedores dicen ¿ya se ha llenado?. L. Mateos prueba el vino, comprobando que es distinto al apalabrado, de calidad más inferior. Les indica a continuación a los vendedores que se pueden llevar el vino descargado porque no es el que había comprado.

Como cuesta mucho subir desde la bodega esos litros, ya que cuenta con 43 pasos, llegan a otro acuerdo en el precio del vino, sacándolo más barato.

Un obispo de Zamora, en los actos de la patrona de Toro, la Virgen del Canto, pidió agua, ya que hacía mucho calor, pero dijo que «si fuera vino, mejor».

Julián López nos relata que las mujeres de los «sacadores» iban a llevarles la comida a la bodega y en la escalera, cuando éstos subían cargados, las mujeres «sisaban» vino, vaciando el odre en un recipiente, mientras bajaban con la comida. La medida del vino era buena cuando se aforaba para sacarlo, pero al llegar arriba, había mermado.

También nos cuenta que en cierta ocasión en la bodega de Dídimo y durante la fermentación del vino, se metió un aguilucho por la zarcera. Creían que con el vaho se moriría. No fue así, apareció vivo subido en lo alto de la barrica más grande de la bodega, escapando del vaho.

Un sacador de vino «El Tetas», en una apuesta, subió un odre de 12 cántaros desde la bodega. Se incluían 16 litros/cántaro más 1 kg. del pellejo.

El «Catolo» se bebió de una sentada, de 14 a 16 litros, mermando cuatro dedos «el baño».

El transporte del orujo, se realizaba en garrafas de cristal. Muchas se rompían porque las calles, en aquella época, eran de tierra y saltaban las piedras al paso de las caballerías y carros.

La bodega de Frutos Villar, se cerraba a las 6 de la tarde. Por descargar los carros de uva fuera de hora, cobraban un duro por cesto.

Aquilino Villar, recordado gratamente por portarse bien con los viticultores, dio valor a las uvas de Toro en esos años.

ANUNCIOS EN PRENSA - PERIÓDICOS

La prensa escrita de comienzos del siglo xx y hasta bien entrado el mismo, recogió los hechos y acontecimientos de la sociedad toresana.

No brilló abundantemente lo relacionado con el vino y el arrierismo, aunque algunos pasajes obtenidos, o anotaciones, se han trasladado al contexto de esta obra.

Relacionamos los periódicos de la época y algunos anuncios relacionados con este tema:

- Años 1907-1908 «Las Noticias» – periódico no político, de información y publicidad, fundado en 1.907.
- Año 1909 «La Defensa» – Semanario católico. 1.914
- Año 1920 «El Adelanto» de Toro, en la Casa de Cultura.
«El Imparcial»
«El Tío Babú» – republicano.
- Años 1922-1923 «El Popular» – Periódico independiente, se publica 3 veces /mes.
- Años 1924-1926 «El Noticiero» – Semanario independiente literario y de información.
1924
«Independencia» – Semanario literario y de información fundado en 1.926.
«El Toresano». 1.926
- Año 1926 «Heraldo de Zamora» – Zamora
- Años 1934-1936 «El Noticiero en la Guerra» – Semanario de izquierdas.
- Años 1934-1936 «Cruzada»
- Años 1947-1960 «Correo de Zamora»
- Año 1949 «Imperio» – Zamora

Otras publicaciones fueron «El Labrador», «Juventud» y «Flechas y yugo».



Foto 1. Anuncios prensa.

FERIAS Y MERCADOS

La ciudad de Toro, a lo largo de su dilatada historia, siempre se ha destacado por su tradición comercial, a través de varias y numerosas ferias y mercados.

Actualmente, poco queda de aquél esplendor mercantil, habiéndose quedado en el camino la feria de S. Pedro, la de S. Bartolomé, los mercados de ganado, el Corro o la tradición arriera.

Como recuerdo queda el mercado de abastos, la feria del ajo por S. Pedro y el mercadillo semanal de los sábados.

Las referencias históricas como el Catastro del Marqués de la Ensenada, la correspondencia del administrador de los marqueses de Castrillo, el Real Decreto de Abastos de 1743 o la del historiador Julio Sánchez, y las inscripciones de la Puerta de Corredera, dan fe de la importancia que tenían en Toro las ferias toresanas.

Las ferias, adquieren relevancia cuando a ellas acuden muchos comerciantes de paños, telas de lana, lino, seda, quincalla, relojería, platería, calzado fino y basto, sombreros, amén de otros utensilios relacionados con la agricultura, el vino, ganado y otros más, que concurren de las localidades próximas, Zamora, Salamanca, Valladolid, Madrid, Bilbao, Vitoria y otras partes.

El grueso de los productos llega a través de vendedores ambulantes.

Desde tiempos inmemoriales, se ha practicado el comercio y a través de las ferias y mercados, el intercambio y compra de productos, ha tenido lugar.

En Toro, había más artesanos que comerciantes.

Una de las primeras ferias francas, era la denominada de S. Bartolomé, el 24 de agosto, concedida en privilegio por Alfonso XI en 1326, con una duración de 15 días, desde la Virgen de agosto. Resultado de la evolución histórica, son las actuales fiestas de S. Agustín, desde finales del siglo XIX.



Foto 1. Mercado de S. Agustín.

En esta antigua feria, los comerciantes procedían de toda España; el ganado que ya no se necesitaba tras la recolección de cereales, así como los arreos, se ponían a la venta en la plaza de S. Agustín.

En esta plaza de S. Agustín, se realizaba también el mercado de las uvas, donde acudían desde Valdefinjas, Morales de Toro, Villabuena del Puente y Peleagonzalo los labradores que traían sus uvas para vinificación. Estas uvas, se subastaban, pesándose los cestos con romana. El Ayuntamiento, tenía un centro oficial, situado donde actualmente está el Palacio de los Condes de Requena, que tenía en depósito las medidas de romana que regularizaban la pesada de las uvas.

En la plaza de S. Agustín, desde las 7 de la mañana, cada pueblo tenía su sitio de venta de uvas. Los de Morales de Toro, hacían caravana, hasta de 3 km. Este mercado, duraba hasta las dos o tres de la tarde.

Los artesanos de la ciudad, guarnicioneros o talabarteros, albarderos, etc, ofrecían sus trabajos en esta plaza. Junto al actual hogar del jubilado, se vendían aves, así como cacharros de cerámica.

A este mercado, acudían los carros con los cestos preñados o «bardados». Estos cogollos rebosantes de uvas se sujetaban con barda verde para que no se cayera la uva y pudiesen llevar más cantidad.

En este mercado, mandaba el comprador, poniendo el precio a su conveniencia. En el año 1920, se llegaba a pagar a una peseta y diez céntimos la arroba o diez céntimos el kilo de uva. Por este precio, también se llenaba la vara de la tralla o látigo, de buñuelos con agujero, incluido la copa de aguardiente.

El ferial de ganado se celebraba en la plaza de D. Pedro Celestino Samaniego, actualmente plaza de San Agustín, coincidiendo con el día de S. Agustín y tenía mucha importancia, como los feriales celebrados a mediados del siglo XX.

Había concursos de ganado caballar, mular, asnal, lanar, sementales y borregos, así como de porcino de cebo y cría, llegando la mayor parte de los que asistían a la feria en ferrocarril.

En esta plaza, que disponía de abrevadero, se asentaba el ferial de ganado y el mataero municipal. También existieron cinco corrales para porcino y seis caballerizas de tratantes de equino.

Los chiqueros de la plaza de toros se arrendaban, así como los corrales, que eran ocupados por el ganado procedente de fuera.

Hubo tres familias gallegas que crearon grandes cuadradas de ganado permanente, situadas en S. Agustín entre ellas, las llamadas del «Mulero» y los «Carballo».

Las ventas de ganado, tenían lugar, diferenciando el mismo por categorías. Así se designaba al ganado:

- Burros - De edad cerrada, de trabajo, nuevos, para carne.
- Caballar - Para el trabajo, para montura, para sacrificio, para tiro.
- Asnal - Pequeños, los de 3 a 6 años, los de media edad, para su sacrificio.
- Cabrío - Hembras emparejadas, para vida.
- Lanar - Carneros, melgas.
- Lechones - Los de raza vitoriana, los de cebo en blanco, lechones corrientes, primales, colorados extremeños, los de destete blancos, gurriatos, cebones de matanza, lechones colorados, los de 7 semanas, los de clase blanca, rojos y negros, extremeños negros, colorados camperos, retintos colorados, los de color, los rojos.

El ganado de cerda y ovino, se vendía al tiempo en la calle y Puerta Corredera, así como la fruta. El ganado vacuno y equino, se colocaba en S. Agustín, donde se celebraba la feria, al tiempo que se colocaban aquí para su venta, los arreos para animales.

Las casetas de regalos, se ubicaban en la Plaza Mayor; la cerámica, frente al Casino, y en la Glorieta, se albergaban los vendedores de comida, bacalao, asados, escabeches.

Desde la calle Concejo, hasta las afueras de la villa pasando entre los patios de los condes de Requena, y el convento de S. Francisco, corría la calle de los Burros, por donde salía la vecera. Cerca de ella se celebraba un mercado con magníficos garañones que solían presentarse a la venta.

Por S. Agustín, se celebraba el mercado de cestos. Los canasteros hacían canastillos, medios canastillos de tiras de humero y cestos del mismo árbol. A este mercado, acudían también desde la Bóveda de Toro, Morales de Toro y Villabuena del Puente. Esta feria, se iniciaba a las seis de la mañana.

Además de la feria de S. Bartolomé, Enrique IV, en 1467, concede otra feria franca como privilegio real, desaparecida hoy casi por completo. Esta es la conocida como feria de S. Pedro.

Enrique IV, por carta dada en Madrid el 12 de abril de 1467, concedió esta feria por 26 días de la Cuaresma de cada año, contados desde el día 10 de la misma, por la lealtad y los servicios de Toro al rey. Esta, se celebraba diez días antes de la Cuaresma y acababa a los veinte días siguientes.

Esta feria coincidía desde 1476 con la que se celebraba en Zamora, llamada de Botigueros, que debido a su importancia, es posible que hiciera casi desaparecer la que se celebraba en Toro. Esta feria de Botigueros, hizo que ésta de Toro se celebrara en los días de la Pascua del Espíritu Santo y corriendo el siglo XVII, se trasladó a la feria de S. Pedro.

Esta feria de S. Pedro, o del Ajo, se celebraba en Santa Marina, del 28 al 30 de julio, vendiéndose en ella, todo tipo de ganado. En ella se proveían de las caballerías para la recolección, al igual que de los aperos de labranza, ajos y toda clase de productos del campo. La industria cordelera toresana, se recuerda íntimamente también, con sus lías, cuerdas y sombreros.

En esta feria, también se aprovechaba para contratar obreros para las labores del campo en verano.

Desde muchos días antes de S. Pedro, en la Plaza de Santa Marina, y en las calles de Moyano, del Sol y de la Rachuela del Arco del Reloj, se apilaban las ristras de ajos, ofreciendo los vendedores los burdos collares de las monstruosas perlas de los ajos.

EL CORRO

Desde finales del siglo XVII y hasta 1939, se ha celebrado en Toro, el llamado «Corro de la Fruta» que se instalaba en la Puerta del Mercado, calle Cerrada y Plaza Mayor. Después en la Plaza de S. Agustín, pasando a la Plaza de Santa Marina y finalmente a la Plaza de la Trinidad, donde permaneció hasta hace 30 años.

La asistencia era obligatoria si se deseaba vender el producto, teniendo que pagar un arbitrio municipal.

Las pesas y medidas oficiales, estaban guardadas en la calle Trasalfóndiga, controladas por el Ayuntamiento.

Comenzaba en mayo y continuaba hasta septiembre u octubre, iniciándose a las seis de la mañana y finalizando sobre las diez de la mañana.



Foto 2. El corro.

En los clásicos canastillos, llenos hasta los bordes de sabrosas frutas del término, se formaba en su terminación, un gracioso cono, sirviendo como tapa, la jugosa barda o «escoba», hierba dúctil, vivaz y flexible como el esparto. Estas bardas, se ponían encima del cesto y luego se ataban con dos cuerdas, llamándose a éstas «brochas».

Se llamaba «bardar» los cestos, a esta operación. Tanto las bardas como las «brochas», servían para evitar que se derramara el colmo del cesto o copete.

Este tradicional mercado del «Corro», concurre en la época del estío, donde, entre las canastillas «desbardadas», los cermeños, llamados «sanjuaniegos» y «santiague-ses», las guindas de «tomatillo», las cerezas de «corazón» y de «costal», los melocotones, las peras, los higos, los «cascabelillos», los «ratones», las uvas de «albillo», de «verdejo», y de «moscatel», toda la rica y variada fruta de las «josas», de Paradinas y Valdespino, de la Vega y del Vagüero, del Oro y del Vado, se exhiben los atractivos copetes de la sabrosa mercancía. Se habla de arrobas, de taras y de reales, y allí los arrieros locales, hacen las adquisiciones de las frutas que han de transportar a lejanas tierras.

Y al comienzo de la otoñada, no solo en el corro castizo y madrugero, sino por todas partes, los arrieros compran las uvas «tintas» de Marialba, y de Bocarrage, de Lentijo y de Los Llanos. También las ofrecidas en año de abundancia en los estacionados carros labradores que no son arrojadas por las negras bocas de las zarceras a la profundidad del lagar.

En época de vendimia, podían ponerse dos vagones de uva al día para la venta, pudiendo durar hasta mediados o finales de noviembre en que las uvas ya eran pasas.

En el «Corro» frutero, por la calzada, arrieros, trajinantes y curiosos, hacían número del volumen de la futura compra.

De Toro, han podido salir entre veinte y sesenta mil kilos de fruta diaria, en más de treinta camiones diarios, procedentes de Valladolid, Palencia, Santander, Burgos y otras poblaciones de importancia, por las distintas vías de comunicación.

Suena el trepidar de los camiones de transporte, que rápidamente llevarán los cermeños y cascabelillos, por la ancha meseta castellana, mientras el «magallón», montado en mula torda, emprende su camino hacia la fértil campiña, oasis de Castilla.

Diariamente, podían entrar hasta 70 tm. de fruta, sobre todo de cermeños, vendiéndose en canastillos o «seros». Estos se colocaban alineados en tres o cuatro filas, en montones que llamaban copetes o rodetes. Cuando un copete era vendido, se tapaba con un paño. Estos cestos se colocaban a cada lado de la calle central, exhibiéndose a lo largo de la calle Mayor.

Estos canastillos que contenían la fruta se cubrían con «barda» sus copetes, hasta que llegara el día del «Corro», momento ritual en que se destapaban.

En 1947, se valoraron los 60.000 Kg. de frutas diversas vendidas, por un importe aproximado de 125.000 pts. Así, un día y otro, de junio a noviembre.

La venta en este mercado, era de «afloja y tira al aire libre», tanto en la calle González Oliveros, como en el resto de los demás sitios habituales.

Cada día, unas mil cántaras de vino se marchaban para todos los sitios por distintos caminos. Así, un monarca leonés, dijo una vez:

Tengo un Toro que me da vino
y un León que me lo bebe

Habiendo buena «cermeñada» algunos tenían que dormir al lado de los «tercios», cada canastillo o vasija, por no haber sitio en sus casas. Muchas veces, había que llevar en la noche, sobre todo los años de abundancia, treinta o cuarenta «tercios», durmiendo al lado de la fruta, «enmantados» los copetes para no perder frescura y al cuidado de los pilluelos.

Antes del amanecer, había que dar venta en el corro a lo recogido el día anterior. Se podían contemplar dos o tres filas de más de 300 canastillas, cada una, a ambos lados de la calle principal del pueblo para dejar circular a los compradores. En tanto, los vendedores, permanecían en espera detrás de sus frutas, a pie firme y destapadas las vasijas para su exhibición.

Algunos labradores, como Antonio «Cuchatán», cargaba siete tercios entre las mulas y el burro, de más de 100 Kg. cada uno. También Luis «Maganzas», cargaba cantidades semejantes.

A las cinco y media de la madrugada, se oía el primer toque de queda para la misa que todos los domingos y días festivos de «corro», se celebraba en la galería baja de la Torre del Reloj. Al despuntar el alba, hombres y bestias guardaban el más impresionante silencio.

Antiguamente, según la tradición, todos los vecinos de la Plaza Mayor recibían como regalo de cada agricultor, por las molestias que les proporcionaban durante la temporada frutera, un cesto colmado de ésta.

Era costumbre en el corro, tomar una copa de aguardiente y una breva para desayunar.

Existían concursos de canastillos.

Desde los años sesenta, este mercado fue languideciendo hasta su desaparición. Entre los relinchos y rebuznos de asnos, mulas y caballos, el bullicio sordo y animado de compradores y vendedores, los cabildeos y consejos de unos labriegos a otros, surgía el pugilato de arrieros toresanos y carguilleros de los pueblos vecinos en ofrecer poco. Éstos parecían puestos de acuerdo y sostenían esa postura, en espera de los de las camionetas.

Al llegar éstos, se producía la entrada en razón de todos. La realización de las operaciones y el imperar de la voz del comprador diciendo «pues tapa» (palabra del comprador que indica conformidad), surgía no sin discutir antes ampliamente la tara y la propina para las «aguas» con cuyos subterfugios, pretendían los compradores el grueso y la ganancia primero.

Hecha la primera venta, era de ver «tapado» todo, y desaparecía aquél enorme conglomerado para ser conducido donde indicara el comprador.

A veces, no se vendía toda la fruta y se expresaba diciendo «hoy no hay vaca».

Los compradores, en su mayoría toresanos, tenían el mote de «logreros», porque siempre conseguían la mercancía a bajo precio. Estos logreros, «hacían la vaca» a los de



Foto 3. Día de feria.



Foto 4. Mercado de Sto. Domingo.

bién se vendían maderas procedentes de Soria.

Había abundancia de tornaderas, trillos, bieltos, pinchos, rastrillos, hoces, piedras de afilar, palas, costales, alforjas, cebaderas, etc.

Morales de Toro, es decir, se plantaban. Llegó a darse el caso de que los viticultores pagaran un duro por cesto, para que les comprasen la uva.

Llegaba el mediodía y había que volver a la viña, donde la gente estaba cortando; había que deshacerse de la carga.

Con la venta de un carro de uva, no había bastante como para comprarle una manta a la mula.

MERCADOS SABATINOS

Los mercados sabatinos, tienen su origen en el tradicional comercio ambulante que se realizaba en Toro y cuyos vendedores y comerciantes, provenían de toda España.

Desde León y Valladolid, venían los fabricantes de aperos de labranza destacando los artesanos de trillos que llegaban de Cantalejo y Segovia.

Los maragatos acudían a comprar vino, frutas y verduras. Algunos toresanos recuerdan aún la presencia de los «manteros», vendedores de mantas, y de los «chalanos o charlatanes», que arribaban a la ciudad, cargados de ungüentos, collares y telas.

De localidades próximas como S. Román de la Hornija se traía el cisco y la leña. Las maderas y maquinaria agrícola, de Casasola de Arión. De Abezames, venían los comerciantes con serones de aceitunas negras. De la Alcarria, traían miel

El mercado de trillos y aperos agrícolas, se ha celebrado hasta los años 60, entre la plaza de Santo Domingo, calle Moyano, en Tabla-redonda y calle Cañudo, donde tam-



Foto 5. Mercado foráneo.

OTROS MERCADOS

En sustitución de los antiguos mercados semanales, se propusieron los días 10 y 25 de cada mes para celebrar dichos mercados o ferias. Estos mercados del día 10, si coincidían con domingo, se adelantaban un día.

En esta feria no faltaban los «calés» o gitanos que muchos, desde el día anterior, llegaban a la población.

En este mercado, también se vendían alforjas pardas de lana de los farrapos, que alcanzaban un valor de 500 pts, en 1960. Estos costales, alforjas y cebaderas procedían de Vezdemarbán.

La venta de aperos de labor, se presentaba en abundancia por el artista guarnicionero toresano «Viriato».

Como mercados antiguos, podemos citar, desde 1752, el día y ferias del apóstol Santiago.

A partir de 1865, se celebraba la feria titular llamada de Santa María de agosto, y cinco mercados. Uno que llamaban Fuerte, el día de S. Pedro, que se celebraba cada dos años, y los otros cuatro, los domingos, lunes, miércoles y viernes. De éstos, el más concurrido era el de S. Pedro, en el que se veía mucho ganado y maderas de Soria.

Desde 1875, en el Alcázar se situó e instaló un mercado de granos, dedicado al trigo, cebada, lino y otros artículos de primera necesidad. Este mercado desapareció a principios del siglo XX.

Las ferias que actualmente mantienen viva la tradición de esta villa, son las de S. Pedro, con más de cinco siglos de antigüedad y la de S. Agustín de fundación más remota.



Foto 6. Feria S. Pedro.

FESTEJOS – BAILES – FIESTAS – JUEGOS – DIVERSIONES Y OTRAS COSTUMBRES

LA VENDIMIA

«Por S. Atilano o S. Miguel, con la vendimia en la mano».

Sobre el 15 de octubre, ya hacía quince días, que con anticipación, se veían calderas de agua hirviendo enfrente de las casas labradoras; los labriegos estaban preparando las tinajas, cubetas, pipas y cubas, pues ya se iba acercando la época de vendimia.

El Pilar marcaba el fuerte de la vendimia en Toro. Los cestos asomaban en algunos balcones, en señal de que había uva para vender a los cosecheros de vino.

Los cofrades del Cristo del Amparo, el 14 de septiembre, celebran el comienzo de la vendimia, puesto que, en ese momento, el fruto de la vid había llegado a su casi total madurez.

A últimos de septiembre, los preparativos de la vendimia tocaban a su fin. Labranzas como la de los «Majillos», «Primo Lorenzo», «El Maragatín» y «Germán del Teso», ya tenían contratados a los vendimiadores y vendimiadoras para ir a recoger el rico fruto.

En Toro, cuando salía una de esas labranzas, se vivían unos ratos felices como era ver salir a tres o cuatro carros con una reata de cuatro o cinco mulas como castillos de grandes, cargadas con alegres vendimiadoras con sus pañuelicos blancos, dispuestas a arrancar racimo a racimo de las verdosas cepas. Era un espectáculo muy peculiar.

El «tío Selvo», marcaba el inicio de la vendimia. Empezaba por la Virgen del Canto, el 8 de septiembre y duraba 15 días.

Normalmente, para el 15 de septiembre, ya se estaba iniciando la vendimia general, aunque no se formalizaba hasta principios de octubre.

Comenzaba por las albilleras más atacadas por los tordos, albillos nacarados y apretados como zarcillos de perlas. Se vendimiaba todo, pero se dejaban intencionadamente en el bacillar, durante cierto tiempo, ocho o diez cargas de uva sin vendimiarse, para «atestar» las cubas más adelante.

Las cuadrillas de vendimiadores llevaban a veces hasta once burros de alquiler, que se utilizaban para el transporte de las uvas a lagares y bodegas, haciendo en ocasiones, cuatro viajes en el día. Esto suponía 44 cargas cosechadas en un solo día; cada persona, podía llegar a conseguir vendimiarse hasta cinco cargas.



Foto 1. Vendimiador.



Foto 2. Vendimiadoras.



Foto 3. Carro de vendimia.

A veces, las cuadrillas formadas por 8 personas que llevaban 10 caballerías, recogían y transportaban diariamente 30 cargas de uvas.

El jornal del vendimiador ascendía a 4 reales y las mujeres ganaban sólo 2, en 1860. En este mismo año, por un burro de alquiler que hiciera 3 viajes, su amo percibía 5 reales diarios.

Para vendimiar, se iba en parejas, más bien mujeres. El hombre cortaba, utilizando el «tranchete» o la navaja, y la mujer echaba las uvas a los canastillos colocándolos bien si era para vino. Si se echaba en los esterqueros (cestas de mimbre de unos 80 cm. de altura y capacidad de 20 a 30 kilos), no se esmeraban tanto. El hombre, solo iba a acarrear. En ocasiones, era la mujer la que cortaba los racimos, pues era más hábil en esta faena.

Había que apurar más y no dejar «cencerrones», (racimos pequeños que están en el arranque de los pámpanos o hacia la mitad de ellos) y si la uva estaba madura había que «bailar» (dar la vuelta completa, separando escrupulosamente follaje y rama) bien las cepas, ya que todo valía para vino.

Durante las faenas de la vendimia, los vendimiadores llevaban blusa, ya que así no se manchaban las camisas blancas. Las vendimiadoras llevaban mandil y echaban y descargaban la uva en los cuévanos o medios cestos. Más tarde, estos se bardaban y se ponía el copete. Este copete en forma de malla, se ataba por los extremos con una cuerda de cada lado.

Los canastillos, se ponían en tres pisos, llamados «teladas», con hojas de vid entre los canastillos, para que no mancharan las demás uvas destinadas al consumo.

Cada carro, podía llevar 16 cestos «bardados» con «copete». Se llamaban «pulseras» a los cestos colocados a los lados del carro, dos delante y dos atrás. En las cadenas que llevaba el carro por debajo, se colocaban cestos con las uvas, metiéndose estos cestos debajo del tablero del carro, para que tuviera más equilibrio en caminos malos.

Había carros de vara o yugos, que durante la vendimia podían transportar 7 cargas de cestos (cada carga 2 cestos), lo que hace un total de 14 cestos. Podían también ir 5 cargas dentro del deshojado del carro, atrás otros 2, y debajo 4 en las bolsas sujetadas por las cadenas.

Los labradores traían de media 5 cargas por carro, es decir 10 cestos. Estos cestos de vendimia eran grandes y en total podían hacer una carga de 1000 kg. por carro. Se decía: «de la Pedrera venimos con 27 cargas de fanega y media», para indicar que la vendimia venía copiosa.

Las cestas de vendimia, podían transportarse en caballerías, en especial con los machos «borreños». Estos eran de menor alzada que las mulas y podían pasar por debajo de los árboles de las josas. Había quien tenía hasta 3 y 4 machos borreños.

Los cestos eran de mimbre; los usados en Morales de Toro, sin asas, eran más grandes; llevaban 110 kg. y no se bardaban. Los de Toro, llevaban asas, llegando a los 80-90 kg. a los que se le podía poner el «copete» con bardas, haciendo así los 110 kg.

También se utilizaban los cuévanos, con capacidad de 2 arrobas de uvas, para vaciar las uvas en el cesto.

En las viñas, sobre todo en las de Morales, aun hoy día se ven plantas de mimbre, «mimbreros», que se cortaban en enero o por Carnaval. En Toro había dos artesanos que se dedicaban a la elaboración en 1860, haciendo también andarillas para caballerías y aguaderas, éstas con cuatro departamentos.



Foto 4. Carro de vendimia.



Foto 5. Cesto de cintura.



Foto 6. Cesto de caballería.

der, como cosecheros de uva de mesa. Se pasaban más de 20 días cortando estas uvas, con más de 20 mujeres vendimiadoras. Estas recolecciones, se iniciaban sobre el 17 de agosto, tardándose entre 3-4 días para recoger 1,5 ha. entre tres personas.

Las mejores uvas eran las de la Jara, Valdespino, Valderodrigo, la Coscojosa y la Cuesta Grande, en Toro; pero las uvas de Valdefinjas, al ser aún de mejor calidad, tenían que valer, en torno al año 1930, diez céntimos más, aunque estuvieran las viñas enclavadas en el término de Toro. La arroba de uva llegó a valer a 1,10 pts. la de Malvasía y a 1,40 pts. la tinta.

Cuando las uvas venían del bacillar de Marialba se decía: «se coge pa' el pipote».

Famosos vendimiadores lo fueron también, »El Tío Piñonero», Lorenzo «Fancho», «El Lamparilla», «El Tío Cagatadera», «El Señor Dado», «Picarrico», «Calma» y otros muchos más.

Las vendimias comenzaban más tarde que ahora, llegando hasta primeros de noviembre. En Toro duraban más que en ningún pueblo del Alfoz.

Se salía de casa sobre las cuatro de la madrugada. Antes, a las dos, lo primero que se hacía era la «fogacha». Al rayar el alba, se arreglaba el ganado y luego a comer para iniciar el camino.

Tras montar en los carros y al llegar a la viña, lo primero que se hacía, era poner lumbré y calentar el «fricador». Éste consistía en un guiso de pimientos, cebolla, tomate y escabeche (chicharro en conserva), al que se le podían añadir pollo o carne de vaca (lomo alto).

Se formaban cuadrillas de mujeres, que solían dormir en el campo y lo hacían en las famosas cuevas denominadas «tudas». Las viñas lejanas no permitían pernoctar en la ciudad. Se vendimiaba, haciendo noche en las casas de campo, pertenecientes a los señores.

Las noches eran largas. En Bardales, los y las vendimiadoras, se quedaban a dormir porque tardaban mucho en ir y venir a Toro. Así pues, se organizaban bailes y fiestas.

A la luz de las hogueras o a la de un negro candil, alimentado con manteca de cerdo o sebo, se hacía la fiesta a base de jotas y canciones. También salían a relucir juegos y chascarrillos, hasta estar a punto la cena, con algo picante para beber mejor y siempre sana. Se dormía sin notar la dureza del suelo, que era la cama, mediando alguna manta o algún saco con algo de paja.

Los cestos más apropiados para recoger uvas eran los cestos de cuello. Cuando se llevaban en burro, iban dos a los lados y uno arriba, llamándose cestos de «cintura».

En el siglo XIX, los cestos de mimbre utilizados en la vendimia, procedían en su mayor parte de Becero, próximo a Tordesillas. A mediados del siglo XX, todavía se veía trenzar a los viticultores sus grandes cestos en periodos de poco trabajo.

Por los años 40, se mencionaba al «Valenciano», a Alfonso «El Chocolatero» y a Francisco Fernández de Burgos, que vendían para Santan-

Durante la vendimia, las cenas en las tudas, se componían de bacalao con arroz y patatas.

Muchos se quedaban alrededor de la lumbre después de cenar. Las cuadrillas, se juntaban alrededor de la hoguera, donde se tocaba la flauta, la «chifla».

Se pintaba al «Santo Macarro», que consistía en ahumar un corcho con el candil, con sebo o aceite y se pintaba «al que pagaba». Se sorteaba al primero, que le tocaba pagar y le vendaban los ojos. Se dirigía a uno de la cuadrilla y si acertaba el nombre, lo relevaba y pagaba, así que todos quedaban tiznados.

Se preparaba el «arropé», mezcla de mosto con higos, almendras, melocotones, que se cocía hasta formarse una pasta semilíquida.

Al «Mariposo» los obreros de la vendimia, le llenaron los bolsillos de arropé mientras estaba dormido; no se enteró, de lo cansado que estaba. Se enfrió el arropé y quedó como el caramelo, así que se lo fue comiendo en el viaje de vuelta a Toro.

Hasta que no se llenaban los cestos de la carga, no se comía. Cada agricultor llevaba el guiso, «pisto», de tomate, pimiento, bacalao o carne. Después de comer se cargaba el carro y con la reata preparada, la gente se acomodaba entre mantas, cebadera de las mulas y los huecos de los cestos.

Se salía hacia las cuatro de la tarde hacia Toro. Alguno iba cantando coplas de Concha Piquer, otras, las coplas de carnavales o las murgas de Antonio «Terrabozo». Durante el regreso, se iban cogiendo almendras que se comían entre cántico y cántico.

El último día de la vendimia, se cenaba con caza y se celebraba «el ramo». El que contrataba a los vendimiadores, les ofrecía una buena cena y en medio de las risas y de los gritos de los jóvenes, se disfrutaba con el «lagarejo».



Foto 7. Cestas de vendimia.



Foto 8. De vendimiar. Cedita por la familia.

La broma típica por antonomasia de la vendimia ha sido «dar el lagarejo», burla consistente en restregar y aplastar por la cara, nalgas o partes pubendas del embromado, unos racimos de uvas. Es el lagarejo que describen los poetas. Durante el día, los lagarejos estaban a la orden.

Por otro lado, la travesura preferida de los niños, ha sido la de «calduciar», esto es, andar picando los racimos y quitar así la apreciada flor de la uva.

Cuando la distancia del majuelo y su extensión lo permitía, los bailes de esas alegres y bien unidas cuadrillas de vendimiadores se hacían al regreso, por la tarde. Junto a los lagares se entonaban coplillas acompañadas con conchas y castañuelas, muy improvisadas y alusivas a los lagarejos con versos y motivos propios de la faena.

En el teso del Piornico, cerca de Villafranca, había muchos viñedos. Se juntaban los vendimiadores al final de la vendimia organizando la fiesta con hoguera, canciones y música.

Los hombres se dedicaban a transportar la uva a los lagares de las bodegas, o bien a elaborar el vino, formando cuadrillas de hasta 10 operarios, de los cuales, uno era el jefe, que ordenaba los trabajos y medía el mosto, puesto que cobraban de acuerdo con los cántaros obtenidos.

El carro solucionó el no tener que ir toda la semana «a dormir allá» a la lejanía y estar viviendo en las «tudas», cuevas hechas en tierra dura o peña, con la sola compañía de las bestias de labor y casi en promiscuidad con ellas, la cocina, el pesebre y el costal de paja para dormir; no solían tener división alguna, oyendo durante los seis días, únicamente relinchos, pjar de pájaros, cantar de gañanes y viendo crepúsculos y alboradas.

El último día de vendimia, se regresaba a casa, los carros y sus reatas, las caballerías cargadas con los «cestos de cintura» y el último carro engalanado con un gran arco y el «ramo», que significaba el final de la vendimia.

Ir a buscar los racimos que han quedado en las cepas después de la vendimia, es «rebuscar» o «ir al rebusco».

BAILES

Toro era fiestero; allí estaban «el salón de los labradores», los arrieros en el «trinquete», el «círculo de los artesanos» y el «casino de los señoritos», para atestiguarlo.

Llegado el nuevo año, alcanzaban su mayor auge y esplendor las fiestas familiares y las reuniones que organizaban las distintas sociedades. Por entonces existían en Toro las formadas por los labradores, los criados, a veces también la organizaban los arrieros, los «labradores de media capa» y los artesanos.

En cada uno de estos bailes, había un «bastonero», que a modo de regidor, con su largo bordón, imponía autoridad.

Todas estas sociedades, celebraban sus fiestas de sociedad en el teatro La Torre. Sin embargo, tenían unas horas de coincidencia en la plaza de toros, en cuyo ruedo empezaban los bailes a partir del día de S. Ildefonso, para concluir en los días de carnestolendas.

Otra costumbre, principalmente de los labradores, era la de entonar y bailar la «Gala» a los novios en los postres de la boda, en la ciudad de Las Leyes. Esta es una de las más ricas manifestaciones de nuestro folclore.

Después de todas las faenas agrícolas desarrolladas, se disfrutaba, cantando y bailando los típicos sonos del «tío Babú». Luego, cuando venían de «dormir allá», sus caras sonre-

ían a todo el vecindario y sus cánticos populares anunciaban que estaban ya de vuelta. En la casa del amo no faltaba el típico baile de «la Virginia», como fin de fiestas entre pastas y vino.

En los bailes, se usaban las castañuelas y conchas de moluscos, al regreso de las cuadrillas, en los lagares.

Se bailaba al son de la gaita y el tamboril; la dulzaina sustituyó a la gaita o chiflata. También se amenizaba con el «baile del manubrio» con panderetas y acordeones.

En los bailes se podía «fiar», que suponía el tener derecho un cualquiera a solicitar la pareja del que bailaba, en todo momento.

La juventud rural, celebraba cenas y juntas, y se atrevían a bailar bailes como el que llamaban «paseo salteado». En 1759, se prohíbe este baile y los bailes nocturnos en las calles y plazas.

Bailes típicos también fueron los llamados «la culada», de la clase labradora, y la «jota arriera» o «jota de Toro», de la clase arriera.

LA TAPONADA

Antes de Nochebuena, por la Purísima, se festejaba la extracción de la primera «taponada» del vino.

El vino de Toro fue siempre más para vender que para beberlo. Quienes pujaban por la uva, se llevaban después el vino, casi sin hacer, a los mercados habituales de León y Burgos principalmente.

Viajaba para arreglar o fortalecer otros vinillos, porque el de Toro, era tinto, tinto de verdad, de un color azulado hacia negro, que casi se mascaba. Era un vino que servía para escribir con pluma, áspero a la garganta pero con un tostado que ahora nadie consigue.

Este primer vino, era la «nata», lo mejor. El resto, iba «a tó madre», uva pisada y revuelta con un poco de mosto blanco.

Lo que quedaba era la madre, a la que se le añadía agua para rebañar la cuba, dando lugar a las «agüillas», que así se llamaban, y que gustaban mucho al personal de Toro.

Por esas fechas de Navidad, se quitaba la espita del viejo carral y se acompañaba de chorizo del «cagalar», rociado con el vino, y como postre, las exquisitas guindas de Toro.

LA FUENTE DEL VINO

Constituía un festejo taurino de gran raigambre en la ciudad. Sus orígenes se pierden en el tiempo. Suponía, el espectáculo y festejo taurino más popular en época de ferias, en el que el toro y el vino eran los protagonistas más destacados.

En el centro de la plaza, se instalaban verdaderas fuentes de vino y los jóvenes, debían desafiar al toro atravesando la plaza para llegar al vino. La barrica, de grandes dimensiones, situada en medio de la plaza, era una cuba de hasta 33 cántaros, con un total de 528 litros. Estaba anclada, separada y levantada del suelo con unos soportes o mástiles de madera.

Los mozos, para evitar los envites del toro, podían meterse debajo de la cuba. Abierta la espita que estaba en la parte baja, bebían a placer. El sobrante de vino se recogía en el «baño de aros», balde de madera situado bajo la barrica.

Los mozos abrían la espita de la cuba para echar un trago, en medio de la algarabía del público que contemplaba los avatares de los jóvenes ante los toros, demostrando su valía y hombría. También se cruzaban apuestas entre los mozos asistentes que bajaban al coso.

En el pasado siglo XIX, por S. Pedro, se soltaban tres toros en distintos puntos de la ciudad, con tres cubas de vino en puntos estratégicos: Plaza Mayor, Bollos de Hito y Plaza de los Cubos.

Este espectáculo costumbrista de la fuente del vino, se celebra como tal, en las fiestas anuales de S. Agustín.

LA FIESTA DE LOS QUINTOS

Se celebra desde 1896 y tiene lugar por La Candelaria o Las Candelas.

Los quintos, se reunían en el salón del antiguo café Argentino. Disponían de abanderados y de rondalla. Preparaban pasquines, cintas de recuerdo, bailes y otros festejos.

Todavía se conservan estas reminiscencias, interviniendo también las «quintas», dando colorido y alegría a esta conmemoración.

LAS ENRAMADAS

Eran típicas las enramadas de puertas, ventanas y balcones, celebrándose la víspera del día de San Juan. Consistía en adornarlas con ramos de arbolado, cerezo principalmente, cintas y mantones.

Los jóvenes, cantaban en pandilla por las calles, rondando a las casas de las novias, con las puertas enramadas.

En esta fecha, los jóvenes llevaban esqueletos y huesos de burros, tirándolos al lado de las «enramadas» de las novias que no les hacían caso. Los cogían en un vertedero que había donde actualmente está el Instituto. En una ocasión fueron sorprendidos por uno de los serenos de Toro y tiraron los huesos en una calle que recibió el nombre de «Los Burros», la que iba desde el Seminario a la plaza de San Francisco.

En esta fiesta se quemaban los «tiestos» en las hogueras.

Esta tradición, ha sido recuperada actualmente.

LOS RAMPALLOS

En la mañana del miércoles de Ceniza, los arrieros que, mezclados con los labradores y vestidos de aragoneses, atronaban las calles de músicas y estallidos y lucían sus habilidades y florituras con las trallas o látigos.

Restallaban las trallas, acompañadas de su orquesta, para recoger los obsequios de las muchachas por haberlas bailado la noche anterior.

Otros, enterraban la sardina entre jolgorios y copeo, bajando a la orilla del Duero.

LA FRAGUA

Cuando la lluvia impedía el laboreo de la tierra, el labrador se reunía en la fragua, lugar público donde todos cabían y eran bien recibidos.

Por ello, dicen los refranes: «Días de agua, taberna o fragua». «Cuando el labrador no tiene qué hacer, va a la cantina a beber, o a la fragua a entretener».

PICAR BODEGA

La vida, en buena parte, se hacía en las bodegas. Cuando llovía y no se podía trabajar en el campo, se iba a «picar bodega». Se sacaba la peña y tierra de la bodega en cestos para ampliarla cuando había quedado pequeña.

Allí se reunían muchos después de misa los domingos para jugar «el escabeche», a «las chanas» o al «marro».

En tiempo de invierno y primavera, o cuando las tareas lo permitían, al mediodía y al atardecer, se cumplía un rito: Se iba a por vino a la bodega, para comer y cenar.

Si en el camino se encontraba con algunos vecinos, les invitaba y éstos a su vez, si tenían bodega, devolvían la cortesía.

Al pie de la espita, entre trago y trago de vino sonriente, espumoso y fresco, hablaban de lo humano y de lo divino, de las tareas del campo, de las malas o buenas cosechas, de la caza, de las fiestas, de las familias, de la tierra y del cielo.

El vino, al pie del carral, fresco, donde no tenía paternidad el químico, era un vino sano que no emborrachaba y que quitaba la sed como el agua del pozo artesiano.

LOS FIELATOS

A las puertas de la ciudad, los agricultores de los pueblos vecinos, pagaban un impuesto por cada cuévano para poder entrar en el mercado. El puesto, se llamaba fielato y estaba controlado por un empleado municipal.

Existieron seis puertas principales, la de Capuchinos, S. Antón, El Canto, Puerta Nueva, Santa Catalina y Corredera, amén de un portillo, el de S. Marcos, en el Carmen.

Estos fielatos ejercieron su función desde 1916 hasta 1963.

Desde 1920 a 1930, se pagaban 1,50 pts. por cada cesto que se quería vender, llegándose a pagar de 15 a 20 pts. de derechos por carro.

Si la uva no se vendía en Toro, se iba al final a S. Román de la Hornija; así les llamaban a los de S. Román, los «escobas».

LOS MAYOS

Cuando los adolescentes pasaban a ser mayores, cantaban canciones populares como expresión de juventud. Lo hacían en mayo, que se considera el mes del nacimiento de la vida, flores, primavera.

En ciertos pueblos de la Guareña, hoy se conmemora levantando un árbol como recuerdo lejano.

El cancionero de Baena, ha recogido estos cantares de los mayos.

JUEGOS

Se competía a la «hisca», se jugaba al «chafo» y hasta la «pitela», al «toro», a «la primera la bien palmada» y a «el quirio».

Aquellas «pedreas» con los taburones, y los juegos de la «pelota», de los «bolos», la «pina», la «tarusa», el «cara o cruz», se practicaban a diario en aquellos tiempos.

Se jugaba al «santo macarro», la «gallinica ciega» y al «pájaro piparro».

A medio hurtadillas, el prohibido juego de las «chapas». También se jugaba al «naipe», en el trinquete al aire libre se jugaba a la «perra gorda», a la «calva», a la «pelota a mano» y también a «la tarusa».

OTRAS COSTUMBRES

Próximas las Navidades, comenzaba la requisa de musgo, «mocos de herrero» (roca como de pizarra negra parecida a meteorito, abundante en el pago de Matalobas) y escorias, para la instalación de los nacimientos y su adorno.

Con motivo de la matanza, invadía los hogares el regocijo familiar de las «salchichas», el «pitarro» y el «caldo birote», y como inmediata consecuencia, se oía retumbar el inarmónico «zupo» y renacía en los chicos la inquietud por ver a las «carantoñas» de la Mayor.

La víspera de la Virgen de la O, a partir del 18 de diciembre, y al anochecer, se quemaban «tiestos» en la plazuela, todo con gran regocijo popular y amenizado por el tamboril y gaita de «Cachanco» o «Carrañaco».

En el mes de enero, se celebraban en Toro, las famosas y clásicas «tostadas» o romerías invernales, que con sus típicos y peculiares matices, se organizan en honor de diversos santos, de especial devoción: S. Antón, S. Sebastián, San Tirso, las Candelas, S. Blas, y S. Valentín.

Por la festividad de S. Antón, se celebraban actos en la iglesia de Arbas; subsistía el reparto por los cofrades de los «periquillos», que los labradores recogían en la misma iglesia al ir a adorar las reliquias del santo. Estas se las envolvían entre el pienso al ganado.

Antiguamente, en este día, tenía lugar la típica ofrenda del «pon p'ahí eso», entre los novios y novias.

La cofradía de la «Odrina», en cuyo reglamento constitucional figuraban artículos como la reunión de todos los cofrades a comer en sus bodegas, ingerir alimentos básicos condimentados con pimentón bien picante o guindillas para «mejor empujar el codo».

Otra costumbre era también la obligación de descubrirse e inclinarse en la calle ante el paso de quien portase sobre sus hombros la patrona y chacullante odrina, bajo pena de una fuerte multa: Esta cofradía de la Odrina, llegó a editar un periódico velografiado.

Se solía salir a dar una vuelta por el «cemento», paseo que se llamaba al celebrado a diario en la Plaza Mayor y que vulgarmente se llamaba así, por ser la primera calle que se pavimentó.

En los entierros, la familia del difunto daba de comer y beber a todos los que asistían al funeral.

En los bautizos, se abrían las botellas de «tostadillo».

Cuando un mozo alcanzaba los 16 años de edad, ofrecía a los demás mozos del pueblo, media cántara de vino, al son de una pandereta.

A los segadores contratados se les facilitaba la comida, cocido, fruta y vino de las «aguas», recogéndola el «atropador», especie de pinche al que se le daba los «avíos» y la propina por «las aguas».

Para celebrar las fiestas, se utilizaba el pandero, tapaderas, cucharas, botellas, jarronas (medio cántaro) y jarras con zapatilla.

Las meriendas se cambiaban por pescado.

Los labradores de la Guareña, llevaban gorros de nutria y capa parda que cubría la caballería.

Alrededor de las fincas, se ponían en Toro, almendros. En Morales de Toro, mimbrenas; aproximadamente, había unas 15 por viña.

La romería de S. Juan, santo precursor, se conmemoraba en el Soto del Vado, en las Aceñas y en la ermita de S. Juan. Solían salir al campo centenares de personas de todas clases, en carruajes o caballerías.

Entre las diversiones a principios del siglo XIX, practicadas de un modo especial los días de fiesta, figuraban la caza, y la merienda en las bodegas.

En el mercado de Toro, se ponían dos o tres mesas de buñuelos y aguardiente. La vara o «látigo» de la tralla, se llenaba de buñuelos y se daba a los amigos, cobrándose 10 céntimos y la copa de aguardiente, se tomaba por otros 10.

Se celebraban concursos de arada con arados romanos en Santa Catalina y en el pago de Esgarabitas.

En los pueblos, se iba a merendar todos los días a la bodega.

Viñedos y josas (palabra netamente árabe que significa plantación de árboles frutales), lejanos en el extenso término de Toro, debían ser atendidos a lo largo de la semana, cuando no se disponía más que de caballerías.

Fiestas de rica tradición como las de la Vendimia, Carnavales, Semana Santa, las Águedas, la Virgen del Canto y el Cristo de las Batallas, son otras de las manifestaciones de esta amplia lista de fiestas que se celebran en Toro.

La romería del Santísimo Cristo de las Batallas se celebra el día después de Pentecostés. El Domingo Gordo de Carnaval, se celebra con desfile de murgas por la mañana y «la Boda», desfile de trajes típicos.

Lunes y martes de Carnaval se celebra el desfile de disfraces de pequeños y mayores.



Foto 9. Concurso de arada.



Foto 10. Acto litúrgico en Sta. Clara.

PERSONAJES CÉLEBRES

En cada época pasada, siempre han destacado personas de distintas actividades, que de una u otra forma han marcado su terruño. Cuando no, siguen aún en la memoria no escrita del pueblo toresano.

Podemos destacar algunos, cuyo recuerdo, aún está presente:

El «tío Babú», personaje legendario, hombre sumamente rudo, muy socarrón y amigo de bromas; amante de Toro en profundidad, de una salud bárbara y muy conocedor de la campiña de Toro. Poseía varias viñas y tierras en los pagos de Marialba y Bardales.

Como indumentaria llevaba gorro de piel de nutria, capa parda, vara de almendro o cacha. Calzaba con tiras de pellejo a los pies, y portaba manta para dormir en las tudas.

Con muchas barbas, enjuto, era un hombre muy rural, representante del agricultor de Toro en aquella época.

Una expresión toresana que por entonces se decía era: Uva-va-Bú.

En la casa de Julián López, en Toro, existe una pintura de César, hermano de Augusto Bedate, donde se representa al tío Babú a la puerta de una tuda.

Recuerdos de él están reflejados en una entrevista que se realizó en diciembre de 1956.

La canción del «tío Babú», perdura a través de los años, en el espíritu y ser toresano como adalid y reflejo de una época pasada con muchos valores.

El «Lunabardales», era una persona muy enterada del viñedo que vivía en la calle Rey de Labradores. Era un señor que le gustaba mucho andar por la calle vistiendo capa. Tenía un cuerpo corpulento.

El «Corneta» y el «Guareño», eran guardas del campo, ya mayores, en la época en que había 26 guardas



Foto 1. Padre e hijo siglo XVIII.

PERSONAJES CÉLEBRES

En cada época pasada, siempre han destacado personas de distintas actividades, que de una u otra forma han marcado su terruño. Cuando no, siguen aún en la memoria no escrita del pueblo toresano.

Podemos destacar algunos, cuyo recuerdo, aún está presente:

El «tío Babú», personaje legendario, hombre sumamente rudo, muy socarrón y amigo de bromas; amante de Toro en profundidad, de una salud bárbara y muy conocedor de la campiña de Toro. Poseía varias viñas y tierras en los pagos de Marialba y Bardales.

Como indumentaria llevaba gorro de piel de nutria, capa parda, vara de almendro o cacha. Calzaba con tiras de pellejo a los pies, y portaba manta para dormir en las tudas.

Con muchas barbas, enjuto, era un hombre muy rural, representante del agricultor de Toro en aquella época.

Una expresión toresana que por entonces se decía era: Uva-va-Bú.

En la casa de Julián López, en Toro, existe una pintura de César, hermano de Augusto Bedate, donde se representa al tío Babú a la puerta de una tuda.

Recuerdos de él están reflejados en una entrevista que se realizó en diciembre de 1956.

La canción del «tío Babú», perdura a través de los años, en el espíritu y ser toresano como adalid y reflejo de una época pasada con muchos valores.

El «Lunabardales», era una persona muy enterada del viñedo que vivía en la calle Rey de Labradores. Era un señor que le gustaba mucho andar por la calle vistiendo capa. Tenía un cuerpo corpulento.

El «Corneta» y el «Guareño», eran guardas del campo, ya mayores, en la época en que había 26 guardas



Foto 1. Padre e hijo siglo XVIII.



Foto 2. Tío Babú.

como protagonistas fueron, Jacinto el «Tonelero», Juan el «Perdiguero», Ambrosio el «Rana» y Pepe el «Cucaña». Ambrosio fue el que consiguió elevar el carro hasta ponerse de pie.

Otros más han marcado de alguna forma a la ciudad de Toro a lo largo de los años pasados, como fueron Ricardo el «Lamparillas», el «Cubano», los «Calma», los «Gamborrillos», el «Terrabozo», los hermanos García de Tiedra, los «Guindaleras» y otros muchos más.

de la Hermandad Sindical de Labradores, en 1947.

El «Trabuco», era un labrador que vivía en la calle Tablarredonda. Era un gran conocedor de costumbres y cosas del campo.

El «Camuesco», era un labrador muy relacionado con las camuesas o camuescas, manzanas medio silvestres.

El «Canuto Capaparda», era un agricultor de una gran cultura, sabía latín. Falleció por los años 50, con 80 años de edad.

«Zoilo Pardo», sabía tocar coplas.

«Ginés el de Bardales», «Ginesillo», nacido en 1892, era una persona representativa de Toro y amante del progreso.

Típica magallonada fué la apuesta que se hizo en Toro para ver quién era el hombre más forzado. Debían levantar el carro de yugo del señor Antonio García, el «Pistolas», hasta la altura del hombro y ponerse de pie.

Los cuatro que se presentaron

POESÍAS – CITAS LITERARIAS

El vino de Toro ha sido protagonista y citado a lo largo de la Historia, siendo el eje de muchos acontecimientos. Se ha reflejado el ser y estar de este protagonismo, a través de numerosas citas literarias, poesías y cantares, que han llegado a nuestros días, bien por tradición oral o escrita.

Los hechos más relevantes con auténtico significado, se reflejan en este tratado, aun a sabiendas que otros tantos más se habrán realizado.

La primera mención vinaria de Toro, salvo ignorancia por nuestra parte que no excluimos, se halla en la «Crónica Rimada» de Alfonso XI, del siglo XIV al narrar un hecho poco honroso. Este fue el asesinato de don Juan el «Tuerto», tío y tutor del rey, perpetrado en Toro, el día de Todos los Santos de 1326.

Se hace figurar tal muerte en el poema, como profetizado por el mago Merlín:

«Aquesto dixo Merlín
el profeta de Oriente.
Dixo: el león de España
de sangre fará camino;
matará el lobo de la montanna
dentro de la fuente del vino.
El león de la España
fue el buen rey ciertamente,
el lobo de la montanna
fue don Johan el su pariente.
El rey cuando era ninno
mató a don Johan el Tuerto,
Toro es la fuente del vino
a donde don Johan fue muerto»

Tanto antes como ahora, Toro es la fuente del vino.

Dicen que salió de una boca real, posiblemente de Fernando III el Santo, este dicho que quedó en proverbio:

«Tengo un Toro que me da vino
y un León que me lo bebe»

En el «Studia Zamorensia I» de Manuel Fernández Álvarez, se dice:

«Mas tras dejar Toro bien situado y tras haber loado la abundancia de su campiña, pasemos a ver los refranes en laude de su recio vino y famosísimo que, ciertamente, son los más numerosos y que acaso nos ofrecen el ejemplo de refrán más antiguo».

Así sería en efecto, si hemos de tener por tal, aquella afirmación del Arcipreste de Hita, don Juan Ruiz, buen caminante por las sierras y trochas de Castilla y que, seguramente, se calentaría los huesos en más de una ocasión con los caldos de Toro, al pasar los nevados puertos del Guadarrama:

«Aún más os contaré de cuanto allí aprendí
cuando hay vino de Toro, no dan el baladí.
Al dejar su servicio el bienestar perdí;
quien las desprecia vale un ruin maravedí.
Do an vino de Toro, non beven de baladí.

y naturalmente que así ha de ser, considerando como dice otro refrán:

«Vino de Toro, medicina para todo»

Sería así cuando el doctísimo doctor Monardes, quien en su «Sevillana Medicina» de 1545, escribió de esta guisa:

«El mejor vino que se ha aquí bermejo, es el de Toro; este es caliente y seco en segundo grado y es de gran esfuerzo y de gran gobierno».

Se ve que el vino de Toro, no es solo contento de borrachos, y antes por el contrario, hemos de tomarlo casi como bálsamo medicinal.

Fernando de Rojas, en «La Celestina», relata:

«¿Pues vino no me sobra? -De lo mejor que se bebía en la ciudad, venido de diversas partes, de Monviedro, de Luque, de Toro, de Madrigal, de S. Martín y de otros muchos lugares y tantos que, aunque tengo la diferencia de los gastos y sabor en la boca, no tengo la diversidad de sus tierras en la memoria».

Luis de Góngora, que visitó la ciudad, por la amistad que tenía con el poeta toresano Luis de Ulloa, decía:

«En el dedo de un doctor
engastado en oro vi
un finísimo rubí
porque es siempre este color
el antídoto mejor
contra la melancolía.
Yo, por alegrar la mía,
un rubí desaté en oro.
El rubí me lo dio Toro,
el oro Ciudad Real
... ¿Hice mal?»

También relata en su «Letrilla»:

«No vayas Gil, al sotillo que yo sé
quien novio al sotillo fue

que después volvió novillo.
Más si vas determinado
de aquél vino celebrado
de Toro no has de beber
por no dar en que entender
al uno y otro carrillo».

Francisco de Quevedo, que también debió catarlo en ocasiones múltiples, no se olvidó de aludir a tan venturoso caldo en sus romancillos, en 1639:

«El vino de Toro, da buen gusto a la paz»
«Sed a sed los españoles
aguardaremos al Cid,
que a pie bebemos a Toro
y a caballo San Martín».

Lope de Vega, en su comedia «Las almenas de Toro», celebraba la batalla de Toro en 1476, exaltando la batalla que se dio en los viñedos de Valdefama:

... «mas tal ciudad y tal río,
tal campiña ni tal vega,
tal disposición de sitio,
tales campos y arboledas,
no las he visto en mi vida» ...

O aquéllos versos de Larra, Macías:

«Mucho vino del de Toro
habrá sin duda bebido
el deslenguado. ¡Atrevido!»

La medicina de la época, prescribía en sus recetas el tomar una copita del vino de nuestra tierra, a media mañana, con algún tropiezo sustancioso, con la fórmula siguiente:

«Tocinorum magrorum, libras cuatro.
Jarabe de cepa, lo que quepa»

Con tal vino, endulzaría no pocos ratos de la mortal melancolía que en Toro pasó el gran Conde Duque de Olivares, mi señor don Gaspar de Guzmán y Pimentel, Rivera y Velasco de Tovar.

Pues bien, ¿Cómo es este vino de Toro, tan recomendado y medicinal?

Por lo que hace a su aspecto o color, otro refrán que ya incluyó Gonzalo de Correas en su colección de 1926, lo pinta así:

«Vino de Toro, sangre de cabrito»

Es decir, de color rojo subido, tirando a negro, por lo que todavía, otro refrán que recogió Rodríguez Marín, precisa lo siguiente, jugando donosamente con los vocablos:

«Vino de Toro es oro, aunque prieto como moro»

Siendo el vino la principal riqueza y distintivo famoso toresano, otro refrán, dirá para caracterizarlo y al mismo tiempo aludiendo a la ciudad:

«En Toro, Ulloas y vino tinto».

Fernández Duro y también Cuadrado y Chapado en 1897, aunque parece ser más antiguo, recogieron un dicho que decía:

«Los labradores, venden el vino y se quedan con las «aguas».

Juan Ulloa Pereira, en su viaje a Turquía, relata:

«Es muy vivo que salta y raspa...cerrado como acá de Toro»

Tal y como la viera el rector salmantino don Miguel de Unamuno, en su bellísimo poema «Durium, Duero, Douro»:

«Toro erguido en atalaya
sus leyes no más recuerdo.
Hace con tus aguas vino
al sol de León brasero»

Juan Ramón Jiménez, decía al hablar de Toro:

«Hasta el aire huele a vino».

Claro está, que siendo el vino famoso, famosas habían de ser las tabernas donde se expendió tan lotífica mercadería. El pudor y natural recato nos veta hablar de las bodegas y tabernas hodiernas, aunque don Gonzalo de Correas, no se embarazó tanto en su tiempo y escribió en su refranero esta paremia que loaba a las mejores de entonces:

«O muerto o vivo, a los Bollos del Hito».
(Eran los Bollos, unas tabernas de Toro).

Y como las cosas más diversas pueden ligarse en el recuerdo, he aquí, que la ciudad de Toro, y el madrileño pueblo de Barajas, se emparejan en este otro:

«Plaza la de Barajas y de Toro las tinajas», bien entendido que por tinajas, se ha de tomar el contenido de las mismas.

Como todas las cosas buenas suscitan envidias, no podía faltar un refrán del tenor siguiente:

«El buen vino y el buen amigo de Toro vino»

Claudio Rodríguez, en sus «Conjuros», nos relata:

«¡ Nunca serenos! ¡Siempre con vino encima!
¿Quién va a aguarlo ahora que estamos en el pueblo y lo bebemos en paz?
Y sin especies, no en el sabor de la fuerza.
Media azumbre de vino peleón, doncel o albillo, tinto de Toro.
Cuánto necesita mi juventud: mi corazón, ¡qué poco!»

Los arrieros, como cualquier otra actividad humana, crean o recrean, conocen, cantan y cuentan un conjunto de saberes, fábulas y poemas, que en algunos casos, han sido heredados o adoptados del entorno. Pero en muchos casos, emanando de la vida, reflejan fielmente sus propios modos de vida y de cultura.

Al mismo tiempo que el arriero realiza una función económica, es un eficaz propagandista de los productos de la tierra; muchos de ellos son por él vulgarizados en regiones y comarcas lejanas, dando lugar a decires populares como éste:

«Para naranjas, Alcira,
de vino el Jerez seco,

guindas ricas las de Toro
y pan sabroso el de Meco.»

De Dídimo López, una conversación de un arriero con el tío Babú:

Arriero: «El arriero a Toro vino, a beber vino.»
Tío Babú: «Es que este vino, es mucho vino.»

De autor desconocido:

«Los carros que van de Campos
a la montaña nevada,
van cargados de pan y vino,
vuelven con laurel o nada.»

De Luis García: (Canción cantada por la gente joven):

«¡Qué delicia es la vendimia!
¡Qué libertad tan hermosa!
Se llenan los caminos de
carretas quejumbrosas.
Donde cantan los gañanes,
tiernas y sentidas cosas.»

Cuando los carros de vendimiadores y vendimiadoras, enfilaban el puente viejo para marchar a los pagos distantes, que requerían permanecer varios días en la labor, se cantaba:

«Y vamos para Bardales
y para Valdelespino.
Llevamos buena merienda
y buena bota de vino ...»

La clase social de los arrieros o trajinantes, siempre fue muy típica en Toro. Tuvo un casticismo especial, y adoptó como cosa suya la «jota» local, algunas veces practicado incluso con el indumento propio del aragonés y utilizando instrumentos musicales de guitarra y bandurrias.

«Hasta que el «Artillero»
no diga «bomba va».
Hasta que no dispare
ninguno beberá ...»

De Maruja de la Vega:

... ¿Qué es aquella lucecita
que rutila y que se aleja?
Los farolillos del carro
que antes que pase la fresca,
han salido ya al camino
con la fruta de mi tierra.»

Como un buen trago de vino aplaca al hombre y suele decirse que es vida, existe una conseja por la que se asegura que:

«En Toro y cinco leguas alrededor,
hinca el peregrino su bordón»

O aquélla afirmación que dice:

«El rey fue viejo a Toro
y volvió mozo»

Algunos quieren aprovecharse del justo renombre de nuestros vinos y no vacilan en ofrecer imitaciones:

«La viña de Valverde,
que el que más pone, más pierde».

Otros toresanos también han plasmado de alguna forma este sentir del vino de Toro.

Así, Amador Carral, en sus «Poemas zamoranos»:

«Colón le dijo a Fray Diego de Deza
Cuando vayas a las Indias
tráeme el vino de tu pueblo.
Dijo Fray Diego a Colón:
¡Yo te haré carromatero
sobre esos mares de Dios!»

«Que nadie se llame a engaño.
No hay vino como mi vino
ni campo como mi campo.
Mi tío tiene un lagar
donde se fragua el embrujo
del saber resucitar.
... ¡Ay! cómo escarban mi mente,
sacadores con la odrina
y la tireta en la frente!»

De la «Oda al vino de Toro»:

«¡Ay!, cómo te amaría el Conde Duque,
Gota a gota, Jesús, poquito a poco....
¡Oh, prodigio de fuego recluso,
adalid de arrieros tormentosos!.
Te quiero así: bruñido, desbocado,
sin garbos, sin mentiras, sin piropos.»

De Anselmo de Castro:

«Toro, tierra del vino y del queso
de fama bien adquirida.
La ciudad de doña Elvira
suena en nuestra geografía.
Ciudad que jamás olvida
a nuestros antepasados,
ni aquél vino que en sus pellejos
transportaban en sus carros,
llegando a Cistierna y Guardo
y a veces, hasta más lejos.»

De Antonio Alaguero:

«Agua en febrero,
buen pan, buen centeno
y buenas maticas de abaleo.»

«Por S. Andrés, mata tu res
y por S. Andrés, el vino nuevo,
añejo es.»

De Valeriano Cuadrado:

«Linda patria chica de verdes frutales,
viñas y trigales que dais vino y pan.
Bella toresana de porte arrogante,
y alegre semblante, los quintos se van.»

Facilitados por Elías Marcos:

«Tamboril y gaita,
gente de la Cuesta,
lleva el barril
metido en la cesta.»

«Vendimiando en Valdefama
te di un lagarejo niña
y desde entonces te gusta
ayudarme en la vendimia.»

«Acuérdate buena moza,
que en la fuente de los Billares
te quitaron el mandil
por entrar a garrafales.»

Otras de Elías Marcos:

«De vendimiar venimos de la Pedrera
con veintisiete cargas, fanega y media.»

«Toro obsequió a sus reyes
con vino tinto y sabias leyes.»

«A las nueve, en la cama los artesanos,
a las ocho en el puente, labradores y hortelanos.»

Por Hermenegildo García de Tiedra:

«Al entrar en el pueblo
qué cantaremos,
que nos preparen la cena,
que hambre traemos.»

Una de mendigos:

«En Santo Domingo dan caldo,
en San Francisco dan pan,
un ochavo en cada casa,
quién me manda trabajar.»

Pregón del abuelo para vender «las aguas»:

«... a cuatro maravedís la azumbre,
en casa de Ambrina y para que retumbe.»

«De la cepa al jarro»:

«Pasó el tiempo de la alegre vendimia.
Mató el maléfico vaho el fuego sagrado
purificando la bodega.
Las zarceras ya están tapadas
y el mejedor de recio almendro
terminó su misión.
Las cubetas y cubas, ya no cantan presagiando
próximas lluvias.
La bodega está en reposo,
llegó el tiempo de las catas,
de tirar del espetón.
La magia del mosto hecho vino
se consumó.»

El «Patatín» decía:

«La casa donde yo habito
apenas tiene cimientos.
Dicen que en otros tiempos
fue la cueva de San Patricio.
La puerta no ajusta al quicio,
en el techo está la teja vana.
La reja no tiene hierros,
entran y salen los perros
por donde les da la gana.»

De Santos Alonso, «Terrabozo»

«Que nos guarde Dios las viñas
de filoxera y pulgón.
Que ya sabemos que el vino
es de mucha estimación.
Él compone todas las fiestas,
él arregla la función.
Él es la sangre de Cristo
y de los viejos el calor.
Y también a las muchachas

les alegra el corazón.
¡Sangre de Cristo!,
cuanto tiempo que no te he visto,
pero ahora que te veo,
«Gloria in excelsis Deo».

De la «Fuente del Vino», en Toro:

«Los discretos bebedores
y excelentes catadores
que saborean buen vino
son los clientes mejores
de «casa de Rosalino».
Tiene exquisitos licores,
refrescos y gaseosas
que mitigan los ardores.
En los días de calores,
con bebidas deliciosas,
paisanos y forasteros
ya saben que Rosalino,
en la calle Zapateros
no necesita letreros,
porque tiene el mejor vino.»

Del tío «Alba», que era un famoso esquilador:

«El vino de don Emilio
es un vino de bandera,
no las aguas de «Fachenda»,
que no hay hombre que las beba.»

De V. Martín:

«Adelante Toro, que el día de mañana
se tenga que decir: ¡Toro estaba cansado,
se durmió y descansó!, ¡Ahí va el vino de Toro!
y entonces el arriero podrá decir al ventero:
Soy arriero y por eso
el vino tinto de Toro
es el que quiero.»

Más del momento, de la fundación de la Cooperativa de Toro, es el siguiente:

«El tinto de Toro
por el norte es fiel y generoso,
por el este, suave y bondadoso,
por el sur, fuerte y poderoso,
por el oeste, recio y vigoroso.»

Otros numerosos autores, han alabado el vino de Toro, a lo largo de los tiempos, entre los que citamos a:

Gonzalo de Berceo en su «Vida de San Millán» del año 939.
 Alfonso XI, en el siglo XIV, en su «Crónica rimada».
 Cancionero de 1628.
 Lucio Marineo Sículo, en 1533.
 Méndez Silva, en 1645.
 Don Luis de Ulloa.
 Francisco Delicado en 1528, en «La lozana andaluza».
 Tirso de Molina.

CANTARES – CANCIONES – COPLAS

La fama del vino de Toro, trasciende nuestras fronteras; contando para avalar su tradición, incluso con una zarzuela.

En el año 1920, ante un cumplido vaso de vino de Toro de la época, don Miguel Ramos Carrión, escribió la zarzuela: «El cantar del arriero».

El famoso compositor de zarzuelas, Fernando Díaz Gilés, pone música a esta zarzuela y la estrena en Madrid. La letra de uno de sus romances dice:

«El dueño de la venta, tráiganos vino
 del más rojo que tenga.
 Quiero vino de Toro que goza fama.....»

Otro de sus elogios para el vino de Toro es:

«Soy arriero, es el vino de Toro el que yo quiero.»

En las bodas se cantaba y aún hoy, «Las Galas»:

«La gala de un arriero
 que lleva la tralla nueva
 y un carrito bien pintado
 y alante, una mula nueva.
 Si te he querido, ya no te quiero,
 si tuve ese gusto, ya no lo tengo.
 Porque contigo no quiero boda,
 no quiero boda, tampoco trato,
 porque contigo ya no me caso.»

En las dilatadas jornadas de vendimia, las cuadrillas de jornaleros, se reunían alrededor del fuego y surgían canciones con la música improvisada con algún que otro instrumento, la botella de anís con su tenedor, las tapaderas de los pucheros, las propias palmas o alguna guitarra.

Facilitada por Lucio Hernández, «Picarrico» y con música de la «Espigadora», se compuso:

«Somos de Toro con mucho orgullo,
el mejor pueblo que hay en el mundo.
Y cuando sale el sol por Lebratinos,
al campo salimos,
cantando con mucha alegría:
«Somos de Toro con mucho orgullo».

«Y como suenan los cascabeles
de las reatas que van y vienen,
y cuando vienen de la vendimia
preciosas niñas en los corceles.
¡Ay, Ay, Ay, Ay!
Que trabajo nos manda el Señor,
coger fruta y sacarla a vender,
mucho antes del amanecer.
¡Ay, Ay, Ay, Ay!
Qué buen vino tenemos aquí,
que tan pronto empezar a beber,
todo el cuerpo te hace «tilfn».»

El tío «Alba», conducía una reata de mulas cantando:

«Doce mulas de buen pelo
con cabezadas y arreos.
Bien sumamos entre todos
seis parejas y un jumento.»

De Angeles de la Fuente, la canción de «Arrieros somos»:

«Salimos juntos de Toro,
cuatro carros cargaos de uvas,
llegamos a Rioseco
sin poder vender ninguna.
Cogemos la carretera
derechos a Villarramiel,
allí está Paco Casares,
cargado de uvas también.
El burrero le pregunta,
¿cuántas uvas has vendido?
Paco Casares contesta:
cuatro kilos he vendido.
Cogieron la carretera
derechos a las montañas,
allí cambiaron las uvas,
a cambio carbón de fragua.
Entre valles y montañas,
entre la lluvia y la niebla,
regresamos despacito
hacia el viaje de vuelta.
Encontramos al tío Boria,

almorzando en la posada.
Descansando están las mulas
allí también en las cuadras.

Elías Marcos, nos habla de la jota de la «manta maja», ahora zamorana, danza de la vendimia, cuando el hombre no se agarraba a la pareja.

«Cuando te rondaba yo,
tu madre estaba a la puerta,
y ahora que te ronda un rico,
siempre se duerme la siesta.»

De Dídimo López recordamos:

«...porque el amo que tenemos
si ves la tuda, ves la gente
y ves al guarda.»

Reunidos con sus compañeros de profesión, los arrieros, en los días de expansión popular, con un porrón en la mano, cantaban aquella canción popular del «Bomba vá», que había de «disparar», el famoso «Artillero», tras de cada cuarteto, el incansable coro, repetía el conocido estribillo:

«Que beban, que beban,
que trum,
los de la compañía ...»

La clase alta, practicaba la danza de la «Virginia».
La clase labradora, danzaba la llamada «Culada».

De la clase arriera, la españolísima «jota», la «jota de Toro», llamada también, la «jota arriera».

GASTRONOMÍA

Las viandas, en esta época, no eran fáciles de conservar, especialmente en verano. No se disponía de alimentos foráneos, teniendo que utilizar los obtenidos en la zona.

Tanto los carreteros como los arrieros frecuentaban las famosas ventas y posadas, siendo costumbre cuando el ventero o posadero notaba la presencia de un arriero, y sin que le pidiera nada, le llenaba una jarra de vino. A esta jarra se le ponía encima una «tapa», es decir, una rodaja de pan con chorizo, salchichón, longaniza o jamón, para que no le entraran moscas o polvo, hasta que el viajero desenganchara las mulas.

El origen de las «tapas», tan de uso actualmente, está directamente relacionado con los arrieros.

El ajoarriero, era un plato de arrieros que se introdujo en las ventas y posadas. Los arrieros normalmente, pernoctaban en las ventas y posadas, pero la comida del mediodía, la hacían normalmente a la vera de algún río o arroyo o bien en una zona apropiada para un pequeño descanso de sus recuas.

No podían llevar el bacalao ya remojado y desalado, pues se estropearía. Así que, partiendo de un bacalao sin desalar y con poco tiempo, se preparaban un poco de este pescado.

Se encendía una hoguera y en unas estacas o encima de unas piedras bien calientes por el fuego, se ponían los trozos de bacalao. Estos, por efecto de la temperatura, empezaban a rezumar la sal; cuando las tajadas de bacalao adquirían un color negruzco, se estrujaban en el agua del río, hasta que se formaban unas pelotas de bacalao húmedo, pero sin chorrear agua.

Durante el desalado, se agenciaban unos cangrejos, abundantes en aquellas épocas en los ríos y arroyos.

Ya con el bacalao desalado, los arrieros ponían una cazuela de barro al fuego con aceite y tantos dientes de ajo como comensales. Le añadían guindilla picante y algún pimiento verde troceado, así como un par de tomates, también troceados.

Cuando los tomates estaban desechos por la cocción, se añadía el bacalao completamente desmigado, mezclándolo todo muy bien y dejándolo cocer ligeramente; una vez llegado a este punto, se añadían las colas de los cangrejos.

Como colofón, se agregaba un huevo cuajado, sin apenas batir, por comensal. Finalmente se removía todo hasta formar una especie de revuelto.

Pero hay tantas recetas como oficiantes: El bacalao «al ajoarriero», va solo; «a la tranca», se acompaña con patatas.

El bacalao lo llevaba el arriero, la fritada o los aditamentos los costeaba el vendedor, y el vino lo ponía el mediador de tintos y claretos cuando se realizaban transacciones.

En las posadas se podía comer en esos tiempos, patatas con bacalao (colas), sopa de ajo, huevos fritos, torreznos y vino de la jarra o bota. El pan, casi siempre era duro y negro, muchas veces, de varios días.

«Picadillo», en la décima edición de su obra «La cocina práctica», facilita una receta culinaria que la transcribimos por su interés y tipismo:

Merluza rellena al estilo de Toro.

Límpiese la merluza quitándole las agallas y conservándole el buche entero. Extráiganse las huevas y la asadura con mucho cuidado, a fin de que no revienten.

Prepárese un relleno con diversos mariscos, pan rallado, queso de bola en igual forma, jamón picado, ajos, perejil, especias finas, un poco de nuez moscada en ralladuras, huevos cocidos picados y el hígado de la merluza si estuviese bien fresco. Amásese y únase a esta parte un huevo cocido y rellénese con ella la merluza.

Colóquese en el asador y sazónese con almendra picada, perejil, ajos, limón, aceite, tiras de pimientos morrones pan rallado y un poco de agua. Métase en el horno y cuando esté asada, sírvase en fuente larga con una servilleta debajo.

Si a esta merluza se la rocía con vino de Toro, en cantidad para no hacerla revivir en el estómago, se habrá completado la ley de isodinamia.

En la «tuda», el condumio era el corriente: Patatas y bacalao con unos granos de arroz, en el que previamente se había picado tocino en trozos chiquitos, bien torrados y exprimidos para que «soltaran» la grasa que iba a servir de condimento.

Con media patata grande, la mayor que hubiera, le hacían un buen hoyo, donde depositaban parte de la grasa desleída en comunicación con la mezcla y que colocándola en uno de los huecos de la pared, era capaz de lucir en la tuda.

En el desayuno, sopas de ajo aderezadas con los mismos ingredientes o parecidos.

En casa y en el campo, durante la vendimia por las noches, se tomaba el «dulce de arropo» que se hacía mezclando mosto, melocotones, peras con vino, higos, almendras. Todo se cocía y concentrado se tomaba.

Era típico también tomar torreznos, queso, pimientos fritos, tortilla de patatas, jamón, embutidos, regados con ese vino de Toro que invitaba a tomarse a las horas de la comida. Los pudientes, preparaban platos de caza.

Durante las comidas más sencillas, se tomaba el vino tinto de «aguas».

A lo largo de la vendimia, los que pernoctaban en la casa de labranza, se levantaban a las cuatro de la madrugada y sobre la mesa tenían la cazuela con patatas y bacalao o el pisto, y la sopa de ajos.

La comida en vendimia, básicamente era a base de torreznos con pan y uvas, morcilla, chorizo, cocido de garbanzos, todo guisado a la lumbre.

La cena consistía siempre o casi siempre en el clásico cocido o patatas con carne o arroz con bacalao.

Los arrieros preparaban la comida, de madrugada. La metían en una olla o pota y esta, entre pajas, en una alforja detrás del carro, sin que se chocase a los lados. Se conservaba muy bien el calor, incluso dándole el aire, se mantenía mejor el calor.

Era costumbre dar a la gente trabajadora en la bodega, la merienda todas las tardes. Esta consistía en escabeche con cebolla cruda o en un chorizo con pan. Había la costumbre de obsequiarles con tres cenas, lo que honraba al bodeguero, quien se sentaba con ellos en la bodega a departir. Una cena mientras encubaban, otra cuando se probaban los vinos antes de ser puestos en claro, y la tercera, al realizar esta última operación.

Solía regalárseles con arroz y liebre, patatas con costillas y unos granos de arroz salpicados, o bien, merluza cocida con patatas, rociado todo por los bodegueros con abundante guindilla, picada muy menudita y echada a cada lado de los comensales, a excepción de la parte de la cazuela que se enfrentaba y en que comía el amo.

Como plato típico en los días de matanza, se echaban peras de invierno o castañas enteras a la última sartén de grasa de la matanza.

Donde mejor iba el vino, era en esta época de matanza, porque se comía fuerte, así como cuando se tomaba el cocido típico.

Se remataban las comidas con peras cocidas al vino de Toro, con mosto dulce, arropo y aguardiente con guindas y melocotón.

La uva, cuando era el tiempo de ella, era el principal postre de aquella época.

Solían durar las uvas con los racimos colgados en los «dobles», hasta Navidades o más. Las uvas se arrugaban y doraban; se cargaban de azúcar y las más, se hacían pasas, muy ricas.

No hay casa de labrador, que careciera de uvas extendidas en el suelo del amplio desván o colgadas en ramilletes de las vigas de habitaciones retiradas. Se iban consumiendo hasta marzo o abril, en magnífico consorcio con la manzana melapio, el melón y la pera de bergamota, cocida con canela y azúcar.

El rey Juan II, nació en Toro en 1405 y cronistas de la época han informado del banquete ofrecido el día de su boda, coincidiendo con su mayoría de edad, que por su interés lo reflejamos.

En la «Historia de España» de José Repollés Aguilar, se indica que constaba de cinco series o servicios.

«Se iniciaba con la primera serie o de «aperitivos» que se componía de limones, frutas en conserva adobadas con vinagre, cerezas agrias, salazones y embutidos de diversas clases.

La segunda serie, contenía profusión de pastas de cangrejo y almendras, picadillos de carne con caldo, sopas de arroz, de avena, de trigo y mijo, hábilmente teñidas con vivos colores que armonizaban gratamente, formando succulentos potajes verdes, azules, amarillos, rojos y morados.

El tercer servicio daba entrada a los asados, con salsas de canela, de nuez moscada, guarnecidos de uvas, retama, romero y cantueso, con guirnaldas de flores diversas.

La cuarta parte, aún más sustanciosa, se componía de pasteles y empanadas de jabalí, de ciervo, de jamón y ternera; algunos pasteles monstruosos encerraban, entre hileras de perdices y chochas en escabeche, cabritos enteros con el vientre lleno de chacinería.

Finalmente, la quinta parte, la compusieron profusión de postres: tortas multiformes, pasteles y dulces, presididos por un ramillete monumental, reproduciendo en pasta de confitería con sus torres y murallas, sus ventanas y saeteras, el Alcázar de Madrid, donde la fiesta se celebraba.

Este pantagruélico festín, mientras ardían las antorchas de cera perfumada, iban de mano en mano las ánforas de plata para llenar las copas de vino, con azúcar y canela, que aturdía a los comensales, pese al lastre abundantísimo de la espléndida comida».

FINAL DE UNA ÉPOCA

FINAL DE UNA ÉPOCA

En la segunda mitad del siglo XIX, las vías de comunicación existentes, estaban en estado natural. Los caminos más importantes, llamados cañadas o caminos reales, presentaban serias dificultades, particularmente en épocas de lluvia, incluso para el escaso tráfico que la actividad comercial generaba.

En 1841, comenzó la construcción de la carretera de Zamora a Galicia, hasta Vigo. En 1852, se terminó de construir la carretera que enlazaba Zamora con Valladolid. En 1854, se concluyó la carretera de Zamora a Salamanca.

La línea de ferrocarril de Medina del Campo a Zamora, se inauguró el 28 de mayo de 1864. En este mismo año, se iniciaron las obras del de Zamora a Astorga.

En 1920, se iniciaron las obras del ferrocarril desde Zamora a Orense y La Coruña.

En 1873, se inaugura en Toro, el abastecimiento de aguas, iniciándose el alcantarillado en el año 1928.

En torno al año 1860, la primera competencia al transporte por carreteras y caminos, la hizo el ferrocarril. Más tarde, a inicios del año 1900, las líneas de autobuses, hicieron competencia al auto y al coche de caballos.

La cochera del «Manco», situada en la plaza de Santa Marina, hacía el servicio en Toro. Un viejo cantar rezaba:

«De Toro a Zamora cinco leguas son,
cinco por allende, cinco por aquende,
cinco por el vado, cinco por el puente.»

Esta distancia entre Toro y Zamora se hacía sin relevo; las mulas cascabele-
ras que hacían el servicio saliendo de la
cochera del Manco, tardaban en reco-
rrerla cuatro horas. Esta cochera era
también posada en aquella época.

Antes de la aparición del ferrocarril
y del automóvil, los transportes se carac-
terizaban por su extrema lentitud. Tén-
gase en cuenta que un viaje normal de

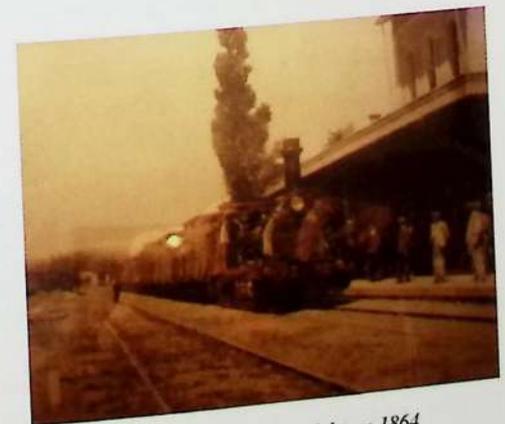


Foto 1. Inauguración del tren 1864.

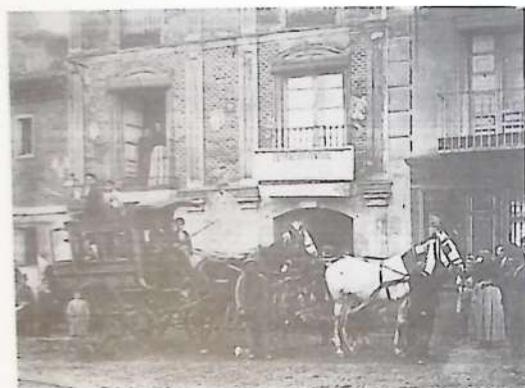


Foto 2. Cochera del Manco.



Foto 3. Mapa filoxera 1899.

triumfo del ferrocarril, como medio del transporte de vino a las provincias del norte, pero estas se dirigen al sur más lejano para hacer sus compras, ya que tienen producciones mayores, más regulares y con calidad satisfactoria.

A partir de 1914, las partidas mandadas de los vinos de León, Toro, y Tierra del Vino, son muy escasas, siendo casi la totalidad de ese vino enviado por vía férrea. Estas vías se convierten en conductos de penetración para esos vinos más baratos del sur, en detrimento de los castellanos.

El ferrocarril, transforma el comercio tradicional antes de la crisis filoxérica. Los viñedos de Toro se benefician de esta situación, participando en las exportaciones a Francia, cuando ésta estaba sufriendo los ataques de este insecto.

La línea del ferrocarril, sirve de punto de embarque para los vinos destinados al noroeste de España y Francia.

Todavía no desaparece el comercio tradicional a grandes distancias, ya que la red del ferrocarril no está suficientemente desarrollada en esos años y buena parte del norte de España continúa recibiendo el vino, gracias a los carros y mulas que van desde Castilla.

un arriero desde Toro a Asturias, podía durar fácilmente, un mes.

Estos transportes, lentos y difíciles, eran también muy caros. En 1768, transportar vino desde Toro a Medina de Rioseco, costaba dos reales y un cuarto, cuando el vino costaba 13 reales la cántara.

Se encarecen así más los vinos flojos que los buenos, porque el precio del transporte es el mismo.

Hasta el año 1890, se mandaron vinos de Toro a Filipinas en pipas.

«La filoxera, por los años de 1900, tuvo consecuencias graves para el comercio del vino en Toro. En esa época, la red de vías férreas estaba ya formada. Muchas regiones que consumían vinos del noroeste, como los de Toro, empiezan a comprar al resto de España, que han reconstruido antes sus viñedos o de los que fueron afectados más tardíamente.» (A.H. I, pag. 301).

A partir de 1903, se envían algunos bocoyes de vino hacia el norte o Galicia, pero los vinos de La Mancha, Alicante o Aragón, van hacia el noroeste, siendo ya muy frecuentes estas ventas.

La crisis de la filoxera, facilita el



Foto 4. Ferrocarriles siglo XIX.

Además, cuando las distancias no son considerables, se encarece mucho el transporte por ferrocarril.

Hasta 1914, quedan todavía muchos pueblos sin carretera ni caminos vecinales, teniendo que realizar el transporte de mercancías a lomo de caballerías.

El carro y los animales de carga, pasan a ser medios auxiliares de la vía férrea, pues gracias a ellos, el vino puede llegar a las estaciones.

Los medios de transporte utilizados hasta entonces, no desaparecen a pesar del ferrocarril, sino que provocan cambios en la dirección del tráfico y una disminución de las distancias recorridas.

Es necesario trasvasar el vino en las estaciones, con lo que se encarece el transporte.

El camión comienza a usarse desde antes de la Guerra Civil. En 1925, llegó a Toro el primer camión Hispano - Suiza con ruedas macizas y radios de madera; llevaba 3000 Kg. de carga. Un camión de los años 40, bien podía llevar 12 bocoyes, cada uno de 40 cántaros.

A partir de 1950, el camión ya se utiliza de forma generalizada.

Antes de 1936, el ferrocarril conoce su apogeo. Tuvo un papel esencial entre los medios de transporte tradicionales, ya que éstos, se usan cada vez menos en las distancias largas, aunque se mantienen en las cortas.

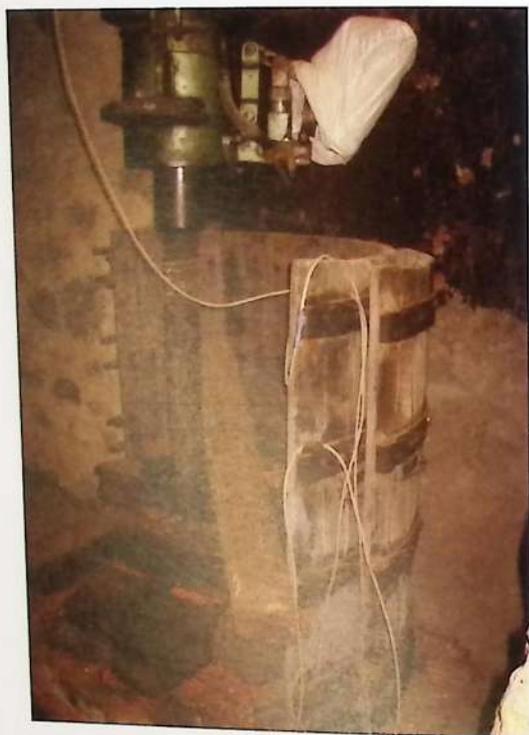


Foto 5. Prensa vertical.

Hasta ese año, en la época del envío de vino por ferrocarril, se mandaba un 50% a León, un 40% a Burgos y el resto, a La Coruña, Asturias y La Robia. Se transportaba en bocoyes un 80% y el resto en pellejos.

En torno al año 1930, se introdujeron las prensas verticales de usillo, que solucionaron problemas de espacio, extracción y disposición, en especial en las bodegas pequeñas que no disponían de viga. Las despalilladoras ya habían hecho su presencia por los años 20 y las prensas continuas, lo hicieron hacia 1950. También las bombas para subir el vino desde las bodegas; las primeras manuales y las últimas a motor, se instalaron a partir de 1930.

La mecanización de los medios de transporte y las nuevas modalidades de la vida económica, no lograron acabar con la castiza figura del arriero local. Esta figura se mantuvo impuesta por la necesidad de dar salida a los variados productos y

mercancías producidos en la vega de Toro, hacia los mercados de fuera de la localidad. Hasta el año 1935, se mantuvo este comercio tradicional; el mejor, a decir por personas mayores, desde 1926 hasta 1936.

El ferrocarril, así como el desarrollo del transporte por carretera con camiones cisterna, después de la Guerra Civil y la Segunda Guerra Mundial, hizo que los vinos del sur, tuvieran acceso a las zonas del norte de España, haciendo la competencia a los vinos de Toro.

A esto acompañó la puesta en regadío de terrenos donde el viñedo estaba presente. Téngase en cuenta que hacia 1915, ya se hicieron algunos pozos en la vega, aunque su número en aquéllas fechas no pasaría de 15. También el canal de S. José se puso en actividad en 1931, y el de riego de Toro se inauguró en 1949, con lo que, se empezó a mejorar la economía toresana.

La puesta en riego supuso también una política para favorecer el cultivo de grano, en detrimento del viñedo. Una fuerte emigración de personas a otras zonas, principalmente a las capitales, una inicial mecanización del campo, periodos de sequía, una subida importante de los salarios de los jornaleros del campo, pesadas cargas de impuestos, disminución de rendimientos y otras causas más, hicieron que el cultivo del viñedo fuera perdiendo peso en la economía toresana, a pesar de la creación de las primeras cooperativas y bodegas industriales.

También tuvieron su influencia en este cultivo las disposiciones nacionales del Estatuto del Vino firmadas en 1933, así como la emigración a América.

Si nos atenemos a los datos del registro, en 1930 había en el término de Toro, 6742 ha. de viñedo. Treinta años más tarde, en 1960, estaban registradas 2240 ha., prueba de los niveles tan bajos a que ha llegado a estar este cultivo.

Desde mediados del siglo XIX, a mediados del XX, el comercio del vino sufrió una evolución considerable. La aparición de los nuevos medios de transporte, como el tren y el camión, que mejoraban continuamente, acabó con los desplazamientos a grandes distancias que se realizaban con animales de carga o carros.

Estos últimos se utilizaban en el comercio local, donde fueron desapareciendo a medida que la mejora de las rutas secundarias permitía una difusión mayor del transporte de camiones.

Aún por los años 50, se podía encontrar por los caminos hileras de mulas cargadas con odres, y al tiempo, el ferrocarril o los camiones cisterna transportando el vino en barricas y bocoyes. A partir de esa fecha, desaparecieron las mulas como animales de recua con los carros.

En el comercio local, a medida que las rutas son más transitables, el camión está a punto de hacer desaparecer los antiguos medios de transporte. El carro, o los animales de carga, ya solo se utilizan en distancias muy cortas, donde la rapidez y la capacidad de los camiones no es una ventaja.

Los primeros camiones con pellejos llegaron a Toro en torno al año 1934.

En 1940, la delegación de Agricultura, siendo ministro Raimundo Fernández Cuesta, arrendaba las bodegas y las uvas, pagándose a más del doble de su cotización. Después se pagó más de 1000 pts. a los agricultores que habían vendido las uvas.

Con el comercio del vino en decadencia, por los años 50, Toro desmanteló la mayoría de las bodegas, cubas, tinajas y aparatos de elaboración. Ante el atractivo de obtener un dinero fácil del material viejo y obsoleto, utilizado desde tantos años atrás en la elaboración del vino, se vendieron las barricas y las duelas como madera para fabricación de muebles, la mayoría, con destino a Valencia.

Muchas de las barricas y toneles de las bodegas de Toro, marcharon a Jerez para solera de sus vinos. Venían los compradores y marcaban las mejores; posteriormente se las llevaban.

La madera de sus cubas, de rancia solera, se transportó a sitios de mejor precio donde, aún hoy, continúan dando las gotas de esencia vinícola en ellas escondida y acumulada durante siglos por los celosos labradores toresanos, que tenían a gala mostrar sus caldos a propios y extraños, porque sabían que pocos los igualaban.

Las duelas grandes que salían mal de la bodega, las vigas, etc. fueron partidas y quemadas en las bodegas, ya que así era más fácil sacar las cenizas. Ahora, las enormes prensas, donde las haya, están inmóviles y ennegrecidas, reposando como un dinosaurio adormecido.



Foto 6. Despalilladora.

En 1956, sólo trabajaba una cuadrilla de «lagareros», obreros que se dedicaban a pisar la uva en el lagar hasta llegar a las cubas. Tan sólo hace 30 ó 40 años, eran 10 ó 12 las cuadrillas de estos hombres.

En 1957, con los inicios de la bodega Cooperativa, el tiempo de los «logreros» toma otros caminos ocultos, para seguir viviendo de los beneficios arrancados con malas artes.

El paso de camiones pone en peligro las calles y bodegas de Toro, prohibiéndose, en algún caso el paso de estos vehículos. La calle de Díez Manso es la primera que se hunde.

En estos años, se dan casos de bodegas abandonadas que se inundan al paso de camiones de gran tonelaje. Estos camiones causan el hundimiento del pavimento, reventando las tuberías de conducción de agua. Se produce así la filtración a las bodegas, viniendo el hundimiento irremisiblemente. Esta situación se repite, en algún caso, en la actualidad.

En 1956, los leoneses se lanzaron a esta ciudad con sus potentes camiones de grandes odres y bocoyes, que a los cosecheros les llena de alegría, ya que ven convertirse en moneda sus caldos, con una rapidez insospechada. Las cotizaciones según las clases y grados, van oscilando entre las 39-40 pts. por cántaro de 16 litros y medio.

Hasta 1958, se tienen noticias de almacenar el vino en odres que se cargarán en los camiones. Sin embargo, el ferrocarril es lento, la espera en las estaciones larga y son necesarios transbordos, tanto a la salida como a la entrada. Los transportes por carretera son más flexibles, rápidos y no necesitan transbordos, por lo que hoy ocupan el primer lugar.

En Toro se encontraban algunas empresas de transporte importantes, pero en el momento de la vendimia, numerosos camiones de León, Bilbao y La Rioja acaparaban la uva o el mosto, ya que el vino de Toro, con tanto color, era muy apreciado para la mezcla.

Por los años 60, se seguían utilizando animales de carga y carros con odres, utilizándose con mayor frecuencia que el tonel.

No obstante, en cuanto el comercio gana importancia, los odres y los toneles se cargan en camiones. La aparición de los camiones cisterna, indica que pasamos a otro tipo de venta comercial, poniendo fin al comercio arriero tradicional.

El comercio tradicional del vino de Toro ha perdido ya sus características más pintorescas. Los vagones cuba, los camiones cisterna, sustituyen con gran rapidez las largas filas de mulas cargadas de odres y los chirriantes carros, llenos de viejas barricas.

En estos años 60, había pocas empresas vitícolas de envergadura; la mayoría de los viticultores, eran pequeños propietarios que elaboraban sus vinos individualmente en las bodegas subterráneas, dentro o fuera de los pueblos. Otros abandonaron la vinificación particular para vender su cosecha de uvas a las cooperativas o a bodegas industriales.

No obstante, la cosecha de esos años, podía cifrarse en unos 80.000 cántaros, sin contar las bodegas de tipo industrial.

Ahí están las innumerables bodegas toresanas, en tiempos, verdaderos ríos de vino de bien ganada fama que regaban y regalaban el paladar de miles de españoles y extranjeros, hoy, la mayoría desaparecidas.

En los inviernos de esta década, los camiones de la remolacha que pernoctaban en la calle y relinchaban sus motores como monstruos, cuando la noche era cerradísima y había que despertarse a las seis de la mañana o antes, según cayera, iban cambiando el ambiente de tranquilidad de la noche. Así también el corro de la fruta y los carros que iban a encerrar mies a las dos de la mañana, que con el estruendo que metían nos asustaban a unos y otros.

Los ferrocarriles sólo llevaban la cuarta parte del vino que se consumía fuera. En esas fechas, el vino enviado a Asturias, se transportaba un 60% en bocoyes y el resto en barricas. El papel de los mayoristas era cada vez mayor, controlando más el comercio. Algunos

comerciantes se instalaban en los pueblos pequeños, muy cerca de la estación del tren, antes del desarrollo del transporte por carretera.

Hay una concentración de la venta del vino al por mayor y aparecen las empresas industriales que ofrecen a la clientela vinos corrientes muy uniformes. Se crean e instalan las primeras embotelladoras.

A partir del desarrollo tecnológico, iniciado a raíz de la revolución industrial, el siglo XX vivió la paulatina sustitución del caballo de sangre por el caballo de vapor, a la vez que la figura del arriero, mutaba en lo que hoy día conocemos como transportista.

La venida de los transportes modernos, fue sustituyendo la labor que desempeñaban los arrieros y poco a poco, este oficio fue cayendo en desuso, hasta su práctica desaparición en la década de los 50.

La historia les sonrió por una larga época, hasta que llegó el desarrollo que se traducía en vías y carreteras. La arriería entró en decadencia cuando apareció el ferrocarril, primero que las carreteras. Entonces se les acabó el trabajo a los arrieros, quienes se dedicaron a llevar carga desde las estaciones hasta las fincas y villas.

Las reatas se acabaron en los años 50. En este año, el «Majillo» estrenó camión, aunque para viajes cortos siguieron con algún carro, unos años más.

Los «Majillos», llevaban mercancías desde la estación del ferrocarril en Toro, hasta Tiedra, Villardefrades, Villagarcía, La Mota del Marqués. Subían los bocoyes de unos 30 cántaros al carro, empujándolos rodando por dos barras-viguetas de hierro, haciendo palanca. Bajaban llenas 3 barricas y podían subir de 5 a 6 vacías. Echaban el vino de los bocoyes al vagón cisterna, con bombas de mano.

Los carros en que se transportaba, llevaban 2-3 mulas, con 3 bocoyes arriba y 2 abajo. Los carros que bajaban vino al ferrocarril, eran más pesados y largos que los de los arrieros; podían llevar hasta 4 bocoyes debajo del carro, colgados de las cadenas.

El vino se mandaba también por ferrocarril en esos años, se enviaba el vino en fudres de madera, montadas en el tren. Estos fudres, eran propiedad de los almacenistas que pagaban el transporte al ferrocarril y tenían una capacidad de 12.000 a 20.000 litros de vino.

Por los años 50, Luis Mateos, vendía vino a Cándido González y Canseco, que tenían almacenes a la entrada de León. También a Marcos, industrial con almacén y fábricas de alcoholes, en la misma ciudad. En Asturias, vendía a Ramón Estrada, que también tenía fábrica de alcoholes. En Santander, a López Alonso. Suministró también vino al campamento de Monte la Reina y a Chivite en Navarra.



Foto 7. Bajada a la estación. Cedida por la familia.



Foto 8. Calle de Toro.



Foto 9. Calle de Toro.



Foto 10. Calle de Toro.

Se marcó el final de estos años, con vinateros en plan industrial. Además del citado Luis Mateos, el Sr. Isaac, Frutos Villar y «Pinto», entre otros.

En Zamora destacaron «Los Pintas» y en Valladolid, «Los Arriba», que también realizaban transportes desde la estación de ferrocarril.

En Toro, aparte de «Los Majillos», fueron transportistas de esa época, los «Cirilos», estos con carros de dos caballerías, los «Barjas», «El Pelón» y Miguel «El Cuarterón».

«Los Majillos», Tomás, Santiago y Faustino, tenían 14 - 15 caballerías y 3 obreros. De los 3 carros que disponían, uno de ellos cargaba 5 toneladas.

Los «Moretones», eran de Tiedra y tenían almacenes allí con sucursal en Valladolid. Trabajaban en la estación de Toro transportando el vino hasta sus almacenes.

Los «Fanchos», transportaban en Toro, yendo mucho a León.

En la estación del tren, había dos almacenes, uno grande para las mercancías y otro más pequeño para la paquetería. Se bajaban harinas y vino y se subía paquetería, naranjas o plátanos.

Se comercializaba también en pellejos, odres o colambres de 5 cántaros, 90 litros. A veces, venían desde Sanabria 8-10 carretas de vacas y se llevaban entre todas, sólo una cuba de vino de 500 cántaros.

En los años 70, se produce un cambio radical en la elaboración de vinos. Esto es debido al desarrollo de las bodegas industriales, modernas, que mejoran la vinificación y se

empiezan a producir vinos de calidad embotellados. Hoy el vino viaja en contenedores, barco y avión, en las transacciones internacionales. Todo esto es el resultado de una evolución secular. El impulso de la Denominación de Origen produce un retroceso rápido de los sistemas tradicionales, permitiendo, a partir de los años 80, una recuperación del viñedo que estaba

en peligro de desaparición. Se añade el concepto de bodega-viñedo y se crean en Toro bodegas con inversiones foráneas, incluso extranjeras.

En Toro se va perdiendo con una rapidez notoria, el aire que pocos años atrás le hacía un pueblo singular, hidalgo al estilo y fuero de España, relacionado con el vino.

Nuestra era atómica e informatizada, va haciendo desaparecer lo peculiar del alma de Toro. Ello es cierto, pero lo es también que los toresanos, se van desinteresando rápidamente de todo lo «suyo» pasado.

Los tiempos, con predominio de las cosas materiales, van arrinconando muchas facetas. Clamar en Toro por la exaltación de las cosas pasadas, es tener vocación de misionero en las soledades del desierto, salvo honrosas excepciones.

El pasado ha dejado su huella en la nomenclatura de muchas de las calles de Toro, que aun conservan su tipismo. Todas ellas relacionadas con el viñedo, los vinos y la actividad que es innata a esta riqueza, hoy día en auge.

Citamos algunas de ellas, dentro del callejero de la ciudad:

Odreros - Candeleros - Rejadorada - Judería - Cermeño - Guindagarrafal - Las Fraguas - Cantar del Arriero - Rey de Labradores - Las Cepas - Fuente de Vino - Malvasía - Negrillo - Tío Babú - Sarmientos.

EVOLUCIÓN

EVOLUCIÓN

La vid, el vino, como seres vivos, han ido evolucionando a lo largo de los siglos. En lo que acontece en Toro, señalamos algunos aspectos con trayectoria cambiante; estos pueden ser:

Este cultivo en la actualidad, está regulado a través de las reestructuraciones oficiales, tanto en el aspecto de plantaciones como arranques, inscripción, cambio de variedades, riego, etc.

Las vendimias se comienzan antes, con lo que el tiempo, es siempre mejor colaborador de la calidad de la uva. Se comienza cuando los resultados de los análisis previos, así lo aconsejan, madurez, grado alcohólico, índices de acidez, polifenoles etc.

Con los medios mecánicos actuales, se trae el fruto más pronto de la viña a la bodega en óptimas condiciones. La mecanización con cosechadora se va imponiendo.

Los vendimiadores son en buena parte, estudiantes, extranjeros, es raro hacer cuadrillas y no se vive en compañerismo, ni se tiene esa alegría de antaño. Ahora se hacen las horas reglamentarias y cada cual a su casa.

Las bodegas adquieren las mejores partidas de viñas viejas, aplicando los parámetros de calidad que impone la firma bodeguera.

Se practica la vendimia manual, en cajas, para selección de la uva en mesa.

El viñedo en estos últimos años se ha rejuvenecido.

Las formas dirigidas en viñedo para una más fácil mecanización, el riego por goteo, las mecanizaciones en las podas y otras prácticas más, imperan en la actualidad.

Hay un control estricto por parte de las bodegas, desde los inicios de la vegetación, en el cultivo.



Foto 1. Acero inoxidable.



Foto 2. Crianza.

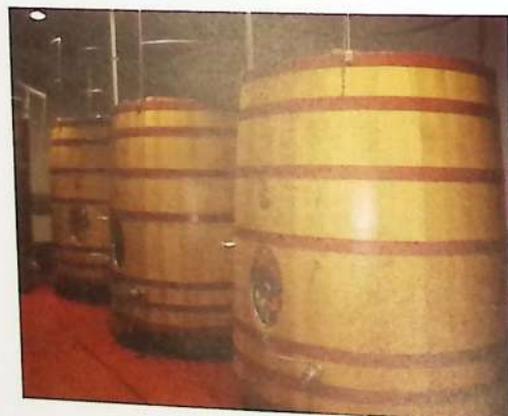


Foto 3. Tinós de fermentación.

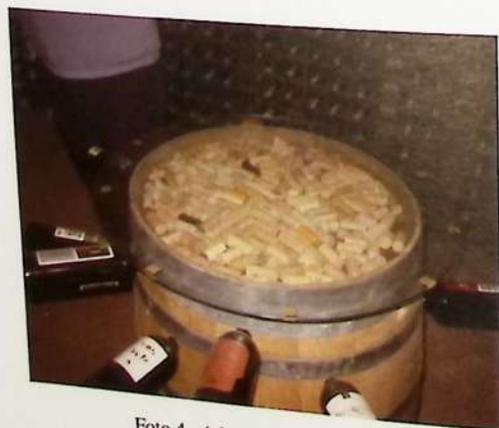


Foto 4. Adaptación de bodega.

La producción se controla hasta los límites que señala el Consejo Regulador.

Se paga por calidad.

La recepción de la uva está regulada, con cupos establecidos de antemano.

La tecnificación ha desplazado a la costumbre.

El típico bodeguero, ha sido sustituido por el enólogo de bata blanca y conocimientos técnicos, y aquel pisar en el lagar, por la prensa de motores eléctricos.

Toro vendió muy fácilmente sus vinos a los clientes del norte, los que sólo venían a por grado, color y cuerpo.

Hoy los vinos de Toro, son más abiertos de capa que los tradicionales y más compensados de acidez y equilibrados.

Se ha cambiado las antiguas bodegas subterráneas, perdiendo su vocación, por instalaciones con los últimos adelantos tecnológicos, con inversiones fuertes en barricas, depósitos de acero inoxidable con control automático de temperaturas, prensas neumáticas de pulmón, crio-maceradores para los vinos blancos, aire acondicionado, laboratorios de nivel, depósitos autovacuantes, bombas peristálticas, turbopigeur para remontados, filtros tangenciales para la estabilización por frío, etc.

Es habitual el empleo de gases a fin de evitar oxidaciones y pérdidas de aromas para los vinos blancos y nieve carbónica para los tintos.

El tiempo de contacto entre el mosto y los orujos, ha pasado de treinta o más días, a dos o tres.

Ahora se dominan las fermentaciones, no sólo se controlan.

La comercialización del vino de Toro en botella, ha sido ciertamente

tardía. Hoy se dispone de muchos tipos de vino; vinos jóvenes, de crianza, reserva, gran reserva, con una cuidada selección.

Actualmente se comercializan vinos con sello propio, de pago, individualizados.

El vino de Toro está conquistando nuevas zonas vinícolas y aún foráneas. Hay una promoción adecuada, con apoyo de entidades tanto en propaganda como en ordenación del sector.

Se preserva al máximo el carácter y expresividad de la uva, así como el sello de la casa.

Las antiguas bodegas subterráneas, prácticamente han desaparecido o a veces se han transformado en acogedores restaurantes de cocina típica, salas de reuniones, merenderos.

El concepto «viñedo-bodega», debido al dinamismo de las bodegas, es un éxito actualmente.

La demanda de vinos amparados por la D.O., está presente en los mercados internacionales, otorgando este fluir del vino un alma cultural al entramado de bodegas, íntimas unas, espaciosas otras.

La elaboración de cosméticos, jabones, mermeladas, cremas, por parte de alguna bodega innovadora, aporta a esta industria un toque de snobismo digno de señalar, aprovechando las buenas características de la Tinta de Toro.

Se inicia un enoturismo que aporta un conocimiento más exacto de la viticultura y enología de la zona, a la vez que permite degustar estos «caldos» tan genuinos.



Foto 5. Adaptación de bodega.



Foto 6. Enoturismo.

ANEXOS

DECLARACIONES DE COSECHA

De datos recogidos en el Archivo Municipal de Toro, del Diccionario de Madoz y declaraciones de cosecheros, entresacamos estos datos ilustrativos:

Año	Declarantes	Hl. vino	Graduación	Exportación (Hl.)	Cosecheros exportadores ⁽⁵⁾
1517		27.974			
1747		12.619 ⁽¹⁾			
1751		53.100			
1791		21.136			
1845		32.000			
1865		62.500			
1900		43.586			
1902		160.000 ⁽²⁾			
1904		43.586			
1934	59 ⁽⁴⁾	26.458	13° - 15°		
1935	63	5.047	13,5°		
1936	139	30.567	13,5°	3.781	
1937	162	9.501	13,5° - 14°	941	
1938	215	8.324	10° - 14°	4.338	
1939	180	8.780	12° - 13°	2.506	
1940	95	3.220 ⁽³⁾	13° - 14°	2.579	
1941	156	4.853	13° - 15°	465	
1942	150	7.355	12° - 14°	2.006	
1946	89	3.997	13° - 14°	1.172	
1947	135	7.645	13° - 14°	2.919	81
1948	145	7.566	13° - 14°	843	28
1949	92	3.240	13° - 14°	1.272	31
1950	81	3.238	13° - 14°	503	15
1951	123	5.991	12° - 13°	625	18

Año	Declarantes	Hl. vino	Graduación	Exportación (Hl.)	Cosecheros exportadores ⁽⁵⁾
1952	24	805	12° - 14°	260	9
1953	79	4.235	13° - 15°	1.408	12
1954	64	6.416	13° - 14°	1.399	3
1955	101	6.137	14° - 15°	810	17
1956	101	8.563	13° - 14°	124	3
1957	51	6.264	13° - 15°		
1958	59	5.704	14°		
1959	57	1.374	12° - 13°		
1960	39	6.469	13° - 14,5°		
1961	38	6.183	13° - 14°		
1962	57	8.345	13° - 14°		
1963	22	8.379	13° - 15°		
1964	16	7.756	13,5° - 15°		
1965	15	7.013	12° - 15,5°		
1966	9	7.784	13° - 15°		
1967	5	6.790	14° - 14,5°		
1968	4	6.310	13,5° - 15°		
1969	4	5.900	13,5° - 15°		
1970	4	5.290	15°		
1971	4	3.330	13,5° - 14°		

(1) Fueron 72.000 cántaros de vino tinto y 6.869 de vino blanco.

(2) Todo el partido de Toro.

(3) Año de mildiu.

(4) En 1934, había 96 cosecheros de vino en Toro, vendiendo a 4 pts /cántaro.

(5) Cosecheros que exportaron fuera de Toro.

POBLACIÓN DE LA ÉPOCA Y SOCIEDAD

Datos recogidos del Archivo Municipal:

Año	Población	
	Vecinos	Habitantes
1470	3.980	
1517	3.990	
1523	3.990	
1561	3.980 ⁽¹⁾	
1591	2.314	
1596	1.540 ⁽²⁾	
1620	800	
1645	1.345	
1710	800	
1717	757	
1735	840 ⁽³⁾	
1751	1.889	6.931
1787		7.108
1792		6.609
1797		7.982
1828	2.199	9.516
1842		9.524
1873		8.721
1900		8.379
1910		8.288
1913		8.098
1920		7.541
1930		7.700
1940		8.346 ⁽⁴⁾
1947		9.258
1950		10.019
1957		10.068

⁽¹⁾ Declive a partir de 1559, por la peste. Traslado de la corte de Valladolid a Madrid.

⁽²⁾ La peste azotó la baja demografía.

⁽³⁾ Se inicia la recuperación.

⁽⁴⁾ Aumento que incrementa la instalación de la Azucarera.

En 1344, Toro tenía 40 iglesias, y la Colegiata.

Entre 1707 y 1716, en época de Felipe V, había 32 provincias en España; entre ellas, una fue Toro, hasta 1833 en que dejó de existir como tal.

En 1751, en Toro había censados 84 eclesiásticos, 1.631 vecinos útiles, 18 pobres y 156 viudas.

En 1752, la actividad y la sociedad estaban distribuidas de la forma siguiente:

9 mesones	4 aguardenteros
24 tiendas	3 aguadores
1 carnicería	5 acarreadores
3 hospitales	2 guardas mayores
7 mesoneros	7 guardas de rentas
3 albarderos	5 guardas de montes
2 boteros	8 carreteros
1 curtidor	5 cuberos
3 guarnicioneros	7 herradores
6 tejedores de estamentos o sayales	5 acarreadores, arrieros
26 tratantes de vinos	7 herreros

En 1803, en la provincia de Toro había 97.370 habitantes.

En 1842, Toro tenía tantos habitantes como Zamora, 9.524.

En 1850, Zamora tenía 8.877 habitantes y en 1860, 12.416, distanciándose de forma notable con Toro, que entra en una etapa de profunda atonía económica y demográfica.

En el Padrón General de 1912 se nos indica la población existente en Toro:

Varones	4.350	Solteros	2.518	Solteras	1.835
Hembras	3.748	Casados	1.660	Casadas	1.660
Total	8.098	Viudos	172	Viudas	253

En 1865 hay telares de lienzo y mantelería ordinaria, estameñas⁽¹⁾ entrefinas y ordinarias, cordellates, paños del país, varios molinos harineros y algún que otro batán, importándose para estos fabricantes, sobre 7.000 libras de lino, por no cultivarse en el país.

⁽¹⁾ Estameña: Tejido de lana sencillo y ordinario, que tiene la urdimbre y la trama de estambre. Usado desde la Edad Media hasta el siglo XVIII.

CULTIVOS

A lo largo de los años y desde que la Reconquista se asentó por estas tierras, se han cultivado con profusión, plantas cuyos frutos fueron alabados y comercializados hasta hace pocos años, constituyendo una fuente de riqueza perdida. Como reconocimiento del buen hacer de los labradores de aquella época, resaltamos unos datos:

En 1752, estaban censadas en el término de Toro:

Tierras de labor	37.122 fanegas
Viñas	18.187 fanegas
Tierra poblada	27.706 fanegas (montes, alamedas, dehesas, prados, setos, islas)
Frutales	8.372 fanegas
Total	81.387 fanegas

Los frutales estaban distribuidos en:

6.993 fanegas:

Guinda Jardina	Cermeños
Ciruelas	Albericoques

519 fanegas:

Bergamotas ⁽¹⁾	Melocotones
Guindas garrafales	Cerezas

30 fanegas:

Alberchigas	Almizcleños
Nogales	Ygueras

828 fanegas:

Almendros	Castaños
Membrillos	Camuesas ⁽²⁾
Esperiegas ⁽³⁾	Selbos

⁽¹⁾ Bergamota (Citrus x bergamia): fruta cítrica de pequeño tamaño y de forma similar a la de una pera. Variedad muy jugosa y aromática. Su esencia se emplea para cosméticos, y algo en medicina.

⁽²⁾ Camuesa: manzana semejante a la variedad «Belleza de Roma»

⁽³⁾ Esperiega: manzana de forma algo aplastada, de carne áspera y sabor agrio, que generalmente se empleaba para hacer sidra.

dades se manifestan en los Estados siguientes.

Fruta.

Cantidades.	Guinda Jardina.			Cerneños.			Ciruelas.			Albaricoques.			Resumen de Fanegas.
	1. ^a	2. ^a	3. ^a	1. ^a	2. ^a	3. ^a	1. ^a	2. ^a	3. ^a	1. ^a	2. ^a	3. ^a	
Produccion.	515	353	1185	204	271	46	263	600	119	148	19	693	
Cantidades.	Bergamotas.			Melocotones.			Guindas.			Cerezas.			
	1. ^a	2. ^a	3. ^a	1. ^a	2. ^a	3. ^a	1. ^a	2. ^a	3. ^a	1. ^a	2. ^a	3. ^a	
Produccion.	755	160	913	25	2	2	25	28	1	22	6	519	
Cantidades.	Alberchigas.			Almizcleños.			Nogales.			Youeras.			
	1. ^a	2. ^a	3. ^a	1. ^a	2. ^a	3. ^a	1. ^a	2. ^a	3. ^a	1. ^a	2. ^a	3. ^a	
Produccion.	1	52	4	1	1	1	6	54	1	7	1	30	
Cantidades.	Almendros.			Almorbollas.			Castañas.			Cajetas.			
	1. ^a	2. ^a	3. ^a	1. ^a	2. ^a	3. ^a	1. ^a	2. ^a	3. ^a	1. ^a	2. ^a	3. ^a	
Produccion.	15	49	37	2	2	2	2	1	1	1	1	1	

Foto 1. Variedades de fruta 1752. Archivo Municipal.

Había también «sanjuaniegos» y «santiagueses», llamados hoy cerneños, «guindas de tomatillo», cerezas de «corazón» y de «costal», ciruelas «cascabelillos» y «paladillas», de ciruelas «rosales» o «engañaputas», porque parecían muy buenas, uvas de «caja», de «parra» y de «moscatel».

También melocotones «ratones» y albaricoques tempranos llamados «andaniños», éstos eran los peores pero los que más valían por ser los primeros al madurar por S. Pedro. Las peras «bergamotas», eran peras de invierno. Las manzanas «camuesas» o «camuescas», eran medio silvestres, ásperas.

En el siglo XII, había censadas más de 3.000 ha. de viñedo en el Bajo Duero; en 1678 las hectáreas eran unas 30.000.

MEDIDAS

Aunque tradicionalmente las medidas utilizadas en las comarcas relacionadas con la vid y el vino, hoy día están en desuso, todavía tienen lugar y pueden formar parte de conversaciones, o estudios relacionados con ello, enriqueciendo al mismo tiempo el bagaje del vocabulario toresano.

Se incluyen otras medidas usuales en épocas de los arrieros, señalándolas como dato cultural y comprensión de la obra. Estos datos son referidos a la comarca de Toro, aguas del Duero al sur. Aguas del Duero al norte, pueden variar algo.

LONGITUD

- Legua castellana antigua 4.179,5 m.
- Legua de posta = 4.000 m.
- Legua = 6.666 varas = 5.572,7 m. = 20.000 pies
- Milla = 1/3 legua = 1.857 m.
- Vara = 3 pies = 0,8359 m. = 4 palmos = 36 pulgadas
- Estadal = 12 pies = 4 varas = 3,3436 m.
- Braza = 2 varas = 1,6718 m.
- Cuarta = 1/4 vara = 12 dedos = 0,2090 m.
- Pie = 12 pulgadas = 0,27863 m.
- Codo = 0,42 m.
- Palmo = 0,209 m. = 1/4 vara
- Pulgada = 11,512 líneas = 0,02499 m.
- Línea = 12 puntos = 0,001935 m. = 1,94 mm.
- Punto = 0,00016125 m. = 0,16 mm.
- Paso = 10 sesmas = 0,744 m. = 5 pies = 1,395 m.

SUPERFICIE

- Fanega de tierra = 12 celemines = 300 estadales
- Fanega de tierra = 3.333 m² = 1,44 aranzadas
- Estadal = 16 varas cuadradas = 11,175 m²
- Vara cuadrada = 0,6987 m²
- Aranzada = 500 cepas = 1,25 fanegas de tierra = 4.742 m²

Carga = 4 fanegas = 12 heminas = 10.272 m²
 Ochava = 1/8 carga = 1/2 fanega
 Celemín = 537 m²

CAPACIDAD DE UVAS

2 aranzadas = 3.000 kg. de uvas
 Arroba de uvas = 11,5 kg. = 25 libras
 2 arrobas de uvas = 25 kg. de uvas = 1 arroba de vino
 Cesto = 1 cuévano = 25 kg.
 Cesto = 1 esterquero = 15 a 25 kg.
 Bardao = 110 - 115 kg. de uvas
 Carga = 2 cestos de cintura = 2 asnales = 180 a 200 kg.
 Asnal = 1 cesto de cintura
 Cesto de cintura = 90-100 kg.
 Cesto de uvas = 80 a 120 kg. (media de 100 kg.)
 Cestas de uvas = desde 8 a 40 kg. (generalmente de 8 a 10 ó de 30 a 40 kg.)
 4 esterqueros arrasados = 1 cesto de uvas de 80 kg.
 5 esterqueros encalcados = 1 cesto de uvas de 100 kg.
 6 esterqueros bardaos = 1 cesto de uvas de 120 kg.
 Canastillo = 60 kg.

CAPACIDAD DE VINO

Cántara = 16,33 litros = 8 azumbres = garrafón
 1/2 cántara = 8 litros
 Cántaro = 4 litros = 1/4 cántara
 Arroba = 1 cántara
 Moyo = 16 cántaras = 258,128 litros
 Azumbre = 4 cuartillos = 2,0166 litros
 Botella = 1,5 cuartillos = 0,75623 litros
 Cuartillo/a = 1/2 litro = 1/32 de cántara
 1/2 cuartilla = 1/4 litro
 Cuartillo = 4 copas = 0,504 litros
 Cuartilla = 1/4 de cántaro = 4,033 litros
 Copa o cortadillo = 1 cuarterón = 0,126 litros
 Barrica = 220 - 225 litros
 Otras medidas más antiguas son:
 Ánfora = 26,26 litros = 48 sextarios
 Sextario = 0,547 litros
 Congius = 1/8 de ánfora = 3,281 litros
 Hemina = 1/2 sextario = 1/6 de congius

PESO

Tonelada = 20 Quintales = 920,16 kg.
 Quintal = 4 arrobas = 46,008 kg.
 Arroba = 25 libras = 11,502 kg.
 Libra = 16 onzas = 0,46008 kg.
 Marco = 1/2 libra = 8 onzas = 0,23 kg.

Cuarterón = 1/4 libra = 0,11502 kg. = 100 - 125 g.
 Onza = 8 ochavas = 16 adarmes = 28,755 g.
 Fanega de trigo = 94 libras = 43,247 kg.
 « de centeno = 90 libras = 41,407 kg.
 « de cebada = 70 libras = 32,205 kg.

CAPACIDAD DE GRANOS

Caíz = 12 fanegas = 666 litros = 3 cargas
 Carga = 4 fanegas = 222 litros
 Fanega = 12 celemines = 55,5 litros
 Celemín = 1 almud = 4 cuartillos = 4,625 litros
 Medio = 1/2 celemín = 2,3125 litros
 Cuartillo = 4 ochavos = 1,156 litros
 Costal = 1/2 carga = 111 litros
 Hemina = 4 celemines = 18,11 litros
 Cuartal = 2 celemines = 9,250 litros.

Cuadro

Equivalencia al Sistema Métrico-decimal de las antiguas medidas agrarias de los valles de los pueblos que actualmente comprende el distrito municipal de la Ciudad de Toro (Zamora)

1 carga = 4 fanegas
 1 ochava = 1/8 carga = 1/2 fanega

Reducción de cuartillos, celemines y fanegas a hectáreas, áreas, centáreas y miláreas

1 Jara = 0,936 m²
 1 fanega = 12 celemines
 1 fanega = 48 cuartillos

UNIDAD ANTIGUA	PUEBLOS (300 c. sales)					PUEBLOS (275 estándares)					PUEBLOS (261 estándares)					PUEBLOS (206 y 1/2 estándares)					UNIDAD ANTIGUA
	Res. litras	Res. Anas	Res. Escobas	Res. Escobas	Res. Escobas	Res. Anas	Res. Escobas	Res. Escobas	Res. Escobas	Res. Escobas	Res. Anas	Res. Escobas	Res. Escobas	Res. Escobas	Res. Anas	Res. Escobas	Res. Escobas	Res. Escobas	Res. Escobas		
CUARTILLOS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
CELEMINES	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
FANEGAS	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	120

Foto 2. Medidas agrarias s. XVIII.

MONEDAS

Los distintos reinos de España, elaboraron sus propias monedas y sus reyes identificaron su reinado con monedas alusivas, monedas que no tenían porqué coincidir su valor con las de Castilla y León.

A partir de principios del siglo XIX, las monedas se unifican. Las más utilizadas en Castilla y León hasta esa fecha, y que tuvieron vigencia en Toro, son las que se señalan:

- Dineros y óbolos, monedas de vellón⁽¹⁾ (Utilizadas desde el siglo VIII hasta 1305)
- Doblas de 10, 20 y 25 maravedís de oro (Fernando IV, utilizadas hasta 1497)
- Escudo de oro = 350 maravedís = 16 reales de plata (Desde 1037 a 1535)
- Escudo de plata = 8 reales (Desde 1624 a 1869)
- Real de plata = 34 maravedís (Desde el siglo XIV hasta mediados del XIX)
- Castellano de oro = 440 maravedís de plata (Desde 1475)
- Real de plata = 2,5 reales de vellón (Desde 1497 hasta mediados del siglo XIX)
- Real de oro = 1 escudo (Desde el siglo XVI al XIX)
- Maravedí de cobre, de plata (reales) y oro (escudos) (Desde 1037 hasta 1854)
- Real de a ocho de plata = 8 reales = 20 reales de vellón (Desde el siglo XVI al XIX)
- Onza de oro = 8 escudos = 320 reales de vellón (Desde el siglo XVI al XIX)
- Peso de oro = 20 reales de vellón
- Peso de plata = 8 reales de vellón.
- Cuartillo de cobre = $\frac{1}{4}$ real de vellón = $8\frac{1}{2}$ maravedís (Desde 1566)
- Corona de oro = 350 maravedís (Desde 1535)
- Cuarto de cobre = 4 maravedís (Desde el siglo XIV al XIX)
- Doblón de oro = 2 escudos de oro = 10 escudos de plata (Desde 1556 hasta 1868)
- Doblón de a cuatro = 4 escudos de oro (Desde 1788)
- Doblón de a ocho = 8 escudos de oro = 1 onza de oro
- Ducado = $\frac{1}{2}$ doblón de oro (Desde el XVI al XVII)
- Ducado = 11 reales castellanos = 375 maravedís

⁽¹⁾ La moneda de vellón, era de aleación de plata y cobre.

Ochavo = 8 maravedís = 1/8 real (Desde 1566 a mediados del siglo XIX)

Peseta = 100 céntimos (Desde 1808 a 2002)

Real = 25 céntimos de peseta

Duro = 5 pesetas = 1 real de a ocho = 20 reales (Desde 1868 a 2001)

Perra gorda = 10 céntimos de peseta (Desde 1870 a 2002)

Perra chica = 5 céntimos de peseta (Desde 1870 a 2002)

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA

- ALONSO PONGA, José Luis. *Los carros en la agricultura de Castilla y León*. Junta de Castilla y León. 2001.
- ARENAZ ERBURU, Ángel M.^a *Toro, sus viñas y sus vinos*. Caja Salamanca. 1990.
- ARENAZ ERBURU, Ángel M.^a *Estudio vitivinícola de las zonas de Toro, Tierra del Vino, Famoselle y Valles de Benavente*. UNED. Zamora 2002.
- CASAS y RUIZ DEL ÁRBOL, Francisco. *Geografía histórica de las tierras de Toro*. 1970.
- CASAS y RUIZ DEL ÁRBOL, Francisco. *Motivos de Toro*. Toro, 1991. 2ª edición.
- CORTÉS VÁZQUEZ, Luis. *Mi libro de Zamora*. Zamora, 1975.
- FERNÁNDEZ DURO, Cesáreo. *Memorias históricas de la ciudad de Zamora, su provincia y obispado*. Ed. Maxtor Librería, 2003.
- GÓMEZ DE LA TORRE, Antonio. *Corografía de la provincia de Toro*. Madrid, 1802.
- HUETZ DE LEMPS, Alain. *Vinos y viñedos de Castilla y León. (Tomos I y II)*. Junta de Castilla y León. 2001 – 2003.
- LABAJO ALONSO, Jesús. *Justicia de Dios*. Imprenta Siris. Toro. 1951.
- MADOZ, Pascual. *Diccionario geográfico – estadístico – histórico de España y sus posesiones en ultramar*. Madrid 1845 – 1850.
- MARTÍN GUTIÉRREZ, Vicente. *La vendimia – La semana vitivinícola*. 1987.
- NAVARRO SOLER, Diego. *Teoría y práctica de la vinificación*. Madrid. 1890.
- NAVARRO TALEGÓN, José. *Catálogo monumental de Toro y su Alfoz*. Zamora: Caja de Ahorros Provincial. 1980.
- REPOLLÉS AGUILAR, José. *Historia de España*. Ediciones Petronio. Barcelona, 1972.
- RODRIGUEZ TORO, José Javier. *Descripción y cosmografía de España o Itinerario de Hermandando Colón. (Tomo II)*. Universidad de Sevilla. 1988.
- SAGARRA GAMAZO, Adelaida. *Juan Rodríguez Fonseca, un toresano en dos mundos*. Instituto de Estudios Zamoranos, Burgos. 2006.
- SANCHEZ SALGADO, Julio. *Datos para la historia de Peleagonzalo*. Toledo. 1979.
- VILA, J. (coord.). *Toro 1505.2005*. Ayuntamiento de Toro. 2004.
- Vinos de Toro. El arte de la calidad*. Diputación de Zamora. Zamora. 1990.

ARCHIVOS CONSULTADOS (Archivo Municipal del Ayuntamiento de Toro):

- Declaraciones de cosechas de vino del Ayuntamiento. 1751-1942.
- Registro de aforo general del Ayuntamiento. 1734.
- Censos de ganado. 1751.
- Censos de poblaciones. 1561-1950.
- Libro registro de revisión de tablillas de los carros existentes. 1934.
- Informes técnicos sobre el estado de las bodegas de Toro. UTE Toro. Grupo IBERDROLA. 2001-2002.
- Ramo de aguardientes. 1898.
- Memorias inventario del archivo municipal. 1986.
- Contaduría. 1758.
- Catastro del Marqués de la Ensenada. 1752. (Interrogatorio de la ciudad de Toro 1750-1752)

NOTAS DE PERIÓDICOS (entre 1907 y 1949)

- «El Noticiero»
- «Independencia»
- «El Toresano»
- «Las Noticias»
- «El Popular»
- «La Defensa»
- «Imperio»
- «Heraldo de Zamora»

RECOPIACIÓN DE LEYES. (Entre 1462 y 1803)

APÉNDICE FOTOGRÁFICO

1. Historia	255
2. Comercio	262
3. Rutas-caminos	263
4. Indumentaria	264
5. Carro arriero	265
6. Casa labradora, arriera.....	271
7. Bodegas tradicionales	272
8. Elementos de las bodegas.....	274
9. Envases, depósitos	281
10. Elaboración vino tradicional	294
11. Oficios.....	298
12. Tabernas	299
13. Estación Enológica	300
14. Festejos, costumbres.....	302
15. Evolución	304
16. Final de una época.....	305

1. Historia

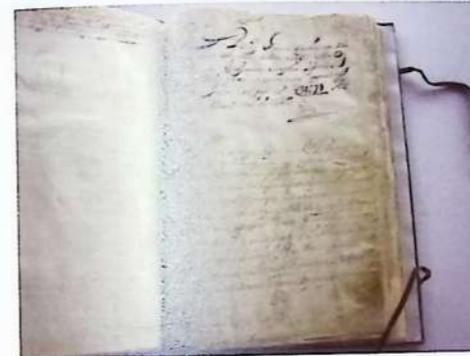


Foto 1. Normas y Ordenanzas 1691.
Archivo Municipal.

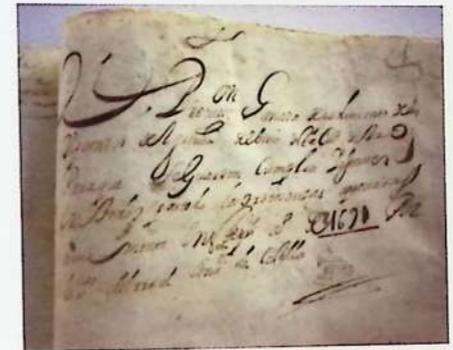


Foto 2. Normas y Ordenanzas 1691.
Archivo Municipal.



Foto 3. Normas y Ordenanzas 1691.

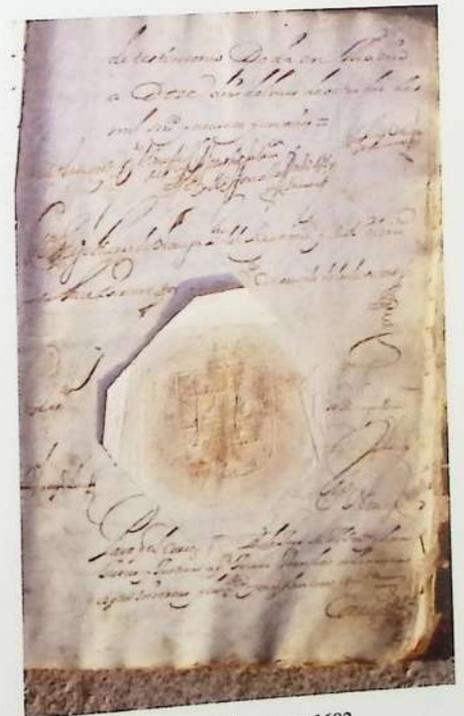


Foto 4. 4 Ordenanzas 1692.
Cámara Agraria.



Foto 5. 4 Ordenanzas 1692. Cámara Agraria.



Foto 6. Interrogatorio 1750. Archivo Municipal.

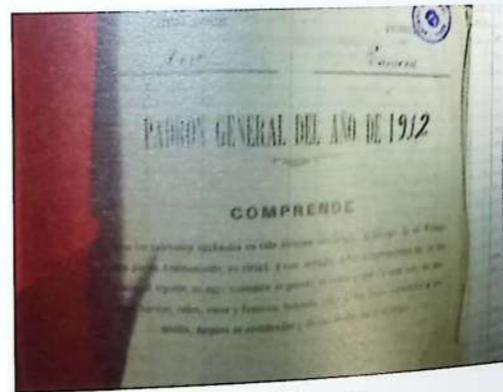


Foto 7. Padrón 1912. Archivo Municipal.

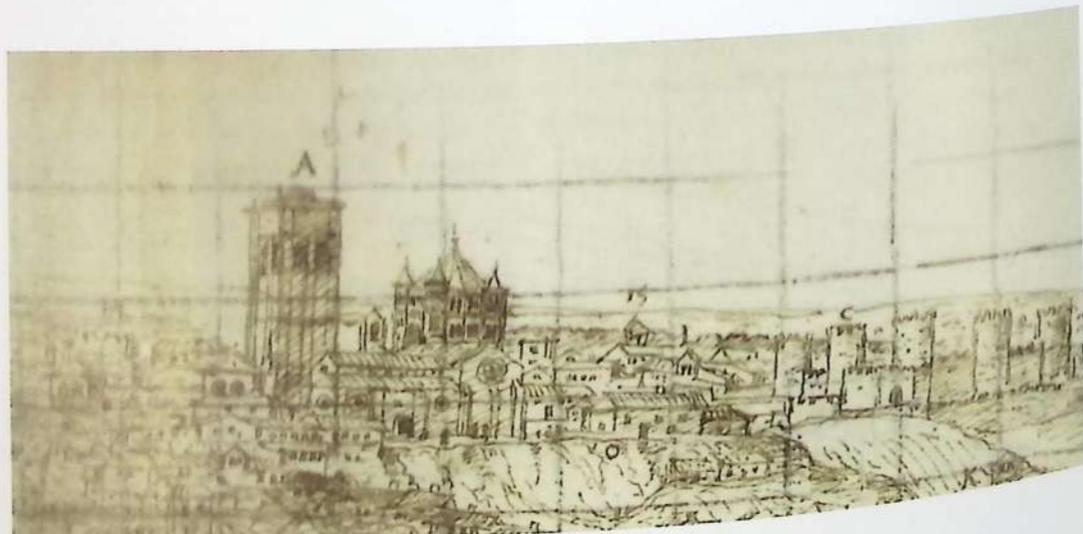


Foto 8. Viena 23. Anton Van den Wyngaerde. Toro 1570.



Foto 9. Provincia de Toro 1798. Archivo Municipal.



Foto 10. Ayuntamiento. Colección Carbajosa.



Foto 11. Colegiata.



Foto 12. Colegiata.

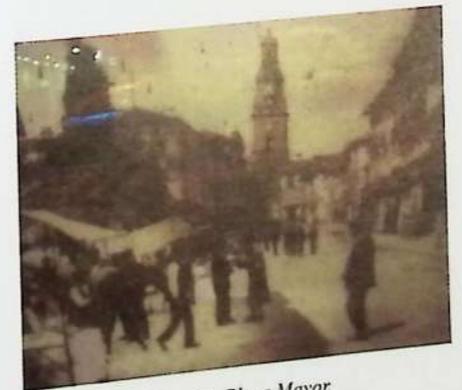


Foto 13. Plaza Mayor.



Foto 5. 4 Ordenanzas 1692. Cámara Agraria.



Foto 6. Interrogatorio 1750. Archivo Municipal.

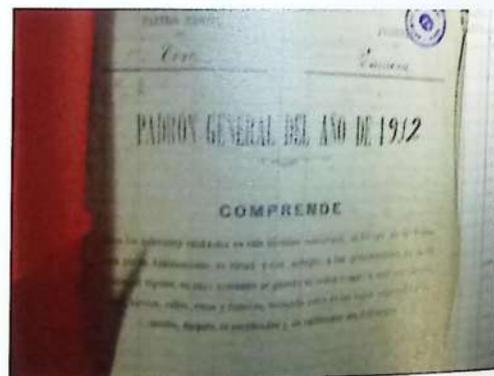


Foto 7. Padrón 1912. Archivo Municipal.

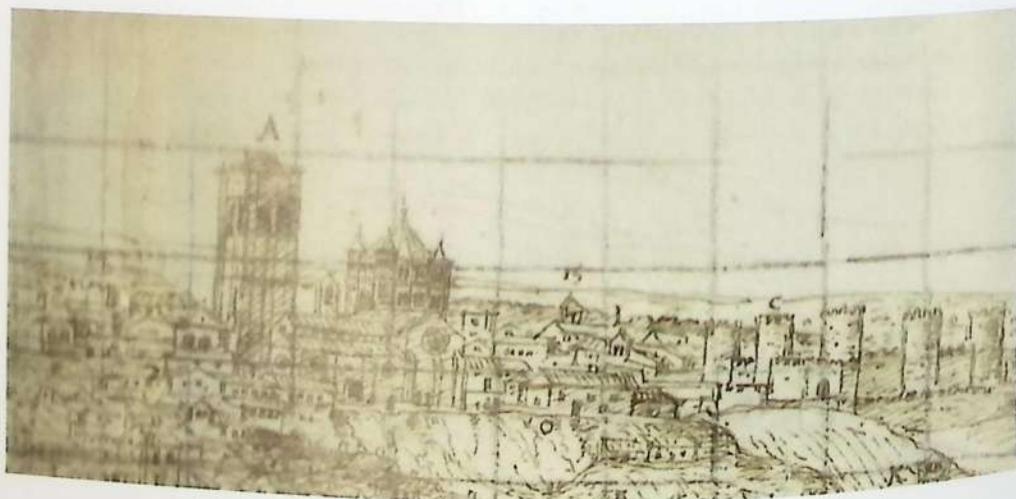


Foto 8. Viena 23. Anton Van den Wyngaerde. Toro 1570.



Foto 9. Provincia de Toro 1798. Archivo Municipal.



Foto 10. Ayuntamiento. Colección Carbajosa.



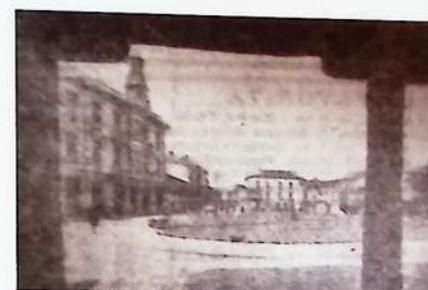
Foto 11. Colegiata.



Foto 12. Colegiata.



Foto 13. Plaza Mayor.

Foto 14. *Calle Mayor.*Foto 15. *Plaza Mayor y Torre del Reloj.*Foto 16. *Torre del Reloj.*
Cedida por Juan Siris.Foto 17. *Torre del Reloj.*
Colección Carbajosa.Foto 18. *Santa Marina.*
Colección Carbajosa.Foto 19. *Santa Marina.*Foto 20. *Plaza de Sta Marina.*Foto 21. *Plaza de toros 1922.*Foto 22. *Plaza de toros 1943.*

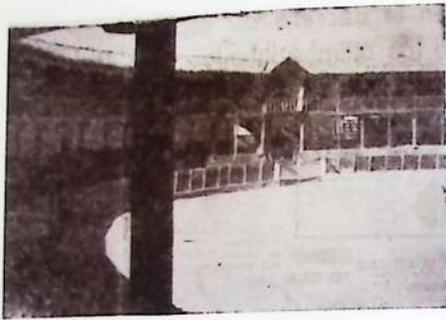


Foto 23. Plaza de Toros 1944.



Foto 24. Arco Santa Catalina.



Foto 25. Calle Diez Macuso.



Foto 26. Calle S. Antón.



Foto 27. Ruinas de Sto. Domingo.

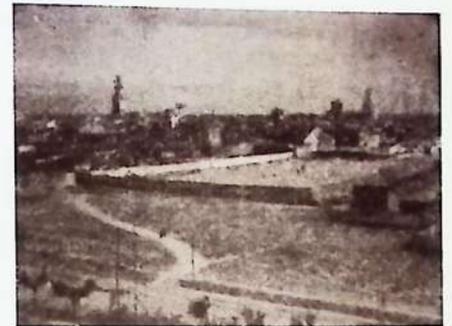


Foto 28. Toro desde S. Sebastián 1940.

Foto 29. Guardia Rural 1942.
Cámara Agraria.Foto 30. Las Aceñas.
Colección Carbajosa.

Foto 31. Alcázar y muralla.

2. Comercio

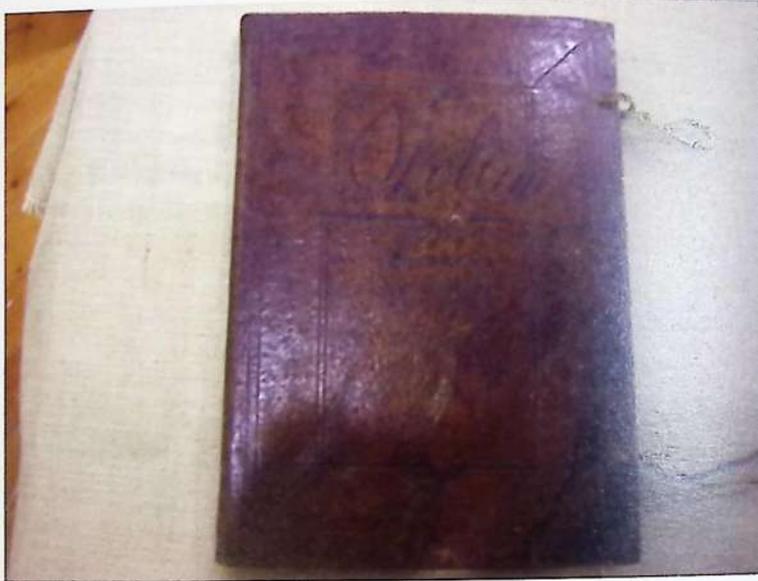


Foto 1. Ordenanzas 1692. Cámara Agraria.

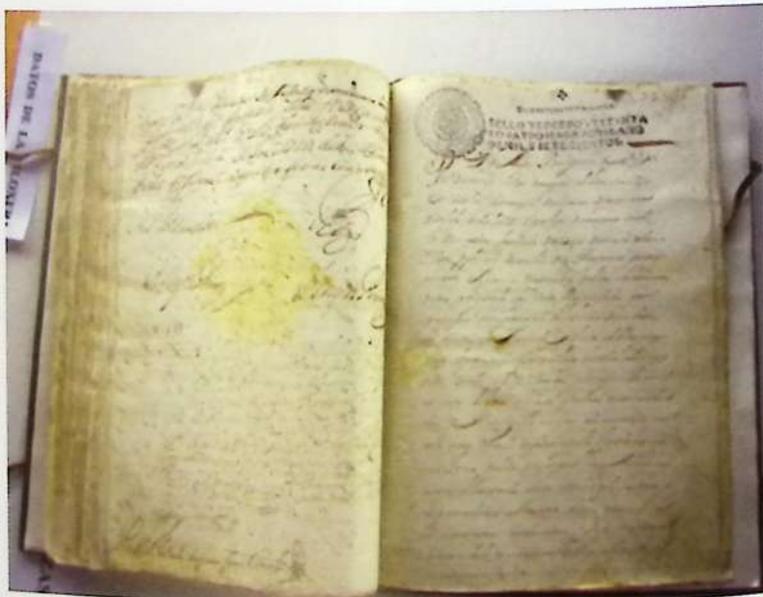


Foto 2. Ordenanzas 1700. Archivo Municipal.

3. Rutas-caminos

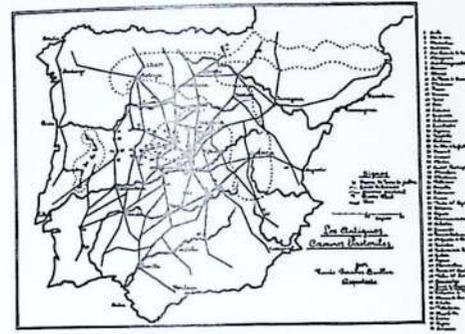


Foto 1. Caminos pastoriles.



Foto 2. Rutas del siglo XVI.



Foto 3. Indicación de ruta.



Foto 4. Puente de los arrieros.

4. Indumentaria



Foto 1. En la fiesta de la Vendimia.



Foto 2. Arrieros.



Foto 3. Zapatillas de esparto.



Foto 4. Calzado trabajos en viña.

5. Carro arriero



Foto 1. Carro arriero.



Foto 2. Maqueta carro arriero.



Foto 3. Carro arriero en la plaza.



Foto 4. Carros arrieros.



Foto 5. Venta tabacos.

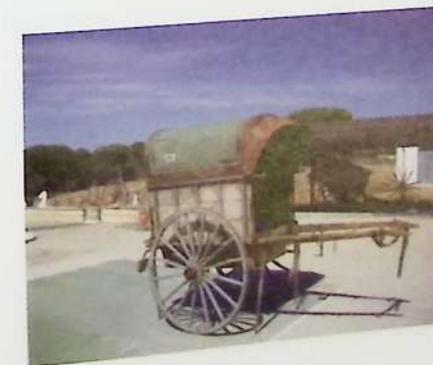


Foto 6. Venta tabacos.



Foto 7. Rueda.



Foto 8. Rueda.



Foto 9. Rueda.



Foto 10. Freno zapatas.



Foto 11. Adornos.



Foto 12. Adornos.



Foto 13. Adornos.



Foto 14. Propietario.



Foto 15. Matrículas.



Foto 16. Matrículas.



Foto 17. Matrículas.



Foto 18. Matrículas.



Foto 19. Matriculas.

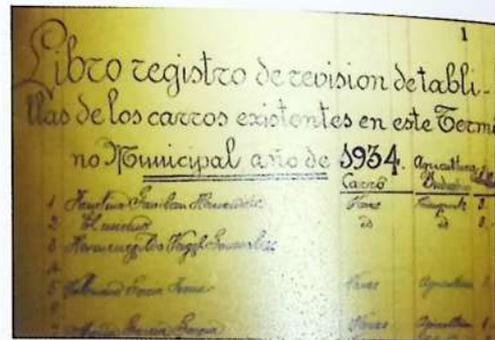


Foto 20. Registro de tablillas. Archivo Municipal.



Foto 21. Arquilla del dinero.



Foto 22. Yugo caballerías.

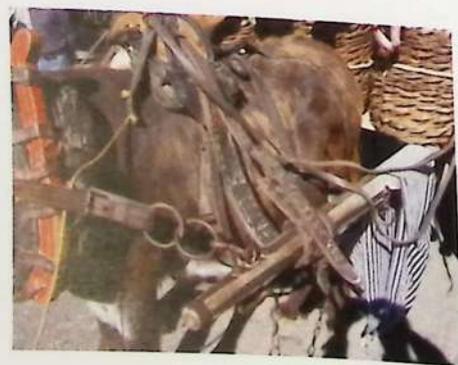


Foto 23. Arreos.



Foto 24. Arreos.



Foto 25. Cabezada.



Foto 26. Cabezada.

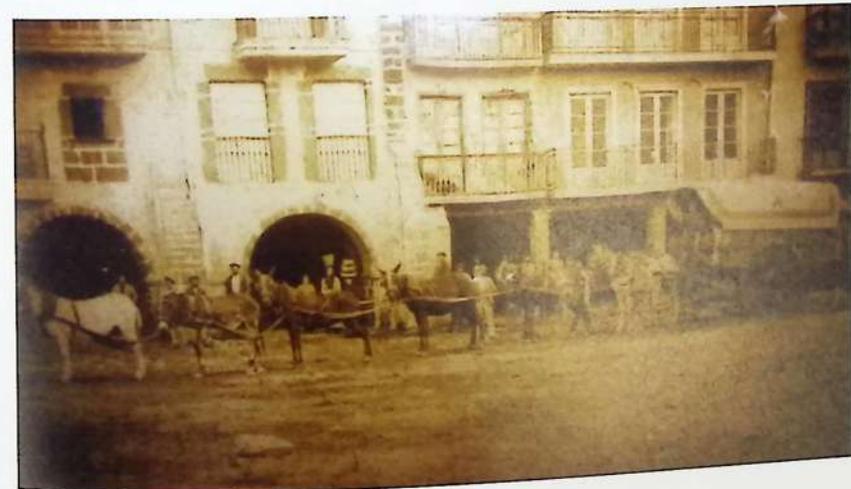


Foto 27. Reata.



Foto 28. Cabezadas.



Foto 29. Collarones-cabezadas. Cestos vendimia.



Foto 30. Cascabeles.



Foto 31. Estribo.



Foto 32. Farol.



Foto 33. Tralla.

6. Casa labradora, arriera



Foto 1. Boca silo.



Foto 2. Portón

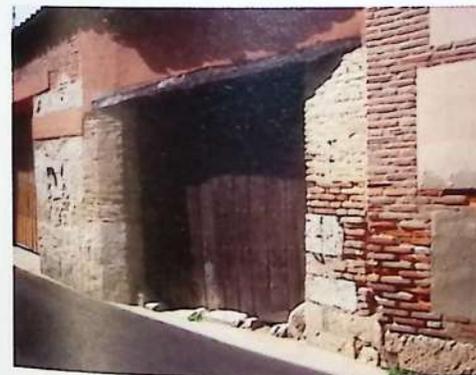


Foto 3. Rodapiés en portal.



Foto 4. Imposta en puerta.



Foto 5. Pared de ladrillo.



Foto 6. Parra tradicional.

7. Bodegas tradicionales



Foto 1. Acceso bodega.



Foto 2. Paredes peña jabonera.



Foto 3. Peña jabonera.



Foto 4. Pilo.



Foto 5. Pilo.



Foto 6. Pocillo del pilo.



Foto 8. Cuarto tinajero.



Foto 7. Salida del lagar.



Foto 10. Vinera.



Foto 9. Solera piso.



Foto 11. Vinera aérea.

8. Elementos de las bodegas



Foto 1. Viga y lagar.



Foto 3. Tablero.



Foto 4. Verinas, viga, burro.



Foto 2. Huso, concha, viga.



Foto 5. Verina de los pejos.



Foto 6. Huso



Foto 7. Piedra de la viga.



Foto 8. Piedra, morillos, palanca.



Foto 9. Verina de los pejos.



Foto 10. Verina, burro.

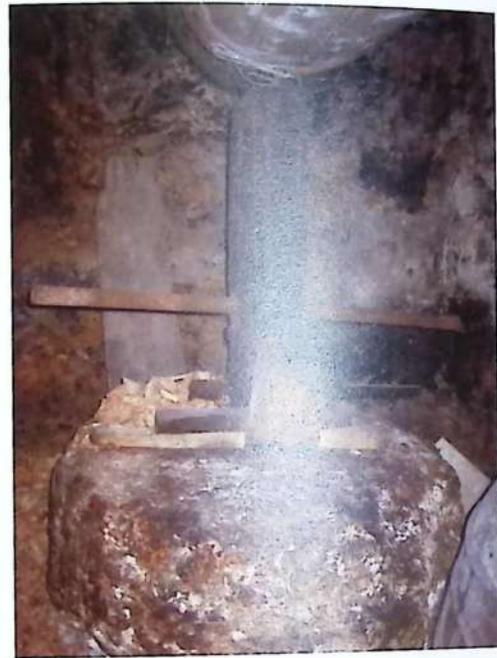


Foto 11. Viga, huso, palanca, piedra.



Foto 12. Cañón de polea.



Foto 13. Cañón de polea.



Foto 14. Cañón de polea.



Foto 15. Viga de lagar.



Foto 16. Zarcera 1.



Foto 17. Zarcera 2.



Foto 18. Zarcera 3.



Foto 19. Zarcera 4.



Foto 20. Zarcera 5.



Foto 21. Zarcera 6.



Foto 22. Zarcera 7.



Foto 23. Zarcera 8.



Foto 24. Zarcera 9.



Foto 25. Zarcera 10.

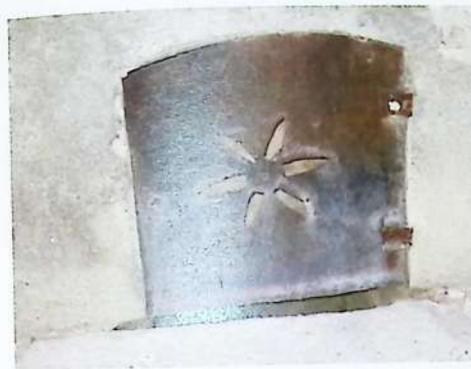


Foto 26. Zarcera 11.



Foto 27. Zarcera 12.



Foto 28. Zarcera 13.



Foto 29. Zarcera 14.



Foto 30. Zarcera 15.



Foto 31. Zarcera 16.



Foto 32. Zarcera 17.



Foto 33. Zarcera 18.



Foto 34. Zarcera interior 1.



Foto 35. Zarcera interior 2.



Foto 36. Zarcera interior 3.



Foto 37. Zarcera interior 4.

9. Envases, depósitos



Foto 1. Cuba s. XVI.



Foto 2. Cuba s. XVI.



Foto 3. Cuba s. XVI.



Foto 4. Cuba.



Foto 5. Cuba.



Foto 6. Cuba.



Foto 7. Cuba.



Foto 8. Cuba.



Foto 9. Cuba.



Foto 10. Cuba.



Foto 11. Cuba.



Foto 12. Cuba.



Foto 13. Cuba.



Foto 14. Cuba.



Foto 15. Cuba y escalera.



Foto 16. Cuba, boca, pino.



Foto 17. Boca de cuba.



Foto 18. Cuba y pino.



Foto 19. Cuba reparada.



Foto 20. Flejes de madera.



Foto 21. Flejes de hierro.



Foto 22. Tensado de flejes.



Foto 23. Señalización en cuba.



Foto 24. Señalización en cuba.



Foto 25. Cuba, espita, baño, poinos.



Foto 26. Poinos.



Foto 27. Varias cubas.



Foto 28. Varias cubas.



Foto 29. Varias cubas.



Foto 30. Cuba, baño, mejedores.



Foto 31. Varias cubas.

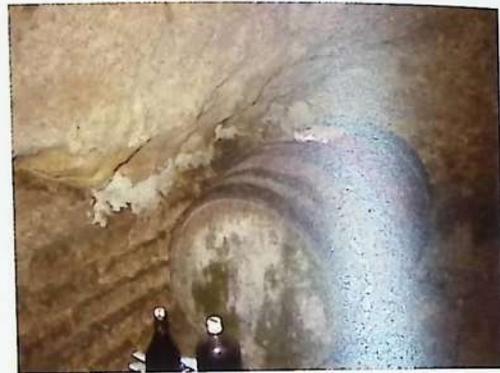


Foto 32. Carral.



Foto 33. Barricas.

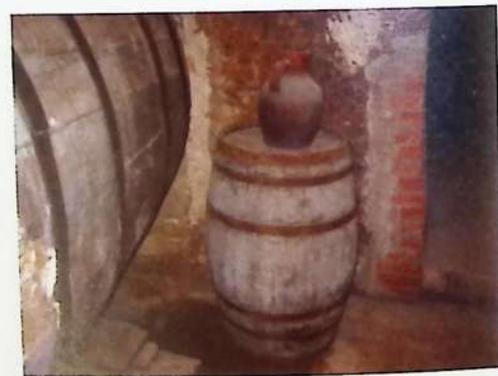


Foto 34. Barrica, cántara, cuba.



Foto 35. Baño.



Foto 36. Baño.



Foto 37. Baño de envasar.



Foto 38. Pellejo.



Foto 39. Pellejo.



Foto 40. Pellejo.



Foto 41. Taller odrero y pellejos.



Foto 42. Pellejo.

Foto 43. *Pellejo.*Foto 44. *Bota.*Foto 45. *Bota.*Foto 46. *Botijos.*Foto 47. *Botijos y embudos.*Foto 48. *Botijos y media cántara.*Foto 49. *Cántara.*Foto 50. *Cántara agua 1915.*Foto 51. *Cañtara alcohol y cántara.*Foto 52. *Media cántara 1910.*Foto 53. *Media cántara metálica.*



Foto 54. Medias cántaras y cuartilla.



Foto 55. Media cántara.

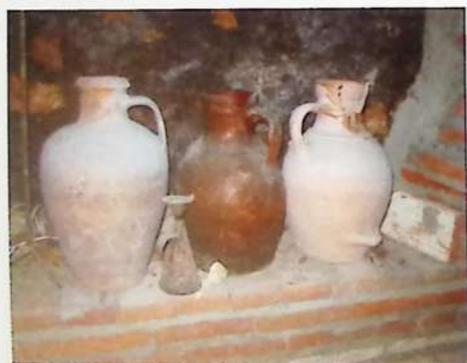


Foto 56. Medias cántaras.



Foto 57. Medias cántaras, espitas, mejedor.

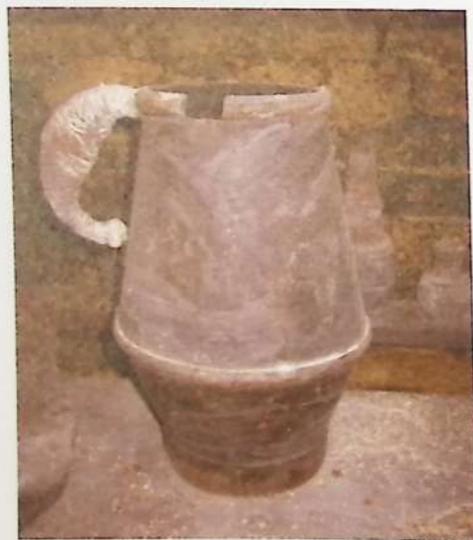


Foto 58. Media cántara.



Foto 59. Garrafa.

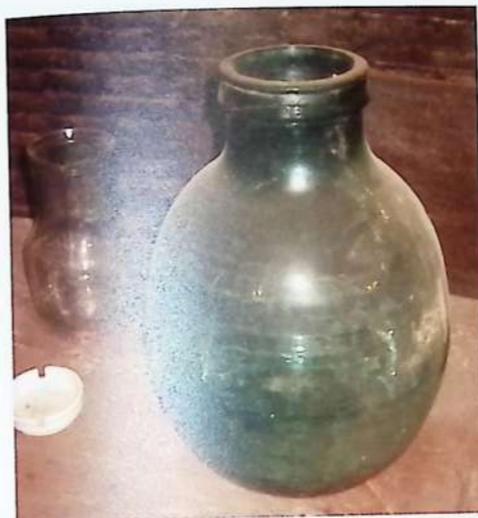


Foto 60. Envases de vidrio.



Foto 61. Garrafa.



Foto 62. Garrafas y azadón.



Foto 63. Garrafas.



Foto 64. Garrafas.



Foto 65. Garrafas.

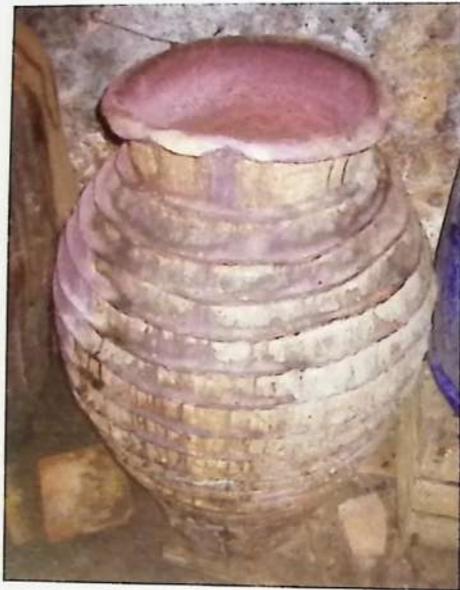


Foto 66. Tinaja.

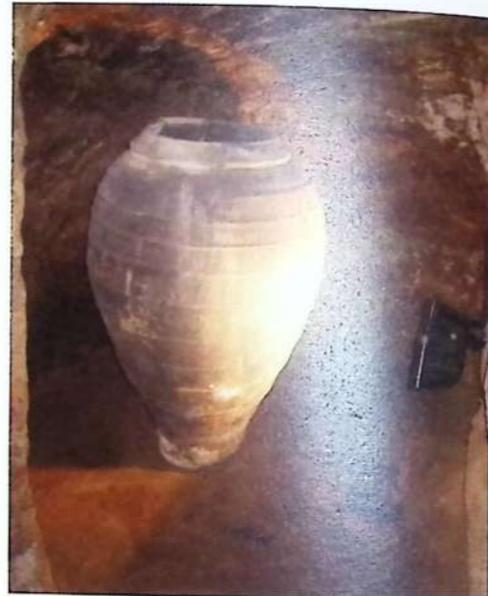


Foto 67. Tinaja.



Foto 68. Tinaja.



Foto 69. Tinaja.



Foto 70. Envase.



Foto 71. Envase.



Foto 72. Envase.



Foto 73. Envase.



Foto 74. Envase.



Foto 75. Envase.

10. Elaboración vino tradicional



Foto 1. Calderos para agua caliente.



Foto 2. Abaleo.



Foto 3. Caldereta conca y mejedores.



Foto 4. Candil, farol.



Foto 5. Embudos.



Foto 6. Escalera.



Foto 7. Escalera.



Foto 8. Espita.



Foto 9. Espita y baño.



Foto 10. Mejedores.



Foto 11. Media cántara.



Foto 12. Medida trasiego vino.



Foto 13. Medidas en el pilo.



Foto 14. Medidas en cuba.



Foto 15. Señalización medidas en cuba.



Foto 16. Cántara de madera.



Foto 17. Despalilladora.



Foto 18. Prensa.



Foto 19. Bomba trasiegos.



Foto 20. Embotelladora.



Foto 21. Bodega de crianza.



Foto 22. Tinaja judía.

11. Oficios



Foto 1. Cesto trenzado.



Foto 2. Escrños.



Foto 3. Cestos fruta y escrños.



Foto 4. Cesto vendimia.



Foto 5. Odres.

12. Tabernas



Foto 1. Años 40.



Foto 2. Medidas.



Foto 3. Mandamientos del vino.



Foto 4. Venta popular.

13. Estación Enológica



Foto 1. Ensayos-Colección Carbajosa.



Foto 2. Parcela de ensayos-Colección Carbajosa.



Foto 3. Laboratorio-Colección Carbajosa.



Foto 4. Laboratorio-Colección Carbajosa.



Foto 5. Enseñanzas-Colección Carbajosa.



Foto 6. Personal-Colección Carbajosa.



Foto 7. Proyecto Estación Enológica.



Foto 8. Sello administrativo.

14. Festejos, costumbres



Foto 1. Cesto de cintura.



Foto 2. Cestos vendimia.



Foto 3. Cestos vendimia.



Foto 4. Cestos vendimia.



Foto 5. Cestos vendimia.



Foto 6. Cesto de caballería.



Foto 7. Calzado.



Foto 8. Calzado trabajos viña.



Foto 9. Vendimiadoras.



Foto 10. Esterquero y cesto.



Foto 11. Gastronomía de vendimia.



Foto 12. Utensilios vendimia.

15. Evolución



Foto 1. Cubas de fermentación.



Foto 2. Acero inoxidable.

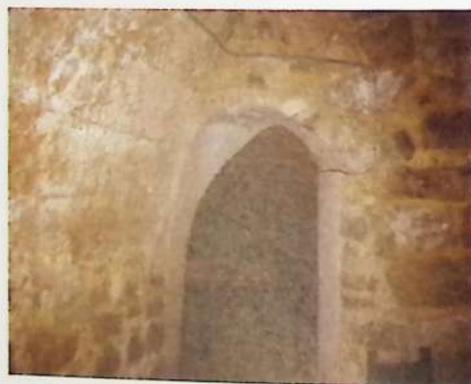


Foto 3. Adaptación bodega.



Foto 4. Enoturismo.

16. Final de una época



Foto 1. Calle en Toro.



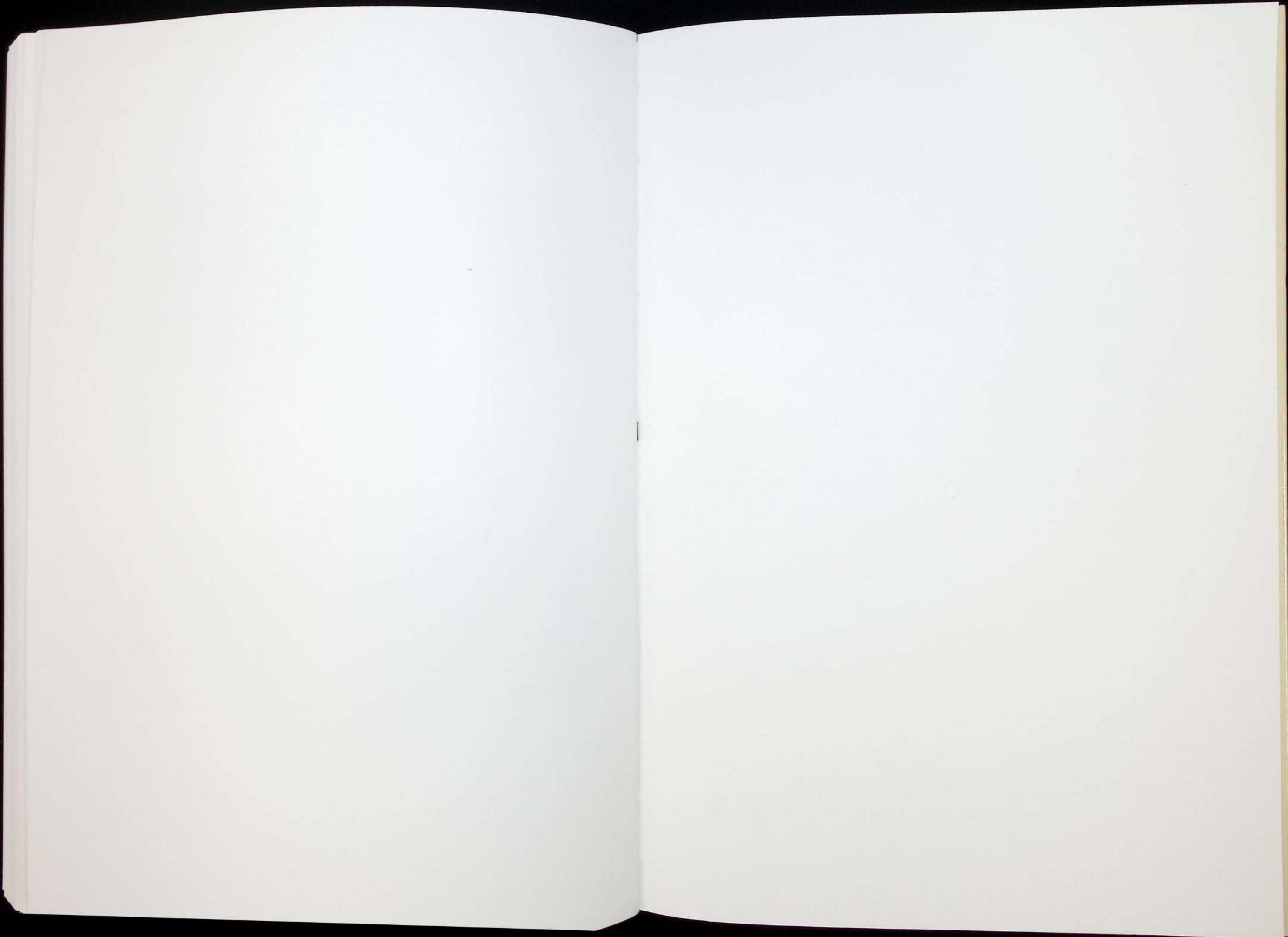
Foto 2. Calle en Toro.

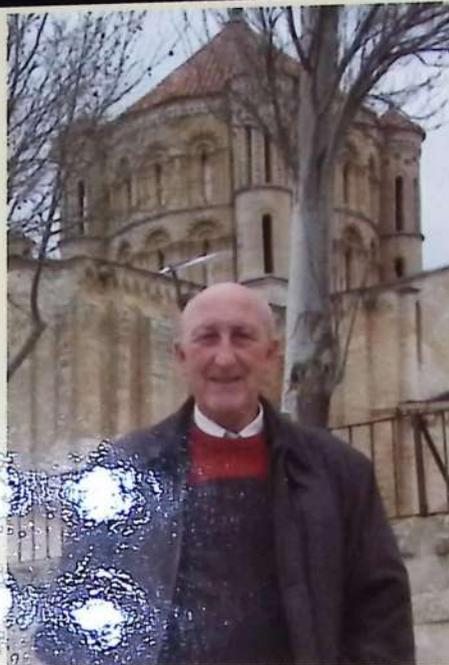


Foto 3. Calle en Toro.



Foto 4. Calle en Toro.





Angel Mª Arenaz Erburu, (Pamplona, 30 marzo 1942), Ingeniero Técnico Agrícola, ha ejercido como funcionario del MAPA en Villaviciosa y Cangas del Narcea (Asturias).

El año 1976, destinado en Toro como Jefe de la Agencia de Extensión Agraria, desarrolla su labor hasta 1992, incorporándose en Zamora, como técnico de Sanidad Vegetal, hasta el año 2007, año de su jubilación.

En su periodo de trabajo en Toro, en la década de los 80, ha contribuido eficazmente en los planes y desarrollo de la D.O. Toro, como Delegado del MAPA y vocal de la Junta de Castilla y León, así como durante varios años, secretario de la misma.

Cruz de Caballero de la Orden del Mérito Agrícola. Medalla de Oro por Fomentorero.

Es autor de varios libros y obras de carácter técnico agrícola.

Colaborador en revistas de Extensión Agraria, artículos en prensa y revistas de temas relacionados con la agricultura y los viñedos en concreto.

Comunicaciones para el II Congreso Internacional de Castilla y León en abril de 1999.

Ponente en las jornadas de Viticultura y Enología de la UNED Zamora 2002.

Estudio sobre los suelos del viñedo en la D.O. Toro, en 2002.

Varios boletines fitosanitarios de la JCyL.

Pregonero de la Fiesta de la Vendimia, Toro 2006.

Destacan sus obras como trabajos de libros técnicos:

Toro, sus viñas y vinos, 1990 - Caja de Salamanca.

Daños en la agricultura causados por vertebrados, 2001 - MAPA.

Estudio vitivinícola de las zonas de Toro, Tierra del Vino, Fermoselle y Valles de Benavente, 2002 - UNED. Zamora.

Control de vertebrados perjudiciales en agricultura, 2006. Mundo Rural. JCyL.

Los tronchaespigas, 2006, Mundo Rural. JCyL.

ISBN: 978-84-936871-9-9



9 788493 687199

