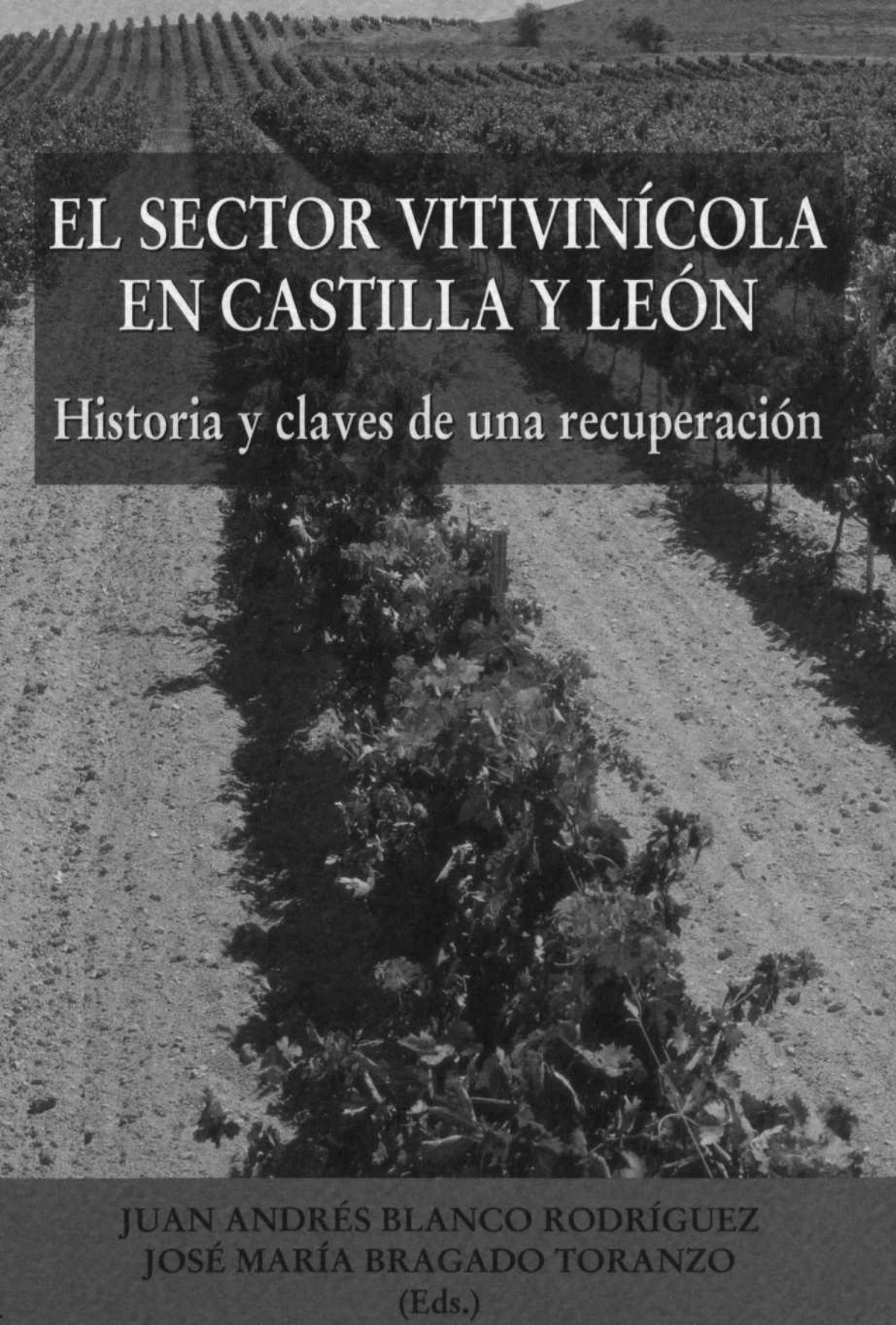
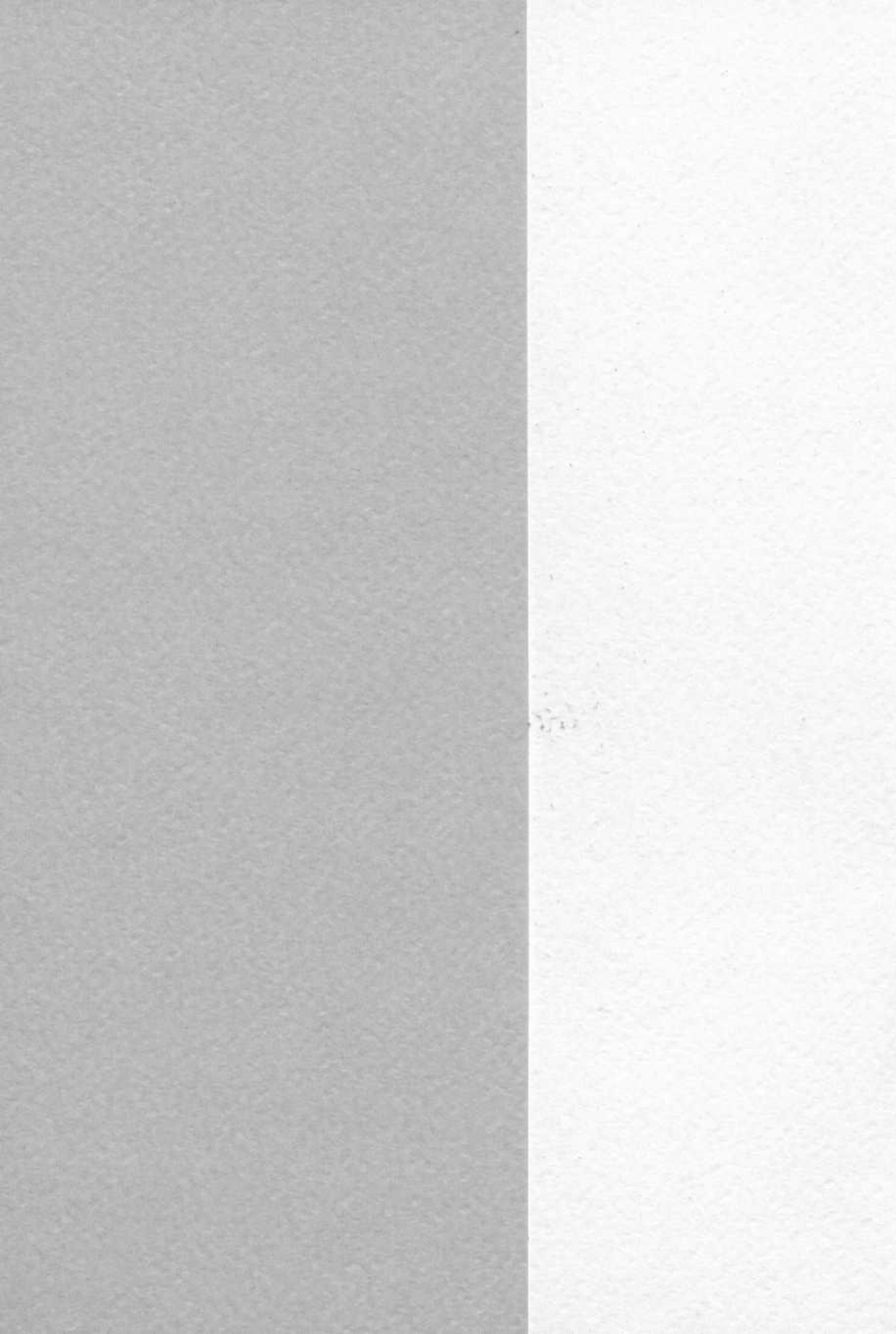




EL SECTOR VITIVINÍCOLA EN CASTILLA Y LEÓN

Historia y claves de una recuperación

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



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

(FOTOGRAFÍAS)

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

EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE ZAMORA

JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN

CENTRO UNED - ZAMORA

ZAMORA

2003-1

JUAN ANDRÉS BLANCO RODRÍGUEZ
JOSÉ MARÍA BRAGADO TORANZO

(EDITORES)

ÍNDICE

NOTA PREVIA

HISTORIA

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

León en la Edad Media

Fernán Ferraz Poyato

Vitídeo, vid y vino en la Zamora del final del siglo XV y del XVI. Itinerario del ciclo de la actividad vitícola en la actual provincia

Victor A. Carballo Marín

Los vitídeos de calidad de uva de Aldeia durante los siglos XV y XVI

Edición Pascual Gil

El sector vitivinícola en Castilla y León en la Edad Contemporánea

Juan Andrés Blanco Rodríguez

La Denominación de Origen Toro

Ángel Carbajal Ruiz del Arbol

EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE ZAMORA

JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN

CENTRO UNED • ZAMORA

ZAMORA

2003

© de esta edición

DIPUTACION
de ZAMORA



**Junta de
Castilla y León**



UNED ZAMORA

© EDITORES

JUAN ANDRÉS BLANCO RODRÍGUEZ

JOSÉ MARÍA BRAGADO TORANZO

ISBN: 84-922782-7-7

Depósito Legal: S. 1.158-2003

Imprime: Gráficas VARONA, S.A.

Polígono «El Montalvo», Parc. 49 - Salamanca

ÍNDICE

NOTA PREVIA.....	11
HISTORIA	
El sector vitivinícola en Castilla y León: Historia de una recuperación	15
<i>Juan Andrés Blanco Rodríguez y José María Bragado Toranzo</i>	
Algunas fuentes del mundo antiguo sobre la vid y el vino.....	67
<i>Manuel Abilio Rabanal Alonso</i>	
La vitivinicultura en Hispania hasta la invasión musulmana, según las fuentes clásicas	95
<i>José María Bragado Toranzo</i>	
El cultivo de la vid y la producción de vino en el antiguo Reino de León en la Edad Media	109
<i>Florián Ferrero Ferrero</i>	
Viñedo, vid y vino en la Zamora del final del siglo XV y comienzo del XVI. Estudio del ciclo de la actividad vitícola en las tierras de la actual provincia	179
<i>Víctor A. Carbajo Martín</i>	
Los viñedos de calidad de tierra de Medina durante los siglos XV y XVI	213
<i>Hilarión Pascual Gete</i>	
El sector vitivinícola en Castilla y León en la Edad Contemporánea	235
<i>Juan Andrés Blanco Rodríguez</i>	
La Denominación de Origen Toro.....	269
<i>Ángel Carbajosa Ruiz del Árbol</i>	
El vino. Ahora y siempre	277
<i>José Serrano Cuadrillo</i>	
LA VID Y EL MEDIO	
Influencia de los factores edafoclimáticos en la calidad del vino	289
<i>Vicente D. Gómez-Miguel</i>	
El riego del viñedo: efectos en la producción y en la calidad de la uva.....	303
<i>Vicente Sotés Ruiz</i>	

Caracterización climática y bioclimática de la Denominación de Origen Toro.....	317
<i>Ana Belén Herrero Peña, David González Puente y Ana T. Pérez López</i>	
Importancia del material vegetal en el cultivo de la vid. Selección de patrones y variedades	337
<i>Horacio J. Peláez Rivera</i>	
Suelos y viníferas de Zamora	347
<i>Ángel M.^a Arenaz Erburu</i>	
Mecanização da Viticultura na Região Demarcada do Douro	359
<i>Fernando Bianchi de Aguiar</i>	

ENOLOGÍA

Fórmulas y criterios de valoración en vinos de calidad	369
<i>Manuel Ruiz Hernández</i>	
Fundamentos del color en el vino	377
<i>José Carlos García Vega</i>	
Influencia de las prácticas culturales en la composición fenólica de la uva	393
<i>S. Mínguez, J. Sella, E. Espinàs y A. Villarroya</i>	
La calidad de los vinos tintos bajo la perspectiva polifenólica.....	411
<i>Manuel Ruiz Hernández</i>	

ECONOMÍA

Mercados exteriores del vino español frente al actual milenio.....	427
<i>Paloma Escorihuela Bueno</i>	
Situación y perspectivas del sector vitivinícola en Castilla y León	435
<i>Julio Ruiz González</i>	
Reforma de la organización común del mercado del vino	441
<i>Cesáreo Goicoechea</i>	

CULTURA Y SALUD

La vid y el vino en la cultura tradicional.....	453
<i>Francisco Rodríguez Pascual</i>	
Los vinos y los platos básicos de la cocina castellano-leonesa.....	473
<i>José A. Cabañas</i>	
Los medios de comunicación y la difusión de información sobre vinos de calidad	479
<i>José Ramón Martínez Peiró</i>	

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

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

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

NOTA PREVIA

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

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

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

JUAN ANDRÉS BLANCO RODRÍGUEZ

JOSÉ MARIA BRAGADO TORANZO

HISTORIA

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

La cuenca española del Duero, la meseta norte, viene a coincidir con la Comunidad Autónoma de Castilla y León, quedando fuera de la cuenca unos mínimos espacios en las orlas montañosas que rodean la meseta. Así tenemos la parte del Bierzo leonés, tribocaria del Sal, la cuenca del Cares hacia el Cantábrico, la burgalesa y soriana del Ebro y la salmantina y la abulense del Tago, representando menos de unos 3.000 km², 16%, de un total de 94.147 km², que son, salvo en las zonas de los márgenes, sistemáticamente expresadas, una auténtica unidad física —geológica, morfológica y climática— conformada en torno al gran río¹.

Unidad geológica: dado que es una cuenca sedimentaria resultado de la sedimentación de depósitos en el Terciario sobre una base del Primario que aparece en los bordes, penillanura salmantina y zamorana cuyo mejor ejemplo son Los Arribes, es la llanura castellana —"la tierra arcuosa, casta y dependida", en palabras de Unamuno— salpicada de cerros testigos calizos en los interfluvios por encima de los depósitos cuaternarios de terrazas fluviales de cantos rodados y depósitos arcillosos, dando lugar a un conjunto de suelos pobres, ácidos

¹ R. M. Blanco, J. Bragado, M. Rivera (Coord.) (1987) *Enciclopedia de producción agrícola en la zona de calidad de Castilla y León*. Junta de Castilla y León, Valladolid, pp. 179 y ss.

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

JUAN ANDRÉS BLANCO RODRÍGUEZ

JOSÉ MARÍA BRAGADO TORANZO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⁵ APIANO, *Iber*. 54.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

¹³ SAN ISIDORO, *Etimlg.* XX, 5, 2.

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

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

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

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

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

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

¹⁶ *IBID*, p. 130.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Desde los inicios de los cultivos en la Alta Edad Media los viñedos del Duero tuvieron asegurada la venta de su producción. Así llega a decir Huetz de Lempis²² que estos viñedos “han desempeñado el papel de *Midi viticole* para toda la región vasco-cantábrica”, donde el cultivo es prácticamente imposible, recurriendo a la zona próxima del Duero. No hay que olvidar a Labrousse²³ cuando afirma que “no se vive de la viña como se vive de la tierra productora de cereales y del pequeño rebaño, en campo cerrado de economía cerrada: no se bebe la vendimia como se come la cosecha”. La documentación medieval y moderna al respecto de esta vinculación con el norte

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

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

²² A. HUETZ DE LEMPS (1962) p. 66.

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

es muy abundante. Casi todos los monasterios de las zonas norteañas poseían viñedos en el sur para asegurar sus suministros. Las ordenanzas municipales de muchas ciudades cantábricas recogían disposiciones sobre los vinos del Duero. Oviedo en 1274 se abastece de vino de Toro, Bilbao dicta ordenanzas sobre el vino blanco de Castilla en 1399, Santander, en 1528, para los blancos de Madrigal, etc... dando origen a los arrieros quienes en reatas de mulas acudían con sus pellejos de piel de cabra a las ciudades norteañas²⁴.

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

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

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

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

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

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

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

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

²⁵ A. HUETZ DE LEMPS (1962) p. 64.

²⁶ IBID, (2001) pp. 201 y ss.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

³² P. MADOZ (1984), p. 74.

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

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

provincia. La tendencia es similar en el resto de Castilla y León, existiendo estadísticas más que elocuentes recogidas por Huetz de Lemp³⁵.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

³⁸ A. HUETZ DE LEMPS (1962) p. 77.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DENOMINACIONES DE ORIGEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⁴³ Véanse cuadros finales de 2002.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LAS ASOCIACIONES DE VINOS DE LA TIERRA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

VINOS CON MENCIÓN GEOGRÁFICA:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⁷³ Ibíd, pp. 320-321.

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

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

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

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

⁷⁴ *Ibid.*, pp. 328-329.

CUADROS ESTADÍSTICOS: Cuadro n.º 1

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

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

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

CUADRO 2

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

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

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

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

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

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

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

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

	PRODUCCIÓN								(1)	
	AV	BU	LE	P	SA	SG	SO	VA	ZA	CASTILLA y LEÓN
1975	10.750	33.292	61.845	15.864	16.640	6.482	3.595	17.093	54.491	220.052
1980	13.179	49.624	70.159	6.934	26.076	3.982	4.066	33.901	73.446	281.367
1985	10.828	33.493	48.194	3.063	12.673	6.584	1.930	23.447	34.807	175.019
1986	8.573	29.703	34.650	2.250	8.707	5.575	6.128	23.387	36.578	155.551
1987	11.962	36.081	60.884	2.000	16.317	5.272	6.007	36.164	33.489	208.176
1988	3.437	8.490	24.374	600	2.008	1.678	1.219	17.515	10.933	70.254
1989	8.123	20.385	31.512	1.701	7.872	3.750	3.657	20.741	33.226	130.967
1990	9.307	36.289	53.600	1.504	10.279	4.462	5.754	33.710	43.207	198.112
1991	8.882	25.911	42.032	1.472	9.094	3.690	4.776	29.716	39.935	165.508
1992	11.646	23.725	33.884	1.410	7.355	3.785	3.630	30.839	29.771	146.045
1993	4.155	17.109	23.716	744	1.985	2.800	1.382	20.649	20.674	93.214
1994	5.063	22.088	18.929	452	3.477	2.900	2.070	14.348	21.591	90.918
1995	5.203	19.998	10.526	333	5.468	3.043	1.872	26.810	20.700	93.953
1996	9.708	36.000	50.035	555	12.113	6.585	1.760	45.487	35.703	197.946
1997	8.103	14.083	29.020	592	6.016	2.596	1.211	29.130	19.664	110.415
1998	7.443	31.899	26.494	925	5.960	3.900	2.112	46.173	24.203	149.109
1999	8.776	44.937	40.018	1.088	7.176	6.475	3.220	54.313	32.157	198.160
2000	8.088	53.000	66.739	1.336	5.904	11.428	3.462	61.757	33.596	245.310

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

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

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

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

CUADRO 4⁽²⁾

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

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

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

CUADRO 5

VINEDO: Distribución provincial de superficie y producción, en 2000

SUPERFICIE (ha.)	ÁVILA	BURGOS	LEÓN	PALENCIA	SALAMANCA	SEGOVIA	SORIA	VALLADOLID	ZAMORA	CASTILLA Y LEÓN
Vinedo de uva de mesa	9		3		93				130	235
Cultivo único	9		3		93				130	235
Vinedo de uva de vinificación	4.665	13.744	15.713	636	3.619	1.863	1.100	14.207	13.693	69.240
Cultivo único	4.665	13.744	15.713	636	3.519	1.863	1.100	14.207	13.693	69.140
Cultivo asociado					100					100
TOTAL	4674	13.744	15.716	636	3.714	1.863	1.100	14.207	13.823	69.475

PRODUCCIÓN	ÁVILA	BURGOS	LEÓN	PALENCIA	SALAMANCA	SEGOVIA	SORIA	VALLADOLID	ZAMORA	CASTILLA Y LEÓN
Vinedo de uva de mesa	16		9		204				156	386
Cultivo único	16		9		204				156	385
Vinedo de uva de vinificación	8.072	53.000	66.730	1.336	5.700	11.428	3.462	61.757	33.440	244.925
Cultivo único	8.072	53.000	66.730	1.336	5.590	11.428	3.462	61.757	33.440	244.815
Cultivo asociado					110					110
TOTAL	8.088	53.000	66.739	1.336	5.904	11.428	3.462	61.757	33.596	245.310

OTRAS PRODUCCIONES	ÁVILA	BURGOS	LEÓN	PALENCIA	SALAMANCA	SEGOVIA	SORIA	VALLADOLID	ZAMORA	CASTILLA Y LEÓN
Vinos	60.500	386.900	495.558	9.352	38.587	79.996	24.061	441.900	234.080	1.770.934
Cultivo único		276.215	126.804	2.828		59.997	18.511	350.400	112.000	946.745
Vinos de mesa	60.500	110.685	346.491		28.392	19.999		91.500	122.080	789.647
Otros tonos			22.263	6.534	195		5.550			35.542

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

CUADRO 6

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

	SUPERFICIE					EN PRODUCCIÓN		RENDIMIENTO		PRODUCCIÓN	DESTINO DE LA PRODUCCIÓN	
	TOTAL		Total (ha)	Secano (ha)	Regadio (ha)	Secano (kg/ha)	Regadio (kg/ha)	T.	Consumo en fresco T.		Vino y mosto T.	
	Secano (ha)	Regadio (ha)										
ÁVILA	4.663	2	4.665	4.663	2	1.730	2.500	8.072	5	8.067		
BURGOS	13.588	156	13.744	10.055		5.271		53.000		53.000		
LEÓN	15.713		15.713	15.533		4.296		66.730		66.730		
PALENCIA	636		636	636		2.101		1.336		1.336		
SALAMANCA	3.615	4	3.619	2.922	2	1.948	4.000	5.700	276	5.424		
SEGOVIA	1.823	40	1.863	1.481	40	7.500	8.000	11.428	25	11.403		
SORIA	1.100		1.100	805		4.300		3.462		3.462		
VALLADOLID	12.848	1.359	14.207	11.897	1.359	4.300	7.800	61.757	100	61.657		
ZAMORA	13.683	10	13.693	12.363	10	2.700	6.000	33.440		33.440		
CASTILLA Y LEÓN	67.669	1.571	69.240	60.355	1.413	3.876	7.780	244.925	406	244.519		

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

CUADRO 7

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

	VINOS V.C.F.R.D.				VINOS DE MESA				OTROS VINOS			TOTAL		
	ESPUMOSOS	DEMÁS VINOS CON D.O.			TOTAL			TOTAL						
		Blancos	Tintos	Rosados y claretes	Alcohol	Blancos	Tintos	Rosados y claretes	Alcohol	Para vinagrería	Otros		Alcohol	
ÁVILA					3.227	57.225		60.500	14,0			60.500	14,0	
BURGOS														
		203.900	72.315	276.215		86.950	23.735	110.685	12,6			386.900	12,6	
LEÓN														
	18.881	65.799	42.134	126.804	129.588	133.503	83.400	346.491	12,2		22.263	10,5	493.558	12,1
PALENCIA														
			2.818	2.818							6.504	9,0	9.352	9,6
SALAMANCA					6.526	23.056	8.800	38.392	12,0		195		38.587	12,0
SEGOVIA					7.999	3.000	9.000	19.999	11,5				79.996	12,3
SORIA														
	47.998	11.999		59.997										
		14.546	3.665	18.311										
VALLADOLID					4.000	77.500	10.000	91.500	12,5		5.550		24.061	12,5
	1.000	197.900	21.500	390.400									441.900	12,7
ZAMORA					26.856	46.396	48.832	122.080	11,5				254.080	12,0
		22.400	50.400	99.200										
CASTILLA Y LEÓN	1.000	257.179	476.944	181.622	178.248	425.562	183.817	789.647	12,3	195	35.247	8,5	1.770.934	12,4

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

CUADRO 8

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

	SUPERFICIE INSCRITA					PRODUCCIÓN HIL.			
	BIERZO (ha)	CIGALES (ha)	RIBERA DE DUERO (ha)	RUEDA (ha)	TORO (ha)	BIERZO	CIGALES	RIBERA DE DUERO	TORO
ÁVILA									
BURGOS									
LEÓN	3.853		11.411			126.804		358.172	
PALENCIA		110					2.818		
LAMANCA									
SEGOVIA			213	463				15.979	34.725
SORIA			615					18.511	
VALADOLID		3.321	1.556	5.679	547		64.400	69.600	17.500
ZAMORA					4.063				112.000
A Y LEÓN	3.853	3.631	13.795	6.142	4.610	126.804	67.218	462.258	129.500
									1.019.405

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ALGUNAS FUENTES DEL MUNDO ANTIGUO SOBRE LA VID Y EL VINO

MANUEL ABILIO RABANAL ALONSO

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

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

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

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

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

MESOPOTAMIA

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

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

Himnos dedicados a divinidades:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LOS PRIMEROS CÓDIGOS DE LA HUMANIDAD⁵

REFORMAS DE URUINIMGINA⁶

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

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

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

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

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

REFORMAS DE URVINIMGINA

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

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

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

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

CÓDIGO DE ESHNUNNA⁷

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

CÓDIGO DE HAMMURABI⁸

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

POEMA DE GILGAMESH⁹

Tablilla II:

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

Tablilla III:

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

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

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

Tablilla VIII:

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

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

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

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

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

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

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

"... Gilgamesh respondió a la tabernera:

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

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

—y ahora, tabernera, ¿Cuál es el camino que conduce hasta Utnapishtim ...?

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

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

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

TEXTOS LITERARIOS HETITAS¹⁰

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

EGIPTO

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

EL LIBRO DE LOS MUERTOS¹¹

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ISRAEL

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

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

LOS TEXTOS BÍBLICOS¹⁶

ANTIGUO TESTAMENTO:

Génesis:

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

Éxodo:

– 23, 11, p. 86. Año sabático viña.

Levítico:

– 10, 9, p. 116, prohibición bebidas.

– 19, 9, p. 126, se permite el rebusco en la viña.

– 25, 4-5, p. 133, año sabático.

– 26, 3-5, p. 135, tiempo de vendimia.

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

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

Números:

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

Deuteronomio:

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

Jueces:

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

Samuel:

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

Reyes I:

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

Reyes, II:

- 4, 39, p. 375, viña silvestre.

Esdrás:

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

Nehemías:

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

Judit:

- 11, 13, p. 524. Judit acusa arteramente ante Holofernes que los judíos han comido el diezmo de vino, trigo y aceite.
- 12, 1, p. 525, se invita a Judit a la tienda para beber vino alegremente como si fuera una asiria.

Salmos:

- 75, 9, p. 733, hay una copa de vino en la mano de Yahvéh.
- 80, 9-12, p. 740, alegoría de Israel como una viña.
- 104, 15, p. 762: "y el vino que recrea el corazón del hombre, para que lustre su rostro con aceite y el pan conforte el corazón del hombre". Concomitancias, Za, 10, 7, Siriácida o Eclesiástico 31, 27, Jueces 9, 13, Génesis 5, 29.

Proverbios:

- 4, 17, p. 812, el pan del malvado es de maldad "y (su) vino de violencia es su bebida".
- 20, 1, p. 835: "el vino es arrogante, las bebidas insolentes; quien en ellas se pierde no llegará a sabio".
- 23, 20-21, p. 840: "no seas de los que se emborrachan de vino, ni de los que se ahítan de carne, porque borracho y glotón se empobrecen y el sopor se vestirá de harapos".
- 23, 29-33, p. 841: ¿Para quién las "Desgracias"? ¿para quién los "Ayes"?/¿para quién los litigios? ¿para quién los lloros?/¿para quién los golpes sin motivo?/¿para quién los ojos turbios?/Para los que se eternizan en el vino,/los que van en busca de vinos mezclados./No mires el vino; ¡Qué buen color tiene!;/Cómo brinca en la copa! /tiene buen entrar!/Pero, a la postre, como serpiente muerde,/como víbora pica./ Tus ojos verán cosas extrañas,/y tu corazón hablará sin ton ni son".
- 31, 4-7, p. 852: "No es para los reyes, Lemuel,/no es para los reyes beber vino/ni para los príncipes las bebidas fuertes./ No sea que, bebiendo, olviden sus decretos/y perviertan las causas de todos los desvalidos./ Dar bebidas fuertes al que va a aparecer/y vino del alma amargada;/que beba y olvide su miseria/y no se aucerde ya de su desgracia".

Eclesiastés:

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

Cantar de los Cantares:

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

- 2, 15, p. 8.568: "Cazadnos las raposas, las pequeñas raposas que devastan las viñas, pues nuestras viñas están en flor". Es la imagen del pueblo de Israel como una viña a la que atacan los pueblos extranjeros, las raposas.

Eclesiástico:

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

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

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

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

Isaías:

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

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

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

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

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

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

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

Jeremías:

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

Ezequiel:

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

Oseas:

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

Joel:

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

Amós:

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

Miqueas:

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

Nahúm:

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

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

Habauc:

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

Sofonías:

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

NUEVO TESTAMENTO:

Mateo:

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

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

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

– 26, 26-29, p. 1341: última Cena.

Marcos:

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

– 14, 22-25, p. 1363: última Cena.

Lucas:

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

Juan:

– 2, 1-11, p. 1414: las boda de Caná.

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

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

Epístola a los Efesios:

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

Primera Epístola a Timoteo:

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

Epístola a Tito:

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

Epístola a Santiago:

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

Primera Epístola de Pedro:

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

Apocalipsis:

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

EVANGELIOS APÓCRIFOS:

Edición B. A. C. n° 148, Aurelio de Santos Otero, "Los Evangelios Apócrifos", Madrid, 1988, Sexta Edición.

Ágrapha citados por los padres:

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

Apócrifo gnóstico de Hab Hammadi. Evangelio de Tomás:

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

Apócrifo gnóstico de Hag Hammadi. Evangelio según Felipe:

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

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

GRECIA

EL VINO EN LA Creta MINOICA Y EN EL MUNDO MICÉNICO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

EL VINO EN LAS EPOCAS HOMÉRICA Y CLÁSICA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ETRURIA Y ROMA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

JOSÉ MARÍA BRAGADO TORANZO

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

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

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

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

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

⁴ A. SCHULTEN (1963), pp. 427-428.

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

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

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

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

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

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

⁸ Véase nota 5.

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

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

¹¹ Véase A. SCHULTEN (1963), p. 428.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⁴⁶ *IBID.* XVII, 5, 28.

⁴⁷ S. ISIDORO, *Etymlg.* XVII, 5, 29.

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

La *vendimia* se realizaba en la Bética, según Columela⁴⁹, a finales de Agosto, al igual que en África y, curiosamente, en la *Lex Visigothorum*⁵⁰ se ordena, indirectamente, que el período de vendimia será de mediados de Septiembre a mediados de Octubre.

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

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

⁴⁸ A. SCHULTEN (1963), p. 428.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

FLORIÁN FERRERO FERRERO

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

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

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

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

REGULACIÓN LEGAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

¹⁰ *Ibidem*.

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

¹² *Ibidem*.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Todo omne que sarmientos leuare de uina ayena peche II morauedis, uno al quereioso e otro al concejo, señala el Fuero de Salamanca³⁰; mientras que en el de Alba de Tormes se sanciona con una décima parte de maravedí *cada uide leuadera*, y con un arengo si es de mayu[e]llo³¹.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⁹⁵ Concilio de Coyanza de 1020 y Cortes de Valladolid de 1351. *Ibidem*, Tomo I, p. 28; Tomo II, pp. 79, 86, 94, 95, 104 y 116.

⁹⁶ Cortes de Toro de 1369. *Ibidem*, Tomo II, p. 172.

⁹⁷ Ordenamiento de Posturas de Jerez de 1268, Cortes de Madrid de 1435, de Toledo de 1436, de Madrigal de 1438 y de Toledo de 1462. *Ibidem*, Tomo I, p. 75; Tomo III, pp. 226, 251, 321 y 720.

⁹⁸ Cortes de Burgos de 1315. *Ibidem*, Tomo I, p. 277.

⁹⁹ Cortes de Valladolid de 1325 y de Madrigal de 1438. *Ibidem*, Tomo I, p. 387; Tomo III, p. 339.

¹⁰⁰ Cortes de Burgos de 1338 y de Valladolid de 1351. *Ibidem*, Tomo I, p. 454; Tomo II, p. 17.

¹⁰¹ Cortes de Burgos de 1345. *Ibidem*, Tomo I, p. 487.

¹⁰² Cortes de Valladolid de 1351. *Ibidem*, Tomo II, pp. 26-27.

¹⁰³ Cortes de Valladolid de 1351. *Ibidem*, Tomo II, p. 115.

¹⁰⁴ Cortes de Valladolid de 1351. *Ibidem*, Tomo II, p. 116.

¹⁰⁵ Cortes de Madrid de 1435 y de Madrigal de 1438. *Ibidem*, Tomo III, pp. 208 y 315.

¹⁰⁶ Cortes de Burgos de 1430, de Palencia de 1431 y de Madrid de 1435. *Ibidem*, Tomo III, pp. 81-82, 99 y 207.

¹⁰⁷ Cortes de Soria de 1380. *Ibidem*, Tomo II, p. 308.

¹⁰⁸ M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Constituciones del Cabildo de Zamora (1219-1286)*, (Tesis doctoral), Universidad de Salamanca, 1980.

¹⁰⁹ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, Tumbo Negro (=TNZa.); n.º 2, TBZa; y n.º 4, Constituciones (=CZa.).

Aunque no siempre con estas normas se cumplieron tales fines. Como ha señalado José Luis Martín¹¹⁰, el obispo zamorano don Suero consiguió que Alfonso X impidiera que se limitara el derecho de los vasallos de la iglesia a vender su vino en Zamora, pero no pudo evitar que el concejo, aunque no podía prohibir su venta, ordenase a los vecinos de Zamora que no comprasen vino de los lugares del obispo y del cabildo.

Por su parte, el obispo leonés don Martín Fernández logró que Alfonso X y que el infante don Fernando frenaran las pretensiones del concejo de Mansilla de impedir que los vecinos de dichos lugares fuesen a comprar vino a Valmadrigal, lugar episcopal, ni que estos pudieran ir a venderlo a Mansilla; prohibición que se hacía extensiva a los vasallos del obispo en otros siete lugares¹¹¹.

Las Constituciones del Cabildo zamorano, cuerpo normativo desarrollado entre 1219 y 1286, denotan un patente interés por las viñas y el vino de la iglesia zamorana, en unos momentos en que las *mesas* episcopal y capitular se separaron¹¹². Lo prueba la existencia de un estatuto de las viñas, del que desconocemos la fecha –en un período de gestión individualizada de las propiedades capitulares– en que se señala que cualquier canónigo o racionero que no cultive cuidadosamente los viñedos realizando antes del primero de marzo todas las labores, excepto la bima, pierda desde ese momento su ración hasta el momento de ponerlas en buen estado. En 1236 –cuando el obispo Martín II estaba de viaje a Roma– se reforma la norma anterior, al señalarse que cualquiera que desde ese momento arrendare las referidas viñas las haga bimar, bajo pena también de su ración¹¹³. En las Constituciones también se señala la obligación de dar el prepósito buen vino a los demás capitulares, quienes podrán elevar ante el deán sus quejas por la calidad del mismo, teniendo que ser sustituido por otro mejor en caso necesario; también se indica que los prepósitos tenían que dejar sus viñas bien labradas¹¹⁴.

¹¹⁰ MARTÍN, J. L., "El Concejo...", *Civitas...*, pp. 14-19; J. L. MARTÍN, *Amor...*, pp. 151-159.

¹¹¹ ACLe, n.º 1119. J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit.*, doc. 2294, pp. 12-16.

¹¹² La separación efectiva se produjo en Zamora en 1266. ACZa, leg. 6, n.º 1c; 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 41r-42r; n.º 4, CZa, ff. 96r-97v. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Constitutiones Capituli Ecclesiae Zamorensis*, Salamanca, 1988, pp. 26-39; M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *El Tumbo Blanco*, Salamanca, 1985 (=El Tumbo...), pp. 138-142; J. C. de LERA MAILLO, *Catálogo de los Documentos medievales de la Catedral de Zamora*, Instituto de Estudios Zamoranos, Zamora, 1999, pp. XIX-XX y docs. 774-775.

¹¹³ ACZa, leg. 10 bis, n.º 4, CZa, ff. 100r.b-100v.a. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Constitutiones...*, p. 52.

¹¹⁴ ACZa, leg. 10 bis, n.º 4, CZa, ff. 108r.b-108v.a. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Constitutiones...*, p. 95.

Por último, ha de indicarse que en las Constituciones se asignan numerosas viñas para la iluminación de la catedral; de la misma manera que se ligan otras varias a las rentas tanto de los prepositos como a las mensuales y a las trimestrales¹¹⁵.

Aunque no se conserven unos textos tan claros en otras diócesis, no significa que no existieran¹¹⁶.

Muy interesante es la composición entre el obispo y el cabildo salmantinos por la que parten las heredades de las mesas episcopal y capitular, mes por mes, en cuanto al pan y al vino; en la que se indica que *Et illi qui tenuerint istos menses debent procurare capitulum et concanonicos fraternitatis et alios qui percipiunt porcionem Dei gracia in bono pane secundum consuetudinem capituli et in bono vino, et si vinum valuerit M solidos vel ultra dabunt de meliori vino de per mensuram capituli vel VI dineros quod istorum procurantibus magis placuerit, et si ad viginti dabunt quinque, et si ad XVI, IIII et non minus, vel de meliori vino quod vendetur in civitate, exceptis duobus mensibus, septembri et octubri, in quibus debent dare de bono vino venditi, vel quinque denarios nec plus, nec minus, et in novembri detur vinum novum*¹¹⁷.

EL TERRAZGO

El viñedo durante la Edad Media fue el cultivo que siguió en importancia a los cereales, ocupando en algunas zonas superficies casi tan importantes como las del trigo, cebada y centeno.

Aunque las viñas formaban parte de unidades agrarias mayores, tales como las heredades, villas o cortes¹¹⁸, también pueden aparecer individualizadas, aunque no sea tan frecuentemente, ya que cuando así se muestran

¹¹⁵ ACZa, leg. 10 bis, n.º 4, CZa, ff. 105r.a-v.a., 106v.b, 107r.b, 107v.b-108r.a. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Constitutiones...*, pp. 78-80, 88, 90 y 93.

¹¹⁶ En el caso salmantino se conserva la Constitución de Inocencio IV, de 1245. Archivo de la Catedral de Salamanca (=ACSa), caja 15, leg. 2, n.º 51. J. L. MARTÍN MARTÍN, *El cabildo de la Catedral de Salamanca (siglos XII-XIII)*, Centro de Estudios Salmantinos, Salamanca, 1975, pp. 27-30; J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit*, doc. 217, pp. 303-310. En el leonés la Constitución del obispo don Diego, de 1120, y la elaborada por el cardenal Pelayo Albanense, de 1224. ACLe, n.º 1384; J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit*, Tomo V, doc. 1367, pp. 82-90, año 1120. ACLe, n.º 1293; J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit*, Tomo VI, doc. 1920, pp. 418-422, año 1224.

¹¹⁷ ACSa, caj. 24, leg. 1, n.º 58. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit*, doc. 210, pp. 296-297.

¹¹⁸ Un ejemplo claro son las viñas que poseía el obispo zamorano en 1220, en Morales de Toro, integradas en sus heredades, sin incluir las que tenían en prestimonio los 18 vasallos del lugar. Un total de 26, con extensiones que oscilaban entre los cuatro estadales y las siete aranzadas. ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, f. 130r.

suele ser porque nos encontramos ante una transmisión patrimonial que, desgajándose de una unidad superior, se une a otra de rango semejante.

Aparecen en todos los lugares de las actuales tres provincias, aunque los terrenos no fueran los más idóneos para su cultivo; debido a que en la dieta alimenticia medieval el vino aparecía como un componente básico. Eso obligaba a una cierta autarquía, al tratarse de un producto de consumo cotidiano, al existir un escaso comercio a media distancia, y al plantear los grandes concejos medidas proteccionistas e impositivas. No obstante, en Zamora las comarcas del oeste presentan una densidad por debajo de la media; mientras que en Toro, Tierra de Campos y –tégase en cuenta el nombre– Tierra del Vino los viñedos ocupan los porcentajes más elevados del terrazgo de la actual provincia. En Salamanca, van a ser las del sur las comarcas con menos viñedo, al contrario de lo que sucede en León, donde son las de la zona norte donde no se alcanza la media, excepción hecha de El Bierzo, donde se introduce la vid, al menos, desde el siglo IX, cuando san Genadio inició sus fundaciones monásticas bercianas.

Esta difusión del viñedo en un ámbito general se manifiesta a su vez al nivel de todos los lugares de las distintas villas y ciudades, por ese deseo de autoabastecimiento de un producto que tenía la consideración de alimento, al que se une el valor simbólico del vino, que es parte esencial del *Sacrificio de la Misa* en el que se transforma en la *Sangre de Cristo*.

Junto a terrenos de aparente gran calidad –*in ualle, in illas ueigas, ad os planos, ad prato, ad illo plano super pratellum*– y humedades fértiles –*la Laguna, las Mangas, Xaguaçal, la Fuente, Fontanares*–; las viñas aparecen en terrenos con dificultades orográficas –*Otero, Monte, Molar, Portiello, Portiella, Foyo, Peña, Cuesta*–, marginales –*Arenal, Arena o Arnales; Barrial, Barrialegos, Barrera o Barrerolas; Lamas, Laganales o Laganus; Torrentales, Vall sin agua o Áspera; Pennedos, Pedrera, Pedregales o Pedrosa; Cascayal, Cascajales o Cascajera; Laguna salsa o Salinar*– y zonas de gran dureza climática –*Monte Frío, Nava Fría*–. Aunque en algunos casos aparecen junto a los ríos, como el Duero, el Esla o el Valderaduey, o *in confiniet flumine*, esta ubicación viene justificada por la necesidad de aprovechamiento de todos los terrenos y no para facilitar el transporte de los toneles de vino en barcos, como señala Fossier de forma general para Europa¹¹⁹.

Dentro del terrazgo cultivado, las viñas se suelen localizar en pagos o *bagos* especializados, como lo prueba el hecho que las viñas suelen tener por linderos a otras o aparezca, a menudo, la expresión *bago de las vinnas, bago*

¹¹⁹ R. FOSSIER, *El Trabajo en la Edad Media*, Ed. Crítica, Barcelona, 2000, p. 134.

de las *vinnas vieias*, *vinas de la villa*, *val de las vynnas*, *pago de los bazelares*¹²⁰; no obstante, no están tan estructuradas como las tierras de pan llevar en las que, la necesidad de dejarlas descansar, hace que se agrupen en *hojas*.

Aunque no es normal en todos los lugares, a veces, aparecen árboles entre las viñas, bien frutales o de ribera, como cerezos, ciruelos, higueras, manzanos, membrillos, perales, sauces, robles, olmos, fresnos, encinas y álamos¹²¹; siendo bastante frecuente, en las proximidades de Toro y de Zamora, las referencias a *guindaleras*¹²², formando en algunos casos la *coltura promiscua* a la italiana¹²³.

Incluso en la Postura de Villalcampo se establece la obligación de plantar olmos en los linderos de las viñas¹²⁴.

Si el viñado es importante ya en los siglos XI y XII, en la siguiente centuria se hace patente que se trata de un cultivo en expansión, de ahí la importancia que se le da en los Fueros-contratos agrarios y en las Posturas a su regulación¹²⁵.

No obstante, no son infrecuentes las referencias a viñas abandonadas, destruidas, mal cultivadas o transformadas en tierras de cereal; y junto a

¹²⁰ Las referencias son tan abundantes, que su mera cita haría inacabable esta nota.

¹²¹ Sirvan de ejemplo, ACLe, n.º 1922, 11792. ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, p. c, ff. XXVIv, CXLVIII-CXLIXr; n.º 2, TBZa, ff. 154v-155r, 162r-165v; n.º 3, pp. 20-21, 85-87. AHN, Clero, carp. 953, n.º 17, 22; carp. 3560, n.º 10 a); carp. 889, n.º 7; Códices y Cartularios, 989 B, Becerro Gótico de Sahagún (*Liber Testamentorum Sancti Facundi*), (=BGS), ff. 170v-171r, esc. IC. AHPZa, MZa, leg. A-5-1, n.º 2. BN, ms. 18382, Cartulario del Monasterio de San Martín de Castañeda, ff. 5v-6r, 71r-v. Archivo Parroquial de Villalpando (=APVi), n.º 181, 187, 196. J. M. MÍNGUEZ FERNÁNDEZ, *Opus cit*, doc. 3, 180, 296; M. HERRERO DE LA FUENTE, *Colección Diplomática del Monasterio de Sahagún (857-1230). II (1000-1073)*, Centro de Estudios e Investigación "San Isidoro", León, 1988, doc. 586, 607; M. HERRERO DE LA FUENTE, *Colección Diplomática del Monasterio de Sahagún (857-1230). III (1073-1109)*, Centro de Estudios e Investigación San Isidoro, León, 1988, doc. 934, 936, 961, 1056, 1080, 1150; J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *Colección Diplomática del Monasterio de Sahagún (857-1230). IV (1110-1199)*, Centro de Estudios e Investigación San Isidoro, León, 1991, doc. 1288, 1343, 1344; Á. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, *Opus cit*, doc. 30; I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit*, pp. 162-163; J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit*, Tomo VI, doc. 1695; J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo XI, doc. 3095; A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo Parroquial de Villalpando (Zamora)*, Universidad de Salamanca, Salamanca, 1988, pp. 336-337, 346-348, 363-371. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit*, doc. 333, 349.

¹²² AHPZa, MZa, leg. A-5-2, n.º 41-60 <provisional>. Como medio para obtener dinero para la financiación de las nuevas casas consistoriales que se estaban llevando a cabo, el ayuntamiento zamorano, en 1492, regularizó la situación de los plantíos de viñas y guindaleras que se habían llevado a cabo en terrenos concejiles, previo pago por los interesados de seis reales por aranzada. Por dicha regularización vemos un buen número de guindos entre las viñas.

¹²³ R. FOSSIER, *Opus cit*, p. 134.

¹²⁴ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, f. 104v. *Otrossí deuen todos poner olmos cada unu en sua fronteyra so pena de un morauidí*.

¹²⁵ Ya hemos visto numerosos ejemplos de ello.

ellas las nuevas roturaciones y plantaciones de viñedo o mejora de las existentes¹²⁶.

Pero el gran desarrollo se va a producir en el siglo XIV, en que las referencias a viñas son numerosísimas. Cabildos catedralicios, monasterios y cofradías van a mostrar cada vez más interés en aumentar la superficie de sus viñedos y en incrementar la producción de vino, pues, por la mejora de los intercambios mercantiles y por el aumento de la población, se trata de un producto fácilmente comercializable, como ha señalado Isabel Alfonso¹²⁷. Fenómeno que va a mantenerse en el siglo XV, aunque se viera en parte truncado ese desarrollo por la crisis de mediados de la centuria anterior, que supuso en algunas zonas una gran despoblación y el abandono de viñedos, que más tarde serían replantados, llegándose a ocupar terrenos concejiles¹²⁸.

En el caso de León, sin embargo, la crisis es patente en todo el siglo XV.

Un buen ejemplo de lo aquí señalado nos lo ofrece la cofradía de clérigos del Sancti Spiritus de Villalpando, de la que, a lo largo del siglo XIV, tenemos atestiguado que realizó 10 contratos de intercambio de viñas, recibió 39 donaciones y sólo efectuó tres arrendamientos y otras tres ventas; mientras que en la centuria siguiente hizo 32 arrendamientos¹²⁹.

El precio de las viñas presenta grandes variaciones, pues se mueve entre el maravedí, pagado en 1174, y los 7.000, que se abonan en 1464, y los 11.500 mrs. de 1493, aunque en este caso se trate de ocho aranzadas de viñas y campos mezclados¹³⁰.

¹²⁶ En el siglo XI y principios del XII son frecuentes las referencias a viñas abandonadas desde tiempos antiguos. En el XIII aparecen muchas, sobre todo en Zamora, abandonadas, mal cuidadas o transformadas en tierras de cereal, que en la segunda mitad de la centuria fueron de nuevo cultivadas. Durante el siglo XIV de nuevo vuelven a aparecer viñedos abandonados o transformados en tierras de pan llevar, lo que se mantiene hasta mediados de la siguiente centuria. Simultáneamente se observan numerosas plantaciones, en ocasiones obligatorias. ACLe, n.º 5355; Tumbo, ff. 54r-55r, 172r-v; Cód. 18, f. 180v; Cód. 37, f. 5r; Cód. 39. ACZa, Leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, ff. XVIv-XVIIr; n.º 2, TBZa, ff. 82v, 84v-85r, 104v, 162r-165v; leg. 14, n.º 4; leg. 31, 1ª parte, n.º 39. Archivo Histórico Diocesano de León, Otero, n.º 241. AHPZa, MZa, leg. A-5-1, n.º 12 <provisional>. APVi, n.º 145. Archivo y Biblioteca de la Casa de Medinaceli, 64-28, series de sus principales doc., 1ª Histórica. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Colección Documental del Archivo de la Catedral de León*, Tomo X, Obituarios Medievales, Centro de Estudios e Investigación "San Isidoro", León, 1994, p. 465. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los fueros del reino...*, T. II, n.º 5, 18, 32, pp. 33, 67, 69, 71, 109. J. M. RUIZ ASENCIO, *Colección Documental del Archivo de la Catedral de León (775-1230)*, Tomo IV (1032-1109); Centro de Estudios e Investigación San Isidoro, León, 1990, doc. 954, 1236. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *El Tumbo...*, pp. 148-149. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, pp. 246-249.

¹²⁷ I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit.*, p. 163.

¹²⁸ AHPZa, MZa, leg. A-5-2, n.º 41-60 <provisional>; leg. A-5-3, n.º 67, 75, 80, 84 <provisional>.

¹²⁹ APVi. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*

¹³⁰ ACLe, n.º 362. AHN, Clero, carp. 3580, n.º 9, f. 9r. AHPZa, MZa, leg. A-5-1, n.º 10 <provisional>; leg. A-5-3, n.º 61 <provisional>. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit.*, Tomo V, doc. 1563. J. C. de LERA MAÍLLO et alii., *Colección Diplomática del Imperial Monasterio de Nuestra Señora de Valparaíso (1143-1499)*. Instituto de Estudios Zamoranos, Zamora, 1998, doc. 4, pp. 16-17.

También se suelen efectuar los pagos en especie hasta fines del siglo XII, como *uno carro*, cuatro ovejas con crías, una *cordera*, un *kabalo per colore raudanio*, diversos bueyes en que a veces se especifica su color —*nigrum*, *bracato*— o su precio —entre 4'5 y 20 sueldos—, una yegua, un potro, una *mula colore morcella* de 130 sueldos, una burra, *obem et porcum et subtolares et zibaria*, ropa como *bracas*, un *bragal*, 14 *lensos* buenos, una *pella et almexia*, cantidades diversas de cereales y vino, que puede llegar hasta las 40 heminas, cubas, cubetos e, incluso, una casa¹³¹. La excepción en las centurias siguientes pueden ser los *mille e cient ladrillos*, pagados en Zamora en 1482 por un *pedaço de vinna*¹³².

En las oscilaciones de precio hay que tener en cuenta, como es lógico, tanto la superficie como el área geográfica, como el arco cronológico de 500 años en que nos movemos. Sólo podemos relacionar superficie, calidad —buena— y precio en muy pocas ocasiones. Tres de ellas se refieren a mediados del siglo XIII en la zamorana Tierra del Vino y el precio medio de cada aranzada es de 14 maravedís; una cuarta, de 1355, se paga a 33 maravedís. En la segunda mitad del siglo XV las posibilidades de cálculo son mucho mayores, pudiéndose estimar unas cifras que oscilan en las viñas próximas a la ciudad de Zamora entre los 200 maravedís por aranzada para las de mala calidad y los 1400 para las mejores, con un precio medio de 500 a 600 maravedís por aranzada; estableciendo el concejo que aquellos que hubieran ocupado terrenos concejiles y plantado viñas o guindaleras tuvieran que abonar seis reales por aranzada. La excepción en este tiempo se produciría en Cantalapiedra, en la que se llega a ofrecer de 3.000 a 5.000 maravedís por aranzada de un majuelo de espléndida calidad¹³³.

¹³¹ ACA, pergaminos I-9. ACLe, n.º 206, 216, 885 A; Tumbo, f. 294r-v. AHN, Clero, carp. 872, n.º 1, n.º 3; carp. 874, n.º 1; carp. 876, n.º 11; carp. 880, n.º 11; carp. 900, n.º 16; carp. 905, n.º 20; carp. 948, n.º 13; Códices y Cartularios, n.º 989 B, BGS, ff. 29v, 45v, esc. LXXXVIII, LI; n.º 970, f. 62. AHPZa, Desamortización, leg. 271, Becerro del Monasterio de Nogales, f. 36r. BN, ms. 4357, TNAs, ff. 15r, 19v, 35r, 41r, 53v, n.º 105, 153, 297, 429, 595, Índice particular, f. 207v, n.º 448; ms. 18382, Cartulario del Monasterio de San Martín de Castañeda, ff. 5v-6v, 54r-v, 71r-v, 74r-v. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit.*, doc. 11, 38. G. CAVERO DOMÍNGUEZ y E. MARTÍN LÓPEZ, *Opus cit.*, doc. n.º 91, 115, 203, 243, 244, 303, 332, 554. A. QUINTANA PRIETO, *Santa Marta de Tera*, Fundación Ramos de Castro, Zamora, 1991, doc. II, pp. 192-193. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit.*, Tomo III, doc. 634, 637. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit.*, Tomo IV, doc. 932, 1021. J. M. MÍNGUEZ FERNÁNDEZ, *Opus cit.*, doc. 1, 3, 136, 174, 268; M. HERRERO DE LA FUENTE, *Opus cit.*, Tomo II, doc. 518, 586. M. HERRERO DE LA FUENTE, *Opus cit.*, Tomo III, doc. 1025. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *Colección...*, Tomo IV, doc. 1359, 1472. Á. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, *Opus cit.*, doc. 28, 30.

¹³² AHPZa, MZa, leg. A-5-1, n.º 22 <provisional>.

¹³³ ACZa, leg. 13, n.º 45. AHPZa, MZa, leg. A-5-1, n.º 12, 20, 27, 34 <provisional>; leg. A-5-2, n.º 41-60 <provisional>; leg. A-5-3, n.º 61, 67, 69, 75, 80, 84 <provisional>. Archivo de la Real Chancillería de Valladolid (=AchVa), Ejecutorias, leg. 23. C. CARRETE PARRONDO, *Fontes Iudaeorum Regni Castellae, I. Provincia de Salamanca*, Universidad Pontificia de Salamanca, Salamanca, 1981, doc. 97, 98. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 147, pp. 120-122.

Aunque las viñas suelen aparecer en manos cristianas, no es una excepción que la minoría judía las posea también y las cultive. Así, nos encontramos con numerosos testimonios del pago del diezmo del vino por las distintas aljamas o juderías; o con viñas en manos de algunos judíos en León, Zamora, Salamanca, Alba de Tormes, Astorga, Béjar, Cantalapiedra, Villalobos o Villalpando.

Así, en León son frecuentes las referencias de viñas en manos hebreas en los primeros años del siglo XI; en 1397 aparece una donación de tres viñas —dos en Villalobos y una en Villalpando— al monasterio de Santa Clara de Villalobos como consecuencia de una sentencia judicial. Desde mediados del siglo XV las citas a viñas en manos de judíos o de conversos en tierras de Zamora y Salamanca son muy numerosas, sobre todo en el momento de la expulsión; destacando, entre todas ellas, el pleito entre Harón Adida y Juan de la Rúa Muhamad por la venta de un majuelo de siete u ocho aranzadas de gran calidad en Cantalapiedra a Mayr Abenfarax¹³⁴.

Un testimonio de interés es el convenio realizado entre la aljama de Zamora y el obispo don Suero, hecho efectivo en Zamora el 25 de abril de 1258¹³⁵. Por él conocemos que, en virtud de un acuerdo anterior, pagaban anualmente, el día de San Martín, 25 maravedís en concepto de diezmos de las 14 aranzadas de viñas que en esos momentos poseían. El nuevo convenio va a significar que, ante la pobreza de la aljama, se reduzca la cantidad a pagar a sólo 15 maravedís, comprometiéndose a abonar el diezmo entero de las tierras o viñas que desde esos momentos adquirieran¹³⁶.

No sucede lo mismo, por obvios motivos religiosos, con la minoría islámica de la que sólo atestiguamos una referencia¹³⁷.

¹³⁴ ACLe, Tumbo, ff. 242v-243r, 297v-298r, 279. ACSa, Actas I, f. 145. AHN, Clero, carp. 876, n.º 11. AHN, Sección Nobleza, Osuna, leg. 218/1, n.º 3/5, n.º 4/2. Archivo del Convento de Santa Clara de Villalobos (=ASCVi), Caja 21, carp. 23. AHPZa, MZa, leg. A-5-1, n.º 20 <provisional>; y leg. A-5-2, n.º 40 <provisional>. AchVa, Ejecutorias, leg. 23. AMAI, Actas s.f. Archivo de la Universidad Pontificia de Salamanca, Cód. 154, f. 33r-v. C. CARRETE PARRONDO, *Opus cit.*, doc. 23, 64, 86, 87, 94, 97, 98, 270. F. FERRERO FERRERO, "Los judíos de la ciudad de Salamanca", *El Pasado Histórico de Castilla y León*, Vol. I, Edad Media, Junta de Castilla y León, Burgos, 1983, pp. 401-418. J. M. MÍNGUEZ FERNÁNDEZ, *Opus cit.*, doc. 268. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Monasterio de Santa Clara de Villalobos (Zamora)*, Universidad de Salamanca, Salamanca, 1991, doc. 61, pp. 90-91. J. M. RUIZ ASENCIO, *Colección Documental del Archivo de la Catedral de León (775-1230)*, Tomo III (986-1031), Centro de Estudios e Investigación San Isidoro, León, 1987, doc. 667, 774, 828.

¹³⁵ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, f. 45r-v. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *El Tumbo...*, pp. 148-149; F. GARCÍA CASAR, *El pasado judío de Zamora*, Junta de Castilla y León, Valladolid, 1992, p. 96.

¹³⁶ *Ibidem*.

¹³⁷ Xaba Xabiz manda en 1113 una viña *ad illam mauram Falafe... et illam mauram fatio liberam*. ACLe, n.º 1378. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit.*, Tomo V, doc. 1342, pp. 69-70, año 1113.

Por lo que respecta a la rentabilidad de las viñas, pocas son las referencias exactas que poseemos, lo que se complica al no poder computar los gastos que ocasiona su cultivo, dependiendo del tipo de explotación de que se trate, tributos señoriales a abonar, diezmos, cargas sobre la propiedad, etc.

El único dato que tenemos de interés sobre el coste del laboreo nos lo proporciona el testamento del canónigo leonés don Juan, del año 1275, en que señala que don Juan de Villanueva le debe 15 maravedís de los gastos ocasionados en unas viñas *que lauremos entranbos e costoron a laurar treinta moravedís que pagué yo*. Documento que tampoco nos aporta nada puesto que no nos señala ni la calidad ni la extensión del viñedo¹³⁸.

El pago del diezmo nos podría proporcionar datos más fiables siempre que se pudiera establecer la calidad. Siguiendo este sistema se podría fijar una rentabilidad próxima a los 20 mrs. por aranzada a mediados del siglo XIII¹³⁹. Por las mismas fechas un documento leonés nos indica que la rentabilidad habría que establecerla en un 10% neto anual del precio de compra¹⁴⁰.

En el citado pleito de Cantalapiedra de 1485-1487 entre un cristiano y un judío por un majuelo de gran calidad de siete u ocho aranzadas, se indica que se llegó a ofrecer un precio de entre 3.000 y 5.000 maravedís por aranzada, siendo su alquiler anual de 200 a 250 cántaros de vino¹⁴¹. Sin embargo, esto parece una excepción, ya que si tenemos en cuenta los alquileres como forma de medir la rentabilidad, a mediados del siglo XV habría que establecerla en Zamora en torno a los 30 maravedís por aranzada y por año, y descendería hasta los siete maravedís en el caso de las viñas mal labradas¹⁴².

TIPOS DE VIÑEDOS

El *viñedo*, o terreno plantado de vides, recibe diversos nombres según sus características, algunos de los cuales se mantienen como localismos actualmente.

¹³⁸ ACLe, n.º 1583. J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Colección documental del Archivo de la catedral de León*, Tomo IX (1269-1300), Centro de Estudios e Investigación San Isidoro, León, 1994, doc. 2354.

¹³⁹ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, f. 45r-v. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *El Tumbo...*, pp. 148-149; F. GARCÍA CASAR, *Opus cit.*, p. 96.

¹⁴⁰ Se establece que unas viñas compradas en 60 mrs. deben rentar anualmente 6 mrs. para mantener un aniversario. ACLe, n.º 1485. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit.*, Tomo VIII, doc. 2283.

¹⁴¹ AChVa, Ejecutorias, leg. 23. C. CARRETE PARRONDO, *Opus cit.*, doc. 97, 98.

¹⁴² ACZa, leg. 192, ff. 1r-2r, 14r-16r, 77r-79v, 86r-87r, 92r-93r, 108v-109v. F. FERRERO FERREIRO, *Rentas del Cabildo Catedral de Zamora en el siglo XV. Análisis del Libro de Rentas de 1446-1451*, (Memoria de Licenciatura), Universidad de Salamanca, 1980, doc. 2, 13, 56, 57, 60, 65, 78, pp. 306-310, 343-348, 490-495, 512-514, 526-527, 561-563.

Así, los terrenos o pagos plantados exclusivamente de vides, reciben la denominación genérica de *viñales*, siendo en muchos casos este término sinónimo de viñedo, aunque también puede representar un conjunto de varias viñas o una sola de gran extensión. En una ocasión al menos se presenta como una tierra dispuesta para ser plantada de cepas. Excepcionalmente, en territorio leonés, el término *viñal* –normalmente *tierra viñal* o *viña viñal*– suele referirse a antiguas viñas transformadas en tierras de pan llevar; y puede coincidir en parte con los *campos de viña* y con las *viñas con sua terra* o *con su campo*, formados por viñedos no cuidados y por la unión con tierras de pan llevar¹⁴³.

Por *viña* se entiende de forma general una unidad cuyas vides están en plena producción de uvas, aunque también aparece, sobre todo en Fueros, contratos de coplantación o a medias, como una nueva plantación.

El hombre medieval denominaba *bacillo* al *barbado* o renuevo de la vid, por lo que una viña recién plantada o nueva era denominada *bacillar* y, a veces, también *bacillo*¹⁴⁴; término empleado con más frecuencia en las comarcas del sur de León y nordeste zamorano.

Majuelo, *mayuelo* o *mayolo*, era una viña que aún no producía uvas o éstas eran pocas, considerándose como tal las que habían sido plantadas entre uno y cinco años antes –en lo que coincide con el *bacillar*–, aunque también puede presentar alguna excepción, pues aparecen algunos abandonados o convertidos en huerto y el citado en Cantalapiedra de enorme valor y gran producción¹⁴⁵.

En el caso leonés, a principios del siglo XIII, suele aparecer una cláusula en los contratos de venta de majuelos por la que se permite al antiguo propietario recuperarlos por el mismo precio al año o en los dos años siguientes¹⁴⁶.

¹⁴³ ACLe, T, f. 320r. AHN, Clero, carp. 900, n.º 3; carp. 3580, n.º 9, ff. 4v-6r; Códices y Cartularios, 989 B, BGS, f. 38r-v. APVi, docs. de fecha 30-10-1487. AHPZa, MZa, leg. A-5-1, n.º 16, 18, 29 <provisional>. Archivo de la Casa de Alba (=ACAl), caja 256, n.º 55; Á. VACA y J. A. BONILLA, *Salamanca en la documentación medieval de la Casa de Alba*, Salamanca, 1989, doc. 150, pp. 373-376. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, docs. 186. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, doc. 930. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *Colección...*, Tomo IV, doc. 1343. J. C. de LERA MAÍLLO et alii, *Opus cit*, doc. 44. J. M. MÍNGUEZ FERNÁNDEZ, *Opus cit*, doc. 114. M. HERRERO DE LA FUENTE, *Opus cit*, Tomo II, doc. 606.

¹⁴⁴ AHN, Clero, carp. 952, n.º 16; carp. 953, n.º 3; carp. 3555, n.º 15. I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit*, doc. 187. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit*, doc. 264, 287.

¹⁴⁵ AChVa, Ejecutorias, leg. 23. ACLe, Cód. 37, f. 5. AHN, Clero, carp. 893, n.º 5. C. CARRETE PARRONDO, *Opus cit*, doc. 97, 98. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, doc. 1183. J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo XI, doc. 2679.

¹⁴⁶ ACLe, n.º 432, 436. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit*, Tomo VI, doc. 1780, 1804.

En una ocasión, a mediados del siglo XIV, aparece en Villalpando también la denominación *josa* o *xosa*, es decir, una tierra en la que junto a las cepas aparecen los árboles frutales¹⁴⁷.

Por su tamaño, era frecuente referirse a *cuadrilla* o a *quiñón*, es decir, a una parte de una viña o a un conjunto de ellas explotadas directamente por una persona¹⁴⁸; o a *longuera*, cuando se estaba ante una porción larga y angosta de tierra, normalmente uno o dos *líneos* o filas de cepas¹⁴⁹. También aparecen, por último, denominaciones relacionadas con su pertenencia a una explotación agraria de rango superior, como *viña en heredad* o *viña en corte*.

Excepcionalmente aparecen referencias a *parras* y *parrales*, que ocasionalmente forma una pequeña unidad de producción¹⁵⁰.

FORMAS DE TENENCIA Y EXPLOTACIÓN DEL VIÑEDO

A la explotación directa de las viñas por sus propietarios, se unían una serie de modalidades, en gran parte comunes con otro tipo de explotaciones agrarias. La dicotomía propietarios-señores y poseedores-vasallos¹⁵¹, se hace tan patente en la documentación que los otorgantes de los Fueros se reservan el título de señores y atribuyen a los habitantes de las villas y lugares la condición de vasallos.

Estos campesinos-vasallos iban a recibir la tierra con una serie de condiciones, entre las que se hallaban la limitación a la transmisión pura de la propiedad o la obligación de abonar al señor en concepto de señorío una serie de tributos —parte en vino— y prestaciones personales de carácter agrícola conocidos como *sernas* o *jeras*. Así, cuando un campesino-vasallo quería abandonar el lugar de su residencia podía perder parte de sus propieda-

¹⁴⁷ APVi, docs. de fecha 26-11-1337, 6-8-1449. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, docs. 35, 122; pp. 59-61, 187-190.

¹⁴⁸ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, ff. XXVIv-XXVIIv, XCVIr-v; n.º 2, TBZa, ff. 105v-106r; leg. 15, n.º 16; leg. 16, 2ª parte, n.º 30; leg. 18, n.º 8; leg. 31, 3ª parte, n.º 13. Archivo Histórico Diocesano de Zamora (=AHDZa), Mitra, Libro Tumbo de Valparaíso, ff. 628v-629r. ADA, R-9, Tumbo de Nogales, f. 268. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit*, doc. 263. J. C. de LERA MAILLO et alii, *Opus cit*, doc. 52. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 80, 116, 136, 159.

¹⁴⁹ ACZa, leg. 15, n.º 16. AHN, Clero, carp. 953, n.º 22; carp. 3555, n.º 8. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit*, doc. 349. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 136. I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit*, doc. 181.

¹⁵⁰ BN, ms. 4357, TNCAs, ff. 36v, 38r, 39v, 40r y 61v, n.º 314, 335, 381, 401 y 648. AHN, ms. 1197b, ff. 222v-224r. G. CAVERO DOMÍNGUEZ y E. MARTÍN LÓPEZ, *Opus cit*, doc. n.º 409, 478, 481, 509, 564, 596.

¹⁵¹ J. L. MARTÍN, *Campesinos vasallos de la Iglesia de Zamora en los siglos XII y XIII*, Universidad de Salamanca, Salamanca, 1977, pp. 8-9; J. L. MARTÍN, *Amor...*, pp. 64-66.

des, que en el caso de las viñas, de acuerdo con el Fuero otorgado por el obispo de León, entre 1139 y 1181, a Villaviciencio, sería el 50%¹⁵². E igual sucedía en otros muchos lugares leoneses a los que se les otorgó Fueros o Fueros-contratos agrarios en los siglos XI y XII, como Valdesaz de los Oteros, Villarratel, Morilla, Valdearcos, Cortizela, Cabañas, Riegos, San Cipriano, Santa Colomba, Castrelino, Fafilas, Villasinda, San Tirso, Alcoba y Castrolalbón¹⁵³; o en Zamora, en El Valle o en Riba de Tera y Valverde¹⁵⁴. Por ello, esos campesinos estaban explotando unas viñas que no eran de su entera propiedad.

Por otra parte, las viñas que se había reservado el señor serían labradas mediante jeras o prestaciones personales, como veremos al tratar de las tareas agrícolas; las cuales se completan con la mano de obra de los *collazos*¹⁵⁵.

También contemplaban algunos Fueros, como el de Toro de 1222, la existencia de yugueros para cultivar tierras y viñas, apareciendo tres modalidades: el poseedor de casa habitada, el mediero y el *a cuarta*¹⁵⁶.

Excepcionalmente estas limitaciones a la propiedad se ven rotas, como sucede en el Fuero de Laguna de Negrillos o en el pacto foral entre San Isidoro de León y los vecinos de Noceda del Bierzo por el que los majuelos de la antigua heredad pasan a ser de behetría¹⁵⁷.

Las limitaciones a la propiedad se ven acrecentadas en ocasiones a causa del propio funcionamiento del sistema judicial. Así vemos cómo diversas sentencias o pactos judiciales obligan a entregar viñas o a plantar nuevas para

¹⁵² ACLe, Cód. 40, ff. 203v-204v, *De las viñas que posieran en esta heredad..., si ay non quiesieren morar, que lieven la meatad consigo para onde fueren...* J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, p. 300, doc. 24. ACLe, n.º 1193, 1629, 1703; J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit.*, Tomo IX, doc. 2560 y 2576, pp. 402-408 y 431-435.

¹⁵³ ACLe, n.º 5355; y Cód. 11, f. 473. AHN, Cartulario de la Orden de Santiago de León, pp. 135-139; Clero, San Marcos de León, 145. ASILe, n.º 378. Archivo y Biblioteca de la Casa de Medinaceli, 64-28, series de sus principales doc., 1ª Histórica. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, T. II, docs. n.º 5, 9, 18, 32, 61, 68, 69, pp. 31-35, 47-49, 67-71, 109, 183, 185, 203, 207.

¹⁵⁴ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, f. 121r-122r. ACA, pergamino 2/37. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros...*, pp. 6-8; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, p. 270, doc. 4. G. CAVERO DOMÍNGUEZ y E. MARTÍN LÓPEZ, *Opus cit.*, doc. n.º 534. A. QUINTANA PRIETO, *Opus cit.*, doc. VII, 198-199.

¹⁵⁵ AHPZa, Desamortización, caja 271, Becerro del Monasterio de Nogales, ff. 14v-15r. Año 1206. El caso del Monasterio de Sahagún aparecen collazos ligados a la bodega; AHN, Clero, carp. 902, n.º 12; J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *Colección...*, doc. 1397, pp. 373-374, *collatios pertinentes ad botec[ha]m Saancti Facundi*.

¹⁵⁶ Fuero de Toro. BN. mss. 6683, ff. 104-105; 13094; 712, ff. 337-339. Parágrafos 3 y 5. J. GONZÁLEZ, *Alfonso IX*, pp. 536-537; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, pp. 334-335.

¹⁵⁷ AGS, RGS, marzo de 1480, ff. 49 y ss. ASILe, n.º 30. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, T. II, docs. n.º 43, 58, pp. 133, 175, 177.

el señor como consecuencias de deudas o como satisfacción al asesinato de un vasallo¹⁵⁸. Pérdidas de propiedades a veces ocasionadas por no haber podido superar con éxito la *prueba caldaria*¹⁵⁹.

También se producen pérdidas directas por impagos, aunque en ese caso puede recuperarse la propiedad abonando lo adeudado y, en ocasiones, una cantidad anual de intereses¹⁶⁰; y empeños de viñas¹⁶¹.

La existencia de personas que por razones espirituales, más o menos voluntariamente, se declaraban vasallos de la iglesia o de una institución monástica, a la que cedían todos o parte de sus bienes reservándose vitaliciamente el usufructo de los mismos, daba lugar a un nuevo sistema de explotación, coincidente con el creado por los que legaban testamentariamente sus propiedades —o incluso compraban— pero mantenían el usufructo durante una o dos generaciones de herederos, aunque en ocasiones pagaban una renta. Se trata de explotación de viñas sujetas en ese caso ya a las directrices del futuro señor¹⁶²; aunque la incapacidad por enfermedad o vejez hiciera que a veces se tuvieran que devolver antes de morir¹⁶³.

Desde fines del siglo XIII, comienza a aparecer el arrendamiento de viñas, convirtiéndose en un sistema muy extendido en las dos siguientes centurias. Con ello se obtiene una importante cantidad de numerario, a la vez que permite imponer al arrendatario varias condiciones tendentes a mantener en

¹⁵⁸ ACLe, n.º 967; T, f. 367; Cód. 18, f. 194v. AHPZa, Desamortización, caja 271, Becerro de Nogales, f. 9v. BN, ms. 4357, TNAs, f. 14r, n.º 96; f. 15r, n.º 106; f. 37r, n.º 320. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo III, doc. 736. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, doc. 1302. J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo IX, doc. 2368. G. CAVERO DOMÍNGUEZ y E. MARTÍN LÓPEZ, *Opus cit*, n.º 212, 337, 413.

¹⁵⁹ ACLe, T, ff. 140v-141r. BN, ms. 4357, TNAs, f. 20r, n.º 157. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, doc. 908. G. CAVERO DOMÍNGUEZ y E. MARTÍN LÓPEZ, *Opus cit*, n.º 436.

¹⁶⁰ ACLe, código 18, f. 177v. APVi, docs. de fecha 10-7-1336, 10-7-1336, 12-7-1336, 24-3-1345, 24-3-1345, 24-3-1345, 30-3-1345, 22-3-1348. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, docs. 29, 30, 31, 42, 43, 44, 45, 46, 50; pp. 51-54, 67-72, 77-78. J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo IX, doc. 2615.

¹⁶¹ AHN, Clero, carp. 3580, n.º 9, ff. 4v-6r. ADA, R-9, Tumbo de Nogales, f. 219r. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit*, doc. 174. J. C. de LERA MAILLO et alii., *Opus cit*, doc. 44.

¹⁶² ACZA, leg. 10 bis, n.º 3, (=TT), pp. 126-127; leg. 12, n.º 8. ADA, R-9, Tumbo de Nogales, ff. 217, 218. AHN, Códices y Cartularios, 989 B, BGS, f. 61r-v, esc. CVIII, f. 64r, esc. CXXIII, f. 117v, esc. LXXVIII. AHPZa, Desamortización, caja 271, Becerro de Nogales, ff. 14v-15r. BN, ms. 4357, TNAs, f. 38r, n.º 509. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit*, doc. 45, 89. G. CAVERO DOMÍNGUEZ y E. MARTÍN LÓPEZ, *Opus cit*, n.º 509. M. HERRERO DE LA FUENTE, *Colección...*, III, doc. 899, 960, 1117. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 127.

¹⁶³ Se devuelve una viña *porque ssoe vieia e cansada e non puedo llavar la dicha viña*. APVi, doc. de fecha 13-12-1319. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, docs. 21; pp. 39-40.

buen estado las mismas, a repoblarlas y a efectuar las labores agrícolas pertinentes en sus mejores momentos¹⁶⁴.

Una variedad de arrendamiento sería la explotación individualizada por los canónigos y racioneros de las viñas de la *mesa* capitular, que, a su vez, eran transmitidas a otras personas, obteniendo un beneficio¹⁶⁵.

En el siglo XIV se va a potenciar la tenencia mediante contratos de duración temporal perpetua, designados como censos; fundamentalmente de los tipos reservativos y enfitéuticos, en los que se depone a favor del concesionario un derecho de carácter real sometido al pago de una renta¹⁶⁶.

Otra modalidad va a ser el prestimonio, en la que se puede rastrear el origen del censo, y en la que un labrador o varios reciben las viñas de forma temporal, normalmente por una o más generaciones a cambio del pago de una renta o tributo¹⁶⁷. Tal es el caso de las propiedades que reciben del monasterio de Moreruela diez vecinos de Riego del Camino para que las pueblen y cultiven, durante al menos tres generaciones, de acuerdo con las condiciones que se les impone, entre las que se encuentran que las dividan en 10 lotes o *aprestamos*, cada uno de los cuales pagará su renta independientemente de los demás; pudiendo arrendar o transmitir cada parte a cualquier persona que pague el foro¹⁶⁸.

¹⁶⁴ ACLe, n.º 6762. ACZa, leg. 31, 1ª parte, n.º 26; leg. 192, ff. 1r-2r, 8v-10r, 39r-40r, 77r-79v, 86r-87r, 91r-v, 92r-93r y 106v-108r. AHN, Clero, carp. 951, n.º 136; carp. 952, n.º 16; carp. 3557, n.º 17. APVi, docs. de fecha 12-12-1356, 27-10-1362, 16-2-1362, 5-1-1442, 15-12-1450, 3-2-1453, 22-4-1456, 25-9-1456, 11-12-1456, 10-1-1464, 11-5-1471, 2-10-1473, 15-8-1474, 3-2-1475, 2-5-1475, 8-2-1479, 15-6-1481, 23-2-1486, 6-1-1487, 27-4-1487, 19-1-1493, 12-2-1499. ASCVi, Caja 21, carp. 27, 30; Libro Abecedario, f. 129. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Monasterio...*, doc. 70, 77, 78. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, docs. 68, 71, 94, 119, 125, 128, 134, 135, 137, 145, 150, 153, 158, 160, 161, 169, 174, 181, 182, 184, 218, 232. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit.*, doc. 202, 264. J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit.*, Tomo XI, doc. 2794. I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit.*, pp. 567-569, doc. 226. F. FERRERO FERRERO, *Rentas...*, pp. 306-3110, 326-328, 403-404, 490-495, 512-514, 524-527.

¹⁶⁵ ACLe, n.º 394. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit.*, Tomo V, doc. 1673.

¹⁶⁶ ACLe, código 37. ACZa, leg. 10 bis, n.º 3, TT, pp. 14-15, 20-25, 37-39, 71-74; leg. 192, ff. 14r-16r, 106v-108r. APVi, docs. de fecha 2-8-1474, 22-12-1478, diciembre-1490. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, docs. 156, 168, 209. F. FERRERO FERRERO, *Rentas...*, pp. 343-348, 558-560. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit.*, Tomo X, pp. 303, 344, 469.

¹⁶⁷ ACZa, leg. 31, 1ª parte, n.º 16; leg. 17, n.º 40. ADA, R-9, Tumbo de Nogales, ff. 181, 272-274. AHN, Clero, carp. 3551, n.º 11; Códices y Cartularios, 989 B, BGS, f. 48v, esc. LXIII, f. 117v, esc. LXXVIII. AHDZa, Mitra, Libro Tumbo de Valparaíso, ff. 212r-v, 213v, 356v, 365r, 494v-495r, 517r, 647v. AHPZa, Desamortización, caja 256, ff. 10r-26r; caja 271, Becerro de Nogales, ff. 33v-34r; Pergaminos, carp. 7, n.º 5. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit.*, doc. 299, 313, 314, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 342. M. HERRERO DE LA FUENTE, *Opus cit.*, Tomo III, doc. 838, 1117. J. C. de LERA MAÍLLO et alii., *Opus cit.*, docs. 183, 208, 212, 218, 224, 267, 281, 282, 284, 285, 286, 288, 290, 292, 318. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 76, 100.

¹⁶⁸ AHPZa, Pergaminos, Carp. 5, n.º 14. I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit.*, doc. 224.

Pero todas formas de tenencia y explotación hasta ahora citadas pueden hacerse extensivas a todo tipo de propiedades rústicas. Sólo hay una modalidad prácticamente limitada al viñedo. Se trata de la *coplantación* o *complantatio*; en la que un señor, normalmente una institución eclesiástica, cede una tierra inculca para que sean plantados en ella árboles o cepas, recibiendo dicha institución la mitad de lo producido y un tributo compensatorio.

Así, en 1128, el canónigo zamorano Florencio dio una heredad en Entra-la a seis personas *ad plantandum in ea vineas*, teniendo que avisarle éstos en el plazo de ocho días desde que se inicien las vendimias zamoranas para que pudiera recoger su parte del fruto¹⁶⁹.

También pueden existir varios ejemplos de *complantatio* en la zona sanabresa, en el siglo XII, ligados al monasterio de San Martín de Castañeda; aunque la indefinición que presentan los documentos conservados hagan dudar en ocasiones si no nos encontramos ante contratos *a medias*. En 1165, se llevan a cabo tres contratos de este tipo: El primero con los hombres de Santa Cruz de Casoyo; el segundo con Pedro Pérez y sus hijos, vecinos de Casoyo, quienes no dudan en donar una heredad a la institución monástica a cambio de que siempre pueda poseer la mitad de las viñas y árboles que plantaran; y el tercero con Pedro de Zamora, también en Santa Cruz¹⁷⁰. Otros tres ejemplos podemos tener, en 1421, relacionados con el monasterio de Nogales¹⁷¹.

En tierras leonesas y zamoranas aparecen dos modalidades de explotación semejante a los contratos *ad complantandum* –de los que a veces son difíciles de diferenciar– pero que son muy interesantes y que han sido estudiadas por Fernández Flórez¹⁷².

La primera es la de los ya citados contratos *a medias* en los que el señor, normalmente eclesiástico, adjudica una parcela para que ella se plante una viña. A los doce años –que se reducen a nueve o a 10 en el monasterio de Nogales¹⁷³– se partiría a la mitad, pasando el labrador a ser propietario de ese 50%. Es decir, estamos en realidad ante una aparcería *ad complantandum* o *ad laborandum*¹⁷⁴. Sus ejemplos son numerosos, destacando los leoneses de

¹⁶⁹ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZ, f. LXXIIIr. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *El Tumbo Negro de Zamora. Edición crítica*. Salamanca, 1992, doc. 140, pp. 308-309.

¹⁷⁰ AHN, Clero, carp. 2338, n.º 13. BN, ms. 18382, Cartulario del Monasterio de San Martín de Castañeda, ff. 3r, 32v-33v, 73v-74r. Á. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, *El Tumbo...*, doc. 54, 55, 56, 165, 174.

¹⁷¹ ADA, R-9, Tumbo de Nogales, ff. 289, 297. AHPZa, Desamortización, caja 271, Becerro de Nogales, f. 49r. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit*, doc. 284, 285, 286.

¹⁷² J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *El Patrimonio del Cabildo Catedralicio de León en la segunda mitad del siglo XV*, Universidad de Valladolid, Valladolid, 1985.

¹⁷³ AHN, Clero, carp. 953, n.º 3, 4. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit*, doc. 283, 287.

¹⁷⁴ ACLe, n.º 241. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo III, doc. 884.

San Tirso, Castrillino, Marialba, Farballes, Banuncias y Mozóndiga¹⁷⁵; además conocemos casos en Alija y otro en Moreruela en los que se hace entre laicos¹⁷⁶. En Salamanca, aparece en el Fuero-contrato agrario que se confirma en 1177 a Sufraga, aunque en él no se especifican dichos años, sino que se producirá la división *quando fuerit criada* la viña¹⁷⁷.

Esa falta de especificación de plazo también se produce en los contratos establecidos por el monasterio de Sahagún con los hombres de Villada, en 1097 y 1106¹⁷⁸; el llevado a cabo por el de San Salvador de Nogal con unos vecinos de Quintanilla en la segunda mitad del siglo XII¹⁷⁹; o los producidos entre particulares en el Valle de Ratero, en 960, y en Val Mayor, en 1156¹⁸⁰; así como muchos otros en León y Zamora¹⁸¹.

La segunda –puramente leonesa– es la de los contratos *a quinto* o *a quinto de las uvas*, auténtico aforamiento especial en el que el que labra una viña *ha de dar en cada vn año al thenedor desta renta al tiempo que la vendimiarre la quinta parte de todas las hubas que en ella oviere, e que no la pueda diuidir ni apartar, saluo que esté siempre entera*. Para venderla tiene que pedir permiso al señor. Entre las diversas poblaciones leonesas en las que aparecen ejemplos en torno a 1491 están Trobajo de Cerecedo, Santa Olaya y Vilecha¹⁸².

En el zamorano lugar de Almendra, en 1256, aparece una nueva modalidad denominada *a ración*, semejante a las anteriores, salvo en que deja abierto el porcentaje episcopal en cada caso¹⁸³.

¹⁷⁵ ACLe, Cód. 51. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *El Patrimonio...*, pp. 151-157.

¹⁷⁶ ACLe, Cód. 51, f. 596. AHN, Clero, carp. 3351, n.º 1. I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit*, doc. 64. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *El Patrimonio...*, pp. 151-157.

¹⁷⁷ Archivo Diocesano de Salamanca, n.º 11. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit*, doc. 68, pp. 153-154. J. GONZÁLEZ, "Aportación de fueros leoneses", *Anuario de Historia del Derecho Español*, XIV, p. 565.

¹⁷⁸ AHN, Clero, carp. 889, n.º 7; Códices y Cartularios, 989 B, BGS, f. 34r-v, esc. I. M. HERRERO DE LA FUENTE, *Colección...*, III, doc. 995 y 1149, pp. 330-331 y 522-523.

¹⁷⁹ AHN, Clero, carp. 905, n.º 19. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *Colección...*, doc. 1471, pp. 478-479.

¹⁸⁰ AHN, Códices y Cartularios, Becerro de Sahagún, f. 226r; Clero, carp. 889, n.º 3. J. M. MÍNGUEZ FERNÁNDEZ, *Opus cit*, doc. 174, pp. 215-216. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *Colección...*, doc. 1323, pp. 261-262.

¹⁸¹ ACLe, n.º 83, n.º 243 A; T, ff. 133v-134r, 165r-v, 233v-234r, 269v-270r, 300v-301r, 303v, 312r-v, 316v-317r, 365r-v. ACZa, leg. 10 bis, n.º 3, TT, pp. 85-89. AHN, Códices y Cartularios, Becerro de Sahagún, f. 226r. J. M. MÍNGUEZ FERNÁNDEZ, *Opus cit*, doc. 174. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo III, doc. 725, 726, 815. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, doc. 896, 913, 991, 1050, 1072, 1089, 1248.

¹⁸² J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *El Patrimonio...*, pp. 151-157.

¹⁸³ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, f. CXLVIr. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros...*, pp. 92-94; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, doc. 62, pp. 157 y 363.

Junto a estas formas de explotación y tenencia, y sin que pueda considerarse como tal, en Zamora, durante el pontificado de don Suero, a mediados del siglo XIII, aparece la obligación de ampliar la superficie cultivada de viñas en diversos lugares para seguir manteniendo el estatuto de vecino o vasallo de un lugar. Tal es el caso de Moraleja, a cuyos habitantes obliga, en 1256, el obispo a *que pongan senas aranzadas de viña al menos sobre aquellas que agora hy a, e deven alavrar bien aquellas que ante hy eran postas e las que des aquí adelante posieren*, bajo diversas penas¹⁸⁴.

En Salamanca, el cabildo catedral, en 1220, obliga a cada repoblador de San Cristóbal a plantar una viña de una aranzada, que además ha de cuidar bien durante dos años. Después puede marcharse, aunque perdiendo esas propiedades¹⁸⁵.

TRABAJOS AGRÍCOLAS

No es fácil determinar las tareas agrícolas a realizar en las viñas, fundamentalmente hasta el siglo XIV, ya que solamente se relacionan en los contratos de arrendamiento, siendo muy escaso su número antes de esa centuria; la información sobre el tema proporcionada en los Fueros-contratos agrarios y las Posturas es exigua; y en las donaciones zamoranas, cuando figura alguna referencia a las labores agrícolas, se hace de forma genérica diciendo que se labren siguiendo lo establecido en el fuero de Zamora¹⁸⁶; y en las leonesas se establecen unas condiciones generales¹⁸⁷. No obstante, intentaremos efectuar una aproximación a dichas labores.

En el Fuero de Santa Cristina, otorgado en 1062, sólo se señalan como obligatorias las de excavar y podar, las cuales se mantenían en la ampliación foral de 1226¹⁸⁸. Más imprecisas van a ser las reseñadas en el Fuero-contrato agrario de Villavicencio en que se indica que, al menos, se emplearán 12 días

¹⁸⁴ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 82v. y 84v.-85r. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *El Tumbo...*, pp. 245 y 253; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, p. 83.

¹⁸⁵ ACSa. Caj. 16, leg. 1, n.º 28, f. 5. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit.*, doc. 145, pp. 230-231. M. VILLAR Y MACÍAS, *Historia de Salamanca*, Salamanca, 1973, Tomo I, p. 397. J. GONZÁLEZ, "Aportación...", p. 567.

¹⁸⁶ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, f. LXXIIIr, año 1128; n.º 2, TBZa, ff. 48r-49v, año 1275. En los textos conservados de los fueros zamoranos no aparecen especificadas dichos trabajos.

¹⁸⁷ ACLe, n.º 11792. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit.*, Tomo VI, doc. 1695, año 1192.

¹⁸⁸ ACZa, leg. 8, n.º 2. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, pp. 268 y 342-343; docs. 2 y 49; T. MUÑOZ Y ROMERO, *Opus cit.*, pp. 222-226; J. GONZÁLEZ, *Alfonso IX*, Tomo II, pp. 582-585, doc. 473.

entre labrar las tierras de pan llevar del obispo de León y las viñas¹⁸⁹; y en el de Cañizo, de 1234, donde se señala que quien no tenga bueyes haga las sernas en las viñas¹⁹⁰.

En el pleito entre el monasterio de San Pedro de Eslonza y los concejos de Algadefe y Santa María, de 1284, se dispone que dos hombres de dichos lugares han de bimar las viñas monásticas y uno podarlas¹⁹¹.

La primera información extensa nos la proporciona, en 1256, la Postura del obispo don Suero con el concejo de Moraleja en que se manda que las tierras recién transformadas en viñas deben *ararlas duas vegadas e mollirlas una vegada cadaño al menos ata quatro años, e des allí adelante lavrarlas como viñas*, bajo duras penas¹⁹². En Villalcampo se establece *scavallas e podarlas e cavarlas al menos*¹⁹³.

En 1254, el monasterio de Nogales entrega mientras vivan a Pedro Fernández y a su mujer doña Juliana una serie de viñas en Villamayor, con la condición que las tengan bien labradas, perdiendo en caso contrario la mitad del fruto: *Las viñas muy bien escanadas, aradas y podadas y cubiertas...*¹⁹⁴.

Dos años después la Postura de Fradejas nos presenta todas las tareas a realizar en las viñas, que se concretan, además de en vallarlas, en excavar, podar, arar y abonar y acogombrar¹⁹⁵; que se repiten también en Manganeses de la Lampreana y Fresno de Sayago¹⁹⁶.

También se presenta en Manganeses la posibilidad de realizar un arranque de cepas en las tierras pertenecientes a la iglesia, siempre que avise al obispo; si este no quisiese comprar la viña, podría desceparse¹⁹⁷.

¹⁸⁹ ACLe, Cód. 40, ff. 203v-204v; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, p. 300, doc. 24. ACLe, n.º 1193, 1629, 1703; J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit.*, doc. 2560 y 2576, pp. 402-408 y 431-435.

¹⁹⁰ ACA, Indicador de Carracedo, ff. 247v-248v, n.º 70. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, pp. 349-350, doc. 53.

¹⁹¹ J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, n.º 89, p. 265.

¹⁹² ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, f. 82v. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros...*, p. 176.

¹⁹³ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, f. 104r. J. L. MARTÍN, "El cillero de Santa María del Valle. Una «empresa» señorial zamorana del siglo XIII", *Studia Zamorensia*, II, 1981, pp. 67-83; J. L. MARTÍN, *Amor...*, pp. 110-111.

¹⁹⁴ AHPZa, Desamortización, Caja 271, Becerro de Nogales, f. 9v. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit.*, doc. 89.

¹⁹⁵ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, f. 120r-v. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros...*, pp. 184-187; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, pp. 372-373, doc. 68.

¹⁹⁶ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 81v, 116v-117r. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros...*, pp. 106-108, 172-174 y 182-183; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, pp. 386-388; docs. 77 y 78.

¹⁹⁷ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, f. 117r. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros...*, pp. 106-108; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, p. 386, doc. 77.

Johán Domínguez señalaba en su testamento, realizado en 1269, la situación de abandono en que se encontraban algunas viñas en Sanzoles, en la Tierra del Vino: *e reçebí la vigna por lavrar e mal parada e leixola meyorada bien en la terçia parte*; mejora que también señala en otras que deja excavadas¹⁹⁸.

En el siglo XIV, en la Tierra de Campos, se exige que sean excavadas, podadas, cubiertas, cavadas y bimadas¹⁹⁹; mientras que el monasterio de Moreruela exige a sus labradores que las viñas monásticas que tienen en arrendamiento *las escavedes e podedes e aprovenedes de tierra... e las cavedes e binedes*, sin embargo que las propias sólo *las aredes e podedes e escavedes*²⁰⁰.

En el arrendamiento que, en 1332, hace el monasterio de Carracedo de la granja de Moniquilla, se obliga a los arrendatarios *que lavredes ben a viña de todo lavor de poda, de cava e de vina*²⁰¹. En los que lleva a cabo el cabil-do catedralicio zamorano en el siglo XIV, se indica que *labredes e cabedes e le dedes todas sus llavores*²⁰². Sin embargo, en el Fuero de Matalobos del Páramo sólo se establece que los vasallos deben *labrar todas las vinnas a senrra de todos los lavores e vinarlas*²⁰³.

Dos documentos zamoranos de la segunda mitad de la centuria nos fijan perfectamente los trabajos a realizar durante cinco años en unos majuelos: *Este anno primero que la escauedes e podedes e acogombredes e elos otros quatro annos quelle dedes de cada anno todas sus lauores escauar e podar e cauar e vinar bonos lauores e por bonos tienpos e sazones*²⁰⁴. Del mismo modo, en dos posturías de 1384 y 1387, de sendas viñas en El Perdigón y en Entrala —dos poblaciones de Tierra del Vino próximas a Zamora y separadas por escasos kilómetros—, se indica, en el primero de ambos casos, que hay que *arar e escauar e podar e acogonbrar* el primer año, y *escauar e podar e cauar e vimar*, *buenas llauores por buenos tienpos e saçones* los cinco siguientes²⁰⁵; en el segundo de ellos se suprime el arar el primer año, manteniéndose todas las otras pero sólo durante cuatro años²⁰⁶.

¹⁹⁸ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, pp. 12-18. Sin embargo, en otros lugares parecían estar mejor cuidadas, aunque no perfectas. Así, en Bamba, estaban *las vignas escauadas*; en San Mamede *reçebí por Sant Johan las vignas lauradas sin bima*.

¹⁹⁹ APVi, docs. de fecha 12-12-1356, 27-10-1362 y 16-2-1382. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, docs. 68, 71 y 94; pp. 98-99, 104-105 y 132-134.

²⁰⁰ AHN, Clero, Carp. 3557, n.º 17. I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit.*, pp. 564-566, doc. 224.

²⁰¹ J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, n.º 127, p. 316.

²⁰² ACZa, leg. 10 bis, n.º 3, TT, pp. 14, 20.

²⁰³ ASILe, código LVII, f. XXv. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, n.º 118, pp. 305.

²⁰⁴ ACZa, leg. 31, 1ª parte, n.º 26 y 29. Los documentos fueron realizados en enero y febrero de 1363 y 1378.

²⁰⁵ ACZa, leg. 10 bis, n.º 3, TT, pp. 85-87.

²⁰⁶ *Ibidem*, pp. 87-89.

El siglo XV va a conocer una ampliación de las labores a llevar a cabo, pues a las cinco señaladas con anterioridad, la cofradía del Sancti Spiritus de Villalpando va a exigir que *las desgramedes, desmelguedes e desganitedes*, a la vez que manda plantar un mínimo de 10 y un máximo de 15 *provainas* o *provenes*²⁰⁷ anualmente –aunque en un caso se indica que *algunas provenes*– y que *las cepas de cabeça que ay fallardes que las echedes*, todo ello bajo pena de 400 maravedís más la pérdida del fruto por cada labor no efectuada²⁰⁸.

El cercano convento de clarisas de Villalobos se va a preocupar de que esas labores se realicen en los mejores tiempos y formas, por lo que exige *acobrir y podar fasta Pascua Mayor; e vinar fasta el día de San Juan... e la desgramedes a vista de labradores*; asimismo es necesario echar ocho *provainas*²⁰⁹.

En Nogales se obligaba a echar 10 provenas, además de excavar, podar y cavar²¹⁰.

Excepcional interés presenta el alquiler de unos bacillares por el monasterio de Nogales en 1407, en el que se determina *que las criedes e labredes e desgramedes, plantedes las baçellares que en ellas paresçieren e las dedes criadas e plantadas e desgramadas, en esta manera: e los dos baçellares que son al Baguelmo e al exido que los dedes criados e plantados e envinados e desgramados fasta diez años conplidos...; e del otro baçelar que es acaso menor, que lo dedes plantado e criado e envinado e desgramado fasta syete annos conplidos...*²¹¹. En dos donaciones de tierras, de 1421, para que en ellas se planten viñas se establece como labores, en una, que *plantedes de todos baciello e la desgramedes e desgratinedes e desgarauidedes desde oy día... fasta nueve annos conpridos*²¹²; y, en la otra, que *plantedes de todos baciello e la dedes plantada e vimada e desgramada e desgatinada desde oy día... fasta dies annos conplidos*²¹³.

El cabildo catedral leonés, como ya hemos visto que en el siglo XIII había hecho el zamorano²¹⁴, también establece las fechas idóneas para realizar los

²⁰⁷ Provaina es un leonesismo equivalente a *provena*, que según el *Diccionario de Autoridades* es *El mugrón de la vid. Trahele Nebrixia en su Vocabulario. Lat. Tradux. Propago*. REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Diccionario de Autoridades*, Editorial Gredos, Madrid, 1979. Edición facsímil de la 1726.

²⁰⁸ APVi, docs. de fecha 5-1-1442, 3-2-1453, 9-2-1454, 22-4-1456, 2-10-1473 y 8-2-1479. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, docs. 119, 128, 130, 134, 153 y 1169; pp. 178-180, 201-205, 209-211, 219-221, 266-268 y 303-305.

²⁰⁹ ASCVi, Caja 21, carp. 30. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Monasterio...*, doc. 78, pp. 115-117.

²¹⁰ AHN, Clero, carp. 951, n.º 136. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit.*, doc. 202.

²¹¹ AHN, Clero, carp. 952, n.º 16. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit.*, doc. 264.

²¹² AHN, Clero, carp. 953, n.º 4. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit.*, doc. 283.

²¹³ AHN, Clero, carp. 953, n.º 3. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit.*, doc. 287.

²¹⁴ ACZa, leg. 10 bis, n.º 4, CZa, ff. 100r.b-100v.a. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Constitutiones...*, p. 52.

principales trabajos agrícolas. Así, en 1351, dispone de forma genérica *que los que tienen vinnas, que las labren de todos lauores, conuiene a saber: escanuarlas, podarlas, ararlas, acogonbrarlas, binarlas en el tiempo que deuen ser labradas*²¹⁵; por ello no debe extrañarnos que, en 1419, mande a Pedro López que las viñas en Vallejo *primeramente que las are de ynbierno e que las escave e pode en quaresma e que las cubra e bynie de arado en mayo*²¹⁶. Como ha señalado Fernández Flórez²¹⁷, dichos trabajo se reiteran con frecuencia en las actas capitulares, y de manera especial en el de 1481, en el que se establece una *Ordenança sobre el labrar de las vinnas*, en que se detallan las labores a realizar y las multas por no hacerlo, debido a que *los renteros y tenedores de las rentas de la mesa capitular que tienen vinnas, por la mayor parte todos las tienen perdidas por las non labrar e abonar...*²¹⁸.

En Zamora, el cabildo tampoco va a descuidar, en esa época de mediados del siglo XV, que se realicen las tareas esenciales en sazón, exigiendo que se excaven, poden, caven, bimen y echen *provainas*²¹⁹.

La razón de la exigencia de echar *provainas*, es decir, de ir plantando nuevas cepas, plantea la duda de si se obliga sólo en viñas muy abandonadas. Pero no parece que sea así, pues se puede observar en viñas como la de 5 aranzadas y 180 maravedís de renta anual situada en La Hiniesta, o en la de 7 aranzadas y 220 maravedís anuales en Bahillo²²⁰. Por ello, tal vez estemos ante el fenómeno inverso, pues la calidad de la viña exige del cabildo una garantía a su conservación, y esta podría ser la paulatina renovación de las cepas, manteniendo la calidad de la uva. Un caso curioso es el que se produce en Valdenogales donde aparecen *medias prouainas*, es decir una media viña recién plantada²²¹.

Dos documentos nos presentan condiciones intermedias: nos referimos a la viña situada en La Pajaranca y las situadas en el Monte Albago, ambos casos dentro del término municipal de Zamora²²². En la de La Pajaranca el cabildo exige tenerla *bien poblada*, lo que representa una obliga-

²¹⁵ ACLe, Cód. 21, ff. 54v-55r. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *El Patrimonio...*, p. 153.

²¹⁶ ACLe, AC, 1 de octubre de 1419, ff. 73v-74v. M. BAUTISTA BAUTISTA, *Opus cit.*, p. 366.

²¹⁷ Por ejemplo, en los años 1421 y 1464. ACLe, AC, n.º 9798, f. 7v.; n.º 9812, f. 3r. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *El Patrimonio...*, pp. 153-154.

²¹⁸ ACLe, AC, n.º 9823, ff. 17v-18r. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *El Patrimonio...*, pp. 153-154.

²¹⁹ ACZa, leg. 192, ff. 1r-2r, 8v-10r, 14r-16r, 39r-40r, 77r-79v, 86r-87r, 89v-93r y 106v-108r. F. FERRERO FERRERO, *Rentas...*, p. 72.

²²⁰ ACZa, leg. 192, ff. 86r-87v, 77r-78v. F. FERRERO FERRERO, *Rentas...*, p. 72.

²²¹ BN, ms. 4357, TNCAs, f. 36v, n.º 314. G. CAVERO DOMÍNGUEZ y E. MARTÍN LÓPEZ, *Opus cit.*, doc. n.º 478, p. 370.

²²² ACZa, leg. 192, ff. 8v-10r, 14r-16r. F. FERRERO FERRERO, *Rentas...*, pp. 73, 326-328, 343-348.

ción genérica²²³; por lo que se refiere a las del Monte Albago, además de las cuatro labores tradicionales de excavar, podar, cavar y bimar, se obliga que fueran puestas en cultivo, sin duda porque se encontraba en total abandono²²⁴.

Además de las profesiones a las que ya nos hemos referido, como taberneros o viñadores, las referencias a otros trabajadores son escasas, casi limitadas a podadores, pisadores, cuberos y pellejeros²²⁵, vendimiadores y vendimiadoras²²⁶, acogombradores, bodegueros, pregoneros de los vinos²²⁷.

ELABORACIÓN Y ALMACENAMIENTO DEL VINO

La elaboración y almacenamiento del vino exigen la construcción de una serie de edificios especiales, que podemos englobar bajo las denominaciones de *bodegas* y *lagares*, que habitualmente ocupaban un único edificio.

La bodega se presenta como el lugar destinado al almacenamiento del vino y, por lo general, también a su elaboración, pues suele tener anejo el lagar. Suele estar unida a la casa, siendo numerosos los documentos en que así aparece²²⁸, constituyendo una dependencia –bien aislada, bien unida al conjunto– no subterránea. También en muchos casos aparecen las bodegas en edificios independientes²²⁹, aunque pueden tener otras construcciones super-

²²³ ACZa, leg. 192, ff. 8v-10r. F. FERRERO FERRERO, *Rentas...*, pp. 73, 326-328.

²²⁴ ACZa, leg. 192, ff. 14r-16r. F. FERRERO FERRERO, *Rentas...*, pp. 73, 343-348.

²²⁵ M. GONZÁLEZ GARCÍA, *Salamanca, La repoblación y la ciudad en la Baja Edad Media*, Centro de Estudios Salmantinos, Salamanca, 1988, p. 82. Cita las referencias de un podador llamado Domingo, en 1257, y de un pisador de nombre Miguel, en 1264. G. RAMOS DE CASTRO, *El arte románico en la provincia de Zamora*, Diputación de Zamora, Zamora, 1977, p. 58: *Menendo cubero... Johan pellitero...* APVi, doc. de fecha 12-4-1490. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, doc. 201, pp. 376-380.

²²⁶ ACLe, n.º 9277-9390, Libro de apeos de San Marcelo, f. 35v. ASiLe, códice LVII, f. XXv. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, n.º 119 y 132, pp. 307 y 335.

²²⁷ ACLe, n.º 1727. AHN, Clero, carp. 951, n.º 13a. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit*, doc. 201. C. ÁLVAREZ ÁLVAREZ, *Opus cit*, Tomo XII, doc. 3377, pp. 161-162.

²²⁸ Entre otros, APVi, docs. de fecha 18-5-1372, 1-3-1404, 9-2-1454 y 14-12-1473. ASCVi, Caja 21, carps. 7 y 18. ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, pp. 12-18; n.º 3, TT, pp. 1, 30, 40, 89, 99, 101, 104 y 108. AHDZa, Mitra, Libro Tumbo de Valparaíso, ff. 212r, 353r, 488v. AHN, Clero, Carp. 1884, n.º 10. ACLe, Cód. 37. AHN, Sección Nobleza, Frías, leg. 149, n.º 8. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, docs. 92, 113, 130 y 155, pp. 129-131, 162-166, 209-211 y 270-273. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit*, pp. 506, 530. J. C. de LERA MAÍLLO et alii, *Opus cit*, doc. 143, 165, 212, pp. 140, 149, 200. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit*, pp. 419-421. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Monasterio...*, docs. 56 y 59, pp. 84-85 y 88-89.

²²⁹ Sirvan de ejemplo, ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, pp. 12-18; n.º 2, TBZa, f. 32v-33r, 162r-165v; legs. 17, n.º 19; y 18, n.º 12. leg. 192, ff. 50v-52r. APVi, docs. de fecha 17-2-1364, 18-5-1372, 28-2-1390, 15-10-1446 y 15-12-1450. ACLe, n.º 608, 1119, 3993; códice 40, ff. 17v-18r; Cód. 37. AHN, Clero, carp. 1885, n.º 1; ACSa, caja 20, leg. 1, n.º 11. F. FERRERO FERRERO, *Rentas...*, pp. 432-434.

puestas como en el caso de las existentes en Zamora, en la Rúa de Mercadillo, que tiene un *sobrado que está sobre el cuerpo de la dicha bodega*²³⁰ —o de forma semejante en Salamanca²³¹—, o en la calzada de San Simón, que se transforma con dos habitaciones bajas y sobre cuyo sobrado se construyen, en 1433, otras dos²³². En otros casos presentan silos o espacios destinados para el almacenamiento: *la bodega e lagar e silos que en ella están*²³³; y, en un único caso, aparece rodeada de un jardín: *et con un vergell, ansí mesmo que pertenesce a la dicha bodega*²³⁴. En Babilafuente se constata la existencia de un huerto entre la casa y la bodega²³⁵, y, en Zamora, en la rúa de San Pedro, una casa con bodega y huerta²³⁶. En León varias pueden considerarse como habitables, como sucede con cuatro de la calle Ruvincia y tres de la de Escuderos²³⁷. También aparecen con corral²³⁸, con *corralejo*²³⁹, con viñas en su parte delantera²⁴⁰ e, incluso, una en un muladar²⁴¹.

También aparecen algunas compartidas por varios propietarios, por lo que no debe extrañarnos que, a fines del siglo XIV, Alfonso García, canónigo y abad del Sancti Spiritus, done al cabildo zamorano *unas casas con la metat de la bodega e con la meatat del lagar e cubas* en el Postigo de la Reina²⁴².

J. L. MARTÍN, *Documentos...*, docs. 28 y 139, pp. 29-30 y 114-116. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *El Tumbo...*, pp. 148-149. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, docs. 73, 92, 101, 121 y 125; pp. 107-108, 129-131, 142-148, 185-187 y 194-197. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo VIII, doc. 2188, pp. 317-318. J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo IX, doc. 2294, 2347, pp. 12-16, 117-120. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit*, pp. 305, 379, 453. C. ÁLVAREZ ÁLVAREZ, *Opus cit*, Tomo XII, doc. 3188, p. 39. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit*, doc. 382, 450, pp. 479-480, 566-570.

²³⁰ ACZa, leg. 10 bis, n.º 3, TT, p. 95.

²³¹ ACSa, Actas I, f. 85v. C. CARRETE PARRONDO, *Opus cit*, doc. 252.

²³² AHPZa, Pergaminos, carp. 7, n.º 6. J. C. de LERA MAÍLLO et alii, *Opus cit*, p. 177, doc. 184. *Otrosy, de faser la casa que solía ser bodega un apartamyento que sean dos cámaras debaxo e dos ençima del sobrado con su laçaçe de piedra. E ençima sus enprentes de madera e adoves, e eso mesmo ençima del sobrado.*

²³³ APVi, doc. de fecha 15-12-1450, 22-5-1494. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, doc. 125, 222; pp. 194-197, 415-417.

²³⁴ APVi, doc. de fecha 15-10-1446. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, doc. 121; pp. 185-187.

²³⁵ AHN, Clero, carp. 1882, n.º 6. Año 1229. J. L. MARTÍN et alii, *Opus cit*, doc. 183, p. 267, *un orto que es entre la casa e la bodega.*

²³⁶ ACZa, leg. 10 bis, n.º 3, TT, pp. 30-31. Año 1399.

²³⁷ ACLe, Cód. 51. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *El Patrimonio...*, pp. 107-109.

²³⁸ ACLe, Cód. 37. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit*, p. 506.

²³⁹ APVi, doc. de fecha 22-12-1478. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, doc. 168; pp. 302-303.

²⁴⁰ AHPZa, Desamortización, caja 256, ff. 10r-26r. J. C. de LERA MAÍLLO et alii, *Opus cit*, doc. 224.

²⁴¹ ACLe, Cód. 40, ff. 27r-28v. J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo IX, doc. 2295, pp. 16-22.

²⁴² ACZa, leg. 10 bis, n.º 3, TT, p. 40.

Pero sobre todo van a existir bodegas que tienen su propio lagar en el interior, o en una dependencia anexa²⁴³.

Prácticamente todas las bodegas de las que tenemos referencias aparecen en superficie, aunque dada su ubicación, en muchos casos en zonas de cuestras²⁴⁴, se aproveche la propia configuración del terreno para en parte soterrarse. Las excepciones podrían encontrarse en Villalobos, cuyo convento de clarisas recibe, en 1377, *[dos pares de] casas con una cueva*²⁴⁵; en León, donde aparecen *suelos que solían ser casas... con una cueva que agora está cayda*²⁴⁶ o *elas mías casas conas cubas e conna cueva que yo he en Maorga*²⁴⁷; o en La Guareña, donde en 1246, se producen una serie de incidentes —que trajeron consigo un pleito entre la Orden de San Juan y el concejo de Toro— que supusieron el derribo de *las cuebas e nos bertieron el vino*²⁴⁸. Podría tratarse de las construcciones subterráneas que se conservan en muchos lugares de las provincias de Zamora y León. También tenemos bodegas superpuestas, de las cuales una sería subterránea²⁴⁹.

En Salamanca, junto a las zonas de cuesta, como la Puerta del Río, suelen construirse en las proximidades del mercado de San Martín²⁵⁰.

Las bodegas de León aparecen concentradas en las zonas próximas a la catedral²⁵¹.

²⁴³ ACLe, Cód. 37. ACZa, leg. 10 bis, n.º 3, TT, p. 40; leg. 13, n.º 45; leg. 31, 1ª parte, n.º 21. AHPZa, Pergaminos, Carp. 4, n.º 21. ASCVi, Caja 21, carp. 7. APVi, docs. de fecha 17-2-1364, 28-2-1390, 1-3-1404, 15-10-1446, 15-12-1450 y 9-2-1454. I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit.*, pp. 514-516, doc. 193. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit.*, p. 383. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Monasterio...*, doc. 59, pp. 88-89. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, docs. 73, 101, 113, 121, 125 y 130; pp. 107-109, 142-148, 162-166, 185-187, 194-197 y 209-211. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 147, pp. 120-122.

²⁴⁴ En el caso de la ciudad de Zamora, Postigo de la Reina, Rúa del Mercadillo, Cárcaba, Santa Lucía, San Simón, el Piñedo o San Martín. ACZa, leg. 10 bis, n.º 3, TT, pp. 1, 24, 40, 44, 54, 89, 95 y 108.

²⁴⁵ ASCVi, Caja 21, carp. 40. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Monasterio...*, doc. 51, pp. 77-79.

²⁴⁶ ACLe, Cód. 51, f. 356v. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *El Patrimonio...*, p. 179, nota 132.

²⁴⁷ ACLe, n.º 1581; J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit.*, doc. 2341, pp. 108-111. El mismo documento señala, *enna mía cueva en Maorga*.

²⁴⁸ C. de AYALA MARTÍNEZ (Compilador), *Libro de Privilegios de la orden de San Juan de Jerusalén en Castilla y León (siglos XII-XV)*, Madrid, 1995, n.º 377. Cfr. O. PÉREZ MONZÓN, *Arte sanjuanista en Castilla y León. Las encomiendas de la Guareña y su entorno geo-histórico*. Junta de Castilla y León, Valladolid, 1995, pp. 57 y 85.

²⁴⁹ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, f. XXCVI-r-v. O. PÉREZ MONZÓN, *Opus cit.*, pp. 55-56.

²⁵⁰ AHN, Clero, carp. 1884, n.º 8 y 9. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit.*, doc. 312, 322, pp. 403-404, 418-419.

²⁵¹ ACLe, Cód. 51. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *El Patrimonio...*, pp. 106-110. Las calles con mayor número son Canóniga, Ferrería, Villapérez, Candamio, Escuderos y Apalpaños, y las plazas de Regla, de Arco y del Pan.

Poseemos un excepcional, aunque tardío documento, para analizar las bodegas de la ciudad de Zamora. Se trata del acta de la *cala del vino*, que se lleva a cabo en los últimos días del mes de febrero de 1535²⁵².

En total son revisadas 346 bodegas, aunque en 16 casos no se proporcionan datos, previsiblemente porque se trata de bodegas cuyo vino no estaba sujeto al pago de derechos, dado que en algunos ocasiones se señala que está *toda llena*²⁵³. Otras 49 se encuentran *vacías o perdidas*. En el conjunto de esas bodegas no se computan las que son propiedad de la iglesia de Zamora.

Por tanto poseemos datos exactos de 281²⁵⁴. Se guardan en ellas un total de 1359 cubas, 81 toneles, dos *tonelicos* y tres *taçones*; de ellas, 903 cubas, 45 toneles, los dos *tonelicos* y tres *taçones* estaban llenos, y el resto vacíos. No aparecen casi referencias a vino blanco, que, salvo en un caso, se conserva en los toneles y en los *tonelicos*, sin duda porque lo que se produce casi con exclusividad en Zamora es tinto. Asimismo, hay referencia a cuatro cubas de vino *añejo* y a cinco de vinagre. También se citan cuatro recipientes destinados al pago de la *sida* o *sisa*²⁵⁵.

El conjunto de las 346 bodegas pertenecían a un total de 246 propietarios, de los que 222 eran hombres, 19 mujeres y cinco diversas instituciones; cinco de esos propietarios son vecinos de pueblos. De los recipientes para contener vino que se encuentran llenos, 339 pertenecen a los propietarios de las bodegas, mientras que 614 son de personas ajenas; 189 son de un total de 165 vecinos de pueblos; también son muy numerosos los clérigos, que guardan en esas bodegas el vino procedente del cobro de los diezmos²⁵⁶.

Los mayores propietarios de bodegas son Gregorio Docampo, con seis; Pedro del Corral y Hernando de Carbajal, cada uno con cinco; seis personas tienen cuatro y 10 tienen tres. En cuanto al número de cubas llenas de vino, Bernardino Palazuelo tiene 14; Hernando de Carbajal 13; y Pedro

²⁵² AHPZa, Notariales, leg. 8, ff. 486r-517v. La referida cala se inicia el 23 de febrero de 1535 y se concluye tres días más tarde. Queremos tener un recuerdo especial a Asterio-Miguel del Brío Mateos, recientemente fallecido, por habernos dado a conocer este documento en el momento de su localización. Con posterioridad se refirió a él en su obra A. M. del BRÍO MATEOS, *La Saga de los Docampo y las Tierras de Zamora. Alba y Aliste, El Pan, El Vino y Sayago. El Maestro Florián Docampo*, Madrid, 1997, pp. 99-100. El *Diccionario de Autoridades* define la *Cala* como *El reconocimiento que se hace del vino por los aforadores, para el pago de los derechos Reales. Covarr. Dice se entiende de todo lo líquido. Lat. Doliorum vini dimensio, metatio*.

²⁵³ *Ibidem*. Es el caso de la del Secretario del Prior de la Orden de San Juan.

²⁵⁴ *Ibidem*. De estas 281, en 13 casos puede haber más cubas de las que se citan, pues aparecen expresiones del tipo *la segunda del lado derecho*, o *la tercera del lado izquierdo*, cuando sólo hay referencia a una de cada lado. No obstante, dado que puede tratarse de la posición que ocuparía si la bodega estuviese llena, por su bajo porcentaje en el conjunto, desechamos las posibles variaciones.

²⁵⁵ *Ibidem*.

²⁵⁶ *Ibidem*.

Borregón y Mercado, 12 cada uno. Las mujeres llegan a tener 29 cubas en sus propias bodegas, mientras que las instituciones no conservan ninguna. Un total de 47 mujeres, la mayor parte viudas, tienen recipientes llenos de vino en las bodegas, hasta un total de 94 cubas y tres *taçones*, siendo las mayores propietarias las hijas de Pedro del Corral, con nueve, y las viudas o esposas de Pedro de Villaturiel, de Tresillo, de Esteban de Ceinos, de Carbajal o del tundidor Juan Sánchez, con cinco cada una²⁵⁷.

La estructura de las bodegas es en algunos casos muy sencilla y en otros muy compleja. A veces aparece formando una unidad independiente, mientras que en otros forma parte de *su casa*; de un mesón o de un patio o corral. En una ocasión aparece *la de abaxo*, lo que podría referirse, como ya hemos citado, a una totalmente subterránea. De las 346 referencias a bodegas, en 63 casos aparecen unidos dos, tres, cuatro y hasta cinco departamentos, entre los que destacan *en el portal*, *bodega primera*, *bodega del medio*, *de dentro*, *bodega principal*, *nueva*, *vieja*, *bodega mayor*, o *de a mano derecha*. Son frecuentes las referencias a *bodegones*, *bodegas chequitas* y, en un caso, a un *bodegoncillo*: *bodegón del corral*, *bodegón del patio*, *bodegón de la dicha*, *bodegón esquivo*, *en el bodegoncillo*, o *bodega chequita del corral*. En un caso no logramos comprender estrictamente lo que quiere señalar: *bodega de la vista*. Los dos casos más complejos son los referidos a las que forman parte de las propiedades de Luis de Sotelo, ya que se componen de bodega primera, de dentro, del medio, *bodegón... a mano izquierda* y *bodegón... a mano derecha*; y las de un secretario de un personaje desconocido que están formadas por *bodega de su casa... bodegón del patio*, *bodega de medio*, *bodega mayor*, y *bodegón del corral*²⁵⁸.

Las cubas y toneles se distribuyen normalmente en las paredes de ambos lados, a veces bajo arcos —*en baxo del arco*—; aunque en las más grandes se colocan varios recipientes, en una o dos filas en el centro. El número de ellos es muy variable, aunque no suelen pasar de seis u ocho, siendo excepcionales los 19 y 16 que se guardan en sendas bodegas, como los 15 y 13 que se almacenan en cada caso en dos²⁵⁹.

La referencia exacta de la ubicación de las bodegas se produce en muy pocos casos, sin embargo puede deducirse en muchos por conocerse donde se encontraban las casas principales de los propietarios. Se distribuyen por toda la ciudad, aprovechando en gran medida las zonas de cuesta; aunque el documento nos manifiesta que hay una gran concentración en la colación de

²⁵⁷ *Ibidem.*

²⁵⁸ *Ibidem.*

²⁵⁹ *Ibidem.*

San Simón, aprovechando en algunos casos una *calleja* o un *corral*; también aparecen distribuidas en la calle Monforte, en la Rúa de los Leones, en la Cárcaba, y a la *Feria*²⁶⁰.

Indudablemente, sobre todo en los *bodegones*, a los que luego nos referiremos, el vino almacenado tenía como destino la venta; lo que se observa no sólo con las cubas destinadas al pago de la *sida* o *sis*a, sino también por que a veces se expresa directamente: Una cuba *de que se vende*. Sin embargo, en otras ocasiones parece que se destinaba solamente al consumo particular –aunque no excluimos su venta en forma de taberna– pues se dice *un tonelico de blanco... de que dixo beve*²⁶¹.

En las bodegas del casco urbano zamorano se conserva un importante número de cubas llenas de vino de vecinos de los arrabales y de otros lugares de la tierra de Zamora, por lo general muy próximos. Así, se almacenan cubas de moradores en los arrabales de Cabañales, Olivares y San Frontis; de los actuales despoblados de Aldea Rodrigo, La Almacaya, Las Chanicas, San Pelayo, Santa Colomba y Villanueva de Roales; y de los lugares de Almaraz, Arcenillas, Casaseca de las Chanas, Cazorra, El Perdigón, Jambrina, Madridanos, Monfarracinos, Moraleja, Morales del Vino, Pontejos, Roales, Valcabado, Venialbo, Villalazán y Venialbo²⁶². Lo extraño es que se almacenen sendas cubas pertenecientes a un vecino de Villarrín y a otro de Toro, lugares de otras Tierras y distantes²⁶³.

La bodega aparece, cuando es de calidad, como una construcción costosa, por lo que, en su vejez, canónigos u obispos no dudan en presentar su edificación o mejora como alguna de las obras más importantes de su vida. Así el canónigo zamorano Johán Domínguez, en 1269, tres años después de la separación de las *mesas*, declara en su testamento, como justificación de la gestión individualizada de los bienes capitulares que había recibido, que había construido bodegas o lagares en San Mamés, Congosta, Congostina, San Julián, Furnias, Bugayo, San Martín de Bamba y en Santa María del Viso; y había mejorado otras en la zamorana colación de San Simón²⁶⁴.

El obispo zamorano Pedro I en su *Apología* destaca la construcción de un lagar en Venialbo y otro, así como la mejora de la bodega, en La

²⁶⁰ *Ibidem*.

²⁶¹ *Ibidem*.

²⁶² Todos los despoblados y lugares pertenecen a la Tierra de Zamora –aunque algunos son de jurisdicción eclesiástica– y se encuentran a una distancia de la ciudad menor a 15 kilómetros; la excepción es Venialbo, que está a 23.

²⁶³ Villarrín está a unos 41 kilómetros de distancia. Por lo que se refiere a Toro, a 33 Km, cabeza de un alfoz importantísimo, tenía prohibida la entrada de sus caldos en Zamora.

²⁶⁴ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, pp. 12-18.

Guareña²⁶⁵. Don Suero, por su parte, en su espléndida *Apología* es aún más explícito a la hora de presentar las bodegas y lagares como grandes y costosas construcciones realizadas por él en la diócesis zamorana; edificando y mejorando varias en Fuentesauco²⁶⁶, La Franca, Almendra, La Serna, y, sobre todo, en Zamora, donde construyó una *bonam apotecam et feci in ea poni multa dolia*; o en Toro, donde se llevó a cabo una *apotecam sumptuosam et magnam que possunt capere XV cupas vel plures*²⁶⁷.

Mención aparte hemos de hacer de las bodegas monásticas, que se nos presentan, en los escasos ejemplos que se han conservado, y pese a que fueron muy transformadas a partir del siglo XVI, como magníficas construcciones abovedadas con capacidad para más de 10 grandes cubas; a la vez que, suele aparecer al final de la panda de la cilla alguna *bodeguilla*²⁶⁸.

La denominación tradicional con que aparece en la documentación este lugar destinado al almacenamiento de vino, es la de *bodega*; siendo el término *apotheca* el empleado en los documentos latinos, con sus variantes *apoteca* y *potecha*.

Ya hemos citado la existencia de *cuevas*. También nos hemos referido en Zamora a *bodegón*, que aparece sobre todo en Tierra de Campos, como dependencia anexa a la bodega principal²⁶⁹. Su significado estricto lo desconocemos, ya que en ocasiones podría tratarse de un pequeño establecimiento de venta de vino²⁷⁰, pero en otras de una estructura subterránea u oscura; lo que parece descartarse es que sea un pequeño mesón.

Como excepción a la posesión general de todas las bodegas documentadas en manos de cristianos, en aquellos lugares en que la población judía es numerosa –forme o no aljama– suele ser normal que ésta posea bodegas.

²⁶⁵ ACZa, leg. 13, doc. 45. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 147, pp. 120-122. In *Venialvo... melioravimus torcularia et emimus vigam in torculari quod est prope ecclesiam. In Valle de Garona... fecimus lagare novum et melioravimus aliud*.

²⁶⁶ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, f. 163v: *Feci bonam apotecam cum optimo turculari*.

²⁶⁷ *Ibidem*, ff. 162r-165v. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, "La Diócesis de Zamora en la segunda mitad del siglo XIII". *Primer Congreso de Historia de Zamora, Tomo III, Medieval y Moderna*. Instituto de Estudios Zamoranos, Zamora, 1991, p. 165.

²⁶⁸ Sirvan de ejemplo las referencias a bodegas y bodeguillas en Zamora en F. FERRERO FERRERO, *El imperial monasterio de Nuestra Señora de Valparaíso*, Caja España, Zamora, 1986, pp. 14, 18. F. MIGUEL HERNÁNDEZ, "Aproximación arqueológica al Monasterio de Santa María de Moreuela", *Anuario 1984. Instituto de Estudios Zamoranos Florián de Ocampo*, p. 70.

²⁶⁹ *Bodega e bodegón*. ACZa, leg. 31, 1ª parte, n.º 21. APVi, docs. de fecha 1-3-1404 y 6-8-1449. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, docs. 113 y 122; pp. 162-166 y 187-190.

²⁷⁰ Esa es una de las acepciones que ofrece el *Diccionario de Autoridades*: *En algunas partes (como en Salamanca y otros lugares) se llama la casa donde se vende públicamente el vino, sin otra cosa alguna comestible: Y es lo mismo que comúnmente se llama Taberna*.

Si don Semuel Abenatar poseía, en 1382, una bodega en Zamora²⁷¹; las noticias a las salmantinas son abundantísimas. En 1274, Oro Dueña, viuda de Abrafán Vasala, y su hija Jamilla vendían una casa con bodega; un año más tarde sería doña Rica la que efectuase una venta semejante; y, en 1278, serán Albolfacen Calvo y su mujer Oro Sol que la lleven a efecto. También en dicha ciudad, en 1299, en plena judería —*al corral entre la Sinoga y el Posago*— se vendieron unas casas que tenían por linderos *la bodega de Santa María que tenía don Çulema Anglada*. Ya en el siglo XIV, en 1346 y en 1384, se alquilan unas casas con bodega y cinco cubas que primero tuvo don Jacob Algra, don Jacob Aberesque y don Hayn de Castro. Otros poseedores de bodegas en Salamanca en la segunda mitad del siglo catorce y primeros años del quince fueron *Yuçef çerugiano*, Menahen hijo de Rabí Hayn, *Yacó alfayate*, el converso Martín Rodríguez Castellanos hijo de don Mosé Castellanos, y *doña Urunçete*. En 1421 aparece la referencia a la *casa e bodega de Santa María que tien la judía tintora, las quales casas ardieron*, la cual se citaba ya en un documento de 1373²⁷².

Aunque creemos que no sería una excepción, a fines del siglo XIII, aparece en el pueblo salmantino de Vitoria una bodega situada en el mercado de dicho lugar con un *portal situado ante la puerta de la bodega* para vender vino. Bodega que alcanza un gran valor relativo, pues es vendida por 300 maravedís —los mismos que se abonaban por una situada en el mercado de Salamanca—, cuando pocos años antes pagaba por otra, con cinco cubas, sólo 92 maravedís y medio²⁷³.

En Zamora, para señalar un particular que vendía vino tenía que colocar una *manta colorada* a la puerta de su casa o de su bodega. Aunque la primera referencia al tema es muy posterior al período que estudiamos, ya que es de 1551, todo parece indicar que era una costumbre al menos centenaria²⁷⁴.

Una parcial descripción externa de una bodega se refleja en un documento salmantino muy deteriorado de 1281: Una *bodega teyada... las puertas de las casas y de la bodega çerradas con çerraduras de madero*²⁷⁵. En los

²⁷¹ ACZa, leg. 10 bis, n.º 3, TT, pp. 46-48.

²⁷² ACSa, caja 3, leg. 1, n.º 43, n.º 49, 1.º, n.º 54, 4.º; leg. 2, n.º 52; leg. 3, n.º 27, 1.º; leg. 24, n.º 48; Actas I, ff. 52r, 80v, 85v, 94r-v, 100v, 111r; Actas II, f. 8r, 11r, 80v; Libro de Arrendamientos del Cabildo, f. 111r. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit*, doc. 345, 350, 362, 459, pp. 441-442, 447-448, 462-463, 583. C. CARRETE PARRONDO, *Opus cit*, doc. 197, 198, 202, 206, 228, 241, 247, 251, 252, 255, 256, 257, 260, 264, 286, 288, 317.

²⁷³ AHN, Clero, carp. 1884, n.º 8; carp. 1886, n.º 2. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit*, doc. 312, 438, pp. 403-404, 550-551.

²⁷⁴ A. M. del BRÍO MATEOS, "El Maestro Florián Docampo", *Anuario 2000, Instituto de Estudios Zamoranos*, Zamora, 2002, pp. 559-568. En una pesquisa abierta por el cabildo zamorano contra Florián de Ocampo, éste llega a decir *que si quería vender el vino en su portal que pusiese allí la manta*.

²⁷⁵ AHN, Clero, carp. 1885, n.º 1. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit*, doc. 382, pp. 479-480.

leoneses pueblos de Bercianos, Vallejo, Quintana y Raneros aparecen lagares y lagaretas *pagizos*²⁷⁶; y en Santa Olaja de la Ribera, Vilorio, Mozóndiga y Santovenia otros cubiertos con tejas²⁷⁷.

El apeo que se realiza en 1490 de los bienes del cabildo leonés nos permite conocer que éste poseía en León un total de 76 bodegas, distribuidas por toda la ciudad, aunque 13 de ellas se agrupaban en la calle de la Canónica y 10 en la Plaza de Regla, es decir, en las proximidades de la catedral, donde vivían los prebendados. Sin embargo en el apeo llevado a cabo al año siguiente en los pueblos, no refleja ninguna bodega, aunque sí, como veremos, muchos lagares, lo que puede ser debido al uso de dichos términos indistintamente²⁷⁸.

Por lo que se refiere a los lagares, además de los que aparecen unidos o dentro de las bodegas, a los que ya nos hemos referido, se presentan muchos casos en que serían utilizados por todos los vecinos de un lugar²⁷⁹. También suelen formar parte de las dependencias de una casa²⁸⁰.

Muy interesante es la situación de los que eran propiedad de la iglesia de León. A fines del siglo xv, el cabildo leonés poseía un total de 93 lagares, de los 33 estaban construidos en edificios aislados, otros 32 estaban asociados con casas o con bodegas, y 28 con casas, corrales y huertos²⁸¹.

Su estado no era óptimo, dado que son varias las referencias a *está mal reparado*, o *agora derribado*, como sucede con los existentes en Bercianos, Vallejo y Marialba²⁸². Pero además, se señala que 10 de ellos en esos momentos eran meros solares, uno se había transformado en palomar y otro en un casar. Como ya señaló José Antonio Fernández Flórez, esta

²⁷⁶ ACLe, Cód. 51, ff. 175, 434, 438, 712. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *El Patrimonio* ..., pp. 173.

²⁷⁷ ACLe, Cód. 51, ff. 152, 206v, 294, 578v. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *El Patrimonio* ..., pp. 173.

²⁷⁸ ACLe, Cód. 51. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *El Patrimonio* ..., pp. 106-110, 174-181.

²⁷⁹ ACZa, leg. 13, doc. 45. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 147, pp. 120-122. En el lugar leonés de Santa Olaja de Valdehuncos aparece la obligación de *mantener la casa con el lagar della villa en aquel stado en que la rezebir*. ACLe, n.º 6762. J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo XI, doc. 2794. Esto no significa que compartamos en todo la afirmación de Mateo BAUTISTA de que el lagar, junto con el horno, *son instrumentos colectivos en manos de la Iglesia, ya que con su construcción desborda las fuerzas de las pequeñas explotaciones colectivas y son poderosos instrumentos que refuerzan el dominio y explotación de los señores eclesiásticos sobre los campesinos por cuya utilización tienen que pagar*. M. BAUTISTA BAUTISTA, M., *Opus cit*, p. 368.

²⁸⁰ ACLe, Tumbo, f. 272r-v; n.º 6762. AHN, Clero, carp. 877, n.º 15. AHPZa, Pergaminos, carp. 4, n.º 21. ASCVi, Caja 21, carp. 9. BN, ms. 18382, Cartulario del Monasterio de San Martín de Castañeda, ff. 73v. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Monasterio...*, doc. 22, pp. 45-46. I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit*, doc. 193, pp. 514-516. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, doc. 991. J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo XI, doc. 2794. J. M. MÍNGUEZ FERNÁNDEZ, *Opus cit*, doc. 334.

²⁸¹ J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *El Patrimonio*..., pp. 174-181.

²⁸² ACLe, Cód. 51, ff. 175, 591v, 712v. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *El Patrimonio*..., p. 179.

situación no sólo puede justificarse por una falta de interés del cabildo hacia la producción de vino, sino como un retroceso generalizado en tierras leonesas de la vitivinicultura en la segunda mitad del siglo XV y principios del XVI²⁸³.

Aunque pese a lo señalado, no deja de llamar la atención de que de esos 93 lagares, 29 se concentrarán en el lugar de Antimio de Arriba y 22 en Cillanueva²⁸⁴.

Las referencias a bodegas en mal estado, quemadas y caídas no son escasas²⁸⁵; pero también aparecen las referencias a sus mejoras²⁸⁶; e incluso a su construcción de nuevo²⁸⁷.

Los lagares están muy bien descritos, no diferenciándose demasiado de los existentes aún en muchos lugares de las actuales tres provincias²⁸⁸. Se componían principalmente de viga, piedra, *fuso* o huso, fembriella y pilo; a lo que se añadiría en otros *sus aparejos, marranos* e sogas²⁸⁹; en algunos casos se añade *sua dorna, suo dornalio*²⁹⁰.

La viga y la piedra, cuando son de calidad, son objeto de una atención especial. Si, a principios del siglo XIV se hace reconocimiento de haber recibido *vna uiga con so piedra de lagar* para llevarla a Valdemora²⁹¹; y el obispo zamorano don Pedro compró una buena viga para la bodega de la iglesia de Venialbo²⁹²; a fines del siglo XV, María de Quirós no dudó en trasladar del

²⁸³ *Ibidem*, pp. 179-180.

²⁸⁴ *Ibidem*, pp. 175-178.

²⁸⁵ ACLe, Cód. 18, f. 183r; Cód. 37; leg. 27, n.º 13. C. de AYALA MARTÍNEZ (Compilador), *Opus cit*, n.º 377. Cfr. O. PÉREZ MONZÓN, *Opus cit*, pp. 57-58. J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo IX, doc. 2523. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit*, Tomo X, pp. 359, 476.

²⁸⁶ ACLe, n.º 5980. ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 162r-165v; leg. 13, n.º 45. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 147, pp. 120-122. J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo IX, doc. 2630.

²⁸⁷ ACLe, Cód. 37. ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 32v-33r, 162r-165v; leg. 13, n.º 45. APVi, docs. de fecha 17-2-1364. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 147, pp. 120-122. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit*, Tomo X, pp. 530. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, doc. 73, pp. 107-108.

²⁸⁸ No son frecuentes los estudios de lagares desde el punto de vista arqueológico, aunque sí desde el de la arquitectura popular. J. A. PASCUAL, "Léxico relacionado con el lagar en castellano medieval", *Symbolae*, L. Michelena, Vitoria, 1985, pp. 709-720.

²⁸⁹ ASCVi, Caja 21, carp. 9. APVi, docs. de fecha 17-2-1364, 28-2-1390, 1-3-1404, 15-10-1446, 15-12-1450, 9-2-1454 y 17-2-1454. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Monasterio...*, doc. 22, pp. 45-46. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, docs. 73, 101, 113, 121, 125, 130 y 131; pp. 107-108, 142-148, 162-166, 185-187, 194-197, 209-214.

²⁹⁰ ACLe, n.º 4172; Cód. 37; Cód. 40, ff. 51v-52r. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, doc. 1258. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit*, Tomo V, doc. 1624. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit*, Tomo X, pp. 305, 530.

²⁹¹ ACLe, Cód. 18, f. 184v. J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo XI, doc. 2932.

²⁹² ACZa, leg. 13, n.º 45. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 147, pp. 120-122.

leonés pueblo de Marialba al de Ardón *la piedra del lagar, que hera buena,...* a otro lagar suyo²⁹³; algo semejante sucedió con otra de Barcial²⁹⁴.

El término que presenta más variantes es la *fembriella* –pieza de enlace entre la viga y el huso o husillo– que es denominada también *fembrillar*, *febrilla*, *finbrella* o *finbrilla*; siendo el de más difícil comprensión *marrano*, que ha de tratarse de uno de los maderos del armazón, de la unión de los *verines*, o de los tableros que se colocaban sobre las uvas. El *pilo* sería el recipiente destinado a recibir el mosto tras ser pisada la uva²⁹⁵.

La *dorna* o *duerna*, además de ser una artesa, se utiliza como recipiente para recibir el mosto, es decir, sería una variante del *pilo*²⁹⁶.

Señalaremos, por último, en relación con los lagares, la frecuente utilización del término latino *torcular* o, más comúnmente, sus derivaciones *torculum* y *torcularium*; también aparece *lacare*²⁹⁷.

También aparecen en la zona de Tierra de Campos y en el sur de León la denominada *llagareta* o lagareta, es decir, un pequeño lagar, para facilitar las tareas de obtención del mosto²⁹⁸.

También es frecuente que en las bodegas existan pozos²⁹⁹.

Los recipientes destinados a recibir el vino en la bodega o a transportarlo a otros lugares presentan gran variedad tipológica y de capacidad.

El recipiente fundamental era la *cuba*, realizada con un buen número de *duelas* de madera o *leguas* o *cascos* –que a veces aparecen sueltos en las bodegas– y reforzada con aros de hierro o arcos³⁰⁰.

²⁹³ ACLe, Cód. 51, f. 591v.

²⁹⁴ ACLe, Cód. 51, f. 378v.

²⁹⁵ ACZa, leg. 31, 1ª parte, n.º 2.AHDZa, Mitra, Libro Tumbo de Valparaíso, ff. 353r. y 448v. ASCVi, Caja 21, carp. 9. APVi, docs. de fecha 14-12-1473. J. C. de LERA MAILLO et alii, *Opus cit*, pp. 140 y 149, docs. 143 y 165. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Monasterio...*, doc. 22, pp. 45-46. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, doc. 155; pp. 270-273.

²⁹⁶ ACLe, n.º 4172; Cód. 37; Cód. 40, ff. 51v-52r. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, doc. 1258. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit*, Tomo V, doc. 1624. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit*, Tomo X, pp. 305, 530.

²⁹⁷ ACZa, leg. 13, doc. 45. AHN, Clero, carp. 887, n.º 15. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 147, pp. 120-122. J. M. MÍNGUEZ FERNÁNDEZ, *Opus cit*, doc. 334.

²⁹⁸ ACZa, leg. 10 bis, n.º 3, TT, pp. 89-92. APVi, docs. de fecha 1-3-1404 y 15-10-1446. A. VACA LORENZO, *Documentación del Archivo...*, docs. 113 y 121, pp. 162-166 y 185-187.

²⁹⁹ ACLe, T, f. 272r-v. APVi, docs. de fecha 14-12-1473. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, doc. 155; pp. 270-273. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, doc. 199.

³⁰⁰ ACSa, caja 3, leg. 1, n.º 67. ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, ff. 137v-138r; leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 32v-33r, 49v-50v; leg. 18, n.º 5; leg. 31, 2ª parte, n.º 24; leg. 192, ff. 50v-52r. AHPZa, MZa, leg. A-5-1, n.º 36 <provisional>. APVi, docs. de fecha 15-10-1446. F. FERRERO FERRERO, *Rentas...*, pp. 432-434. J. L. MARTÍN, "El cillero...", p. 82; J. L. MARTÍN, *Amor...*, p. 122. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit*, doc. 368. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, doc. 121, pp. 185-187.

El material habitual era el pino o el cerne, parte más dura de la madera: *IIII^{or} cupas optimas, quarum tres sunt de ligno de cerna et alia de pigno*; una *cuba pinenia*³⁰¹; guardándose, a veces, en las bodegas madera para hacer cubas³⁰² o destinándose dinero para tal fin³⁰³. Aunque en una caso se habla de una de piel, lo que se correspondería con un odre: *una cuba que fue de mala piel*³⁰⁴.

Cuando se trataba de cubas de grandes dimensiones, los hombres medievales solían darles diversos nombres por los que eran conocidas entre los distintos trabajadores de la explotación o incluso por los vecinos del lugar, cuando se trataba de una población rural poco poblada; en otros casos el nombre no es sino el reflejo del lugar que ocupa en la bodega. Así, el canónico zamorano Iohán Domínguez, en su testamento lega a sus sobrinas Bienvenida *una cuba que dicen Puredana*, a doña Dominga *ela cuba Cortesa*, y a doña Felicia *la cuba Redonda*³⁰⁵; y, en 1467, se alquila en Zamora una casa con su bodega y una serie de cubas, entre ellas las llamadas *de la puerta* y la *del cabo de la ventana*³⁰⁶.

También eran de madera con refuerzos de hierro las medias cubas o *tinas*; siendo normal que sólo aparezca, caso de hacerlo, una por bodega, aunque en ocasiones pueden llegar a seis³⁰⁷. En algunos casos, los menos, se trataba de auténticas medias tinajas cerámicas³⁰⁸.

Las cubas se apoyaban sobre gruesos troncos de madera o piedra, llamados *poínos*³⁰⁹.

Gran importancia tenía el *carral* o *carralem*, barril o tonel destinado al transporte de vino en carros. También era denominado *carraleca* y *carraleta*. Estaba realizado con duelas de madera reforzadas con aros de hierro, siendo

³⁰¹ ACLe, T, f. 253r-v. AHN, Clero, carp. 1884, n.º 10. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit*, doc. 323. J. M. RUIZ ASENSIO, *Opus cit*, Tomo IV, doc. 975.

³⁰² ADA, R-9, Tumbo de Nogales, ff. 268-270, 271. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit*, doc. 382. *Dos maderass que están por fazer [cubas]*.

³⁰³ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 32v-33r. Se destinan 11 maravedís *pro madera noua unius cupa*.

³⁰⁴ AHN, Clero, carp. 1886, n.º 2. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit*, doc. 438.

³⁰⁵ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, pp. 12-18.

³⁰⁶ ACZa, leg. 262 (I), n.º 2.

³⁰⁷ ACLe, n.º 1553, 1664. Cód. 37. ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 49v-50v; leg. 15, doc. 16. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit*, Tomo VI, doc. 1753. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit*, Tomo X, pp. 305, 339, 394, 530. J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo XI, doc. 2880. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 136, pp. 109-111.

³⁰⁸ *Vna tina de barro para tinta*. ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 49v-50v. J. L. MARTÍN, "El cillero...", p. 82; J. L. MARTÍN, *Amor...*, p. 122.

³⁰⁹ *Çinco cubas con sos poynos*. ACLe, código 40, ff. 27r-28v. J. M. RUIZ ASENSIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo IX, doc. 2295.

su tamaño inferior al de la cuba³¹⁰. Se trataba de un elemento de almacenamiento utilizado además para cereales, apareciendo referencias a otra [carral] *questá con trigo*³¹¹.

Los recipientes cerámicos de medio o gran tamaño iban a ser las *tinajas* o *tinayas*, que en los documentos en latín son denominadas *dolia*³¹². Aunque la norma es que estén simplemente realizados en barro cocido, en alguna ocasión se señala que estaba vidriada o *bricada*³¹³.

Como en el caso de las grandes cubas, las mejores tinajas eran bautizadas con diversos nombres, como las que poseía el canónigo zamorano Parens, que eran conocidas como *Burgesa*, *Monedera* y *Bernalda*³¹⁴.

Otros recipientes existentes en las bodegas van a ser las *cubetas*³¹⁵, los *cubetos*³¹⁶ y el *pozal*³¹⁷, que en un caso se destinará a vender vino³¹⁸. También suelen aparecer los *barriles*³¹⁹, que realizados en barro, madera o paja, se empleaban para transportar el vino de la bodega a casa o al trabajo.

³¹⁰ ACLe, n.º 1664. Cód. 37. AHN, Códices y Cartularios, 989 B, BGS, ff. 196v-197r. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit*, Tomo X, p. 339. J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo XI, doc. 2880. M. HERRERO DE LA FUENTE, *Opus cit*, Tomo III, doc. 787.

³¹¹ ACZa, leg. 15, doc. 16. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 136, pp. 109-111.

³¹² ACLe, Cód. 37. ACSa, caja 3, leg. 3, n.º 27, 1.º; caja 20, leg. 3, n.º 34. ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, f. CXXXVII. AHN, Clero, carp. 3554, n.º 9. AHN, Sección Nobleza, Osuna, leg. 218/1, n.º 3/5. I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit*, doc. 155, pp. 470-472. C. CARRETE PARRONDO, *Opus cit*, doc. 86. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit*, Tomo X, p. 305. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit*, doc. 334, 362.

³¹³ El Monasterio de Moreruela arrienda a Juan de Vidriales y su mujer, en 1273, *III tinayas, ela 1.ª bricada*. AHN, Clero, carp. 3554, n.º 9. I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit*, doc. 155, pp. 470-472.

³¹⁴ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, f. CXXXVII. Testamento del canónigo Parens: *tria dolia, scilicet, illud quod vocatur ela burgesa et illud quod vocatur monedera et aliud quod vocatur bernalda*.

³¹⁵ *Cubeta*, según el *Diccionario de Autoridades* es *Vaso de madera de la misma forma que la cuba; pero mucho más pequeño, que sirve para encerrar vino y otras cosas*. REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Opus cit*. ACLe, doc. 1574. J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo IX, doc. 2311.

³¹⁶ *Cubeto*, según el *Diccionario de Autoridades* es *Vaso de madera, más pequeño que la cubeta, que sirve para transportar géneros, y viene a ser lo mismo que Barril*. REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Opus cit*. BN, ms. 4357, TNCAs, f. 39, n.º 362; Índice, Particulares, f. 207v, n.º 448. G. CAVERO DOMÍNGUEZ y E. MARTÍN LÓPEZ, *Opus cit*, doc. n.º 191, p. 178; n.º 554, p. 406.

³¹⁷ El *pozal* sería una tina de pequeño tamaño, que también podía ser utilizado como *cubo*. ACLe, n.º 1553, 1664; Cód. 37; Cód. 40, ff. 17v-18r. ADA, R-9, Tumbo de Nogales, ff. 210-212. AHN, Códices y Cartularios, 989 B, BGS, ff. 196v-197r. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit*, Tomo VI, doc. 1753. J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo IX, doc. 2347. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit*, Tomo X, pp., 339, 394, 530. J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo XI, doc. 2880. M. HERRERO DE LA FUENTE, *Opus cit*, Tomo III, doc. 787. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit*, doc. 195.

³¹⁸ ACLe, n.º 1690. J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo IX, doc. 2288, pp. 6-11. *E un pozal de uino vender*.

³¹⁹ ACLe, doc. 1664. J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo XI, doc. 2880.

Uno especial, y del que sólo tenemos una referencia, es el *tazón*³²⁰.

También aparecen en las bodegas otros recipientes auxiliares, como los *concos* y las *concas*³²¹, los baños de barro³²² e, incluso, los entremisos o bancos alargados para hacer quesos³²³. Asimismo hay *cestos*, *cestas*, *herradas*, *podaderas*, *barcales* –vasijas de madera dentro de las que se ponían las medidas de vino para recoger el caldo que se vertiera– y *mesas*³²⁴. Uno de los más interesantes va a ser la *canada*, que se utiliza para *traher vino*³²⁵.

Mención especial merecen los *canales*, que suelen ser conducciones en madera que llegan hasta los *pozales*³²⁶.

Las buenas cubas eran muy apreciadas, no siendo extraño que se preocupen los distintos contratos de su mantenimiento³²⁷.

Los precios variarían, dependiendo de su capacidad y estado de conservación. Así, a finales del siglo XIII y principios del XIV, se podía asignar un valor medio entre los 10 y los 20 maravedís a las cubas; de siete maravedís a los carrales, aunque podían llegar hasta 20; de 15 maravedís a las tinajas, y bastante menos a las tinas.

³²⁰ En la bodega de la de Pedro de Toro de la de abaxo aparecen tres *taçones* con vino. AHPZa, Notariales, leg. 8, ff. 486r-517v. Sin duda se trata de cubas de pequeño tamaño, menores que los cubetos.

³²¹ Los *concos* serían cuencos o tazones; mientras que las *concas* serían una especie de escudillas de madera que sirven para probar y trasegar el vino, que siguen siendo usadas en Toro y de las que queda en testimonio en Semana Santa, pues desde el mediodía del Jueves Santo a igual tiempo del Viernes Santo se pide con ellas en completo silencio por las calles de la ciudad por algunos miembros de la Cofradía de Jesús y Ánimas de la Campanilla que se ofrecen al efecto llamados *Conqueros*. AHN, Clero, carp. 873, n.º 16; Códices y Cartularios, 989 B, BGS, f. 85r. J. M. MINGUEZ FERNÁNDEZ, *Opus cit.*, doc. 114. M. HERRERO DE LA FUENTE, *Opus cit.*, Tomo II, doc. 604.

³²² AHN, Clero, carp. 3554, n.º 9. I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit.*, p. 471, doc. 155. Año 1273.

³²³ ACLe, n.º 1553. AHN, Clero, carp. 3554, n.º 9. I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit.*, p. 471, doc. 155. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit.*, Tomo VI, doc. 1753.

³²⁴ ACLe, Cód. 37. AHN, Códices y Cartularios, 989 B, BGS, ff. 196v-197r. BN, ms. 4357, TNCAs, f. 39, n.º 362; Índice, Particulares, f. 207v, n.º 448. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit.*, Tomo X, pp. 305, 339, 383, 530. M. HERRERO DE LA FUENTE, *Opus cit.*, Tomo III, doc. 787. G. CAVERO DOMÍNGUEZ y E. MARTÍN LÓPEZ, *Opus cit.*, doc. n.º 191, p. 178; n.º 554, p. 406.

³²⁵ ACSa, caj. 20, leg. 1, n.º 29, 2. M. GONZÁLEZ GARCÍA, *Opus cit.*, doc. 5, p. 142. Aunque la cañada, como veremos es una medida, su recipiente podía ser utilizado para el transporte.

³²⁶ ACLe, Cód. 37; Cód. 40, ff. 17v-18r; n.º 1664. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit.*, Tomo X, p. 339. J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit.*, Tomo IX, doc. 2347. J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit.*, Tomo XI, doc. 2880.

³²⁷ ACZa, leg. 192, ff. 5r-6r. F. FERRERO FERRERO, *Rentas...*, pp. 311-313. AHPZa, Pergaminos, carp. 7, n.º 6. J. C. de LERA MAÍLLO et alii, *Opus cit.*, p. 177, doc. 184. *Otrosy, de dexas las cubas en las dichas casas buenas, que fagan la una seys terrasas e la otra quatro, con su tinta, fechas e reparadas, que sean a vista de onbres maestros*. APVi, docs. de fecha 12-4-1490. Mencía de Córdoba manda a su hermana, entre otras cosas, una cuba que *queda desconcertada, mando que gela conçierten e adereçen como un cubero dixiere, de manera que le non falte pieça, e con ocho arcos que ay están*. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, doc. 201, pp. 376-380.

Dejando al margen lo señalado para la *cala* zamorana, en cuanto al número de piezas existentes en las bodegas, su número va a depender de la capacidad de las mismas. Pero siempre aparecen un mínimo de dos cubas, siendo lo normal que oscilen entre tres y seis. Las excepciones serían una con 13 cubas, existente en León, que en 1257 vendió Martín Pelaz³²⁸; las 15 de la bodega que tenía en Viana Iohannes de Pelaz de Re³²⁹; o las 15 de la construida por don Suero en Toro³³⁰. El número de tinajas oscila entre tres y siete; el de carrales entre uno y tres —aunque, a veces, se conservan en el exterior—; y el de tinas no pasa de seis³³¹.

La colocación de las cubas y tinajas en las bodegas era en pequeñas hornacinas, reforzadas por arcos de ladrillo o piedra, y aisladas del suelo por *poínos*. Gonzalo Martínez y Gómez Martínez, hijos del notario Arias Martínez, describen así, en 1396 su bodega, que venden al canónigo don Gonzalo Sánchez³³²: *una bodega que es en la dicha rrúa de Mercadiello con seys cubas que están fechas e sentadas e enarcadas en la dicha bodega con una tina otrosí fecha, enarcada e sentada en la dicha bodega*.

Respecto a los trabajos de la elaboración del vino, excepción hecha de la vendimia y del pisado de la uva, sólo tenemos referencia al *renouo* de las mermas de las cubas³³³.

METROLOGÍA, ÚTILES Y APEROS

Aunque la superficie de las viñas se suele determinar en la mayor parte de los contratos efectuados con ellas, sean donaciones, ventas, arrendamientos, etc.; no siempre es fácil determinar la extensión que ocupan. Así, no son demasiadas las referencias en que se señala la superficie exacta, siendo mucho más frecuentes las citas, por ejemplo, a *una aranzada de viñas*, que nos denota que el espacio final se consigue por la unión de varias parcelas.

La unidad de medida fundamental es la *aranzada*, que, siguiendo los valores aceptados tradicionalmente, puede estimarse en 45 áreas³³⁴. También

³²⁸ ACLe, n.º 608. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo VIII, doc. 2188.

³²⁹ ACLe, Cód. 37. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit*, Tomo X, p. 568.

³³⁰ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, f. 163r.

³³¹ ACLe, n.º 1553, 1664. Cód. 37. ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 49v-50v; leg. 15, doc. 16. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit*, Tomo VI, doc. 1753. M. HERRERO JIMÉNEZ, *Opus cit*, Tomo X, pp. 305, 339, 394, 530. J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo XI, doc. 2880. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 136, pp. 109-111.

³³² ACZa, leg. 10 bis, n.º 3, TT, pp. 95-97.

³³³ ACLe, n.º 219. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, doc. 1023.

³³⁴ A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, "Voces referentes a la metrología de la provincia de León", *Archivos Leoneses*, n.º 57-58, I, pp. 97-146.

aparecen en algunos casos la *media aranzada* o 50% de ella, la *cuarta* o 25%; y la *octava*, que equivale a la mitad de la anterior. La *cuarta* —o su variante, el *cuarto*—, medida que en León puede considerarse como fundamental, puede también estar relacionada como el modio³³⁵, de igual manera que lo estaría la *media cuarta*.

En León hay *recuartos* y *cuartejones* o *quarteyones* —que también se usan en Salamanca—, que son subdivisiones de los *cuartos*. Asimismo, son frecuentes las *heminas*, los *cuartillos de hemina*³³⁶, las *cuartillas*, los *cuartillos* y las *ochavas*.

También aparecen las *yugadas* y los *estadales*³³⁷ —más propios de los cereales—; así como las *parras* y *medias parras*, las *provainas*³³⁸, las *vides*, las *cepas* o las *longueras* en aquellos casos en que las parcelas son tan pequeñas en que no cabe el uso de otra medida; incluso se utiliza como medida la expresión *otra poca*.

Mención especial debemos hacer de la *canadiella* y de la *media canadiella*, que en el siglo XIII aparecen como unidades de superficie de varias viñas³³⁹. También, en sendos casos excepcionales, se citan en Salamanca las *arias* y los *pedaços*³⁴⁰, y en Villalpando el *estadio*³⁴¹.

Características especiales tienen las *suertes*, los *quiñones*, los *préstamos*, las *peonadas* y las *cuadrillas*, más relacionadas con los sistemas de explotación de la tierra.

Salvando excepciones, como pueden ser seis *cepas*, un *estadal*, una *ochava*, *media canadiella* o un *cuartejón*, la superficie conocida de las parcelas oscila entre una octava y 30 aranzadas, siendo lo normal los valores medios.

³³⁵ Rodríguez González considera que puede tratarse de un 25% del modio, aunque nosotros lo desechamos, puesta estaríamos ante una medida de áridos demasiado reducida. A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, "Voces...", pp. 97-146.

³³⁶ La hemina es muy variable, pudiéndose dar un valor medio de 1000 m²; el cuartillo de hemina equivaldría a 250 m². A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, "Voces...", pp. 124-125.

³³⁷ Aunque la yugada es la tierra que puede arar una yunta en un día, en algunos lugares puede llegar a 32 hectáreas; el estadal equivale a poco más de 11 m². A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, "Voces...", p. 146.

³³⁸ Tanto *parras*, como *medias parras* y *provainas*, aparecen en determinados documentos como pequeñas explotaciones, razón por las que las incluimos aquí.

³³⁹ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, f. 130r.

³⁴⁰ ACSa, caja 6, leg. 3, n.º 58 y caja 4, leg. 2, n.º 31. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit.*, doc. 24 y 265, pp. 110-111 y 356-357.

³⁴¹ APVi, doc. De ficha 12-2-1493. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, doc. 219, pp. 409-410. *Dos quartas e media e diez estadios*. Creemos que podría tratarse de una mala lectura de *estadales*.

La capacidad de las cubas se medía fundamentalmente en *heminas*, equivalente a unos 18 litros³⁴², y sus fracciones la *media hemina* y la *cuarta*; así como en *cántaros* o en *cántaras* –según se use para determinar la medida el recipiente o la capacidad del mismo, y que equivale a una *arroba*– que se corresponde con 16 litros, y, en menor medida, en su división el *azumbre*³⁴³. También aparecen las *terrazas*, unidad de volumen igual a 12 ó 13 cántaros, es decir, cerca de 200 litros. En ocasiones es presentada la cuba por la medida de su diámetro en los extremos o de su longitud, en ambos casos en *palmos*³⁴⁴. Una excepción es que su capacidad venga expresa en *sólidos*, como sucede en 1048 en Valverde Enrique, produciéndose una equivalencia entre el valor del contenido con su capacidad³⁴⁵.

En los carrales era expresada su volumen en *modios*³⁴⁶; mientras que la de las tinajas no suele venir determinada.

Las capacidades de cubas, carrales y tinajas son muy variados. Así conocemos cubas de hasta 30 terrazas, es decir, unos 6.000 litros³⁴⁷ –aunque generalmente en la documentación se limitan a citar que son *grandes*– y de hasta cerca de dos metros de diámetro o tres de longitud, y carrales de hasta 18 terrazas y 4 *modios*³⁴⁸.

El vino era vendido habitualmente por *cántaros* o *cántaras* y sus fracciones como el *cuarto*³⁴⁹, el *azumbre*³⁵⁰, el *cuartillo* o su equivalente la

³⁴² A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, "Voces...", pp. 124. Creemos que cuando se trata de medidas de capacidad de recipientes se asimila a la cifra que citamos, mientras que cuando se habla como cantidad de vino equivaldría a tres cuartos de litro.

³⁴³ *Ibidem*, pp. 109-110.

³⁴⁴ *Iª cuba pinenia de duodecim palmos in longo. Un cupa de octo palmos in tapa*. ACLe, T, f. 253r-v. AHN, Clero, carp. 889, n.º 7; Códices y Cartularios, 989 B, BGS, f. 29v y 87v. APVi, doc. de fecha 17-2-1364. BN, ms. 4357, Tumbo Negro de la Catedral de Astorga (=TNCAs), f. 13, n.º 88. M. HERRERO DE LA FUENTE, *Colección...*, II, doc. 455. M. HERRERO DE LA FUENTE, *Colección...*, III, doc. 756 y 1071. A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, doc. 73; pp. 107-108. G. CAVERO DOMÍNGUEZ y E. MARTÍN LÓPEZ, *Opus cit*, doc. n.º 437, p. 346. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, doc. 975.

³⁴⁵ *Una cuba de XXXª solidos colliente... cuba que colliget X solidos de uino*. ACLe, T, ff. 129v-130r. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, doc. 1059.

³⁴⁶ Son muy abundantes sus referencias en la documentación leonesas. Medida muy variable según lugares y tiempos, que podría aproximarse a los 8'5 litros. A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, "Voces...", pp. 97-146.

³⁴⁷ AHPZa, Pergaminos, carp. 3, n.º 12. I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit*, doc. 48, pp. 346-347.

³⁴⁸ ACZa, leg. 18, n.º 15; J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 136, pp. 111. APVi, docs. de fecha 17-2-1364; A. VACA LORENZO, *Documentación medieval del Archivo...*, doc. 73; pp. 107-108.

³⁴⁹ Creemos que podría ser un cuarto de cántaro. BN, ms. 4357, TNCAs, Índice, Particulares, f. 167, n.º 149, año 965. G. CAVERO DOMÍNGUEZ y E. MARTÍN LÓPEZ, *Opus cit*, doc. n.º 114, p. 139.

³⁵⁰ Un octavo de cántaro, unos dos litros. A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, "Voces...", pp. 97-146.

*cuartilla*³⁵¹ y el *quartellón*³⁵². Otra medida fundamental era la *hemina*, cantidad que, según el capítulo XL de la Regla de San Benito debía recibir cada monje por comida³⁵³. Asimismo lo era la *terrazza*, ya citada.

Gran importancia tenían el *miedro*³⁵⁴, el *modio*³⁵⁵, el *sextario*³⁵⁶, la *carga*³⁵⁷, el *cañado* o la *cañada*³⁵⁸, el *canado*³⁵⁹, la *canadiella*³⁶⁰ y el *compendial*³⁶¹.

Junto a ellas aparecen otras medidas, cuya capacidad no se puede determinar, de forma aislada, como son la *tagara*, la *jarra*, la *cuarta*, la *docena*, el *metro* y el *carro*³⁶².

Por último, señalemos las escasísimas referencias a los aperos con los que llevar a cabo las labores agrícolas, que además no son exclusivas de la viticultura: *azadas*, *azadones*, *azuelas*, *cestos*, *fociles* o *podaderas*³⁶³.

³⁵¹ Un cuarto de azumbre, es decir, medio litro. A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, "Voces...", pp. 97-146.

³⁵² J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, n.º 28, p. 99. Desconocemos su capacidad, pero pensamos que es un cuarto de cántaro. La razón es que se trata de la cantidad que debían de tomar siete trabajadores, lo que equivaldría a medio litro por persona.

³⁵³ Equivaldría a tres cuartos de litro. A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, "Voces...", pp. 97-146. V. VIGNAU, *Índice de los documentos del monasterio de Sahagún de la Orden de San Benito y Glosario y Diccionario geográfico de voces sacadas de los mismos por el Archivo Histórico Nacional*, Madrid, 1874.

³⁵⁴ Equivalente a 12 cántaras o 193'56 litros. A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, "Voces...", p. 131.

³⁵⁵ A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, "Voces...", pp. 131-133.

³⁵⁶ Sexta parte de un modio. A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, "Voces...", pp. 97-146.

³⁵⁷ Equivaldría a cerca de 170 litros. A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, "Voces...", pp. 110-111.

³⁵⁸ Medida de líquidos de capacidad variable entre los 37 y los 4 litros. A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, "Voces...", p. 110.

³⁵⁹ Se corresponde con unos 32 litros. A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, "Voces...", p. 109.

³⁶⁰ Equivale a medio canado. A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, "Voces...", p. 109.

³⁶¹ Unidad de medida indeterminada. A. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, "Voces...", p. 114.

³⁶² ACLe, n.º 12051; Cód. 40, ff. 26r-27r. AHN, Clero, San Miguel de Escalada, n.º 12; Clero, carp. 2339, n.º 68. BN, ms. 18382, Cartulario del Monasterio de San Martín de Castañeda, f. 33v. ACAl, caja. 144, n.º 53. J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo XI, doc. 2882. C. ÁLVAREZ ÁLVAREZ, *Opus cit*, Tomo XII, doc. 3874. Á. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, *Opus cit*, doc. 209. Á. VACA Y J. A. BONILLA, *Opus cit*, n.º 149. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, n.º 38, p. 123.

³⁶³ ACLe, n.º 604, 1664; n.º 9277-9390, Libro de apeos de San Marcelo, f. 35v; Cód. 40, f. 49v. ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, f. 49v-50v; leg. 15, n.º 16. ADA, R-9, Tumbo de Nogales, ff. 210-212. AHN, Clero, carp. 3554, n.º 9. AHN, Sección Nobleza, Osuna, leg. 218/1, n.º 3/5. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit*, Tomo VI, doc. 1683, 1975. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo XI, doc. 2880, pp. 235-239. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los fueros del reino...*, Tomo II, doc. 132, p. 335. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 136, p. 111. J. L. MARTÍN, "El cillero...", pp. 67-83; J. L. MARTÍN, *Amor...*, pp. 107-123. I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit*, doc. 155, pp. 470-472. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit*, doc. 195. C. CARRETE PARRONDO, *Opus cit*, doc. 86.

EL VINO COMO COMPONENTE DE LA DIETA MEDIEVAL

Los numerosos Fueros-contratos agrarios llevados a cabo en los siglos XII y XIII permiten que nos hagamos una idea de la dieta del hombre medieval en los días en que se desarrollaba un mayor esfuerzo laboral, cómo va mejorando a lo largo del tiempo y cómo el vino es un alimento básico.

José Luis Martín ya señaló que el campesino mientras trabaja para su señor es alimentado por éste³⁶⁴. En 1062, momento en que se otorga el fuero a Santa Cristina, los vasallos sólo van a recibir, al llevar a cabo sus sernas en las viñas, pan, vino y carne o pan, vino y *duas de cozinhas*³⁶⁵; y lo mismo sucede con los de El Valle 32 años después³⁶⁶; o con los de Fuentesauco, en 1133³⁶⁷; los campesinos de Villalonso dependientes de conde Osorio Martínez sólo se alimentarían de cuanto pan y vino desearan³⁶⁸.

Con el paso del tiempo, la alimentación mejorará, y en Fradejas, en 1148, ya recibían pan, vino, carne y conducho³⁶⁹; y en Almaraz, en 1175, podrán disfrutar de comida y cena, entrando el queso a formar parte de la dieta³⁷⁰; y en Fresno de la Ribera, a mediados del siglo XII, podían tomar tres días pan, vino y carne y, otros tres, pan, vino y conducho³⁷¹.

En Sufraga, en 1177, en tierras salmantinas, la alimentación se muestra muy rica y abundante: pan, vino, carne de carnero y de cerdo; y, en los días de vigilia, pescado³⁷². Y en Villavicencio, a mediados de esa centuria, se ofrecía en unas ocasiones por la mañana pan y vino y por la tarde pan, vino y carne; y, en otras, sólo una comida con pan, vino y conducho³⁷³.

³⁶⁴ J. L. MARTÍN, *Campesinos vasallos de la Iglesia...*, p. 14; J. L. MARTÍN, *Amor...*, pp. 70-71.

³⁶⁵ ACZa, leg. 8, n.º 2. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, p. 268, doc. 2; T. MUÑOZ Y ROMERO, *Opus cit.*, pp. 222-223.

³⁶⁶ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, f. 61v. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros...*, pp. 6-8; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, p. 270, doc. 4; T. MUÑOZ Y ROMERO, *Opus cit.*, pp. 332-333.

³⁶⁷ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, ff. XVv-XVlr. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros...*, pp. 17-19; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, p. 275, doc. 7.

³⁶⁸ AHN., Clero, leg. 2346. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, pp. 280-281, doc. 10; J. RIUS SERRA, "Nuevos fueros de tierras de Zamora", *Anuario de Historia del Derecho Español*, VI (1929), I, pp. 444-445.

³⁶⁹ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 121v-122r. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros...*, pp. 29-32; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Fueros Locales...*, pp. 282-283, doc. 11.

³⁷⁰ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, ff. ICv-Cv. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros...*, pp. 41-44; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Fueros Locales...*, pp. 294-295, doc. 20.

³⁷¹ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, ff. 158r-159r: *pane e unio e carne; y pane e uino e de coçinas*. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros...*, pp. 23-27; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Fueros Locales...*, pp. 278-279, doc. 9.

³⁷² J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit.*, doc. 68, pp. 153-154.

³⁷³ ACLe, n.º 1193, 1629, 1703; Cód. 40, ff. 203v-204v; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, p. 300, doc. 24. J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit.*, Tomo IX, doc. 2560 y 2576, pp. 402-408 y 431-435.

Sin embargo, la disparidad de la alimentación en tierras leonesas era mayor; y así, a la obligación genérica que presenta el Fuero de Castrocabón, de 1152, de ofrecer comida abundante³⁷⁴; en el de San Pedro de Dueñas de 1162, se da pan, vino y carne o pan, vino y conducho con manteca³⁷⁵; igual sucedía en Santa Eugenia tres años después³⁷⁶ y en Mahudes en 1198³⁷⁷. Lugar donde, sin embargo, al prior de San Pedro y a cinco de sus hombres había que ofrecerles para comer una vez al año pan, vino, carne y pescado, así como cebada a tres de sus animales³⁷⁸.

Llama la atención en estos Fueros el hecho de la aparición de manteca en el conducho así como la regulación de que el pan sea de trigo o de trigo y centeno³⁷⁹. También, la aparición en la dieta de productos de huerta y fruta, como en San Miguel de la Escalada en los meses que transcurrían de Pascua a las vendimias³⁸⁰.

En el siglo XIII, ese progreso alimenticio se hace patente al introducirse la obligación de dar de merendar a los campesinos-vasallos cuando sieguen o trillen para el señor³⁸¹, a la vez que se hace imprescindible el pescado *in die piscaminis*³⁸²; aunque en Mangeses de la Lampreana se mantenían dos comidas: *al almuerzo pan, vinno et carne et a la zena pan et vinno*³⁸³.

³⁷⁴ Archivo y Biblioteca de la Casa de Medinaceli, 64-28, series de sus principales doc., 1ª Histórica. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, n.º 18, p. 69: *et dominus reddat ei uictum habunde*.

³⁷⁵ J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, n.º 27, p. 95. Durante un semestre se da, un día al mes, *panem, vinum et carnem*; durante el resto, *panem, vinum et conduchos cum manteca*.

³⁷⁶ ASILE, n.º 306. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, n.º 28, p. 99. Un día al mes se ofrecía, *panem et vinum et conducho, videlicet que panis sit de tritici et uinum inter septem quartellon Sancti Facundi*.

³⁷⁷ J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, n.º 56, p. 169. La obligación de alimentarlos era de un día al mes: *Et decem diebus debet prior dare eis edendum panem tritici et conducho cum mantega et duos dies panem et uinum et carnem*.

³⁷⁸ J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, n.º 56, p. 171: *panem et vinum et carnem et pescado et cenada*.

³⁷⁹ Véanse las cuatro notas anteriores.

³⁸⁰ AHN, Clero, San Miguel de Escalada, n.º 12. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, n.º 38, p. 123: *ad prandium pulmentum de ortis et frutum; ad cenam, quando mallaverint, det eis carnem aut vinum*. El resto del año los alimentos eran: *medium panem de trigo et medium de centeno et singulas tagaras vini*.

³⁸¹ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, ff. CXXIIr-CXXIIIv. Fuero de Bamba, de 1224. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros...*, pp. 78-83; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, pp. 340-341, doc. 48.

³⁸² *Ibidem*.

³⁸³ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 117r. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros...*, pp. 106-108; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Fueros Locales...*, p. 386, doc. 77.

A fines del siglo xv, un sínodo celebrado en Ciudad Rodrigo nos ofrece una curiosa referencia alimenticia relacionada con las comidas y bebidas que se exigen cuando se lleva el pan a la cilla para pagar los diezmos³⁸⁴.

Si hay algún producto que siempre aparece es el vino, que se muestra como parte fundamental de la dieta. La única excepción se va a producir en los fueros de Almaraz y Bamba, que lo sustituyen en el almuerzo y en la merienda en las épocas de siega y trilla por agua³⁸⁵. La razón es simple, la mejora de los alimentos sólidos, tanto en calidad como en cantidad, y el aumento del número de comidas permiten sustituir el vino por agua en una época de elevadas temperaturas, que exigía beber a menudo a los trabajadores. En San Miguel de Escalada no se contempla de Pascua a vendimias en la comida —donde aparece fruta—, pudiendo ser sustituido por carne en la cena³⁸⁶. Tampoco aparece en Mahudes durante 10 meses³⁸⁷.

La cantidad de vino que se ofrece a los trabajadores sólo se cuantifica en el Fuero de Santa Eugenia, de 1165, en el que se establece que cada siete trabajadores tomen un cuartillón de Sahagún³⁸⁸; y en el de San Miguel de la Escalada, otorgado ocho años más tarde, en el que se ofrece a cada uno una taza³⁸⁹.

El fuero otorgado por Fernando I al concejo de Fenar nos presenta la obligación de que los hombres que posean prestimonio de la tierra tienen que dar anualmente una comida consistente en un pan, un tocino, dos car-

³⁸⁴ A. GARCÍA GARCÍA, *Synodicon Hispanum*. Dirigido por —, Biblioteca de Autores Cristianos, Madrid, 1984-1987, Tomo IV, Ciudad Rodrigo, Salamanca y Zamora. Ciudad Rodrigo, Sínodo de Diego de Muros, 8 de septiembre de 1491, epígrafe 2, p. 9: *Item, establecemos y ordenamos que, porque se ha hallado lugar en este obispado que de tortas, que ellos dicen emohorraches, y otras bebidas demasiadas, que se ha hallado que han llevado su diezmo a hanegadas y aún en celemines, y cada vez les demandan comidas y bebidas de pan y queso, y aún no se contentan con esto, más aún llevan otros que beban con ellos, en manera que se ha gastado en algún lugar más de cien fanegas de pan en esto, mandamos que lo semejante no se haga, y l que lo hiciere, que lo pague de su casa. Pero que en las bebidas que en los tales lugares que se usan, no es nuestra voluntad quitar la costumbre, mas antes toleralla cuanto con Dios y buena conciencia podemos, lo cual se haga de la manera siguiente, que el que llevar su pan a la cilla, lo lleve en una o en dos veces, e que cada una vez le den a beber con pan y queso, según es uso y costumbre. Pero que si con cada fanega o cada celemin quiere ir a comer y beber, que no se lo den.*

³⁸⁵ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, ff. ICv-Cv, CXXIIr-CXXIIIv. M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Fueros...*, pp. 41-44 y 78-83; J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, pp. 294-295 y 340-341, docs. 20 y 48.

³⁸⁶ AHN, Clero, San Miguel de Escalada, n.º 12. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, n.º 38, p. 123.

³⁸⁷ J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, n.º 56, p. 169.

³⁸⁸ ASILe, n.º 306. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, n.º 28, p. 99. *Uidelicet que panis sit de tritici et unum inter septem quartellon sancti Facundi.*

³⁸⁹ AHN, Clero, San Miguel de Escalada, n.º 12. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, n.º 38, p. 123: *...et singulas tagaras vini.*

neros, una gallina, tres cañadillas de vino, dos libras de cera, una libra de pimienta y dos estopos de cebada³⁹⁰; y los clérigos que gobiernen una iglesia en dicho lugar tienen que pagar dos lomos, una gallina, un pan y media terraza de vino o de sidra³⁹¹.

Cita especial merecen aquellos platos elaborados con vino o aliñados con vinagre, como el *pavo en vino*, que aparecen entre los gastos del viaje a Córdoba de doña María, duquesa de Alba, en 1486³⁹². También encontramos recipientes con vinagre en las bodegas.

Asimismo aparecen como alimento las uvas, por lo que no es extraño que en algún contrato figure la obligación de dar una serie de *colgajos de uvas* anualmente, o que en las despensas se almacenen *pasas*³⁹³.

El vino producido es fundamentalmente tinto y con gran cuerpo, como corresponde a un alimento básico, siendo escasas las referencias al blanco, que se suele conservar en tonelcos³⁹⁴. No es infrecuente encontrar referencias a vino viejo o *aneyo*³⁹⁵.

Precisamente por esta trascendencia en la dieta, el vino era objeto de un importante comercio, y a la vez de fuertes limitaciones y regulaciones, como hemos visto al tratar de la normativa legal relacionada con el mismo. Por ello, tampoco debe extrañarnos que los concejos, siempre que se produce un período de inestabilidad o crisis, ataquen o arrasen bodegas o destruyan viñas o el vino de los clérigos como en La Guareña³⁹⁶ o en Famoselle³⁹⁷.

A ello hemos de añadir aquellas normas que surgirán en relación con la comercialización del vino y que por estar recopiladas en las Ordenanzas Municipales, como ya indicamos, no analizaremos.

³⁹⁰ ACLe, n.º 246. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros del reino...*, Tomo II, doc. 3, p. 25. L. DÍEZ CANSECO, *Opus cit*, I, pp. 372-373. *Ille homo qui tenuerit illa terra impleto uno anno detur una uice de comedere, scilicet, singulos panes, uno tocino, duos carneros, singulas gallinas, de uino tres canadelas, de cera duas libras, pigmenta una libra, de cebada duos estopos.*

³⁹¹ *Ibidem*. *Clericos qui ecclesias tenuerint duos lombos, singulas gallinas, singulos panes, media terraza uino uel sicera.*

³⁹² ACAL, caja 62, n.º 69; Á. VACA y J. A. BONILLA, *Opus cit*, doc. 121, pp. 274, 278, 281-285.

³⁹³ AHDZa, Mitra, Libro Tumbo de Valparaíso, f. 213v. ACAL, caja. 144, n.º 53. J. C. de LERA MAÍLLO et alii, *Opus cit*, doc. 288. Á. VACA y J. A. BONILLA, *Opus cit*, n.º 149, pp. 365, 367.

³⁹⁴ AHPZa, Notariales, leg. 8, ff. 486r-517v.

³⁹⁵ ACLe, n.º 1690, 1581. J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo IX, doc. 2288, 2341.

³⁹⁶ C. de AYALA MARTÍNEZ (Compilador), *Opus cit*, n.º 377. Cfr. O. PÉREZ MONZÓN, *Opus cit*, pp. 57 y 85. Los incidentes de 1246 supusieron el derribo de *las cuebas e nos bertieron el vino*.

³⁹⁷ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 88v-92r; leg. 15, n.º 4. A fines de 1256 el concejo zamorano atacó Famoselle, villa del obispo don Suero, destruyendo además de varias casas, árboles y alimentos, 18 terrazas de vino y dos cubas. F. FERRERO FERRERO, "Jurisdicción municipal y poder eclesiástico en la Zamora medieval", *Espacio, Tiempo y Forma, Serie III, Hª Medieval*, Tomo 7 (1994), pp. 148-149. J. L. MARTÍN, *Campesinos vasallos del obispo Suero de Zamora (1254-1286)*, Universidad de Salamanca, Salamanca, 1981, pp. 12 y 24 nota 11; J. L. MARTÍN, *Amor...*, pp. 79.

En ocasiones, en algunas ventas de heredades aparece como roboración la entrega de pan, vino y carne³⁹⁸.

La existencia de taberneros, como ya hemos indicado, estaba también atestiguada en poblaciones que, sin ser muy pequeñas, tampoco sus habitantes eran muy numerosos; tal sucede en Mazares, repoblada en 1355 por el abad y frailes de Moreruela con 50 personas, en cuyo fuero se contempla la existencia de taberneros sin licencia del concejo³⁹⁹; en Candelario⁴⁰⁰; o en Villafranca del Bierzo⁴⁰¹.

Las tabernas ocupan a veces edificios públicos o se sitúan en sus proximidades, como sucede en Zamora con la *de Madrigal*, ubicada en los bajos de las nuevas casas consistoriales, o en Salamanca con la *del Alcázar*⁴⁰².

Muy curioso es el informe que presenta en 1486 el licenciado Antonio, médico del duque de Bretaña y de don García Álvarez de Toledo, pedido por don Gutierre Álvarez de Toledo, maestrescuela de la Universidad de Salamanca, ante la enfermedad del *tenblor de los mienbros e moliçia* que padecía su padre, el citado don García en lo que se refiere a las bondades del vino⁴⁰³: *Del beber, sea lo más vino tynto a sus horas de comer, aguado por la horden e manera commo fasta agora su señoría ha usado. Esas aguas, de agua y miel de salvia y azerada, entre día e en todo tiempo podrá beber.*

LOS OBJETOS DE USO DOMÉSTICO

El consumo del vino dio lugar, como es lógico, a la utilización de una serie de recipientes que, en mayor o menor número, en mejor o peor estado, en materiales más o menos nobles, van a aparecer en todos los ajuares domés-

³⁹⁸ AHN, Clero, carp. 2338, n.º 24. Á. RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, *Opus cit.*, doc. 174.

³⁹⁹ AHPZa, Pergaminos, carp. 5, n.º 9. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los Fueros Locales...*, pp. 396-397, doc. 83. I. ALFONSO ANTÓN, *Opus cit.*, doc. 225, pp. 163, 566-567.

⁴⁰⁰ AMCa, leg. 119, n.º 6, ff. 1-11. *Ordenanzas del Concejo de Candelario, Capítulo de los taverneros... e sean obligados a dar e tener vino abondo en dicho lugar e tener la taverna abierta; e, si alguna persona o personas fueren por vino e no hallaren quien se lo dé, por no estar persona quien dé el dicho vino, que por cada vez que no fallaren quien venda ni eé vino, caya en pena el dicho tavernero de un rreal para el dicho concejo; e, sy tuviere medidas falsas o echare agua al vino, demás de las otras penas en derecho estableçidas, yncurra en la pena del rreal, aplicado según de suso. A. BARRIOS GARCÍA y A. MARTÍN EXPÓSITO, Opus cit.*, p. 141.

⁴⁰¹ BP, ms. 201, ff. 44-52. J. RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, *Los fueros del reino...*, Tomo II, n.º 50, pp. 149, 151, 153 y 155.

⁴⁰² AHN, Clero, libro 10620, n.º 14. F. FERRERO FERRERO, *La Plaza Mayor de Zamora*, Ayuntamiento de Zamora, Zamora, 1988, p. 31. C. CARRETE PARRONDO, *Opus cit.*, doc. 357.

⁴⁰³ ACAL, caja. 62, n.º 69, f. 8v. Á. VACA y J. A. BONILLA, *Opus cit.*, p. 296.

ticos, llegándose a declarar en los Fueros de Salamanca y de Ledesma que los vasos era uno de los pocos bienes que podían poseer las viudas⁴⁰⁴.

En los diversos testamentos bajomedievales, fundamentalmente de clérigos, aparecen numerosas citas a esos objetos, que cuando son de metales preciosos tienen una significación que supera lo meramente material. Si el canónico zamorano Pelayo Rodríguez, a mediados del siglo XIII, legaba a don Gonzalo, su compañero capitular, su *vaso de plata plano*⁴⁰⁵; el también canónico Johán Domínguez mandaba, en 1269, al obispo zamorano el vaso argénteo decorado con un castillo, a Alfonso, hijo de Marina Ysídrez y de don Monio, el *de las vides*, y a sus testamentarios —el deán Pedro Pérez y los canónigos Pedro Vicénte y Esteban Domínguez— 25 maravedís a cada uno para la adquisición de sendos vasos en dicho metal⁴⁰⁶. Las donaciones de uno o más vasos de plata —hasta nueve— a los obispos, dignidades, catedrales o monasterios son frecuentes en Salamanca y, sobre todo, en León⁴⁰⁷, aunque normalmente no se señale su calidad o valor⁴⁰⁸.

Por esos años, el también miembro del cabildo zamorano Guilielmus de Bachalaria mandaba en su testamento que su *scyphus*, o copa con asas, fuese para su sobrino el obispo Pedro de Bachalaria⁴⁰⁹; y el obispo don Suero, en su *Apología*, se preciaba de haber adquirido varias copas y *scyphus*⁴¹⁰. En 1233,

⁴⁰⁴ Fuero de Salamanca. AS, SN, s.n., parágrafo 206. J. L. MARTÍN y J. COCA, *Opus cit.*, p. 95. Fuero de Ledesma. AMLd, s.n., parágrafo 133. A. CASTRO y F. ONIS, *Opus cit.*, p. 240. M. GONZÁLEZ GARCÍA, *Opus cit.*, pp. 73-74.

⁴⁰⁵ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, p. 3: *E sobre todo esto mando a don Gonzalo el calónigu el mio vaso de plata plano.*

⁴⁰⁶ *Ibidem*, pp. 12-18: *Et mando al obispo... vn uaso de plata de los castiellos. Et do Alfonso, fijo de Marina Ysídrez e de don Monio, vn uaso de plata de las vides. Et mando a cada vno destos míos terceros XXV, XXV (sic) maravedís pora senos vasos de planta (sic).*

⁴⁰⁷ *Illa tagara...; vasos argenteos VIII inter copos et scalas...; vasos duos argenteos...; vaso argenteo Iº, calice argenteo Iº...; unum vas argenti...; meum vas argenteum...; vnum vas argenti... y seys cifis argenteys... et vna tagara et quinque codearibus argenteys...; uasos argenteos duos...; uasos argenteos V...; uno uaso argenteo...* ACSa, Caj. 20, leg. 2, n.º 20. ACLe, n.º 1411; Cód. 40, ff. 41r-42r, 52v-53r; T, ff. 30v-31r; 63r-v, 235r-236r, 260v-261v, 326v-329r. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit.*, n.º 16, p. 102, circa 1150. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit.*, Tomo III, doc. 617, 777, 803, pp. 144, 362, 395, años 1002, 1021, 1023 y 1029. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit.*, Tomo IV, doc. 1002, 1074, 1211, pp. 161, 262, 480, año 1042, 1050, 1078. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit.*, Tomo V, doc. 1506, p. 313, años [1158-1159]. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit.*, Tomo VI, doc. 1826, 1895, pp. 233, 379-380, años 1213, [1220-1225].

⁴⁰⁸ *La mi copa buena...; vasso argenteo optimo...; el mio uasso de plata de los dos marcos.* ACLe, n.º 3794. ACSa, Caj. 20, leg. 2, n.º 25, 1º; BN, ms. 9194, f. 79. J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit.*, n.º 460, p. 586, año 1299. G. CAVERO DOMÍNGUEZ y E. MARTÍN LÓPEZ, *Opus cit.*, n.º 226, p. 201. J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit.*, Tomo IX, doc. 2319, p. 79.

⁴⁰⁹ ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, f. LXXXVIIIr-v: *In primis relinquo ciphum meum argenteum domino episcopo Petro de Bachalaria consobrino meo.*

⁴¹⁰ ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, f. 165r: *Tuli etiam apparatus in scutellis, cupis, ciphis et clearibus usque ad C^{um} marchas vel plus.*

doña Gotrona destinaba su *ciphum maiorem argenteum* y su *ciphum minorem* a Johan Roderici y a Ruderico Latroni, respectivamente⁴¹¹. También, en 1251, el chantre zamorano García Peláez, legaba a sus testamentarios o terceros tres vasos de plata, uno para cada uno, y a la capilla de San Miguel una taza, también de plata, para realizar un cáliz⁴¹². Don Mateo, un año antes, en Zamora, mandaba al chantre *una tagara de plata e III maravedís pora fazer un pie*⁴¹³. En 1274, el canónigo leonés Gil Nicolás mandaba al cabildo *dos vasos de plata, el uno dorado e el otro grauetado*; al obispo Martín Fernández *porque lo axé leal escontra mí e porque me gardó que non fos morrer a León de sobrel Ródano, el mio vasso de plata dorado de chapiteles*; y que *offerenden por mí cono mio vasso de plata plano todo el anno, e después que lo den a María Fernández*⁴¹⁴. Ya, el 31 de agosto de 1038, los condes Rodrigo Galindo y Sancha habían dotado al monasterio de San Antolín, en la villa leonesa de San Lorenzo, con numerosos bienes, entre los que se encontraban *tagaras duas sculfitas et deauratas, vasos duos sculfidos et deauratos, copa argentea sculfita deaurata, arretomas airages II*⁴¹⁵; dos días después, la condesa Sancha añadía a la donación anterior *uasa argentea, tagaras duas, copos scolfitos duos, copa argentea scolfita e deaurata, arretomas airageas IIII*⁴¹⁶.

Excepcional por la información que nos proporciona es la donación que, con motivo de la restauración y consagración de la sede de Santa María de León, lleva a cabo el obispo Pelayo, por la cual le concede, en 1073, todos los bienes adquiridos en su pontificado; señalando: *Post hec omnia que ad decorum sancte ecclesie pertinebant, composui ad honestatem mense et refectionis nostre fratumque nostrorum tria uasa argentea et seruientium mense, sicut mos est in hac regione*⁴¹⁷.

Interesantísima para analizar estos objetos es la dote que el duque de Alba otorga a su hija, en 1485, al casarse con el conde de Ledesma. Entre otras piezas aparecen: Tres jarros de plata, una taza de plata sobredorada con las armas de la familia, tres tazas de plata sobredorada con pie y *una copa blanca, ameadada, con su sobrecopa*; que se valoraron en un total de 40.310 maravedís⁴¹⁸.

⁴¹¹ ADA, R-9, Tumbo de Nogales, f. 126. G. CAVERO DOMÍNGUEZ, *Opus cit*, doc. 59.

⁴¹² ACZa, leg. 18, n.º 12: *E mando a los terceyros sobredictos sennos vasos de plata. E mando a la capiella de San Migaél una taça de plata pora un calçe*. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 138, pp. 112-114.

⁴¹³ ACZa, leg. 15, n.º 16. J. L. MARTÍN, *Documentos...*, doc. 136, pp. 109-111.

⁴¹⁴ ACLe, n.º 1581; J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo IX, doc. 2341, pp. 109-110.

⁴¹⁵ ACLe, T, ff. 176v-178v; J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, n.º 970, p. 108.

⁴¹⁶ ACLe, T, ff. 33r-34v; J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, n.º 971, p. 115.

⁴¹⁷ ACLe, T, ff. 9v-12r; J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, doc. 1190, pp. 443-444.

⁴¹⁸ ACAl, caja 167, n.º 23; Á. VACA y J. A. BONILLA, *Opus cit*, doc. 118, ff. 244-246, 254, 261, 262.

También presentan gran interés algunos inventarios o relaciones de objetos. Así, entre los bienes de doña Salomona, fundadora del monasterio de San Vicente de León, en 1036, aparecían tres vasos de plata⁴¹⁹; ya en el siglo XIII conocemos que el canónigo y tesorero leonés don Jaime poseía *seys cifis argenteys... et vna tagara et quinque cadearibus argenteys*⁴²⁰; su sucesor don Fernando Abril tenía tres vasos de plata⁴²¹; el canónigo Domingo Iohanes otros tres, uno de ellos —que tenía Johán Pan— era de marco y medio⁴²². Una centuria más tarde, el también canónigo leonés Martín Díaz señalaba que poseía *vna taça de plata e vn terraço de plata*⁴²³; su compañero el maestre Asensio dos tazas y dos vasos argénteos⁴²⁴.

En los escasos documentos conservados sobre deudas y empeños nos encontramos varias referencias a piezas de plata: Don Juan, canónigo de León, señala en 1275 en su testamento que María Johan le debe 36 maravedís de un vaso de plata⁴²⁵; don Martín Domínguez, canónigo de León y Astorga, en 1291, indica que tenía empeñado de los vecinos de Toral un vaso y una taza⁴²⁶; Pedro Fernández, *socio* de la iglesia leonesa indica que Sol Iohánez le debe 110 maravedís, 15 torneses de plata y un vaso de ese metal de un marco, y García Pérez, *escruiano* de don Pero Ponz, *çinquenta marauedis sobre vna taça de plata que me tomó Fernand Áluarez, juyz, con otra taça de plata*⁴²⁷. Por su parte, Juan Pérez Manso, en 1298, disponía en su testamento que las deudas y los pagos que disponía se realizaran principalmente *dellos mis vasos et della mi taça de plata*⁴²⁸.

No es frecuente el testimonio de que una compra se efectúe mediante la entrega de un vaso, aunque posiblemente en algunas ocasiones se llevase a efecto cuando de instituciones eclesiásticas se trataba⁴²⁹. Sin embargo, cono-

⁴¹⁹ ACLe, T., ff. 268v-169v; J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, doc. 946, f. 67.

⁴²⁰ ACLe, n.º 476; J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit*, Tomo VI, doc. 1895, pp. 379-380, años 1220-1225.

⁴²¹ ACLe, n.º 1578; J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo IX, doc. 2307, p. 50, año 1271.

⁴²² ACLe, n.º 1574; J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo IX, doc. 2311, p. 59, año 1271.

⁴²³ ACLe, n.º 1664; J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo XI, doc. 2880, p. 238, año 1316.

⁴²⁴ ACLe, Cód. 40, f. 29r-v; J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo XI, doc. 2901, p. 262, año 1319.

⁴²⁵ ACLe, n.º 1585; J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo IX, doc. 2354, p. 129, año 1275. *María Johán de la Carnicería trinta e ses morauedis sobre un uaso de plata.*

⁴²⁶ ACLe, Cód. 40, ff. 15v-16v; J. M. RUIZ ASENCIO y J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo IX, doc. 2557, p. 398, año 1291.

⁴²⁷ ACLe, Cód. 40, ff. 26r-27r; J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo XI, p. 242, doc. 2882, año 1316.

⁴²⁸ ACSa, caja 20, leg. 1, n.º 11; J. L. MARTÍN MARTÍN et alii, *Opus cit*, doc. 450, p. 101.

⁴²⁹ El abad Todomiro y la comunidad de San Miguel y Santiago venden al diácono Sabarigo varias viñas, recibiendo *in precio uaso argenteo obtimo ualente solidos XXX^a argento*. ACLe, n.º 848; J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit*, Tomo IV, doc. 963, f. 96.

ce mos varios casos de la entrega de piezas de metales preciosos —en un caso de oro purísimo— como roboración de una compra o donación⁴³⁰.

Pero, por supuesto, no sólo iba a haber vasos y copas de plata; lo normal era la existencia de piezas en barro, madera, metales vulgares y cristal, como *concos* o cuencos, y *lopas* o tazones, *copos* o tazas cilíndricas, *scales* o escudillas, *arretomas* o redomas, y *cifos* o canutos para beber⁴³¹. Así, entre los bienes que reciben don Bartolomé y su mujer doña María, en enero de 1276, con el cillero de Santa María del Valle se encuentran un pichel y un vaso de madera⁴³².

Las referencias a copas y vasos de cristal, así como a las de barro o a las jarras, no suelen aparecen en la documentación medieval, pero, sin embargo, son numerosos los hallazgos arqueológicos. Por citar solamente algunas piezas, sirva señalar las copas de cristal o de barro, los vasos, o las abundantísimas jarras de barro recuperadas en las excavaciones⁴³³.

LAS MANIFESTACIONES ARTÍSTICAS

Casi a mediados del siglo XIV, Juan Ruiz, arcipreste de Hita, en su *Libro de Buen Amor*, pone en boca de Trotaconventos, entre otros consejos, los referidos a que amase a alguna monja⁴³⁴:

⁴³⁰ La reina Urraca dona, en 1120, al obispo de Astorga un solar que llaman *cárcel antigua* y todos los monasterios y heredades que los obispos anteriores habían perdido en tiempos de Fernando I y doña Sancha, recibiendo *de ipsa ecclesia vasa argentea et auri apreciata ad duo millia et octoginta et tres solidos moneta medietate in roboratione*. BN, ms. 9194, f. 104. Kartia Albarec y su mujer Marina donan a Anaia y a su mujer varias posesiones, recibiendo en confirmación *I usao argenteo valiente L solidos*. ACLe, n.º 189-190. Flaino Fernández y su mujer doña Sancha entregan al monasterio de San Vicente en Torio, en 1046, varias propiedades, recibiendo de la abadesa *usao tarego exorato*. ACLe, T, f. 291v. El conde Pedro Ansúrez dona a la iglesia de León y al obispo don Pedro varias propiedades y dinero, a la vez que se comprometía a rescatar a 10 cautivos. En conformación y roboración de doc. donó al rey Alfonso VI *uas aureum obtimum ualente quingentorum solidorum auri purissimi*. ACLe, T, f. 30r-v. J. M. RUIZ ASCENCIO, *Opus cit.*, Tomo III, doc. 823, p. 420. J. M. RUIZ ASCENCIO, *Opus cit.*, Tomo IV, doc. 1038, 1262, pp. 213, 559. G. CAVERO DOMÍNGUEZ y E. MARTÍN LÓPEZ, *Opus cit.*, n.º 598, p. 429.

⁴³¹ Además de en los doc. aquí citados, puede verse una amplísima relación en C. SÁNCHEZ-ALBORNOZ, *Una ciudad de la España cristiana hace mil años. Estampas de la vida en León*, Ediciones Rialp S.A., Madrid, 1976, 6ª edición, pp. 186-206.

⁴³² ACZa, leg. 10 bis, n.º 2, TBZa, ff. 49v-50v: *e I pichel e I vaso de fuste*. J. L. MARTÍN, "El cillero...", pp. 67-83; J. L. MARTÍN, *Amor...*, pp. 107-123. J. A. PASCUAL, "Notas léxicas sobre un doc. zamorano", *Studia Zamorensia*, 2, p. 20. Entre los objetos que se pueden regalar a un prelado, según las Partidas, están los picheles. *Las siete Partidas del sabio rey don Alonso el nono, nuevamente glosadas por el licenciado Gregorio López del Consejo Real de Indias de su Majestad*, Andrea de Portonaris, Salamanca, 1555, Partida I, título XVII, ley 5.

⁴³³ A. TURINA GÓMEZ, *Cerámica medieval y moderna de la ciudad de Zamora*. Junta de Castilla y León, Zamora, 1994. Las memorias arqueológicas pueden consultarse en las Unidades Técnicas de Arqueología de los Servicios Territoriales de Cultura de la Junta de Castilla y León, así como en los respectivos Museos Provinciales.

⁴³⁴ Juan RUIZ, Arcipreste de Hita, *Libro de Buen Amor*, Espasa-Calpe, Madrid, 1974. Tomo II, p. 183, estrofa 1339.

*E aún vos diré al de quanto y aprendí:
do an vino de Toro, no enbían valadí;
desque me partí d'ellas, todo este viçio perdí:
quien a monjas non ama no vale un maravedí.*

El vino de Toro es conocido en la sociedad medieval, que lo considera de gran calidad, por lo que lo pone en contraposición a los caldos ordinarios, al *valadí*.

Por ello, no es una excepción la cita de Juan Ruiz. Muy poco después, en esos años centrales de la decimocuarta centuria, en el *Poema de Alfonso Onceno*, se describirá el asesinato de Juan el Tuerto por el rey de la siguiente forma⁴³⁵:

*En Toro conplió ssu fin
e derramó la ssu gente;
aquesto dixo Melrrín,
el profeta de Oriente.
Dixo: El león de Espanna
de ssangre fará camino,
matará el lobo de la montanna,
dentro en la fuente del uino.
Non lo quiso más declarar
Melrrín el de gran ssaber,
yo no lo quiero apaladinar,
comme lo puedan entender.
El león de la Espanna
fue el rey çiertamente,
el lobo de la montanna
fue don Iohán el ssu pariente.
E el rrey quando era ninno
mató a don Iohán el tuerto,
Toro es la fuente del vino
a do don Juan fue muerto.*

Fray Juan Gil de Zamora en su obra *De Preconiis civitatis Numantine*, señalaba que el vino de la ciudad de Zamora *guarda un término medio entre el grueso y el ligero, es abundante, excelente y conveniente para la salud*⁴³⁶.

⁴³⁵ *Poema de Alfonso Onceno, Rey de Castilla y de León*, Manuel Rivadeneyra, Madrid, 1863, estrofas 242-246.

⁴³⁶ Juan GIL DE ZAMORA, *Alabanzas e Historia de Zamora*. Traducción y estudio de J. COSTAS RODRÍGUEZ, Zamora, Ayuntamiento de Zamora, 1994, p. 67.

De fines del siglo XIII parece ser la obra de un médico anónimo titulada *Disertación sobre la naturaleza y calidad de los vinos de Castilla, particularmente de los de Vargás, Toledo, Segovia, Toro, Valladolid, etc.*⁴³⁷.

Fernando de Rojas en su *Tragicomedia de Calixto y Melibea* ponía en boca de Celestina –dirigiéndose a Sempronio– la siguiente alabanza del vino de Toro⁴³⁸: *¿Pues, vino? ¿No me sobra de lo mejor que se beuía en la ciudad, venido de diversas partes, de Monuiedro, de Luque, de Toro, de Madrigal, de San Martín e de otros muchos lugares, e tantos que, aunque tengo la diferencia de los gustos e sabor de boca, no tengo la diuersidad de sus tierras en la memoria...?*

Sirvan estas citas literarias de los siglos XIII, XIV y XV, referidas, principalmente, al más famoso de los caldos del Reino de León, para hacernos comprender hasta que punto el hombre medieval se veía inmerso en una sociedad en la que el vino era un elemento sustancial, tanto en lo económico como en lo religioso, en lo simbólico, o en lo literario; a la vez que formaba parte esencial de su dieta.

Por su patente significación eucarística, y por las numerosas citas tanto vétero como neotestamentarias, el hombre medieval va a contemplar, sobre todo en los templos, numerosas representaciones vitivinícolas⁴³⁹.

Ya en los templos visigóticos y mozárabes de la zona las representaciones de hojas de parra y uvas debieron ser numerosas. Prueba de ello es la magnífica iglesia de San Pedro de la Nave, en la que racimos y hojas de parra configuran los distintos frisos que recorren el templo; a los que se añaden las representaciones de aves picoteando uvas, como sucede en el cimacio del capitel de *Daniel en el foso de los leones*; o los simples racimos como los que decoran el capitel del arco toral.

En los *Beatos* van a aparecer numerosas imágenes de coperos y copas –y lo mismo sucede en las *Biblias*–; pero sobre todo va a destacar la escena de *La siega, vendimia y lagar de la ira de Dios*, basada el texto del *Apocalipsis* XIV, 14-20. Desarrollada normalmente en tres registros, en el primero suele aparecer un ángel con una hoz o con una podadera; en el segundo,

⁴³⁷ A. HERNÁNDEZ MOREJÓN, *Biblioteca escogida de Medicina*, Tomo I, p. 88; Cfr. C. FERNÁNDEZ DURO, *Colección Bibliográfico-Biográfica de noticias referentes a la Provincia de Zamora o Materiales para su Historia*, Madrid, 1891, p. 74, n.º 351. Estamos trabajando actualmente sobre esta obra, que pensamos editar en breve.

⁴³⁸ Fernando de ROJAS, *La Celestina*, Madrid, Espasa Calpe, 1972, 10.ª ed., Tomo II, pp. 46-47.

⁴³⁹ T. UNWIN, *El vino y la viña. Geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino*. Tusquets, Barcelona, 2001, pp. 195-200.

dos ángeles vendimiando una frondosa parra; y en el tercero, un lagar con todos sus aparejos⁴⁴⁰.

Pero el período en que esos símbolos vitivinícolas van a ser más numerosos es el románico. La eclosión arquitectónica que se desarrolla por todo el reino va a significar la construcción de un número elevadísimo de templos, en los que las representaciones de todo tipo van a aparecer en capiteles, pórticos, ménsulas y canecillos, y en grandes superficies pintadas. Y en ellas no faltan, como es lógico, los racimos de uvas, las hojas de parra, los toneles; pero, además, y esto es más importante, las escenas de laboreo de las viñas y la elaboración del vino.

En las maravillosas pinturas del Panteón de los Reyes de León, realizadas en torno al año 1100, en el bellissimo menologio hay dos representaciones relacionadas con la viticultura: la poda de las viñas en el mes de marzo y la vendimia en septiembre, donde aparece un vendimiador con un curioso cuévano o *cophinus*. También se representa una Santa Cena, en la cual se contemplan diversas copas, así como la figura de un copero junto a una tinaja, en la que se ha rotulado *Marcialis pincena*, es decir, *Marcial el copero*⁴⁴¹.

También son muy interesantes las representaciones escultóricas de la zamorana iglesia de San Claudio de Olivares. Dos menologios se desarrollan en sus muros. El primero, interesantísimo, pero muy mutilado, en las arquivoltas de su puerta norte; el segundo, más esquemático, en los modillones del ábside⁴⁴². Tres son las escenas relacionadas con el vino que aparecen en ambos menologios: la poda de las viñas, la vendimia y la elaboración del vino, que representan los meses de marzo, septiembre y octubre.

En dicha iglesia y en la salmantina de San Juan de Barbalos aparecen también tres toneles apilados, simulando una bodega⁴⁴³.

Asimismo son numerosas las mesas en las que se consume vino, fundamentalmente en la Santa Cena, aunque tampoco escasean las relacionadas con las Bodas de Canaam o con la Degollación del Bautista.

⁴⁴⁰ De los 21 ejemplares de *Beatos* iluminados catalogados por Williams, seis se realizan con certeza en el área objeto de nuestro trabajo, El Morgan, el de Tábara, el de Gerona, el de Osma, el de Fernando I y el Corsini; otros dos posiblemente también lo fueran, El Primero de la Biblioteca Nacional y el de Urgell. J. WILLIAMS, *The illustrated Beatus, a corpus of the illustrations of the Commentary on the Apocalypse*; A. Miller, London, 1994-1998.

⁴⁴¹ Puede encontrarse un buen resumen de la amplia bibliografía sobre el conjunto pictórico de San Isidoro en L. A. GRAU LOBO, *Pintura Románica en Castilla y León*, Junta de Castilla y León, Valladolid, 1996.

⁴⁴² J. L. MINGOTE CALDERÓN, "El Menologio de San Claudio de Olivares (Zamora)", *Anuario 1984. Instituto de Estudios Zamoranos*, pp. 83-97.

⁴⁴³ M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Vida popular en Castilla y León a través del arte*, Ámbito, Valladolid, 1982, p. 51.

Aunque no faltan testimonios de estas escenas en piedra, como sucede en la catedral de León o en la colegiata de Toro, lo normal es que aparezcan en pintura. Dos de los ejemplos más representativos los tenemos en la iglesia de Santa María la Nueva de Zamora y en el convento de Santa Clara de Toro. En la sacristía de la referida iglesia zamorana, que antiguamente era la capilla de la epístola, se conservan los restos pictóricos de una gran representación de la Santa Cena, obra del siglo XIII, en la que aparecen copas y, sobre todo, una magnífica jarra o, posiblemente, un pichel.

En las pinturas que decoraban el refectorio del convento de Santa Clara de Toro, obra del siglo XIV atribuida durante años a Teresa Díez –que sería su patrocinadora–, y que en la actualidad se conservan en la Iglesia-museo de San Sebastián, hay una bellísima escena de la Vida del Bautista, rotulada *COMO LA FIJA LE PERDIÓ LA CABEÇA*, en la que Salomé pide que sea degollado san Juan. Sobre una rica mesa, se ven una fina copa y una jarra con tapadera o pichel, muy semejante a la ya citada de Zamora⁴⁴⁴.

Un tercer grupo de ejemplos bellísimos lo tenemos en el retablo mayor de la Catedral Vieja de Salamanca, compuesto de 53 tablas y realizado entre 1445 y 1446.

Una hermosa parra, cargada de grandes racimos, aparece en la que representa a Jesús con la Samaritana; copas y cántaros se repiten en buen número en las que se refieren a la Última Cena, las Bodas de Canaán –en la que aparecen sobre todo *berganales* o vasos metálicos–, al Banquete en casa de Simón y de Lázaro, y al Nacimiento de la Virgen⁴⁴⁵.

Muy interesantes son los dos tapices *de la viña* de la Catedral zamorana, en los que aparecen todos los trabajos vitivinícolas, incluyendo un hermoso lagar, aunque, por haber sido realizados en Bruselas en torno al año 1500, no los consideramos representativos del área aquí analizada⁴⁴⁶.

LA EMBRIAGUEZ

Junto a los valores alimenticios, económicos e, incluso, simbólicos, ya citados, en la sociedad medieval también se considera al vino como fuente de males.

⁴⁴⁴ G. FERNÁNDEZ SOMOZA, *Las pinturas murales del convento de Santa Clara de Toro (Zamora). Un marco para la nueva devoción franciscana*; Instituto de Estudios Zamoranos, Zamora, 2001, pp. 47-48. J. NAVARRO TALEGÓN, *Catálogo monumental de Toro y su alfoz*; Caja de Ahorros Provincial de Zamora, Zamora, 1980, pp. 171 y 567.

⁴⁴⁵ M. SÁNCHEZ RODRÍGUEZ, *Vida popular...*, pp. 87, 90, 97, 101.

⁴⁴⁶ J. P. ASSELBERGHS, *Los tapices flamencos de la Catedral de Zamora*. Caja Duero, Zamora, 1999.

El vino, bebido en exceso, produce la ebriedad, que transforma al hombre en un ser irracional, le ocasiona enfermedades y, en algunos casos, le limita en sus derechos. Pero, como es lógico, no todos los hombres son iguales ante el vino.

Por eso, no debe extrañarnos que en *Las Partidas* sólo se citen, al hablar de los males que produce el exceso de vino, a los reyes, a los príncipes e infantes y a los obispos, excluyendo toda mención de los menos favorecidos, cuya salud y acciones no afectaban al buen gobierno⁴⁴⁷.

Un prelado debe ser sobrio, pues la ebriedad *es uno de los más estraños pecados que en él pueden ser, ca por él desconoce ome a Dios e a sí mismo e a todas las otras cosas que ay son..., ca... el vino es carrera que aduze a los omes a todos los pecados*⁴⁴⁸; un rey no debe serlo menos, pues el abuso de vino *faze... descubrir las poridades e mudar los juyzios, e cambiar los pleytos e sacarlos de justicia e de derecho* y produce enfermedades⁴⁴⁹.

Pero donde se reflejan todos los males del exceso etílico es en los hijos de los reyes. Un príncipe que no beba el vino moderadamente y aguado sufrirá postemas o abscesos en la cabeza, romadizos o supuraciones, padecerá hidropesía y daños cerebrales, entre otras graves enfermedades; perderá las buenas costumbres, será sañudo y maleducado, provocando constantes altercados, y no podrá convivir con las personas que le rodean; su vida será más corta y sufrirá pesadillas; si además bebiera en ayunas, tartamudearía y tendría temblores; pero, si lo hiciera después de comer, se convertiría en un ser lujurioso, lo que le ocasionaría graves adelgazamientos y el nacimiento de hijos raquíticos y con bajo peso⁴⁵⁰.

⁴⁴⁷ *Las siete Partidas...*; Partida I, título V, ley 36; Partida II, título V, ley 2; título VII, ley 6.

⁴⁴⁸ *Ibidem*, Partida I, título V, ley 36.

⁴⁴⁹ *Ibidem*, Partida II, título V, ley 2.

⁴⁵⁰ *Ibidem*, Partida II, título VII, ley 6: *Acostumbrar deuen a los fijos de los Reyes a beuer el vino mesuradamente e aguado, ca, segund dixeron los sabios, si lo beuiessen fuerte o además, tornasse ya en grand daño; que faze postemas en las cabeças de los moços que mucho vino beuen, e caen, por ende, en otras grandes enfermedades, asy que cuydan los omes, que es demonio e demás fázeles ser de mal sentido e no bien acostumbrados, ca les enciende la sangre, de guisa que, por fuerça, han de ser sañudos e mal mandados; e después, quando son grandes, han de ser follones contra los que con ellos biuen, que es mala costumbre e muy sañosa para los grandes señores. E, aún sin todo esto, fázeles menguar las saludes e encortar la vida. E aún dixeron que los deuen acostumbrar que no beuan mucho de vna vegada, ca esto faze mucho menguar el comer e crescer en la sed, e faze daño a la cabeça, e enflaquesce el viso. E otrosí, no deuen acostumbrarlos a beuer vino mucho a menudo, entre día, que es cosa que daña mucho el estómago, no dexando cozer la vianda; por esta razón misma faze mal a la cabeça; ni otrosí, non deuen beuer después que son echados, porque es mala costumbre. E los que lo vsan semeja que non pueden estar sin ello. E demás, faze al ome ser muy dormidor e soñar malos sueños e romadizar a menudo. E dixeron, otrosí, que no deuen beuer luego que se despertassen, porque quien lo vsa cae, por ende, en grandes enfermedades, assí como en ydropesía*

Fray Juan Gil de Zamora, *scriptor* de Alfonso X, en su obra *De preconiiis Hispanie*, dedicada a Sancho IV, de quien era preceptor, daba unos sabios consejos, basados en los textos bíblicos⁴⁵¹, respecto a las atenciones que debía tener un rey para consigo mismo, relacionadas con la *perfección de la obra*, y de los males que podía ocasionar la ebriedad⁴⁵².

En los mandatos de los distintos sínodos que se celebraron a lo largo de la Edad Media se hace hincapié en impedir que los clérigos visiten las tabernas, salvo cuando vayan de viaje, y que caigan en la embriaguez. Uno de los ejemplos más interesantes es el del celebrado en León, entre 1262 y 1267, posiblemente por el obispo Martín Fernández, en el que se imponían multas de cinco sueldos a los eclesiásticos que entraran a beber en establecimientos públicos⁴⁵³. Se quería con ello evitar la burla de que eran objeto los clérigos visitantes de tabernas, como se refleja en algunas canciones profanas de ese tiempo⁴⁵⁴.

e en dañamiento del cerebro, que son enfermedades porque aborrescen los omes mucho a quien las ha. E aún dixerón que, en ayuno, no deuen beuer porque les tuelle el sabor del comer e quien mucho lo vsa fázele tremer los miembros. E estorua la razón que ha de dezir. E otrosí, dixerón que los deuián guardar que non beuiessen mucho sobre comer, ca esto mueue ome a cobdiciar luxuria en tiempo que non conuiene, e síguese grand daño al que lo vsa en tal sazón, ca enflaquesce el cuerpo e, si algunos fijos faze, salen pequeños e flacos. Onde, por todas estas razones, deuen ser apercebidos los ayos en guardar mucho los fijos de los reyes en su comer e en su beuer; e así como los que destas cosas los guardassen les deue ser muy agradescido e auer, por ende, buen galardón, así, los que contra esto fiziessen, han de auer tal pena si fueren omes onrrados, que deuen ser echados del Reyno porque desiruiéron a su señores, e, si fueren otros de menor guisa, deuen morir por ello como omes que muestran a fijos de su señor porque valan siempre menos.

⁴⁵¹ En Proverbios 31, 4-5, se señala, No des vino a los reyes, porque no hay secreto donde reina la ebriedad. No beban o se olvidarán de los juicios y abandonarán la causa de los hijos de los pobres.

⁴⁵² Juan GIL DE ZAMORA, *De Preconiiis Hispanie o Educación del Príncipe*. Traducción y estudio de J. L. MARTÍN y J. COSTAS, Zamora, Ayuntamiento de Zamora, 1996, p. 123: *La vida de los príncipes que se dejan llevar por la borrachera es antinatural. El fuego se apaga donde hay exceso de pábulo. El candil se apaga cuando se le suministra grasa, que es su pábulo, en cantidad inmoderada. La inundación de lluvia perjudica a los vegetales; la lluvia moderada nutre y el exceso de humedad estropea los árboles. Por esta razón, en rechazo de tan gran crimen, exclamaron los Sabios, Gula, cuánto daño haces; denigras la fama, apagas la naturaleza. Rompes las amistades. Tras beber, Lot cometió adulterio. La gula en el desierto postró a los hijos de Israel, decapitó a Holofernes, y Herodes estaba comiendo cuando prometió y mandó poner en una bandeja la cabeza de Juan Bautista. Y así como la materia pegajosa en las alas de las aves no las dejan volar al cielo, la grasa de la carne y la ebriedad de la cabeza no dejan volar el intelecto hacia Dios.*

⁴⁵³ A. GARCÍA GARCÍA, *Opus cit.*, Tomo III, Astorga, León y Oviedo. León, Sínodo de Martín Fernández, año 1262 ó 1267, epígrafe 4, p. 234: *De eodem et de penis non seruantiū. Item, defendemos que los clérigos no vayan a las taviernas, nen traigan armas, nen ioguen los dados nen sean do los iugaren, e que se guarden de gargantones et de bevedos. Et qualquier que enna tavierna entrar por hy beber o quantas vezes y entrar por y beber, peche cinco soldos por cada vegada, si non for en camino por necessitat...*

⁴⁵⁴ Un ejemplo es la canción *In taberna quando sumus*, recogida en los *Carmina Burana*, <CB 196>, en la que las referencias al clero no son elogiosas.

La situación leonesa en este aspecto debió siempre muy preocupante, más si se tiene en cuenta que, desde 1316 hasta 1426, son varios los documentos emanados de la curia pontificia por los que se autoriza al obispo de dicha sede o a su vicario para que puedan absolver, tras la correspondiente confesión, a aquellos clérigos que entre otros hayan incurrido en el pecado de los *juegos ilícitos y prohibidos en tabernas*⁴⁵⁵.

No menos interesantes son las disposiciones de los sínodos salmantinos de 1451⁴⁵⁶ y 1497⁴⁵⁷ en relación con dicha materia; y el de 1410 respecto a la forma de confesar el pecado de gula⁴⁵⁸.

No obstante el problema ya era patente a principios del siglo XIII, pues en las Constituciones aprobadas en el Concilio de Valladolid en 1288 bajo la presidencia del cardenal Juan, del título de Santa Sabina, legado apostólico, con asistencia de todos los obispos castellanos y leoneses, se establecía que *todos los clérigos diligentemente se aguarden muy bien de gargantez e de benedez y que esquiven de entrar en las tauernas, saluo con necessitat e con priessa, non lo pudiendo escusar, yendo en camino, e non ioguen los dados nin las taulas*⁴⁵⁹.

⁴⁵⁵ ACLe, n.º 2885, 3420, 3441. J. A. MARTÍN FUERTES, *Opus cit*, Tomo XI, doc. 2885, p. 247.

C. ÁLVAREZ ÁLVAREZ, *Opus cit*, Tomo XII, doc. 3420, 3441, pp. 196 y 216.

⁴⁵⁶ A. GARCÍA GARCÍA, *Opus cit*, Tomo IV, Ciudad Rodrigo, Salamanca y Zamora. Salamanca, Sínodo de Gonzalo de Vivero, 2 de mayo de 1451, epígrafe 3, pp. 307-309: *Los sacros cánones establecieron que los clérigos sean modestos e tenplados en comer e en beber, e non jueguen a las tablas nin a los dados, nin entreveengan nin sean presentes a los tales juegos, nin usen muchas veces de tavernas, salvo por causa de neçesitat, quando andan de camino... sancta synodo approbante, estableçemos e ordenamos que todos los clérigos beneficiados, de cualquier grado o estado o condiçión que sean, e todos los otros clérigos que son ordenados de orden sacra de nuestra dióçisy e obispado, que sean mejorados e mejor acostunbrados en comer o en beber... E los que entraren a comer e a beber en las tavernas e non fueren de camino, sean çiertos que les faremos fazer penitencia en nuestra cárçel por treinta días.*

⁴⁵⁷ *Ibidem*. Salamanca, Sínodo de Diego de Deza, 9-18 de julio de 1497, epígrafe 10, pp. 364-365: *Por ende, sancta synodo approbante, establecemos e mandamos que todos los clérigos beneficiados, de qualquier dignidad, grado o estado o condiçión que sean, e todos los otros clérigos que son ordenados de órdenes sacros de nuestro obispado e cada uno dellos sean mesurados e tenplados en el andar e vestir e estar e en todos sus movimientos e fechos, e asimismo en el comer o en beber... Otrosí, mandamos... que no sean frequentadores de tavernas... E queremos e mandamos que qualquier que fuere contra este nuestro mandamiento e constitución, por cada cosa que dél quebrantare, por cada vez, incurra en pena de sesenta maravedís...*

⁴⁵⁸ *Ibidem*. Salamanca, Libro Sinodal de Gonzalo de Alba, post 6 de abril de 1410, epígrafe 27, p. 215: *Del pecado de la gula, Açerca de la gula demandarás si codiçió comer desordenadamente. Item, si fue enbriago algunas vezes o si acostubró de enbriagarse, ca entuence sería más grave pecado. Item, si comió o bevió sin neçesitat, fasta que non podiese más... Si conbidó alguno o tomó espeçias o letuarios, non por razón de melezina, mas por beber más o porque le sopiese mejor.*

⁴⁵⁹ ACLe, Código 21, ff. 94r-99v. J. M. FERNÁNDEZ CATÓN, *Opus cit*, Tomo VI, doc. 1995, pp. 470-477.

Pero la embriaguez afecta negativamente a todos los hombres, sea cual sea su condición social. Por ello, no debe extrañarnos que en la documentación medieval se señale, cuando se está ante grandes donaciones o ventas, que éstas no se hacen bajo los efectos del vino: *neque per ebrietatem uini que est fraudis ingenio*⁴⁶⁰ o *non per ebrietatem uino neque per cupiditate mundi*⁴⁶¹ o *non per metum neque per hebrietate*⁴⁶² o *grato animo et spontaneamente non per uinum neque per turbatum arbitrium*⁴⁶³.

Pero, sobre todo, en el grupo social más desfavorecido es causa, por ser la embriaguez más patente, de desprecio popular y, sobre todo, de pérdida de los escasos derechos ciudadanos que poseía, como es la capacidad para testificar los juicios. Un caso muy claro tenemos reflejado ya a fines del período medieval. En el proceso judicial en que se intentaba aclarar los sucesos ocasionados por la destrucción de las tumbas de Arias Gonzalo y otros nobles zamoranos por varios capitanes de Enrique IV, en 1462, así como por el tejedor Diego Alonso, que pretendía, poco después, hacerse una nueva capilla funeraria en su lugar⁴⁶⁴, varios testigos son recusados bien por su pobreza, bien por su patente alcoholismo. El caso más curioso es el de Alonso Costilla, quien, según todas las personas consultadas, era aficionado a visitar tabernas. Las frases relacionadas con su persona no son nada elogiosas, aunque no todos los testigos lo hayan visto ebrio⁴⁶⁵: *pobre e reez de vil e de baxa condición, borracho e frequentador de tavernas, que anda a pedir por Dios por estas calles...; le ha visto muchas veces en las tavernas, pero que no sabe sy se enborracha o no porque nunca lo vio beodo; anda continno en las tavernas...; le ha visto borracho algunas veces en su casa porque bive pared e medio dél... [y no es] onbre a quien se deve dar fee.*

⁴⁶⁰ Los ejemplos podrían ser numerosísimos. Baste el asentado en el Tumbo Negro zamorano, correspondientes a ventas efectuadas por doña Velasquita y algunos de sus familiares a la iglesia de Zamora, en 1196 y 1198. ACZa, leg. 10 bis, n.º 1, TNZa, ff. CVIIr.-CVIIIr. y CVIIIr.-CIXr. O uno de Sahagún. AHN, Clero, carp. 894/17. J. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *Colección...*, n.º 1123, p. 97.

⁴⁶¹ ACLe, n.º 180. J. M. RUIZ ASENCIO, *Opus cit.*, Tomo III, doc. 742.

⁴⁶² AHN, Clero, carp. 896, n.º 10 y 12. A. FERNÁNDEZ FLÓREZ, *Colección...*, doc. 1265 y 1267, pp. 163-164 y 166-167.

⁴⁶³ BN, ms. 18382, Cartulario del Monasterio de San Martín de Castañeda, f. 28r. Se trata de un doc. de 1184. Existen varios ejemplos semejantes.

⁴⁶⁴ F. FERRERO FERRERO, "De la profanación de tumbas en tiempos de Enrique IV y de otros asuntos", *Homenaje a A. Matilla Tascón*, IEZ, Zamora 2002, pp. 185-204. AHPZa, MZa, leg. C-1 <provisional>.

⁴⁶⁵ *Ibidem*.

VIÑEDO, VID Y VINO EN LA ZAMORA DEL FINAL DEL SIGLO XV Y COMIENZO DEL XVI. ESTUDIO DEL CICLO DE LA ACTIVIDAD VITÍCOLA EN LAS TIERRAS DE LA ACTUAL PROVINCIA

VÍCTOR A. CARBAJO MARTÍN

Tarea difícil es tratar de describir la importancia del vino en la vida del hombre; tan difícil como explicar lo obvio, tan difícil como medir el agua del mar. Se trata de un elemento de la vida mediterránea que es consustancial a la misma vida, tanto que incluso toma dimensiones religiosas en la celebración eucarística. No entraremos a valorar tan alta expresión. Nos quedamos sólo en el arte y la realidad, y vemos que el vino es omnipresente ¿Quién no recuerda la relación de Lázaro de Tormes con él y con las uvas? Pero quizás convendría hablar de relación con la vida a través del vino: *"Lázaro, lo que te enfermó te sana y da salud"*, le decía el ciego después de haberle estrellado en el rostro un jarro de vino que Lázaro había agujereado cuando previamente el invidente descubrió los *besos callados* que le hacía mermar el contenido. Pasado un tiempo le vuelve a sentenciar: *"Lázaro, eres más cargo al vino que a tu padre, porque él una vez te engendró, mas el vino mil te ha dado la vida"*. Y no acaba aquí su deuda con el vino, porque el ascenso social que experimenta el protagonista del Lazarillo de Tormes se traduce en pregonar los caldos que se venden en la ciudad. Don Quijote, por otra parte, utiliza vino, aceite, sal y romero para intentar obtener el bálsamo salutarífico de Fierbrás con la intención de remediar mil males y afrontar el porvenir sin miedo. Las bonanzas del rojo elemento no acaban aquí, sino que, por ejemplo son ensalzadas por Shakespeare en Enrique IV donde otorga al vino de Canarias la cualidad de perfumar la sangre y dar color. Tampoco escapa a las bajas pasiones, así Celestina lo utiliza en afeites destinados a sus fines; quizás sea por lo que Sempronio recuerda a Calisto, poniendo en boca de Salomón, que las mujeres y el vino hacen a los hombres renegar. Tan unido está el vino a la vida, que a veces se confunde; El Arcipreste de Hita, en el Libro de Buen Amor, dice así:

...¡Diome el diablo estas ruinas vejeces!
¡Cuando han bebido el vino, hablan mal de las heces!

Pero la verdad es que el vino sólo mana de fuentes en algunos pueblos en sus días de fiesta, manteniendo su caudal durante el tiempo que tarda en vaciarse una cuba, una tina, un pipo o el recipiente que alimenta tan sabroso caño. Y si no existen manantiales de esta esencia, tampoco existen ríos de vino y si es verdad que existen, ninguno de ellos pasa por estas tierras; por lo cual en esta ocasión estudiaremos el ciclo que lo lleva de la tierra a los hombres de Zamora¹ de finales del siglo XV y principios del XVI centrándonos en puntos como son la plantación de viñas, su localización y extensión, la defensa del viñedo, su explotación, la vendimia, el vino en sí y la relación del hombre con él.

PLANTACIÓN DE VIÑAS

Como producto final de un proceso agrícola en el que el cuidado de la planta y el fruto es tan importante como la calidad del resultado, diremos que para los años que tratamos partimos de unas viñas ya establecidas, aunque parece ser que en el segundo cuarto del siglo XV el viñedo experimenta un cierto avance frente a las tierras cerealísticas, tal y como nos indica Severiano Hernández Vicente² para el caso de Benavente. Este avance bien pudiera haberse dado como consecuencia de la baja productividad de la vid por el rigor climático y que hace necesario un cultivo extensivo para obtener unos mínimos rendimientos a fin de satisfacer el aumento de la demanda, tal y como apunta el profesor Vaca en sus estudios de la Tierra de Campos zamorana, donde la relación entre tierras de pan llevar y viñedos no se altera a lo largo del mil quinientos y que podemos hacer extensiva al resto de comarcas del Duero, en las que encontramos zonas dedicadas a la vid, como la más cercana a la ciudad de Zamora, integrada por Valderrey, Valcabadino y el Carbajal, que se menciona en las Ordenanza municipales como un término que

¹ M. F. LADERO QUESADA ha publicado "Sobre el viñedo y el vino en Zamora y su tierra a finales de la Edad Media" en *Studia Zamorensia*, 2.ª etapa, Vol. II, pp. 27-47. Zamora, 1995. En él aborda este tema ciñéndose a la ciudad y su tierra en la época de los Reyes Católicos, sin estudiar las tierras que componen la actual provincia. Al no variar ningún término de este trabajo no lo citaremos más que a modo de información.

² S. HERNÁNDEZ VICENTE, "Agricultura, ganadería y trashumancia en el Concejo de Benavente durante el siglo XV y la primera mitad del siglo XVI". En *Actas del Iº Congreso de Historia de Zamora*. Vol. III, pp. 53-71. Zamora, 1991.

ha visto acrecentado el cultivo de la vid, si bien por no haberse guardado debidamente se ha perdido en gran parte; es por esto que se trata de poner remedio para que las viñas aumenten y se conserven³. En definitiva, si se da una expansión del viñedo ésta no es significativa. A pesar de que no se dé un aumento del terreno vitícola, la extensión del ya dedicado a ello es de gran importancia, al menos en los casos de Toro y Zamora, cosa que podemos comprobar y contrastar por el gran número de capítulos que se dedican a regular aspectos relacionados con la vid y el vino en sus *Ordenanzas Municipales*⁴, y donde la vid se constituye como uno de los pilares maestros de la realidad económica. En esta normativa local se establecen líneas de vigilancia, cuidado y explotación del fruto, además de la elaboración y venta del producto.

Pero no es aquí el lugar donde analizaremos estos extremos, sino que ciñéndonos al ciclo propio del vino —tierra, viñedo, fruto, vino y consumo—, nos detendremos en el estudio de los datos históricos que hemos podido encontrar sobre plantación de viñas. Curiosamente los datos obtenidos de fuentes institucionales como son las Ordenanzas, Libros de Rentas, Libros de Cuentas, Libros de posturas y remates de rentas y Libros de Acuerdos Municipales, nos muestran el establecimiento de la vid en sentido negativo, es decir, la prohibición de plantar viñas en tierras baldías y concejiles. Así vemos que en 1486 las Ordenanzas de la Ciudad de Toro establecen la prohibición de plantar viñas o majuelos en el Monte de la Reina; por otra parte, en 1495 se elabora una norma en la que se dice que todas aquellas viñas plantadas en tierras concejiles desde 1494 que no se labren durante tres años seguidos pasarán sin más sentencia a manos del concejo a pesar de que la posesión de la tierra sea inmemorial. Algo parecido ocurre, al finalizar el siglo XV, entre 1492 y 1504 en la ciudad de Zamora que se ve envuelta en un largo litigio con algunos ocupantes de baldíos que han plantado viñedos en el Carbaljal, Valderrey y Valcabardino. Este litigio se resuelve de forma arbitrada en parte gracias a la necesidad de la ciudad de fondos dinerarios para afrontar una gran reforma urbanística en el centro del casco urbano como es la edificación del Consistorio y la apertura de lo que hoy es la plaza Mayor; el concejo recibe 6 reales de plata por cada aranzada de tierra ocupada. Por otra parte, las Actas Municipales de Zamora están plagadas de referencias a este

³ A.H.P.Za. Secc. Munic. Leg. XV n.º 15 fol. 21 v.

⁴ CANTO DE LA FUENTE, CARBAJO MARTÍN y MORETA VELAYOS, *Ordenanzas Municipales de Zamora. Siglos XV y XVI*. Zamora, 1991.

De las Ordenanzas de Toro se prepara en la actualidad un texto que recoge todas las que se han podido encontrar y que serán publicadas próximamente.

conflicto, si bien por su naturaleza poco específica, ya que sólo constatan acuerdos tomados, no podemos concretar de forma detallada los hechos, aunque sí nos permiten tener noticias de ello; la consolidación del viñedo en estos pagos de la ciudad se hace evidente al comprobar que el consistorio en sesión del nueve de diciembre de 1713 da licencia a Antonio Zuazo para que pueda vender el vino que obtiene de Valcabadino. En diciembre del año 1500 el bachiller Sotelo, letrado de la ciudad, responde a un requerimiento del concejo de Villalube sobre *poner viñas*, no sabemos en qué sentido se da la respuesta, pero el hecho es que un año más tarde labradores y herederos de dicho lugar se enfrentan en un pleito por este motivo. Aún hay más, en febrero de 1519 se da comisión a Bernardino de Ledesma para que con un alcalde vaya a Villalube para deshacer las viñas que, ya anteriormente, había quitado otra vez. Esta diferencia entre labradores y herederos llega al Consejo Real este mismo año. Sin embargo, la atracción que ejerce este cultivo sobre el campesinado debe ser tal que pocos meses después, en enero de 1520, el regimiento de la ciudad acuerda que vayan Troilos de Ledesma y un alcalde a este lugar a tomar información de los que nuevamente han plantado viñas en el término concejil y monte, y que lo que hallaren puesto lo derriben. Estos hechos también los podemos ver reflejados en los *Libros de Cuentas del Regimiento*, en los que queda asentado que en 1515 Pedro de las Pallas, procurador general, recibe 204 maravedís por ir a Villalube con Bernardino de Ledesma, regidor, a “mandar deshacer ciertas viñas” que algunos vecinos habían puesto en lo concejil. Cuatro años después se libra a tres andadores la cantidad de 390 maravedís que fueron a Valladolid a llevar la probanza sobre el pleito por poner viñas en dicho lugar. Ya en 1520 queda reflejado el gasto de 509 mrs. del “camino a Villalube” para deshacer las viñas y de los dos reales que se pagan a Pedro Orejón, notario, por los derechos de una escritura “sobre lo de las viñas de Villalube” más los 136 a Antonio de la Serna, notario, por las escrituras que ante él pasaron sobre el mismo hecho. De igual modo, el 20 de octubre de 1500 se prohíbe a los de Fuentelcarnero que quieren poner viñas que lo hagan; en 1501 los cuadrilleros devuelven las tierras que se repartieron de Val de Mari López para plantar viñas y mimbres. El regimiento vuelve a advertir a este concejo sobre el plantar viñas en 1515.

Tenemos datos de estos hechos en otros lugares como Argujillo en 1514, Muelas en 1515 y Villaralbo en 1516. Asimismo existen acuerdos de carácter general que afectan a toda la jurisdicción de Zamora: el 18 de febrero de 1516 se acuerda en consistorio que en adelante nadie pueda plantar viña alguna en lo público ni en lo concejil, so pena de 2.000 mrs., disponiendo la ejecución de estas penas una semana más tarde. De estas ejecuciones queda constancia en acuerdos posteriores como es el caso del que se toma el 30 de mayo de

1516 para derribar una viña de un tal Polo. Como anécdota señalaremos que en marzo del mismo año se le permite al conde de Alba de Aliste, a la sazón regidor de la ciudad, dejar una viña tal y como está, pretextando que ha dejado suficiente tierra para lo concejil. Pero por si todos estos datos no describen suficientemente el enfrentamiento entre campesinos y regimiento, unos intentando establecer viñas y el otro prohibiéndoselo, a lo largo de esta época, reseñaremos un sólo acuerdo, tres años después de estos acontecimientos, concretamente del 31 de enero de 1519: *Nombraron a García Fernández Docampo para que con un escribano y el procurador de general vayan a ver las viñas que nuevamente plantan.*

De ninguna manera lo anteriormente expuesto significa una actitud contraria de las instituciones hacia la producción vitícola, y como ejemplo contrario podemos ver que en 1515, año de escasez, desde el regimiento se da un mandamiento al concejo de Peleas para que no descepen el Monte del Concejo, plantado seguramente de viñas de forma ilegal, y se capacita a dicho concejo para que tome el vino que se intentare sacar de la tierra para su provisión. La realidad es que la extensión de terreno dedicada a la vid es similar a la de pan llevar y muy superior a la de producción hortícola y de bosque. Ángel Vaca, en el estudio de la documentación de la cofradía del Sancti Spiritus de Villalpando, constata un mayor número de referencias a propiedades de dicha cofradía descritas como viñas, majuelos o pedazos de viña que de otro tipo de cultivo⁵. De igual modo esto mismo sucede según Severiano Hernández en Benavente. El viñedo, y por tanto el vino, debe estar en esta época tan íntimamente ligado a la vida cotidiana que no es extraño encontrar continuas menciones a elementos como bodegas, lagares y cubas en las transmisiones patrimoniales, bien por herencia, bien por enajenaciones o cesiones de la posesión o usufructo de bienes inmuebles. A mayor abundamiento, diremos que ningún convento o monasterio afincado en la ciudad de Zamora se encuentra falto de alguna propiedad vitícola o alguna renta emanada del viñedo⁶. Sin entrar en la descripción de heredades, en cuya composición entra generalmente alguna viña, los títulos justificativos de propiedad de estos conventos, menciona viñas directamente en gran número. Ejemplo es el Convento de las Comendadoras de San Juan con viñas en Arcenillas, Fuentelapeña, Moraleja, Santa María del Valle y Villaralbo. El de la Purísima Concepción en Corrales, Fuentespreadas y Santa Clara de Avedillo. El convento de San Benito posee viñas y rentas sobre viñas en Arcenillas, Villaral-

⁵ A. VACA LORENZO, "Paisaje agrario y organización del terrazgo en Villalpando y su tierra. Siglos XIV y XV". En *Actas del Iº Congreso de Historia de Zamora*. Vol. III, pp. 27-52. Zamora, 1991.

⁶ A.H.P.Za. Sección Hacienda. Fondo de Desamortización.

bo y Zamora. Santa María de las Dueñas en Arcenillas, Bamba, Casaseca de Campeán, Moraleja, Morales, El Perdigón, Pontejos y Villalazán. El convento de Santiago del Burgo en Almancaya, Arcenillas, Bamba, Casaseca de las Chanas, Cazorra, Corrales, Cubillos, Entrala, Fuentelcarnero, Fuentesauco, La Hiniesta, Madridanos, Monfarracinos, Moraleja, Morales, Peleas de Arriba, El Perdigón, Pontejos, Torre del Salinar, Venialbo, Villalazán, Villanueva de Campeán, Villaralbo, Villardefrades y Zamora. Así podríamos continuar con todos los conventos y monasterios, pero para no perdernos en una enumeración simple de instituciones y lugares pondremos un último ejemplo de un lugar donde hay viñas jurídicamente ligadas a varias instituciones conventuales: en Moraleja tienen viñas en propiedad o afectadas los conventos de las Comendadoras de San Juan, San Bernabé, Santa María de las Dueñas, Santa Marina, Santiago del Burgo y el de la Santísima Trinidad. Sin embargo, repetimos no es este lugar para continuar con la áspera relación de conventos y lugares. Pero este hecho posee una importancia tal que lleva a concejos como los de Toro y Zamora a elaborar unas ordenanzas que regulan y acotan extremadamente la entrada de vino procedente de estas viñas llamadas de abadengo; son las ordenanzas que genéricamente se denominan del "Vino de abadengo" y cuyas penas constituyen un fuente de ingresos para los concejos a través de la Renta del Vino de Abadengo que pertenecen a los propios de la ciudad.

VIÑAS Y DERECHOS SOBRE ELLAS PERTENECIENTES A INSTITUCIONES CONVENTUALES DE ZAMORA⁷

Comendadoras de San Juan; Conv.	ARCENILLAS	Casas, bodega, viñas
Comendadoras de San Juan; Conv.	ARCENILLAS	Censo sobre viñas y tierras
Comendadoras de San Juan; Conv.	FUENTELAPEÑA	Censo sobre viñas, bodega, casa
Comendadoras de San Juan; Conv.	FUENTELAPEÑA	Viña
Comendadoras de San Juan; Conv.	FUENTELAPEÑA	Viñas
Comendadoras de San Juan; Conv.	MORALEJA	Viña
Comendadoras de San Juan; Conv.	MORALEJA	Viña
Comendadoras de San Juan; Conv.	MORALEJA	Viñas
Comendadoras de San Juan; Conv.	STA. M. ^a DEL VALLE	Viñas
Comendadoras de San Juan; Conv.	VILARALBO	Viñas
Corpus Christi; Convneto	MORALES	Casas y bodega, viñas y tierras
Purísima Concepción; Convento	CORRALES	Censo sobre casas, viñas, tierras

⁷ V. A. CARBAJO MARTÍN, *Localización de propiedades, posesiones, rentas y bienes de los monasterios desamortizados de Zamora*. En *Memoria Ecclesiae VI*, pp 107-120. Oviedo, 1995.

Purísima Concepción; Convento	FUENTESPREADAS	Casas, viñas, tierras
Purísima Concepción; Convento	STA. CLARA DE AVEDILLO	Casas, viñas, tierras
San Benito; Convento	ARCENILLAS	Viña
San Benito; Convento	VILLARALBO	Viña
San Benito; Convento	ZAMORA	Viña
San Bernabé; Convento	ALGODRE	Censo sobre viñas y casas
San Bernabé; Convento	MORALEJA	Censo sobre viñas, tierras
San Bernabé; Convento	MORALEJA	Viña
San Bernabé; Convento	ZAMORA	Censo sobre viñas
San Francisco; Convento	ALMANCAYA	Viña
San Francisco; Convento	MORALES	Censo sobre viñas
San Francisco; Convento	ZAMORA	Censo sobre casa y viña
Santa María de las Dueñas; Con	ARCENILLAS	Viña
Santa María de las Dueñas; Con	BAMBA	Censo sobre viña
Santa María de las Dueñas; Con	CASASECA DE CAMPEÁN	Viña
Santa María de las Dueñas; Con	MORALEJA	Viña
Santa María de las Dueñas; Con	MORALEJA	Viña
Santa María de las Dueñas; Con	MORALEJA	Viña, campo y tierra
Santa María de las Dueñas; Con	MORALES	Censo sobre viñas, tierras
Santa María de las Dueñas; Con	PERDIGON	Viñas
Santa María de las Dueñas; Con	PONTEJOS	Censo sobre viñas
Santa María de las Dueñas; Con	PONTEJOS	Censo sobre viñas, tierras
Santa María de las Dueñas; Con	PONTEJOS	Viñas, casas, bodegas, tierras
Santa María de las Dueñas; Con	VILLALAZÁN	Viña
Santa María de las Dueñas; Con	VILLALAZÁN	Viña
Santa Marina; Convento	ARCENILLAS	Censo sobre casas y viñas
Santa Marina; Convento	ARCENILLAS	Censo sobre viñas
Santa Marina; Convento	MORALEJA	Censo sobre casas y viñas
Santa Marina; Convento	PONTEJOS	Tierras y viñas
Santa Marina; Convento	PONTEJOS	Tierras, viña, campo
Santa Marina; Convento	ROALES	Viñas y tierras
Santa Marina; Convento	VALCABADO	Viñas y tierras
Santa Marina; Convento	ZAMORA	Censo sobre tierras y viñas
Santa Marina; Convento	ZAMORA	Censo sobre viñas
Santa Marta; Convento	ARCENILLAS	Viña
Santa Marta; Convento	CASASECA DE LAS CHANAS	Viña
Santa Marta; Convento	CERECINOS FEL CARRIZAL	Censo sobre casas y viñas
Santa Marta; Convento	VILLARALBO	Censo sobre viñas, tierras, casas
Santa Marta; Convento	ZAMORA	Viñas, huerta y palomar
Santiago del Burgo; Convento	ALMANCAYA	Censo sobre viñas
Santiago del Burgo; Convento	ALMANCAYA	Censo sobre viñas
Santiago del Burgo; Convento	ALMANCAYA	Censo sobre viña, casa, bodega
Santiago del Burgo; Convento	ARCENILLAS	Censo sobre casas, viña, tierras

Santiago del Burgo; Convento	ARCENILLAS	Censo sobre tierras, viñas, casas
Santiago del Burgo; Convento	BAMBA	Censo sobre casas, viña, tierras
Santiago del Burgo; Convento	CASASECA DE LAS CHANAS	Censo sobre casas, viñas
Santiago del Burgo; Convento	CASASECA DE LAS CHANAS	Censo sobre casas, viñas, tierras
Santiago del Burgo; Convento	CASASECA DE LAS CHANAS	Censo sobre viñas, tierras, casas
Santiago del Burgo; Convento	CAZURRA	Casas, viña
Santiago del Burgo; Convento	CAZURRA	Censo sobre casas, viñas
Santiago del Burgo; Convento	CAZURRA	Censo sobre viña, casa, bodega
Santiago del Burgo; Convento	CORRALES	Censo sobre casas, viñas
Santiago del Burgo; Convento	CORRALES	Censo sobre casas, viñas, tierras
Santiago del Burgo; Convento	CORRALES	Censo sobre casas, viña, cortina
Santiago del Burgo; Convento	CORRALES	Censo sobre tierras, viñas
Santiago del Burgo; Convento	CORRALES	Censo sobre viñas, casas, soto
Santiago del Burgo; Convento	CUBILLOS	Censo sobre casas, viña, cortina
Santiago del Burgo; Convento	ENTRALA	Censo sobre viñas
Santiago del Burgo; Convento	FUENTELCARNERO	Censo sobre casas, viña
Santiago del Burgo; Convento	FUENTELCARNERO	Censo sobre casas, viñas, zuma
Santiago del Burgo; Convento	FUENTELCARNERO	Censo sobre viñas, casas, soto
Santiago del Burgo; Convento	FUENTESAUCO	Censo sobre casas, viñas, tierras
Santiago del Burgo; Convento	HINIESTA	Viña y tierra
Santiago del Burgo; Convento	MADRIDANOS	Viñas 3
Santiago del Burgo; Convento	MONFARRACINOS	Viña
Santiago del Burgo; Convento	MORALEJA	Censo sobre casas, viña, tierras
Santiago del Burgo; Convento	MORALEJA	Censo sobre casas, viña, tierras
Santiago del Burgo; Convento	MORALEJA	Censo sobre tierras, viñas
Santiago del Burgo; Convento	MORALEJA	Censo sobre viñas, casas
Santiago del Burgo; Convento	MORALEJA	Censo sobre viñas, tierra
Santiago del Burgo; Convento	MORALEJA	Censo sobre viñas, tierra
Santiago del Burgo; Convento	MORALEJA	Censo sobre viña, casa, campo
Santiago del Burgo; Convento	MORALES	Censo sobre casas, viñas
Santiago del Burgo; Convento	MORALES	Censo sobre casas, viñas
Santiago del Burgo; Convento	MORALES	Censo sobre casas, viñas
Santiago del Burgo; Convento	MORALES	Censo sobre casa, viñas, tierras
Santiago del Burgo; Convento	MORALES	Censo sobre viña
Santiago del Burgo; Convento	MORALES	Censo sobre viñas
Santiago del Burgo; Convento	MORALES	Censo sobre viñas
Santiago del Burgo; Convento	MORALES	Censo sobre viñas
Santiago del Burgo; Convento	MORALES	Censo sobre viñas, casas, tierras
Santiago del Burgo; Convento	MORALES	Censo sobre viña, casa, bodega
Santiago del Burgo; Convento	MORALES	Censo sobre viña, casa, cortina
Santiago del Burgo; Convento	MORALES	Suelo, casa, viña
Santiago del Burgo; Convento	PELEAS DE ARRIBA	Censo sobre viñas
Santiago del Burgo; Convento	PERDIGÓN	Censo sobre casas, viñas

Santiago del Burgo; Convento	PONTEJOS	Censo sobre casas, viñas
Santiago del Burgo; Convento	TORRE DEL SALINAR	Censo sobre viñas
Santiago del Burgo; Convento	VENIALBO	Censo sobre viñas, tierra
Santiago del Burgo; Convento	VILLALAZÁN	Censo sobre casa, viñas, tierras
Santiago del Burgo; Convento	VILLANUEVA DE CAMPEÁN	Censo sobre casas, viñas, tierras
Santiago del Burgo; Convento	VILLANUEVA DE CAMPEÁN	Censo sobre viñas
Santiago del Burgo; Convento	VILLARALBO	Censo sobre viñas
Santiago del Burgo; Convento	VILLARDEFRADES	Censo sobre tierras, viñas, casas
Santiago del Burgo; Convento	ZAMORA	Casas, viña
Santiago del Burgo; Convento	ZAMORA	Censo sobre casas, viñas
Santiago del Burgo; Convento	ZAMORA	Censo sobre viñas
Santiago del Burgo; Convento	ZAMORA	Censo sobre viñas, pajares
Santísima Trinidad; Convento	BAMBA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	BANBA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	MORALEJA	Viñas
Santísima Trinidad; Convento	SAN CEBRIÁN DE CASTROTORAFE	Tierras y viñas
Santísima Trinidad; Convento	TORO	Censo sobre tierras y viñas
Santísima Trinidad; Convento	ZAMORA	Viña
Santísima Trinidad; Convento	ZAMORA	Viñas
Santo Domingo; Convento	CASASECA	Casas, pajar, pozo, viñas
Santo Domingo; Convento	CASASECA DE LAS CHANAS	Viña
Santo Domingo; Convento	CASASECA DE LAS CHANAS	Viñas
Santo Domingo; Convento	CUBILLOS	Viñas
Santo Domingo; Convento	FUENTELCARNERO	Viña
Santo Domingo; Convento	HINIESTA	Viña
Santo Domingo; Convento	MORALES	Viña

Santo Domingo; Convento	MORALES	Viña	
Santo Domingo; Convento	MORALES	Viñas	
Santo Domingo; Convento	PERDIGÓN	Viña	
Santo Domingo; Convento	PERDIGÓN	Viña con soto de álamos blanco	
Santo Domingo; Convento	PERDIGÓN	Viñas	
Santo Domingo; Convento	PERDIGÓN	Viñas	
Santo Domingo; Convento	PONTEJOS	Viñas	
Santo Domingo; Convento	VALCABADO	Viña	
Santo Domingo; Convento	VILLAMOR	Viña y tierra	
Santo Domingo; Convento	VILLAMOR DE LOS ESCUDEROS	Viña y tierras	
Santo Domingo; Convento	VILLAMOR DE LOS ESCUDEROS	Viñas y tierras	
Santo Domingo; Convento	VILLAMOR DE LOS ESCUDEROS	Viñas y tierras	
Santo Domingo; Convento	VILLAMOR DE LOS ESCUDEROS	Viña, tierra, casa, corrales	
Santo Domingo; Convento	ZAMORA	Viña	

LOCALIZACIÓN Y EXTENSIÓN

El viñedo se concentra en zonas concretas en unidades de explotación con una extensión media alrededor de 3 aranzadas, equivalente a unas 130 áreas⁸. En la jurisdicción de Zamora ni que decir tiene que la zona productora por excelencia es la Tierra de Vino y que en Toro la vid destaca en todo su alfoz. Un dato representativo en este aspecto para Zamora es la elevación en 1505 de una queja al Consejo Real por Juan de Olmedo⁹, procurador de la Tierra de Vino, cuando la gente de la capitania del Conde de Altamira se aposentó en dicha tierra, argumentando que los lugares de dicha comarca son de viñedo y fruta y ya están muy fatigados y casi destruidos de los aposentamientos de años anteriores y pide al Consejo que ordene a las tropas su traslado hacia el norte del río Duero con la disculpa de que allí hay más mantenimientos de pan y cebada, pero suplicando que no se los dejen tomar por la fuerza.

Diremos, descendiendo a concejos concretos, que el viñedo se concentra en determinados pagos, facilitando la guarda y cuidado de los ataques de ganado y permitiendo una mejor recepción de derechos sobre mercancías a la Hacienda real o concejil. Ejemplo de ello, en la ciudad de Zamora, son los

⁸ M. F. LADERO QUESADA, *La ciudad de Zamora en la época de los Reyes Católicos. Economía y gobierno*. pp. 41 y ss., Zamora, 1991.

V. A. CARBAJO MARTÍN, "Sobre la ocupación de baldíos en el Carbajal, Valcabardino y Valderrey. Zamora 1492-1504". En *Boletín de la Asociación Benito Pellitero* n.º 5, Zamora 1992. pp. 25-46.

⁹ A.H.P.Za. Secc. Municipales: Zamora. Libro Tumbo, fol. 105

términos ya mencionados de Valderrey, Valcabadino y el Carbajal, que aparecen en la documentación de la época mencionados como “las viñas de...” o “los términos y viñas de ...” estos pagos y que sin duda estuvieron en gran medida en manos de judíos antes de su expulsión, puesto que en las descripciones de las viñas se mencionan como pertenecientes anteriormente a personas con nombre hebreo. En Benavente se concentran en “los bagos de las viñas” y en los Salados y en Villalpando en pagos como Viñas Viejas, Xagual y Olleros.

DEFENSA DEL VIÑEDO

Los órganos de gobierno de la comunidad establecen unos mecanismos de protección destinados a la defensa de sus mantenimientos, en los que el vino es un elemento primordial, por lo que se cuida desde la cuna hasta su desaparición en el consumo humano, cuidado facilitado por la especialización en la organización del terrazgo de la que antes hemos hablado. Las Ordenanzas Municipales relativas a las viñas son muestra de esta defensa, sobre todo cuando se trata de un cultivo considerado de gran calidad, como cuando en 1527 Carlos I confirma la *Ordenanza sobre el guardar las viñas* de Toro. En la información que Gonzalo de Olmos, corregidor, envía al Consejo Real para esta confirmación dice textualmente que “*el trato de este pueblo es viñas e arboledas en las mismas viñas*” y los ganados hacen daño en los frutos que están plantados y “*son muy buenos*”. Si esta consideración de tipo material le parece suficiente al corregidor, extraño en Toro, para confirmar las ordenanzas preexistentes, no nos debe chocar a nosotros que a la hora de establecer la norma se tomen en cuenta argumentaciones más profundas. Esto sucede con la *Ordenanza de las viñas* de 1448 en Zamora, en la que después de describir las quejas de los dueños de las viñas y los daños que en ellas se cometen, se toma como justicia y provecho común que cada cual goce del esfuerzo que realiza y de lo que labra y trabaja, en especial del pan y del vino, de los que se ofrece diezmo a Dios y a la Iglesia y es de lo que “todo el pueblo común se mantiene”.

En la jurisdicción de Zamora son los concejos de cada lugar donde hubiere viñas los responsables de la buena guarda, debiendo nombrar *viñaderos* que vigilen todo el año "en tiempo de fruto e sin él" en detrimento de las guardas privadas puestas por los señores de las viñas, de los que en la *Ordenanza de las Heredades* se dice que hacen muchos daños y muchas prendas mal hechas. La vigilancia de las viñas en Toro constituye una renta que se deja en manos del mejor postor que ha de hacer cumplir la normativa local. Los viñaderos son nombrados por los concejos, responsables desde ese momento de los daños que se produzcan, pasado el día de San Juan pero son retribuidos por los señores de las viñas a través del derecho de viñadería, y están obligados a guardar bien las viñas "*fasta que el fruto de todas ellas sea acabado e cogido, so pena de tresyentos maravedís e mas pagar todos los daños*" y a notificar en un plazo de tres días a la justicia de Zamora las prendas que hicieren conforme a las Ordenanzas. No parece que esta normativa sea de aplicación

inmediata, al menos tenemos noticias de que en Toro, en 1487, se siguen produciendo daños y robos en las viñas y frutales, por lo que se faculta a oficiales y justicias de la ciudad a hacer pesquisas entre las fruterías para averiguar si la mercancía es robada, siendo patente la oposición de algunos ganaderos

Quexa de los herederos.

Por quanto muchas personas desta dicha çibdad de Çamora e su tierra, que tienen viñas, se han quexado e quexan cada día, desiendo que reçiben muy grandes daños en las dichas viñas, asy quando las dichas viñas tienen fruto como después que vendimiadas, de ombres e de mujeres, e de moços y moças, e de ganados vacunos e ovejunos, e de yeguas e de otras bestias, e de perros, e de caçadores quando andan por las dichas viñas a cavallo, e a pie, e derrivan los valladares dellas, e quebrantan las çepas, e las toman, e lievan, e comen los agrases, e las uvas en el tiempo que tienen fruto, e fassen otros muchos daños; e otros dexan de andar por los caminos reales abiertos, e andan por las sendas que están entre las dichas viñas e, asy mismo, lançan sus ganados en los campos que están entre las dichas viñas, por lo qual dis que se destruyen mucho las dichas viñas, e porque todo lo sobredicho es fecho contra rasón e derecho, e contra el fuero e usos e costumbres desta dicha çibdad, e porque es muy grande provecho común de todo el pueblo, que cada uno gose de lo que labra e trabaja, espeçialmente de los frutos del pan e del vino, de que las gentes dan diesmo a Dios e a la Iglesia, e todo el pueblo común se mantiene. Por ende, nos, la justiçia e regidores de la dicha çibdad acordamos de ordenar e ordenamos çerca de todo ello esto que se sigue

Ordenanzas de las Viñas. Zamora, 1448. A.H.P.Za. Secc. Municipal-Zamora. Leg. XV, n.º 15

a esta normativa. En Zamora encontramos, en los Libros de Acuerdos del consistorio, el rechazo que algunos concejos y vecinos de estos concejos ofrecen a la aplicación de estas medidas. El 19 de octubre del año 1500 se dicta mandamiento para que algunos vecinos de La Hiniesta comparezcan en el Auditorio para declarar sobre las prendas que no consienten hacer en las viñas de dichos lugares. Años más tarde, en 1512, el regimiento envía un notario a Arcenillas para tomar información de los sucesos acaecidos, de los que nada podemos concretar, cuando se le notificó al concejo que pusiera viñaderos. Otro acuerdo de 9 de junio de 1514 reitera la necesidad de poner viñaderos en toda la tierra conforme a las Ordenanzas. Al concejo de Montamarta se le había mandado el cinco de mayo que pusiera guardas en las viñas y de no hacerlo en un plazo de tres días se las podrían poner los herederos. Un caso curioso de resistencia y perseverancia en la contranorma es Cazorra: a finales de julio de 1512 se ordena a dicho concejo que ponga guardas y que traigan los perros con *traillas*, en marzo de 1514 el consistorio acuerda un mandamiento para que en dicho lugar se guarden las Ordenanzas sobre las viñas, y ya en julio de 1515 se le vuelve a ordenar que pongan viñaderos y se presenten en Zamora ante la justicia para verse condenar, señal inequívoca de incumplimiento de la norma; condenados, escarmentados o no, lo cierto es que exactamente tres años más tarde en el Consistorio se vuelve a acordar lo mismo para Cazorra. La conflictividad, debido a la duplicidad de guardas, por parte de los concejos y por parte de los herederos, se sigue dando en Casaseca de las Chanas, cuando en 1515 algunos particulares toman prendas en las viñas. Otro ejemplo es el requerimiento que hace el concejo de Villalazán en 1518 al corregidor para que vaya a dicho lugar a ver las prendas que hace el capellán en sus viñas. Por otra parte, podemos constatar, en los Libros de Acuerdos y los Libros de Cuentas, la existencia de pleitos entre los viñaderos y el regimiento; esto ocurre en 1512, cuando se libran tres ducados a Alonso de San Pedro, notario, “por la probanza entre la ciudad y los viñaderos”; en 1518, cuando se acuerda enviar al Consejo Real una carta sobre la presentación en el regimiento de unas provisiones por parte de los viñaderos; y en agosto de 1519, cuando se libra a Gonzalo de Paradinas, receptor de Chancillería, la cantidad de 5.304 maravedís en concepto de salario y derechos por la probanza que se hizo por parte de la ciudad en el pleito con los viñaderos. Quizás esto suceda porque las Ordenanzas facultan también a herederos, propietarios de viñas para hacer respetar las Ordenanzas en defensa del viñedo:

*Que cualquier heredero pueda prender en las viñas*¹⁰.

Yten, qualquier que fuere heredero de viñas en esta dicha çibdad, e en otro qualquier logar de su tierra, que pueda prender por las dichas penas e por cada una dellas a qualquier persona o ganados que andovieren por las dichas viñas o por campos o sendas çerca dellas. E en el lugar donde fuere heredero a qualesquier personas o ganados que ende fallare o andovieren contra la dicha ordenança, aunque los non falle en qualesquier viñas o canpos, segund el tenor desta dicha ordenança, aunque los non falle ni anden en su viña, tanto que los falle en qualesquier viñas o canpos segund el tenor desta dicha ordenança; sobre lo qual el que fisyere la dicha prenda sea creydo por su juramento. Las quales dichas penas suso declaradas e cada una dellas sean repartidas, e se repartan, e ayan para sí, segund en la manera que dicha es de suso, e los daños que sean pagados a los señores de las viñas. Por ende, vos mandamos que lo fagades e cumplades, asy agora e de aquí adelante, segund en la manera que dicho es, e so las penas suso contenidas con aperçibimiento que vos serán esecutadas e levadas las dichas penas.

Con las limitaciones que se imponen a continuación en las mismas ordenanzas:

El que se puede llamar heredero.

Otrosí, por quanto sé que en las dichas ordenanzas, que qualquier heredero pueda prender en las dichas viñas, e se duda quién se diçe heredero, quanto al prender de las dichas viñas, declaramos e mandamos que de aquí adelante no se pueda deçir heredero para hefeto de prender en las dichas viñas ajenas, salvo el que tuviere a lo menos tres arañçadas de viñas en el lugar donde se faze la prenda; y el que menos toviere no pueda prender salvo de sus propias viñas.

Las agresiones a las viñas vienen de parte de hombres y ganados siendo significativo, tanto en el caso de Zamora como en el de Toro, que las ordenanzas dediquen antes capítulos a la incidencia del hombre en las viñas que a la de los animales. Ambos concejos coinciden en la prohibición de caza con cualquier tipo de arte en las viñas, ni a pie ni a caballo, mientras tuvieran fruto, poniendo las de Zamora como límite de caza alrededor de ellas un tiro de ballesta. De forma marginal estas ordenanzas nos permiten conocer dis-

¹⁰ CANTO DE LA FUENTE, CARBAJO, MORETA: *Ordenanzas Municipales ...* p. 57.

tintas modalidades de caza que a pesar de no venir al caso mencionaremos: con galgos, redes, perros nocharnegos, buey, cuerdas, alambre, aves y balles-ta entre otras.

Si en el texto de este capítulo de las Ordenanzas sobre las viñas de Zamora nos encontramos con una imposición de pena por cuantía de 200 mrs. a quien la transgrede, en el Libro de Acuerdos vemos que el 23 de agosto de 1501 se aumenta la pena a 2.000 mrs. para el cazador o el instigador. Este acuerdo aprobado en consistorio renueva automáticamente la ordenanza y así se hace asentar en los libros que la recogen. Un año más tarde, el cinco de septiembre de 1502, encontramos otro acuerdo que permite a los herederos de las viñas prender a los que cazan. Pero como quizás estas penas no con-minaran a nadie hacia el respeto, en el consistorio del 6 de septiembre de 1504 se acuerda un castigo de 30 días de reclusión en su casa si el infractor es caballero, dos meses de destierro si es escudero y en el caso de oficiales y labradores la pena se eleva a cien azotes, además de la cuantía monetaria recogida en la ordenanza y de la pérdida de las piezas cobradas. También se restringe el acceso de las personas a las viñas, incluso a los dueños, como ocurre en Toro con lo que se llama "una ordenanza antigua" que sólo permite visitar las viñas a sus dueños los miércoles, viernes y días de ayuno; mientras que en Zamora un acuerdo del 18 de septiembre de 1514 prohíbe la entrada en las viñas desde el día de San Juan de junio hasta la vendimia, so pena de 400 mrs. y ser tenido como ladrón si la viña es ajena.

ORDENANZAS DE TORO:

Otrosí, ordenamos que ningunos non sean osados de hir a los nuestros montes e términos por leña nin por fornixa por otros caminos mientras el fruto estoviere en las viñas, salbo por los caminos que fueren descotados, e qualquier o qualesquier que fuere por otros caminos que peche e pague por cada vegada seis maravedís al arrendador de esta renta, e quel tal que fuere al monte non liebe nin traya consigo perro nin perra suelta, e si consigo lo lebare o traxiere suelto, que peche por cada vegada por quatro maravedís por cada perro o perra que lebare o traxiere consigo para el arrendador desta renta. E que esta condición sea pregonada públicamente en día de domingo por que lo sepan todos e non en otro día, e si non fuere pregonada como dicho es, que non cayan en pena alguna las que contra ella pasaren, e que puedan handar por los caminos que heran desacotados de antes e handavan por ellos que non por otros algunos, pero que a salbo finque a los viñaderos que puedan tener los perros en los lugares acostumbrados.

Otrosí, ordenamos que ningunos homes nin mugeres non sean osados de hir a las viñas ni panes ajenos a coger yerba nin ajueras nin agrazes nin hubas en algún tiempo que sea en quanto el fruto estoviere en las dichas viñas e panes, e qualquier que a las dichas viñas e panes fuere a coger yerba o agrazes o fruta, que peche por cada vegada seis maravedís, pero que los días que fueren desacotadas las ubas para comer por el dicho concexo, que las puedan traer fasta que cesen de tañer a vísperas a la yglesia de Santa María la Mayor, faciendo juramento que las traen de sus viñas sin pena alguna cada uno de su viña, e non dende adelante; e qualquier que de otra guisa las traxere que peche e pague por cada vegada seis maravedís, tomándolo con ellas fuera de la cibdad e no a las puertas nin de dentro en la cibdad, salbo por los caminos de entre las viñas; e esta condición que dice que tomándolo con las dichas hubas fuera de la dicha cibdad e no a las puertas ni de dentro se entienda en los días que fueren desacotados para traer por el concexo que en los otros días que non son desacotados, que el que las tragere, que los arrendadores de esta renta los puedan prender por la dicha pena, assí fuera por los caminos como a las puertas e dentro en la dicha cibdad, e a salbo que dé a los dueños de las dichas viñas que puedan coxer la fruta que tovieren los árboles de sus viñas quando quisieren sin pena. E otrosí, que pueda coger cada uno de su viña o de la que toviera a renta la yerba e escobas que en ella estovieren e traerlas sin pena alguna.

Otrosí, ordenamos e ponemos por condición que qualquier o qualesquier que fueren a rebuscar en el tiempo de vendimia fasta quel rebusco sea desacotado por los rexidores, que pierdan las vestias e más que pague sesenta maravedís, e esta pena que sea para el nuestro arrendador; e ssi el arrendador o arrendadores rebuscaren que les sea la pena doblada, e sean las dos partes de la dicha pena para la justicia de la dicha cibdad, e la otra tercia parte para el que lo acusare, e quel arrendador non pueda prender salbo en las viñas labradas fallándole rebuscando, pero que si alguno o algunos de los vecinos o moradores de la dicha cibdad o de su término en el tiempo de la vendimia o después della dexaren en su viña o en otra que traigan arrendada algunas ubas, que las puedan coger sin pena alguna con tanto que no handen rebuscando nin cogendo por otras viñas ajenas nin por algunas dellas; e si coxieren e rebuscaren por otras viñas ajenas, que non embargante, que cojan o rebusquen en la suya que cayan en la dicha pena.

ORDENANZAS DE ZAMORA:

Pena que tienen los que entran en viña ajena

Yten, que ninguno non entre nin ande a pie nin a cavallo en viña agena quando toviere fruto, nin tome agrás, nin uvas, nin peras, nin durasnos, nin otra fruta alguna della, contra voluntad de su dueño, so pena de sesenta maravedís por cada vegada.

Que no hagan caminos ni abran senderos por las viñas

Yten, que ninguno nin algunos non fagan caminos nin abran senderos por las dichas viñas, nin entrellas; nin anden nin caminen por ellas con bestias, so pena de dosyentos maravedís a cada uno por cada vegada, salvo en el tiempo de la vendimia que puedan andar syn pena alguna por los senderos e caminos entre viñas.

En cuanto a la protección ante el ganado, ya en el Fuero de Zamora se establecen las penas para distintos animales, penas que se recogen en los libros de Ordenanzas posteriores. Comparativamente, las ordenanzas de ambas ciudades, establecen penas muy parecidas para el ganado caballar, vacuno, lanar o porcino; si bien en las de Toro se especifica que nunca se podrá matar al animal que hiciere el daño y que las crías de leche no paguen nada si se encuentran en los viñedos mamando y en las de Zamora se pone un límite al número de cabezas para aplicar la pena individualmente: si es un grupo superior a treinta cabezas de vacuno el que se encuentra en la viña pagará 400 mrs., si son más de un centenar de ovejas o puercos pagarán 300 y cabras y cabrones el doble; cantidades superiores a todas luces a las impuestas por cabezas.

PENAS DE GANADOS QUE ENTRAN EN VIÑAS:

Ovejas y cabras
____1 maravedí.

Puercos
____3 maravedís.

Vacas
____10 maravedís.

Se demuestra un intento por parte de los concejos de estructurar el terrazgo y de mejorar el aprovechamiento sin que ningún sector influya negativamente en otro. En las dos ciudades y jurisdicciones que estamos tratando hay espacio suficiente para el cultivo y el pastoreo; al igual que se prohíbe la roturación de baldíos, ejidos y pazazgos provechosos

Puercos, ovejas
____1 maravedí.

Vacas, caballos, potros, mulas
____10 maravedís.

Cabras
____2 maravedís.

TORO

ZAMORA

para los ganados de los herederos, se imponen fuertes limitaciones al pastoreo en las cercanías de las viñas y sembrados. En las ordenanzas de Toro se dice que a una distancia entre tres y seis leguas de la ciudad hay suficiente término para 30.000 cabezas de ganado, donde pueden invernar y no hacer daño a las viñas. Las de Zamora tratan solapadamente de encauzar el pastoreo hacia el Monte del Concejo, que constituye una renta más de los propios y en el que se cobra un derecho de herbaje. Pero a pesar de los continuos intentos que se hacen en el consistorio para aplicar las normas en lo que se refiere al ganado, nos encontramos constantes referencias en los consistorios a pleitos y diferencias por la aplicación de las mismas. Sólo los carniceros están autorizados a llevar los ganados destinados al aprovisionamiento de la ciudad a pastar a los cotos cercanos a viñas y panes, pero siempre guardándolos debidamente por lo que no es extraño que se den ciertos roces entre carniceros y viñaderos, así podemos ver cómo en la sesión del consistorio del 4 de septiembre de 1517 se da un mandamiento para que los viñaderos devuelvan las prendas que han tomado a los carniceros so pena de 500 maravedís. Los datos sobre este asunto que podemos encontrar en las ordenanzas son innumerables, por lo que ofrecemos textos parciales y representativos de ellas, así como extractos de los Acuerdos Municipales.

ORDENANZAS DE TORO:

Otrosí, por quanto algunos ban a las viñas del término de la cibdad con atrevimiento por colgaderas e las traen antes que sean pregonadas e declarado los días e tiempos que las han de traer. Por ende ordenamos que qualquier o qualesquier personas que lo assí ficieren, que cayan en pena de cient mara-

vedís por cada vegada para los arrendadores desta renta e que los dichos arrendadores puedan prender por esta dicha pena a los que en ella cayeren o demandargela ante la justicia qual ellos más quisieren.

En veinte y siete días del mes de julio año de mil y quatrocientos y ochenta y siete años este día fue acordado por el señor licenciado Diego López de Truxillo correxidor de la dicha cibdad de Toro y por los señores rexidores de las cosas siguientes.

Que por quanto /fol.²⁴⁵ los años pasados en esta dicha (sic) cibdad se han fecho grandes daños y males y furtos en las viñas y frutales y huertas ansí en las hubas como duraznos como en las otras frutas y se espera que esso mismo será para este presente año y los años venideros por ende acordaron y mandaron que de oy en adelante la justicia de la dicha cibdad o los ficiales (sic) della fagan pesquisa en las fruterías que continuamente venden fruta en la dicha cibdad o otra qualquier persona que la vendiere cuya es la dicha fruta o de quién la compró para que se sepa si son furtadas las dichas huvas o las otras frutas que ansí vendieren; e ssi se fallaren ser furtadas sean castigas las tales personas que las vendieren según la ley.

ORDENANZAS DE ZAMORA:

Pena de los que llevan a vender agraces o uvas fuera

Otrosy, que ninguno nin algunos non sean osados de levar a vender agraces nin uvas algunas fuera desta dicha çibdad e su tierra a otro lugar alguno, salvo de liçençia e // mandado fol. 13 de la justiçia e regidores desta dicha çibdad, acordada en la casa e ayuntamiento de los dichos regidores, so pena quel que lo contrario fesyere por el mismo fecho, sy le fuere provado, o por su confesyon, o por juramento, o por dos o tres, caya en pena e pague de pena, por cada ves, seysçientos maravedís, la meytad para el que lo acusare o mandare, e la otra meytad para los propios e rentas del conçejo de la dicha çibdad; demás e allende de las penas que los derechos ponen contra los que toman agrases e uvas de viñas ajenas contra voluntad de su dueño¹¹.

Yten, que ninguno no entre ni ande a pie ni a cavallo en viña agena quando toviere fruto; ni entren en las huertas ajenas ni en los garbançales e serondajas, ni tomen agrazes, ni peras, ni huvas, ni duraznos, ni otra fruta

¹¹ En Leg. XV, n.º 15, fol. 23v y en Leg. XV, n.º 2, fol. 9v, se añade a este capítulo: "... entiéndase esta ordenança quel que non toviere viñas en el tienpo que las viñas tuvieren fruto, no pueda llevar ni enbiar a vender huvas ni agrazes fuera de la juredición desta çibdad, so la pena contenida en las ordenanças".

alguna dellas, ni serondajas, contra voluntad de su dueño, so pena que el que entrare en las huertas pague sesenta maravedís de pena por cada vegada. E el que entrare en las viñas sy fuere caminante e tomare algunas huvas, tanto que no tome más de dos o tres razimos, que pague de pena por cada vez, diez maravedís. E sy otras personas o los dichos caminantes entraren en las fol. 25dichas viñas e tomaren e sacaren çestas de huvas o çurrones o raposas o faldas de huvas de las viñas que no fueren suyas, que estos tales ayan pena de ladrones e les sea dada e levada la dicha pena que mereçieren los ladrones que hurtan lo ageno. Y que el que entrare en garvançales o en otra serondajas que pague diez maravedís de pena por cada vegada. E que de cada cabeça de vacas o de bueyes fasta treynta cabeças, e dende ayuso, paguen de pena cada cabeça treynta maravedís por cada vez; e cada yegua pague de pena çinquenta maravedís; y ganado ovejuno y cabras y puercos çinco maravedís por cada cabeça hasta çiento cabeças, y dende arriba seyçientos maravedís por todo. Esta hordenança se entienda en lo que habla de la pena de los ganados en huertas y garvançales e serondajas, y sea de noche la pena doblada; y siempre se pague demás de la pena el daño; y en lo de las viñas, se guarde conforme a la hordenança de arriba, con los ganados que entran en las viñas e cotos y valladares dellas.

Acuerdos Municipales:

– 20.07.1500: Acuerdo para que se guarde la ordenanza de las viñas en cuanto al ganado que paze.

– 06.09.1501: Mandamiento para que ningún vecino de Fuente el Carne-ro pueda echar a pacer por la noche sus bestias ni las deje andar entre las viñas, so pena de 60 mrs. por cada vez y bestia, porque lo hacen hasta ahora algunos.

– 04.08.1514: Licencia a los carniceros para que puedan comer los cotos guardando pan y vino como lo hicieron los años pasados.

– 27.08.1515: Mandaron que los carniceros puedan traer para por los cotos sus ganados para matar con tal que guarden las viñas.

Un hecho curioso es que en el Consistorio de Zamora se acuerda, el tres de julio de 1517, que la ordenanza de las viñas no se extienda a los bueyes de los forasteros que traen a vender madera, excepto si hicieran daño, y es que por medio de la documentación podemos constatar la escasez de madera en la ciudad y su tierra.

Para finalizar este punto destacaremos la preocupación por evitar que los perros entren en las viñas, dedicando capítulos completos en las ordenanzas para que en el tiempo de fruta estén recogidos en sus casas y no anden

suelos. Tanto en los Libros de Ordenanzas como en los Libros de Acuerdos se nos da información de algunos artilugios que evitan que el perro pueda acercarse a las uvas, como son las *traillas* o *travillas* y los *trangallos*.

EXPLOTACIÓN

En cuanto a la explotación de las viñas diremos que se da de todas las formas posibles, cosa que podemos comprobar en los contratos agrarios de los que disponemos para esta época. Arrendamientos y foros son constantes en la documentación de los monasterios desamortizados y custodiada en el A.H.P.Za; *censos* es la denominación que se les da en Villalpando, donde podemos comprobar en la documentación de la *cofradía del Sancti Spiritus*, que la renta de las viñas se paga en moneda, al igual que la de edificios y huertos, mientras que las de las tierras de labor o “pan llevar” se satisfacen en especies. Pero también es cierto que algunos monasterios y conventos se reservan la administración directa de algunas viñas; no olvidemos que el vino es parte esencial de la liturgia; también los pequeños propietarios ejercen una explotación directa, siendo los medianos y grandes herederos los que lo hacen a través de collazos, criados y jornaleros. Toro y Zamora tienen Ordenanzas de la Obreriza que regulan el trabajo y la labor de los jornaleros en las viñas, así como sus derechos y obligaciones, quedando sujetos a las demás ordenanzas para el cuidado de la vid.

ORDENANZAS DE TORO:

Otrosí, que qualquier que fuere a labrar a las viñas en los dichos nuestros términos que tenga las vestias o asnos o rozines o muletos o muletas vien presos en los caminos o en los campos que hayan estado por podar dos o tres años, o cada uno en su viña e non en la lindera nin en pasteradas, e qualquier o qualesquier que las toviere sueltas o en pasteradas e no atadas, que peche por cada vegada quatro maravedís, e que lo pueda prender / el dicho arrendador con un testigo o dos, contando que no sean sus compañeros que bayan con él, e que sea abonado el arrendador en bienes raíces que valgan mil maravedís e el testigo en bienes muebles que balan mil maravedís.

Otrosí, por quanto los obreros que ban a las viñas quando les dan algún vino dicen que no es bueno e que mexor vino dan en una casa que en otra, e que antes quieren hir con vino que con otro; otrosí, los que ban a los rastros en qualesquier aldeas de los nuestros términos o en la cibdad quando ban a

jornal demandan vino; por ende ordenamos que ninguno non sea osado de les dar vino en las dichas viñas nin para levar a ellas, e qualquier o qualesquier que les diere el dicho vino en las dichas viñas o para llevar a ellas, que peche e pague por cada vegada que ge lo diere sesenta maravedís, pero que el collazo que lo pueda dar sus amos si lo tuvieren de gobernar. E si el collazo diere al tal obrero de el vino que le diere su amo para / llebar a la dicha viña, que peche por cada vegada seis maravedís; e el obrero que lo resciviere otros seis maravedís, e que los que assí dieren vino a los dichos obreros en los rastrosos e viñas e en la dicha cibdad, pero que cada uno pueda dar a sus obreros en los rastrosos e en las heras agua, la que ovieren menester; e en esta condición que no entre Morales nin Pedrosa, mas que se guarden las ordenanzas que ellos ficieren entre sí; e estas dichas penas que sean para los dichos arrendadores.

De las labores cotidianas como “escavar, podar, cavar, binar, desgranar, desmelgar, desgatinar, enterrar provenas y mugrones o sarmientos” no hablaremos aquí, aunque sí lo haremos de algunas menos frecuentes. Un ejemplo es la de *enrodrigar* o poner rodrigas o guías a las vides, bien cuando están creciendo bien para que las ramas no toquen la tierra y sufran los racimos. A veces, lo que podrían ser labores ordinarias en las viñas pueden adquirir cierta importancia, como es el ejemplo que pondremos a continuación. Nada sabemos de su motivación, pero lo cierto es que debe tener la suficiente relevancia como para ser tratado en una sesión del Consistorio de Zamora, el 26 de agosto de 1519, donde se acuerda un mandamiento para que *Toda la Tierra del Vino se junte para “lo de los cestos de la tinta y para el podar de las viñas”*. Pero a buen seguro de estas tareas extraordinarias en las viñas, la más importante sea la de *descocar* o quitar cocos, que se dirige desde el mismo consistorio debido a su gravedad, al tratarse de una plaga cuya erradicación exige coordinación.

Para Zamora y su jurisdicción tenemos noticias de 1512, cuando el 23 de abril el regimiento acuerda que “todos descoquen las viñas y si alguno no lo hiciere que los demás herederos lo hagan por él a su costa” y que los jurados le tomen prendas por el valor de la operación. El dos de mayo de 1516 se acuerda realizar la tarea de descoque poniendo una pena de 1000 maravedís a cada viña no tratada. Catorce días después se da mandamiento a los concejos de Cubillos, Valcabado, Roales y Villanueva para que envíen a descoocar, hasta finales de junio, a una persona por cada cuatro aranzadas de viña cada día, dato que nos hace intuir la gravedad de la plaga en Tierra del Pan, en donde se vuelve a reproducir un año después. Como ya veremos más adelante estos años coinciden con los años en que la escasez del vino en la jurisdicción de Zamora y Salamanca se hace más patente.

VENDIMIA

Una vez labradas las viñas, justo es que se recoja el fruto. La recolección de la uva se realiza a principios de octubre, no variando significativamente el comienzo de la cosecha más que en algunos años de los que hemos estudiado. De ello tenemos constancia en los Libros de Acuerdos del Consistorio, de 1500 a 1520, salvo una gran laguna de 1505 a 1512 debida a la pérdida de documentación. Es el regimiento quien se atribuye la capacidad de decisión sobre el comienzo de la vendimia¹². Así vemos como año tras año se da licencia para el inicio de esta tarea que, como decíamos, se puede verificar a primeros de octubre. Sólo sufre cierto adelanto en 1516, comenzando a finales de septiembre, y cierto retraso en 1502 y 1513, que se realiza a partir del 7 de octubre. El 22 de septiembre de 1503 el procurador de Tierra del Vino pide a Justicia y Regidores que no se dé licencia para vendimiar hasta después de San Miguel, "porque algunos han vendimiado y otros quieren hacerlo siendo perjuicio para los demás". Sin embargo, esta tarea no se realiza a la vez en la Tierra del Pan y en la del Vino, y las licencias se dan especificando siempre que en la Tierra del Vino se comenzará ocho días más tarde que en la del Pan. Para Sayago no tenemos datos, puesto que nunca se menciona, debido quizás a la escasa extensión de terreno dedicada al viñedo en esta comarca. La duración de la recogida de la uva se prolonga, por lo menos, hasta el día de San Lucas (18 de octubre), puesto que la suspensión de las sesiones del consistorio por la vendimia dura hasta días después de esa fecha. Esto nos puede indicar la importancia que tiene esta labor en Zamora, puesto que sólo se hace el llamado "punto de consistorio" en estas fechas, en las de Navidad, salvo la noche del 31 de diciembre, y algunas veces en los días que corresponden a la Pasión de Cristo. De todas formas, eventualmente se conceden autorizaciones a particulares para vendimiar fuera de este plazo. Así, el 7 de septiembre de 1500 se da licencia a los vecinos de San Frontis para que vendimien las viñas que se le apedrearón; también el pedrisco provoca que Juan de Cepeda vendimie el 18 de ese mismo mes de septiembre. Existen más ejemplos de este tipo que nos pueden servir además para constatar inclemencias meteorológicas en diversos años, como en Cubillos en 1501, en Valderrey y Valcabadino en 1503 o en Peleas en 1516. Al igual que es fuerza mayor el permitir que los frailes del Monasterio de Montamarta vendimien después del día de San Miguel "por privilegio que tienen del rey don Enrique".

El trasiego durante estas semanas es especialmente notable. La Ordenanza de la Obreriza permite que para la vendimia "al ser días muy calien-

¹² A.H.P.Za. Sección Municipales: Zamora. Libro de Acuerdos n.º 3. Acuerdo de 29.09.1514: "Que nadie vendimie sin licencia del consistorio so pena de 1.000 mrs".

tes" los que quieran madrugar para ir a las viñas lo puedan hacer y salir de la ciudad sin pena alguna, para lo cual se libran ciertas cantidades de dinero al alcaide de la Torre del Puente para que tenga cargo de abrir las puertas antes de la hora habitual. Una vez recogido el fruto, la legislación lo sigue defendiendo como cuando estaba en la planta. Las Ordenanzas de Toro y Zamora no permiten a los vendimiadores coger ni dar uvas de los cestos y carretas, salvo si lo hiciere o lo permitiere el dueño, hasta el punto que en Zamora a partir de 1510 la pena por hacerlo es de 10 días en la cárcel y 100 mrs. de multa. Tampoco permiten la salida del fruto fuera de la jurisdicción:

ORDENANZAS DE ZAMORA¹³:

Pena de los que llevan a vender agraces o uvas fuera

Otrosy, que ninguno nin algunos non sean osados de levar a vender agrases nin uvas algunas fuera desta dicha çibdad e su tierra a otro lugar alguno, salvo de liçençia e mandado de la justiçia e regidores desta dicha çibdad, acordada en la casa e ayuntamiento de los dichos regidores, so pena quel que lo contrario fesyere por el mismo fecho, sy le fuere provado, o por su confesyon, o por juramento, o por dos o tres, caya en pena e pague de pena, por cada ves, seysçientos maravedís, la meytad para el que lo acusare o mandare, e la otra meytad para los propios e rentas del conçejo de la dicha çibdad; demás e allende de las penas que los derechos ponen contra los que toman agrases e uvas de viñas ajenas contra voluntad de su dueño.

Para la entrada en las ciudades de las carretas de uvas se designan unas puertas concretas, que en el caso de Zamora son las del Puente, Olivares, San Bartolomé, San Miguel y Puerta Nueva. En Toro la venta de uvas sólo se permite cerca de la iglesia de Santo Tomé, sin dar lugar a descargarlas antes, aunque se haya vendido en el camino la carga, permitiendo esto un mejor control de mercancías y de los derechos sobre ellas.

Yten, ordenamos que en el tienpo de la vendimia, quando vendimiaren las viñas, que ningund jornalero o onbre o muger que ande a vendimiar o acarrear con bestias, no sea osado de traer ubas de las viñas para sy, ni para otro alguno en çesta, ni en otra manera alguna, ni en ajoxera, ni en falda, so pena de diez maravedis por cada vegada que las truxiere.

Ordenanzas de la Obreriza. A.H.P.Za. Secc. Municipal-Zamora. Leg. XV, n.º 15

¹³ En A.H.P.Za. Secc. Municipal-Zamora. Leg. XV, n.º 2; n.º 3; n.º 6 y n.º 15. El texto se toma de Leg. XV, n.º 6. En las otras copias no existen apenas diferencias.

VINO

Pero en verdad nada sería de la viñas ni del terreno dedicado a ellas si no fuera por la mágica transformación y delicada metamorfosis de lo que podría ser una fruta más. La uva convertida en caldo genera lo que casi podría considerarse un tesoro. De hecho es abundante la normativa que prohíbe la entrada en las ciudades de vino producido fuera de su jurisdicción, incluso Enrique III en Ocaña en 1455 reconoce esta prohibición en las ciudades que tengan privilegio sobre esta razón como Cuenca, Segovia, Salamanca, Córdoba y Zamora, conminando a sus justicias a respetar y hacer respetar las ordenanzas que sobre ello existan en cada lugar¹⁴.

En Toro se considera el vino, según las ordenanzas, como el “mejor mantenimiento que tiene la ciudad”, y trayéndolo de fuera no se podría vender lo que en ella se produce y labra, recibiendo los señores de las viñas poco provecho y grandes daños la comunidad completa. Se prohíbe a cualquier persona que lleve a la ciudad vino, mosto o uvas de fuera en ningún tiempo, a excepción de cuando el rey pudiera estar en Toro o cuando el vino fuera una mercancía de paso. En la Ordenanza del Vino de Abadengo de Zamora, sólo se permite la entrada en la ciudad de vino de fuera de su jurisdicción cuando procede de lugares de señorío en que la propiedad de la viña pertenece a vecinos de Zamora; si bien a veces esto puede dar lugar a posibles abusos como podemos intuir en las cuentas del regimiento de 1508 cuando se libra al bachiller Diego Ramírez, regidor, la cantidad de 342 maravedís por los derechos de una provisión sobre “que los monjes del Monasterio de San Benito no puedan meter vino sin licencia de Justicia y Regidores”. Una excepción es el vino de Famoselle que se puede beber en lugares de Sayago, ya que dicha villa envía hombres con la seña de Zamora “cada e quando obiere de salir en servicio del rey”; parece ser que la relación entre las dos ciudades por medio del vino es evidente, ya que si en los acuedos del consistorio de Zamora de 1502 se da licencia a Sancho San Martín para una carga de vino de Famoselle, en los Libros de Cuentas de los años 1508 y 1511 se hace referencia al vino de la Tierra de Zamora que se bebe en Famoselle. Todo lo anteriormente expuesto no es más que una muestra de la protección de los intereses de los grandes productores de la jurisdicción que juegan un relevante papel en el gobierno de la ciudad.

Una de las atribuciones del concejo es la vigilancia y procuración del abasto de vino en la ciudad, tratando de que no falte en ningún momento y que su calidad cumpla unos mínimos. Por ejemplo al regimiento de Toro se le capacita para dar licencia de entrada de vino, mosto y uvas cuando fuere necesario

¹⁴ NUEVA RECOPILACIÓN DE LAS LEYES DE ESPAÑA. Libro VI, Título XVIII, Ley XXXII.

para su provisión y mantenimiento. En el caso de Zamora, a través de estas licencias concedidas en plenos del consistorio y de las *tasas y calas*, se podría establecer un calendario de buenas y malas cosechas. La cala y tasa del vino son dos actuaciones de las que dispone el regimiento en caso de escasez y desabastecimiento y de las que tenemos múltiples referencias a lo largo de la documentación ya mencionada; dos ejemplos: en 1495 se recompensa al arrendador de la Taberna de allende la Puente, Alonso Martín, con 1200 maravedís porque la ciudad da licencia para meter vino debido a la escasez y en 1520 se indemniza al arrendador Montemolín por el vino que se metió en los años 1518 y 1519. La cala consiste en averiguar la cantidad de vino existente en la ciudad y su tierra para ordenar su venta o permitir la entrada de caldos foráneos; esta averiguación se lleva a cabo por una comisión del regimiento acompañada de un escribano que bodega a bodega va comprobando la cantidad de vino existente. Sólo hemos encontrado un documento que nos lo muestre; se trata de una escritura del año 1535¹⁵, en la que se refleja cómo Álvaro Vivas, notario, va tomando nota de la cantidad de cubas y toneles, tanto llenos como vacíos, que hay en las bodegas de la ciudad. Por medio de esta cala precisa podemos conocer el nombre de los dueños de las bodegas así como a quién pertenece el vino. En esta escritura nos encontramos con personas que poseen varias bodegas, con personas que teniendo bodegas propias también tienen vino en otras, y con personas que sólo aparecen como propietarios de vino en una o varias bodegas. Se trata, en fin, de un documento que nos da noticia de la existencia en la ciudad de Zamora de 340 bodegas, de las cuales 273 tienen vino y alrededor de un 20% están perdidas (1.2%), vacías (12.6%) o no se tiene ningún dato (20 bodegas). La tasa, por su parte, no es más que la limitación del precio del vino teniendo en cuenta las variantes de cantidad y calidad. En este sentido, a través de las actas concejiles, comprobamos que los vinateros intentan algunos años hacer subir los precios artificialmente: rondando el mes de agosto y hasta que el vino de la cosecha está listo para beber, los vendedores intentan que su vino añejo tenga buen precio. Un ejemplo es el año 1500¹⁶: en agosto el azumbre de vino de la cosecha anterior está a siete mrs. A primeros de septiembre se requiere en consistorio a los procuradores para que obliguen a poner vino a la venta a los que lo tienen, porque la "universidad de la ciudad" se queja de no encontrarlo. Algunos regidores dan testimonio de que la cosecha había sido abundante pero el vino está guardado, por lo que consideran excesivo el precio al

¹⁵ A.H.P.Za. Secc. Notariales. Protocolo n.º 8, fols. 486-517. El conocimiento de este documento se lo debemos agradecer a Asterio Miguel del Brío quien amablemente nos dio información de su existencia al utilizarlo para el estudio que en la actualidad prepara sobre la figura de Florián Docampo.

¹⁶ A.H.P.Za. Secc. Municipal-Zamora. Libro de Acuerdos n.º 0. Acuerdo del 4 de septiembre de 1500.

que está y proponen el de cinco o seis maravedís como justo. En diciembre el precio del vino añejo vuelve a ponerse a siete maravedís el azumbre; al año siguiente, en septiembre de 1501, se vuelve a apremiar a los que tienen vino para que lo vendan a precios justos. En 1502, ya en agosto, se prevé una cosecha escasa, por lo que se veda la "saca de vino" fuera de la jurisdicción, cosa que perjudica claramente a la Tierra del Vino con la que se llega a un acuerdo para que reserve cierta cantidad para Zamora y el resto lo pueda vender¹⁷, siendo Salamanca una de las ciudades a la que va a parar el vino; en noviembre de ese mismo año acuerda el regimiento hacer vender el vino a quien lo tenga. En 1503 las cuentas municipales recogen el libramiento de 100 maravedís que se hace a Lope Lugones por ir a Tierra del Vino a hacer la cala de 50 cubas destinadas a la ciudad; En agosto se da licencia a Campano y Juan Pescador para vender el vino a ocho maravedís el azumbre. En esta comarca se vuelve a hacer cala destinada a proveer a la ciudad en 1514 y en la misma Zamora en agosto de 1518 con la finalidad de obligar a vender vino a quien lo tuviere almacenado, recompensando a Pedro Cuello, arrendador de la Renta del vino de abadengo con 1000 maravedís "por dar lugar a meter 50 cubas de vino añejo en la ciudad".

Como decíamos, otros años de escasez de vino o de vino añejo son 1514, en que se embarga el vino bueno para venderlo; 1515, en que se da licencia para meter vino sin pena a quien quisiere para su mantenimiento o para venderlo, además este año, en octubre, ya se puede introducir mosto y tinta de la cosecha de ese año por la falta del añejo; 1516, año en que el vino bueno alcanza los 8 mrs. por azumbre y el que tiene agua se puede vender al precio que diga la justicia. Los años 1518 y 1519 son dignos de mención especial. En el consistorio del 15 de octubre de 1518 se dice que no hay vino bueno, que todo es vinagre y remostado, por lo que se da permiso para la libre entrada de vino sin precio preestablecido; permiso restringido el 3 de diciembre, a buen seguro por la comercialización del nuevo. Pero en octubre de 1519 se vuelve a permitir la entrada de vino, puesto que al parecer, en Zamora, no hay ni treinta cubas de vino malo. A partir de ahí parece que mejoran las cosechas y la abundancia de ese mismo año hace que los precios bajen a cinco mrs. el azumbre en 1519, y en 1520 el vino nuevo se paga a cuatro mrs.

En cuanto a la calidad, se aprecia una clara preocupación por parte de la justicia, como ya hemos visto, con la prohibición de remostar y echar tinta al vino añejo en Zamora. Los habitantes de Toro se quejan de que como se

¹⁷ En este sentido, en 21 de agosto de 1502 se libran a Luis de Mújica, andador, 90 maravedís por tres días que fue a Tierra del Vino a ver hacer la cala y por la cual dicha tierra ha de guardar 120 cubas para provisión de la ciudad, veinte hasta el día de San Miguel y el resto hasta San Juan de junio del año siguiente. A.H.P.Za. Secc. Municipal-Zamora. Libro de Acuerdos de 1502 y Libro de Cuentas del mismo año.

vende mucho vino envasado a la ciudad de Burgos, al envasarlo se lleva el mejor de las cubas, quedando en el fondo el vino malo y las heces que se consume en la ciudad. En las Actas Municipales de Zamora podemos encontrar casos de vino aguado, sobre todo en Tierra del Pan. Asimismo, la Ordenanza de los Fieles del Vino regula el modo de vender el vino para evitar estratagemas, trapicheos y malos usos de los bodegueros.

ORDENANZA DE LOS FIELES DEL VINO

Zamora, 1506. Leg. XV, n.º 7, fols. 1-2. y Leg. XV, n.º 15, fols. 27-28v.

Que no se pueda vender vino adelantado

Otrosy, por quanto en esta çibdad e su tierra se vende el vino en mosto e tinta adelantado, antes de tienpo, de que se sigue daño, fase de perjuyzio, para lo remediar, mandamos que ninguno pueda vender vino adelantado en mosto a preçio ninguno salvo a como se tasare en regimiento desta çibdad después de la vendimia de cada año, conforme al uso e costunbre antigua desta çibdad, so pena de perder el valor del vino, el que lo vendiere o comprare e más dé dos mill maravedís por cada vez: terçia parte para los muros desta çibdad, e terçia parte para el acusador e terçia parte para el juez que lo sentençiare.

Sobre el vender del vino

Porque acaesze muchas veces que algunos de los vezinos desta çibdad e su tierra, después que echan a vender una cuba de vino, ponen las canillas a otra cuba, por ventura de no tan buen vino y las venden ambas juntas a un preçio, con el vino bueno venden el vino malo; y otros después que echan alguna cuba a vender toman de otro vino no tan bueno y échanlo en la mesma cuba para lo vender al presçio que primero ge lo tienen pregonado; e otros muestran de un vino y venden de otro; y otros echan el vino de a çierto preçio y fázenlo medir por menores medidas de las que se deben medir según el preçio a que lo echan; e otros después que echado el vino a vender sacan alguna parte del y echan agua. E porque todo esto es espeçie de falsedad, acordamos e mandamos quel que fuere fallado fazer qualquier cosa de las sobredichas o lo mandare e diere favor e ayuda o consejo para ello, sy el vino fuere suyo e la vasija en que estoviere, áyalo perdido. E si no fuere suyo pague su valor e más dos mill maravedís por cada vez que fuere fallado aver fecho lo suso dicho, repartidos en la manera que dicha es. E para la execución de lo suso dicho, los dichos fieles puedan entrar en las bodegas por su propia autoridad, syn pena ni calunia alguna e qualquier que le estorvare la entrada pague la misma pena.

El que acabare de vender una cuba de vino no eche otra cuba en aquel día

En consistorio, seis días de setiembre de 1506 años, ante Antonio de Ledesma, acordaron e mandaron que por quanto muchas personas que venden vino en esta çibdad echan a vender una cuba de buen vino e después tras aquél, sin cerrar la puerta donde lo venden, pregonan otro que no es tal, por manera que los que vienen a comprar piensan que todavía es el vino que se vende de lo primero que se vendía, que hera bueno e reçiben de aquello mucho daño e engaño los que lo compran, de que viene mucho perjuizio a la república de la dicha çibdad, e por evitar lo suso dicho, mandaron que de aquí adelante qualquier persona o personas que vendieren vino en esta çibdad, después que ovieren acabado de vender una cuba de vino no puedan echar a vender otra cuba syn que se pregone que quiere vender otra cuba de vino e que pase desde se acabare la primera cuba fasta que echen a vender otra el día que se acabare, e que aquel día no pueda echar otra cuba a vender en la bodega donde oviere vendido la primera fasta otro día primero, so pena quel que lo contrario fiziere yncurra por ello en pena de dos mill maravedís. E por el vino que se vendiere de otra manera, pregónese el dicho día.

Antonio de Ledesma

Que no se pueda vender una cuba de vino acantarado sin pregonarse sy no fuere toda junta

En seys de novienbre de quinientos y seys, en consistorio, ante Antonio de Ledesma, acordaron y mandaron, conformándose con la costunbre desta çibdad, que de aquí adelante ninguna ni algunas personas desta çibdad e su tierra o de fuera della, que en ella tobiere vino encubado, no lo pueda vender por cántaros ni por menudo sin fazerlo pregonar públicamente, so pena que el que lo contrario fiziere pierda el vino que vendiere, e la cuba o vasija en que lo tuviere encubado, repartido conforme a estas hordenanzas.

Mandáronlo pregonar. Pregonose el dicho día.

Antonio de Ledesma.

Quel que echare vino a un precio e lo encetare no lo pueda vender a más precio

Otrosy, ordenamos e mandamos que qualquier vezino desta çibdad que una vez echare a vender una cuba de vino y la enzetare, que después no la pueda tornar a vender a mayor preçio de aquél a que primero lo vendía, e sy lo contrario fiziere pague de pena dos mill maravedís, repartidos en la manera que dicha es.

Al igual que de la calidad, el concejo se preocupa de las justas medidas intentando que no haya engaño en ellas, de lo que se encarga el merino. De esta preocupación tenemos ejemplos, como cuando en 1517 y 1518 se traen de Toledo y Ávila medio cántaro, media azumbre, un cuartillo, medio cele-

mín, una ochava y un cuartillo de madera ferrado, y en 1520 se ordena en consistorio que Alonso de Zamora, merino, tenga cargo de las medidas con que se ha de vender el vino. Pero a veces el vigilante puede ser el delincuente; esto ocurre en el año 1500, cuando el merino se sólo sella medidas de barro y se confabula con los ollereros para que el material sea de mala calidad y los recipientes se quiebren, por lo que una provisión real intenta poner remedio ordenando que las medidas sean de madera y cobre¹⁸.

La comercialización del vino supone para el concejo una fuente de ingresos. Si para la hacienda real es la alcabala que pagan las mercancías comercializadas, para la municipal son derechos como el mojonazgo, bracadás y meajas. En Zamora se arriendan lo que podrían ser los monopolios de la venta del vino en las pueblas y arrabales, el vino blanco de Madrigal y las penas que se imponen a la entrada del vino de abadengo, quedando estos servicios públicos en manos privadas por una cantidad de dinero o renta. Son las rentas de la Taberna de allende la Puente, la Taberna de Olivares, la Taberna de Madrigal y la renta del vino de abadengo, en lo que se refiere a la entrada de vino en la ciudad y su tierra, puesto que la salida está afectada por el mojonazgo cuyo cobro también se arrienda para los Propios de la ciudad. Estas rentas se regulan en las ordenanzas municipales y de los arrendamientos de todas ellas se levantan actas en los Libros de posturas y remates de rentas, en los que no se describe su funcionamiento pero en los que podemos encontrar datos puntuales sobre lo disputadas que pueden estar e incidencias año tras año así como las condiciones y eventuales incidencias de dichas rentas. Se conservan libros de posturas y remates de rentas desde el año 1499 en adelante. Si las comparamos con rentas como las Martiniegas, el Peso del Concejo, el Monte del Concejo, vemos que no tienen un peso demasiado relevante en la hacienda concejil; no obstante, la renta del vino de Madrigal no es de las de menor cuantía, estando por encima de la de la cárcel, las caloñas, cotos y señales, vareaje, la red y los testamentos, por ejemplo. A los arrendadores de esta renta a pesar de estar obligados al concejo, no siempre les es posible mantener el abasto de vino de Madrigal, bien por escasez como en 1500, 1514 y 1517, en que se les da permiso para traer vino de Alaejos, bien por motivos higiénicos como cuando en 1518, enterado el regimiento que en Madrigal mueren de peste, se les da permiso para traerlo de Alaejos o de donde no existiera ese problema. También a los arrendadores de las tabernas se les indemniza en los años que se permite la libre entrada de vino en la ciudad; entre ellos a veces surgen enfrentamientos y roces como ocurre en 1511 cuando el arrendador del vino de abadengo prende al arrendador de la Taberna de allende la Puente por sacar más vino del que permite la ordenanza.

¹⁸ A.H.P.Za. Secc. Municipales: Zamora. Libro Tumbo, fol. 30.

Por otra parte, el mojonazgo grava la salida de vino envasado siempre y cuando sea en cantidad superior a un cántaro y no vaya destinado a beber en labores del campo. En la ordenanza que regula las condiciones con las que se arrienda el mojonazgo se establece la tasa que se ha de pagar por la salida de vino además de las puertas de la ciudad por donde ha de salir y las exenciones que se aplican. Al ser una tasa fija y no porcentual los beneficios que proporciona esta renta están directamente relacionados con la cantidad de vino exportado por lo que el valor del remate nos puede hacer intuir la bondad de las añadas. Está claro que a más cantidad de vino o mejores previsiones el valor de la renta será mayor. Si consideramos como precio base el de 5.000 maravedís, que es el del año 1499 y los períodos de 1502 a 1505 y de 1512 a 1516, y que representarían añadas normales, vemos que por debajo está el año 1501 —en el que la renta alcanza un valor de remate de 3.000 mrs— y por arriba el año 1500 con un valor de 7.100.

De los arrendadores de estas rentas podemos decir que no se distinguen en nada de los de otras, es más, encontramos los mismos nombres en rentas distintas y años diferentes, si no como titulares sí como fiadores de ellas, como es el caso de Antón Borrego o su hijo Alonso Borrego que aparecen como arrendadores en diferentes años de las rentas de las cucharas del pan, Martiniegas, sida de sal y fierro, peaje, bienes y sidas y Peso de San Leonardo, entre otras.

AÑOS	PRECIO
1488	5.500
1495	4.000
1496	4.600
1497	3.900
1498	4.000
1499	5.000
1500	7.100
1501	3.000
1502	5.000
1503	5.000
1504	5.000
1505	5.000
1506	6.500
1507	6.500
1508	6.500
1509	5.500
1510	5.500
1512	5.000
1513	5.000
1514	5.000
1515	5.000
1516	5.000
1517	5.900
1518	7.025
1519	7.025
1520	7.025

Fuente: Libros de Asientos de Rentas

Entramos ahora a constatar una relación del vino con el hombre no cotidiana, es decir, fuera del consumo habitual, en la que esta esencia tiene un notable protagonismo.

HOMBRE Y VINO

El vino es un elemento esencial ya no sólo en la dieta del hombre y en el remedio de ciertos males, sino que su presencia es constante en celebraciones como bodas, bautizos, mortuorios, primeras misas, e incluso en la costumbre que en Zamora tienen los que acceden a un cargo concejil de dar una comida al resto del regimiento; esta comida no es real, lo que se hace es repartir el valor de ella entre las personas que tienen derecho. Así, el 27 de marzo de 1512 se le ordena a Bernardino de Ledesma que haga enviar lo que falta de la comida de Pedro de Mazariegos, recibido por regidor, que es la parte de las naranjas, el vino y el pan. Por otra parte el 18 de junio de 1501 se acuerda que la Princesa de Gales, que ha de llegar al día siguiente, sea servida con diez terneras, cuatro toros, ocho cargas de vino, veinte de cebada, doce docenas de aves, cincuenta botes de conservas, cien libras de confites y treinta hachas.

4 cargas de leña	60	maravedís
8 gallinas	224	"
3 capones	140	"
2 cabritos	160	"
Pan	68	"
Vino blanco	100	"
Vino tinto: medio cántaro	24	"
Pasteles y soplicaciones	179	"
Manjar blanco de aceitar arroz	250	"
Vaca y carnero	128	"
Camuesas	52	"
Miel	68	"
Espicias, huevo y manteca para las salsas	68	"
Tocino	40	"
Pasas: dos libras y media	25	"
Uvas	22	"
Naranjas	17	"
Piñones y almendras	10	"
Cocinero	68	"

COMIDA DE LAS CUENTAS DE 1514 DE ZAMORA

Una de las costumbres comunes que tienen Zamora y Toro es la de las colaciones que se dan el día de San Juan a los habitantes de ambas ciudades y a la que asisten caballeros y pecheros sin distinción. En esta colación el vino también está presente. En Zamora en 1513 por ejemplo, se dan molletes, vino y fruta. En Toro la colación de la víspera de San Juan, en la que se daban frutas verdes, conservas, molletes y vino blanco de Madrigal y Toro es suspendida a partir de 1499, entre otras razones porque muchos se llevaban cosas para sus casas; pero lo que no se quita es la llamada "bebida del día de San Juan" en la que se reparten vinos blancos, molletes y frutas verdes "las mejores que se encontraran".

También se dan colaciones a regidores y justicias los días que se corren los toros, la Noche Vieja cuando se arriendan las rentas del concejo, y el día que el mayordomo da las cuentas del concejo. En los acuerdos municipales existe un gran número de referencias a licencias de vino para bodas, alegrías, primeras misas y cofradías. Por otra parte, en las cuentas de obras se hace constar la cantidad de vino que se da a los obreros en especie o en valor, aunque este hecho puede entrar en contradicción con la Ordenanza de la Obreriza¹⁹; pero lo cierto es que en todas las cuentas de obras del regimiento las referencias al gasto de vino, incluso a meriendas, aparecen en el mismo nivel que los jornales, los materiales y servicios de bestias y carretas; ejemplo son los 9630 mrs. cuestan los jornales y el vino que se dio a los peones que allanaron la Plaza en 1517 y 579 lo que vale el vino que se da en 1518 a los peones por tapiar las Puertas de San Miguel, San Martín y Puerta Nueva, además del aderezo del Portillo de San Sebastián y la apertura de la Puerta

de Santa Ana. Este hecho se extiende a las obras de promoción privada: el cuatro de mayo de 1520 un acuerdo consistorial da licencia a Antón Gómez para que pueda traer cada semana una carga de vino para los obreros del Monasterio de Santa Marta. Pero no sólo los obreros, sean del ramo que sean, tienen en su jornal el vino, también vemos que en 1507 se libran 1264 mrs. al mayordomo por el vino que bebieron las guardas y estancias de la

Cuenta del gasto de la panaderya que se yzo en baxo del audytoryo año de MDXVII años

– Pague a Pedro del Valle cantero por los dos arcos e pared que yzo sobrellos en la delantera de la panaderya çinco ducados

I[^]DCCCLXXV

– Gastaronse en la panaderya verjas della veynte e tres quartones de rroble que costaron a medio real cada uno

CCCXCI

– Mas quatro libras e media de clavos a XII mrs.....

LIIII

– Anduvon en VII de junio en la panaderya a la lympiar dos carretas la una en dos reales e la otra en tres reales

CLXX

– En IX de junio anduvon dos carretas a lympyar la panaderya a tres reales cada una

CCIIII

– Sabado XIII de junio anduvon en la panaderya a sacar tyerra fuera e llevar pyedra della a las fruteras nueve obreros a XXV....

CCXXV

– E de vyno dyez e ocho mrs.

XVIII

ZAMORA, 1517

¹⁹ A.H.P.Za. Secc. Municipal-Zamora. Leg. XV, n.º 15 fols. 118 a 122.

fortaleza y cuando en 1520 llega el Obispo Acuña con su ejército a la ciudad algunos lugares de la tierra le dan provisión de pan y vino²⁰.

Mientras que en Zamora por un acuerdo del 5 de marzo de 1520 se prohíbe dar de beber en las tabernas a los esclavos y negros porque toman atrevimiento para robar en las casas de sus amos y otras partes, en Toro, desde al menos 1491, todas las personas de cualquier estado o condición que fueran presas y hubieran de dormir en la cárcel han de dar al carcelero además de los derechos de carcelaje un azumbre de vino para que beban los demás presos.

²⁰ A.H.P.Za. Secc. Municipal-Zamora. Libros de Acuerdos. Acuerdo de 1 de octubre de 1520.

LOS VIÑEDOS DE CALIDAD DE TIERRA DE MEDINA DURANTE LOS SIGLOS XV Y XVI

HILARIÓN PASCUAL GETE

Medina del Campo tiene su pasado histórico más floreciente como ciudad en el siglo XVI. Durante esta centuria su actividad mercantil y financiera adquirió un protagonismo económico, nacional e incluso internacional de primera fila. En la esfera agraria va a suceder otro tanto. Los caldos de Medina van a alcanzar una fama nacional hasta convertirse en una auténtica marca de calidad –denominación de origen de calidad, diríamos hoy–, destinada al abastecimiento de la corte española.

De esta manera, Medina del Campo –seguida ya a una cierta distancia por Alaejos– es el centro pionero dentro de su comarca que inicia con decisión el camino de la expansión vitícola comercial durante la Edad Moderna. (A escala regional de la actual Castilla y León se sumará Toro, cuyos vinos acompañaron la reconquista y castellanización de Andalucía ya desde el siglo XIII y la fase de descubrimiento y conquista de América desde finales del siglo XV).

Pero con el tiempo, concretamente a partir del siglo XVII, su protagonismo vitícola va a pasar, dentro de la propia Tierra de Medina, a los núcleos comarcanos más septentrionales de La Nava, Rueda y La Seca, los cuales supieron y pudieron arrebatarle a la ciudad de las ferias no sólo la función vitícola, sino también su papel como centro comarcal de servicios, al menos en parte. A este hecho se debe, sin duda, que la actual denominación de calidad de los vinos blancos de la comarca lleve el apelativo "de Rueda".

I. EL PREDOMINIO VITÍCOLA DE MEDINA-ALAEJOS DURANTE LOS SIGLOS XV Y XVI DENTRO DE LA TIERRA DE MEDINA.

Para conocer más ajustadamente la preeminencia vitícola de Medina, nada mejor que analizar la evolución vitícola general de toda la comarca. Así se comprenderán mejor las circunstancias comunes de la expansión comarcal, dentro de la cual cobran pleno significado las razones del superior desarrollo vitícola medinense.

1. LA EVOLUCIÓN VITÍCOLA GENERAL DE LA TIERRA DE MEDINA

Los orígenes históricos medievales del viñedo comercial de Tierra de Medina nos son desconocidos. Probablemente, ya en la Baja Edad Media, experimentó un primer desarrollo a expensas de las relaciones complementarias de carácter comercial existentes entre la región cantábrica, y la actual región castellano-leonesa. De hecho, ya en el siglo XIV, se han hallado menciones de vino blanco de Castilla en el abastecimiento de algunas ciudades del norte, sin que se precise el lugar concreto de su origen¹.

En cambio, poseemos abundantes referencias e incluso datos estadísticos más o menos aproximados sobre la fuerte expansión vitícola de la comarca durante todo el siglo XVI. Esta expansión está encuadrada en la favorable coyuntura de que gozó España y particularmente ambas Castillas y Andalucía, durante gran parte del siglo XVI a impulsos de un aumento de la demanda y una general alza de precios en los productos agrícolas, que se hizo mas sensible en el vino y en el aceite. Esta coyuntura general pudo ser aprovechada muy ventajosamente en la Tierra de Medina por la gran importancia alcanzada por las Ferias durante esta época, las cuales se van a convertir en el resorte fundamental de la promoción vitícola de su entorno rural. Medina durante los siglos XV y XVI fue una gran ciudad, que en 1561 contaba con más de 3.000 vecinos; en ella tenía su asiento una numerosa población de conventos y nobles, así como de mercaderes adinerados; y durante largos períodos de feria² acudían a sus abundantes mesones —27 se contabilizan en el censo de 1561— y a las casas de alquiler una abigarrada población flotante que multiplicaba la necesidad de abastecimientos. Así, la Tierra de Medina poseía un amplio y selecto mercado que va a tratar de abastecer ganando tierras de cultivo a los espacios incultos, pero empezando por el propio término de Medina, cuyas ordenanzas del vino aseguraban la protección a la cosecha local, al admitirse el caldo foráneo solamente después de haber sido consumido el propio³.

Pero esta distinguida clientela que ha podido apreciar en las abundantes tabernas de Medina la excelente calidad de sus vinos blancos, regresa a sus ciudades llevando consigo alguna cantidad de tan estimado líquido. Las

¹ A. HUETZ DE LEMPS, *Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne*. Institut de Geographie. Faculté des Lettres de Bordeaux. 1967. 2 vols. Cf. vol. I, p. 200.

² J. VALDEÓN BARUQUE, "Medina del Campo en los siglos XIV y XV" (in) E. LORENZO (Coordinador), *Historia de Medina del Campo y su Tierra*. Valladolid, 1986. 3 vols. Cf. vol. I, p. 225. También M.^a I. DEL VAL VALDIVIELSO, "Medina del Campo en la época de los Reyes Católicos" (in) E. LORENZO (Coordinador), *Historia de Medina del Campo y su Tierra...* Cf. vol. I, p. 252.

³ J. LÓPEZ OSORIO, "Principio, grandeza y caída de la noble villa de Medina del Campo, de su fundación y nombre que ha tenido hasta el tiempo presente" (año 1607) (in) I. RODRÍGUEZ Y FERNÁNDEZ, *Historia de Medina del Campo*. Madrid, 1903-1904. 1042 págs. Cf. p. 46.

ferias, por tanto, no sólo son el origen de un importante mercado centrado en la propia Tierra de Medina, pero empezando por la capital, sino que, además —y aquí reside su transcendencia para el futuro— se convierten en un excepcional vehículo de conocimiento de los caldos comarcales, llevando su fama a todos los rincones de Castilla y región cantábrica e incluso saltando las fronteras peninsulares hasta llegar a Flandes⁴.

Tratando de conservar íntegramente para sí este vasto mercado, la comarca y especialmente Medina, obtiene un cerrado proteccionismo para sus vinos, al conseguir de los Reyes Católicos la prohibición de entrada de vinos ajenos a la misma. Esta medida, que es confirmada por Carlos V, significa el respaldo legal adecuado que completa otra orden real de 1498, en que se autoriza el plantío de viñas en el término de Medina para un mejor abastecimiento de la ciudad, especialmente en tiempo de ferias⁵.

La benéfica influencia de semejante apoyo dispensado a Medina por su protectora la reina Isabel, rebasando su contorno rural más inmediato, va a extenderse a toda su Tierra. Dos circunstancias jurídicas concretas, aparte de la coyuntura general creada, lo van a hacer posible. El proceso repoblador dio lugar en la Tierra medinense a la figura jurisdiccional de las *rejas vueltas*. En su virtud, cualquier nuevo espacio de cultivo ganado a los bienes colectivos puede ser adquirido, bajo las diversas formas de posesión, por cada uno de los vecinos de la Tierra independientemente de su lugar de habitación. El resultado es la importancia que en el ámbito territorial que rodea a cada núcleo —lo que luego será denominado *término*— tiene la propiedad foránea. Así, los vecinos de Medina, especialmente los estamentos privilegiados y la burguesía, cuya propiedad se extendía por los terrazgos de los núcleos vecinos, pudieron dar un impulso muy grande a su riqueza vinícola a base de plantíos en la Tierra, más allá de su inmediato terrazgo⁶.

Por otra parte, el proteccionismo logrado por Medina, aunque mira particularmente a su propio interés, no desampara por entero a su Tierra: Así, a la vez que prohibía la entrada en la villa de "vino cocido" en cualquier época del año, se permitía a los lugares de la comarca la introducción de uva

⁴ B(iblioteca) N(acional). Manuscritos, 5944, *Apuntes para la Historia de Medina, escritos por el presbítero don Julián de Ayllón en el año 1785*. fol. 90 e I. RODRÍGUEZ Y FERNÁNDEZ, *Historia de Medina...*, p. 43.

⁵ A(rchivo) H(istórico) N(acional). Consejos. Leg. 24987, exp. núm. 10. Año 1626, *Pleito entre Medina y los lugares de su Tierra a propósito de las ordenanzas sobre el vino de Medina del Campo*. y A(rchivo) G(eneral) de S(imancas). Expedientes de Hacienda. Leg. 317; Leg. 318, exp. núm. 4 y Leg. 334. Año 1559.

⁶ A.H.N. Consejos. Leg. 24987, exp. núm. 10. Año 1626.

y mosto desde la vendimia hasta San Martín de Noviembre. De este modo, gran parte de los vinos comarcanos, a través de su venta a los grandes cosecheros o simples comerciantes y bodegueros de Medina, poseían una salida asegurada⁷.

Tales impulsos, debidamente encauzados, originan una fuerte expansión del viñedo en Tierra de Medina durante el siglo XVI, de modo que es en esta época, sin duda, cuando cristaliza plenamente y en forma definitiva su carácter comercial. Por ello, el Concejo de Medina pudo comparar ya en 1540 los niveles de producción de su ciudad con los de cualquier "ciudad, villa y lugar de estos reinos", como consecuencia de la abundancia de plantaciones realizadas en los cuarenta años anteriores al amparo de la seguridad conseguida en el abastecimiento de su amplio mercado⁸. A este desarrollo de las primeras décadas del siglo XVI, el primero documentado y que coincidió probablemente con el adelantamiento del alza de los precios del vino respecto del alza de precios de los otros productos agrarios, descrita por Bennassar para Valladolid y su campiña, siguió otro, que sepamos, también importante y ya mensurable en parte, entre 1557-60 y 1590-95.

Con base en las tercias de la mayor parte de los pueblos del partido de Medina, que comprenden todos los núcleos importantes de la comarca, a excepción de Alaejos, hemos podido comprobar un incremento de la producción media anual entre ambos momentos del orden del 60 %, pasando el citado impuesto de 3.830 a 5.790 cántaras de valor medio anual⁹. Un desarrollo semejante durante esta fase coincide, una vez más, con una subida vertical de los precios del vino a partir de 1560 experimentada en Valladolid y su entorno, lo que sin duda puede ser un factor de explicación. Esta alza de los precios pudo ser, además, mejor aprovechada por Medina y su Tierra ante la creación en el último cuarto del siglo XVI de un mercado de calidad y estable, representado por el abastecimiento a la Corte de Madrid¹⁰.

De este modo, ya en la segunda mitad del siglo XVI, cuando aún no había alcanzado el viñedo su máxima expansión, los relatos de los viajeros ponen

⁷ B.N. Ms. 5944. *Apuntes para la Historia de Medina...* fol. 90.

⁸ A.G.S. Expedientes de Hacienda. Leg. 125, exp. núm. 13 y 14, y Leg. 317, exp. núm. 1, *Averiguación de tercias reales del partido de Medina*, años 1560 y 1595, respectivamente. Los datos totales y de los diversos lugares figuran en el Cuadro I.

⁹ A.H.N. Consejos. Sala de Alcaldes de Casa y Corte. Libro 1579 a 1601.

¹⁰ E. COCK, "La jornada de Tarazona. Año 1592" (in) J. GARCÍA MERCADAL, *Viajes de extranjeros...* Vol. I, p. 1417.

de relieve su gran importancia¹¹; y el Corregidor de Medina, cayendo sin duda en una deformación de la fisonomía paisajística de la comarca, aunque no de su valor comercial, pudo informar en 1571 a la Cámara de Castilla de que "en la jurisdicción de esta villa y sus lugares hay labranza de viñas y algún pan"¹². Así, pues, la Tierra de Medina se había configurado definitivamente como una comarca en la que el viñedo era elemento esencial en el paisaje agrario. Relegados, en lo posible, a un segundo plano el cultivo de cereales, su economía a finales del siglo XVI se basaba en el amplio desarrollo del viñedo como producción agraria netamente comercial.

2. LA PRIMACÍA DEL VINO BLANCO DE MEDINA-ALAEJOS

A mediados del siglo XVI, a juzgar por el valor de las tercias, existe un equilibrio vitícola entre el sector comarcal de terrazas aluviales o septentrional y el de la campiña o meridional. Sin embargo, dentro de cada sector hay diferencias. La dispersión vitícola entre los diversos términos septentrionales contrasta con la concentración de los viñedos en Alaejos y Medina, mientras que el resto de los terrazgos meridionales poseen, en general, un escaso relieve en el cultivo de la vid¹³. Esta distribución geográfica del viñedo, en lógica relación con las coyunturas históricas que están en su base, se traduce, a nivel comparativo entre los diversos terrazgos, en una importancia de los viñedos de Alaejos y Medina por estas fechas superior a la del resto de los centros vitícolas.

¹¹ R(eal) A(cademia de la) H(istoria), 9.29.5.5927, *Relación de los vecinos y parroquias de la villa de Medina y lugares de su jurisdicción que remitió a la Cámara en el año 1571 el Corregidor*.

¹² A.G.S. Expedientes de Hacienda. Leg. 209, exp. núm. 13, *Derecho de nombramiento de mojones en Alaejos. Pleito de 1564 a 1569*, y G. MORALEJA PINILLA, *Historia de Medina del Campo*. Medina del Campo, 1971. Cfr. p. 131.

¹³ A.H.N. Consejos. Leg. 24987, exp. núm. 110. Año 1626. *Pleito entre Medina y los lugares de su Tierra a propósito de unas ordenanzas sobre el vino*.

CUADRO I

EVOLUCIÓN DE LAS TERCIAS DE MOSTO DURANTE EL SIGLO XVI

Núcleos de población	Valor medio anual de las tercias expresadas en cántaras		Índice evolutivo (1557-60 = 100)
	Años 1557-60	Años 1590-95	
Dueñas	6,1	20,7	339,34
Nava del Rey	639,5	1.395,6	218,23
Pozaldez	238,7	466,3	195,35
Seca, La	357,9	684,1	191,14
Rueda	223,1	425,3	190,63
Carpio	59,2	105,3	177,87
Medina del Campo	1.200,6	1.691,0	140,85
Campillo	97,9	125,9	128,6
Rodilana	145,8	140,8	96,57
Brahojos	99,9	85,6	85,69
Nuevavilla de las Torres	137,6	99,1	72,02
Romaguitardo	22,5	16,2	72,00
Golosa, La	30,8	11,8	38,31
TOTAL COMARCA	3.259,6	5.267,7	161,61

Fuente: A.G.S.: Expedientes de Hacienda

Treinta años después, en la última década del siglo, se ha producido una evolución que predice tendencias posteriores (Véase el Cuadro I). Ha tenido lugar un aumento en toda la Tierra de Medina; pero ésta resulta mayor, con porcentajes que alcanzan el 90 y el 100% respecto de la primera fecha, en los términos septentrionales, donde, por otra parte, algunos viñedos, como los de La Nava, comienzan a destacarse netamente sobre el resto. El equilibrio de superficies vitícolas existente entre la campiña y el sector de terrazas comienza, pues, a romperse a favor de este último, aunque la tendencia esté solamente esbozada, y Medina, que ha aumentado su producción en un 40 %, siga siendo el concejo que posee un viñado más amplio.

Pero Medina —y a una cierta distancia, otro tanto tuvo que suceder en Alaejos— tenía importancia, ya a mediados de siglo, aún más que por los extensos viñedos de su terrazgo, por su papel comercial, como vía principalísima de salida de los vinos de su Tierra. Y en este concepto el incremento vitícola de los términos septentrionales en la segunda mitad del siglo XVI es aprovechado por Medina para reforzar semejante papel, como lo prueba el aumento de sus corredores de vino, que de 6 en 1569 pasan, en 1588, a 12, a los que se añade un sobreestante. Si las ferias son las impulsoras decisivas de la importancia vitícola de Medina y su Tierra, su decadencia, iniciada a partir de la década de 1570, va a contribuir ahora, aunque por poco tiempo, a dar

nuevos vuelos a su actividad comercial en el género de los vinos. Los mercaderes engendrados por las ferias, al decaer éstas, invierten en el negocio de la compraventa de mosto y en el añejamiento del mismo¹⁴.

Este proceso, que se incrementará aún más en las últimas décadas del siglo XVI, aprovecha la fama alcanzada por los vinos blancos de Medina y Alaejos, de la se hacen eco Herrera y Quevedo, y que se plasma en unas ordenanzas implantadas en muchos lugares de Castilla y de la región cantábrica altamente favorables para estos centros vitícolas de nuestra comarca¹⁵. En consecuencia, en Alaejos el "único trato y granjería" existente era el del vino¹⁶; y Medina, por su parte, contaba con numerosísimas bodegas en las que los cosecheros, bodegueros y simples regatones almacenaban gran parte de la cosecha de la comarca para reexpedirla a un amplio y cualificado mercado que había ganado el acreditado renombre de sus caldos¹⁷. El protagonismo de Medina y Alaejos a escala comarcal era, pues, un hecho durante todo el siglo XVI tanto en el dominio vitícola, como, sobre todo, en su aspecto comercial; y ambas realidades guardan una estrecha relación con la acreditada fama de sus caldos, que llevan precisamente el nombre de "blancos de Medina-Alaejos" durante este período.

II. UN VIÑEDO DE CALIDAD

Una de las razones, en efecto, por las que el viñedo de Medina y su Tierra experimenta a lo largo del siglo XVI una ampliación tan formidable estriba, sin duda, en la calidad del producto obtenido, insuperable a escala regional y, quizás, nacional a la sazón. Aunque a veces se ha ignorado que semejante bondad no estaba exenta de determinados defectos como consecuencia de circunstancias técnicas, económicas y sociales diversas. Al logro de su gran calidad contribuían unas condiciones ecológicas muy concretas de la comarca, particularmente el uso predominante de una variedad de cepa muy idónea, el *verdejo*; pero en buena medida era el fruto de unas técnicas enológicas superiores, en conjunto, a las practicadas en el resto de su amplio entorno regional.

¹⁴ A. HUETZ DE LEMPS, *Vignobles et vins...* Vol. I, pp. 327 y 328.

¹⁵ A.G.S. Expedientes de Hacienda. Leg. 209, exp. núm. 13-Año 1614.

¹⁶ A.H.N. Consejos. Leg. 24987, exp. núm. 10 y A.H.N. Consejos. Sala de Alcaldes de Casa y Corte. Libro 1594-1601, fº 150.

¹⁷ SERMET, "Le vignoble de La Seca en Vielle Castille" (in) *Annales de Géographie*. núm. 331, año 1953, pp. 229-230.

1. LA SUPERIOR CALIDAD DE LOS VINOS BLANCOS DE MEDINA

La calidad de los caldos medinenses se manifestaba, sobre todo, en la importancia que alcanzaba dentro de su producción la parte dedicada al añejamiento, como consecuencia del cual se obtenía un vino generoso, similar al Jerez, en todo caso de color blanco, el más puro posible. Semejante calidad era el fruto de la conjunción, sobre todo, de factores eminentemente naturales: tenía su raíz primera en la perfecta simbiosis entre el carácter de los suelos vitícolas —arenosos y, sobre todo guijarrosos— y la variedad de vid preferentemente utilizada —el *verdejo*—. Aunque también es verdad que los procedimientos enológicos, muy peculiares, contribuían a garantizar la superior calidad del producto comarcal.

a. La adaptación vitícola a las condiciones naturales de la comarca

El viñedo comarcal parece adaptarse al clima mediterráneo interior a través de procedimientos diversos. Empieza por utilizar como variedad fundamental el *verdejo*, cepa responsable de la gran calidad de los vinos blancos de Tierra de Medina, al estar perfectamente aclimatada a las condiciones climáticas y edáficas¹⁸.

Pero no basta con elegir la variedad más adecuada. Además hay que llevar a cabo las prácticas de cultivo oportunas para contrarrestar los efectos más desfavorables del clima. En tal sentido, los mayores inconvenientes proceden de la pluviometría, afectada por la escasez de precipitaciones anuales, acentuada al máximo durante el período estival de forma habitual, y por las tormentas y granizos con bastante frecuencia. Pero las condiciones térmicas también marcan las labores agrícolas, al tratar de corregir los riesgos derivados de los fríos y largos inviernos que pueden prolongar sus efectos, mediante heladas tardías, hasta mayo muy frecuentemente, sin que por ello se desconozcan en otros casos golpes de calor excesivos en el mismo mes de mayo y sobre todo en junio.

En el cultivo vitícola había dos modalidades de laboreo, *a brazo* o labores de azada, y *a reja* o labores de arada: las primeras, en torno a la planta; las segundas, en el espacio intermedio. De las cuatro labores de azada, la primera, *el desmate* de hierbas, tiene lugar ya en la segunda quincena de noviembre; le sigue la *excava* o *alumbro*, mediante la cual se hace una especie de taza en torno a la cepa en los meses de enero o febrero para que recoja el agua

¹⁸ Los lagares de Tierra de Medina no diferían, en líneas generales, de los habituales en la actual región castellano-leonesa, son del tipo de prensa *romana* o, más frecuentemente llamado en la comarca, *de viga y piedra*. Para conocer su estructura véase la figura 1 y, al pie, la descripción que del mismo aparece en el *Semanario de Agricultura y Artes* del 17 de diciembre de 1801.

caída; la labor contraria, el *acobijo*, o formación de un montón de tierra alrededor de la planta para impedir la evaporación de la humedad acumulada, tiene lugar en marzo o abril, antes de que brote la vid, para no perjudicarla; y por el último el *recobijo*, con la misma finalidad anterior, en mayo. Entre las citadas labores se intercalan las de arada: en el mes de diciembre la *de rama*, que equivale a una cava; la más profunda y ancha es la *de marzo*, que equivale a una excava; y se cierra el ciclo con la *de mayo*, después del recobijo. Como se puede apreciar fácilmente por lo expuesto, hay en las prácticas reseñadas un claro objetivo: almacenar el máximo posible de agua, facilitando su penetración en la tierra mediante las labores de otoño a primavera e impidiendo su evapotranspiración, a través de la superficie reseca y de las hierbas, mediante las últimas labores de primavera, con la particularidad de que hay que adelantar todas las labores por exigencias del ciclo productivo. Todavía existe otra práctica que tiene la misma finalidad: La poda de la vid se realiza en corto y en redondo para que, al tener menos follaje, reduzca sus necesidades hídricas y para que, al adoptar una forma regular, contribuya a evitar la evaporación estival del suelo.

Los riesgos térmicos, por su parte, no se pueden combatir prácticamente más que a base de un adecuado calendario en las prácticas iniciales y finales de la producción vitícola. De todos modos, en el cultivo del viñedo, gracias a la consecución de un porte bajo de la planta, de unos 11 cm desde la cabeza hasta el suelo, se lograba acercar lo más posible el fruto a los suelos guijarrosos, que le servían frecuentemente de asiento, aunque sin tropezar con ellos; así, al comportarse aquellos como almacenes de calor, se logra la mayor eficacia de la acción solar en orden a la maduración de la uva; además se protegía a la flor contra los vientos fuertes y fríos, particularmente notables en el sector septentrional de la comarca, más elevado, por tratarse de un relieve aluvial inverso a base de terrazas fluviales.

Al margen de este recurso fisonómico, todo es cuestión de fechas. Y en este aspecto la fecha principal es la del comienzo del ciclo vegetativo, para que el cultivo aproveche al máximo las ventajas climáticas con los mínimos riesgos posibles. Por ello, la época de la poda de la vid es fundamental: ha de retrasarse lo más posible para que las heladas tardías no dañen a los brotes, pero sin que el retraso sea excesivo y, en consecuencia, los golpes ocasionales de calor durante el verano no causen graves mermas en la cosecha y sin que, al carecer de la conveniente integral térmica, la maduración del fruto sea imperfecta. Por ello, en la Tierra de Medina se consideraba idónea para la poda la fecha de febrero, tratando incluso de adelantarla si ello era posible climáticamente: más que la cantidad interesa la calidad gracias a una buena sazón del fruto.

b. Las peculiaridades enológicas de la Tierra de Medina

El método enológico de la Tierra de Medina pretendía como objetivo esencial la obtención de un blanco muy claro y puro, carente de viso o color dorado, y, a la par, hacer posible la crianza o añejamiento de parte de los caldos. Ambas pretensiones originan unas modalidades peculiares tanto en el proceso de elaboración seguido en el lagar como en los medios utilizados en la conservación de los mostos, primero, y de los vinos, después, en las cubas.

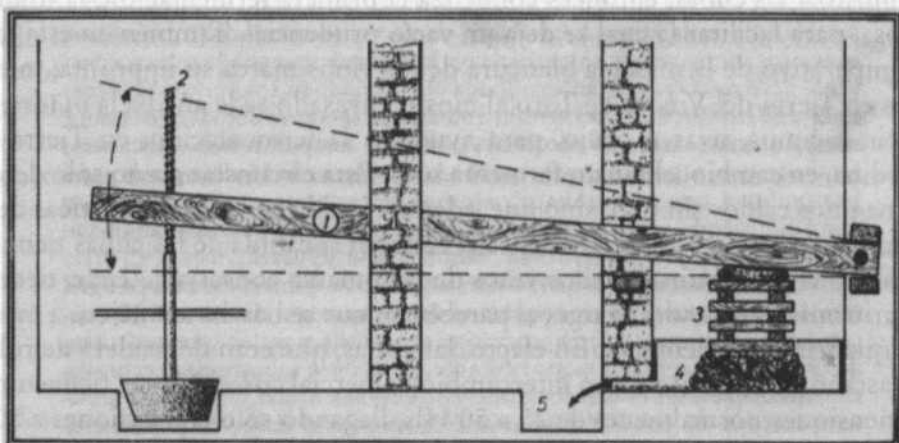
La primera de las exigencias, la claridad de los vinos, impone unas técnicas especiales ya desde el primer momento en el lagar¹⁹. Para que el mosto permanezca en éste el menor tiempo posible en contacto con el hollejo de la uva y el rampojo de los racimos y evitar de este modo, bajo la acción del calor, una primera fermentación que, con la liberación del tanino, entintaría o daría *viso* al mosto blanco, se procede a un prensado pronto y rápido, a diferencia de lo que es habitual en las zonas orientales castellano-leonesas²⁰. La labor de pisa, mediante los pies y los mazos y azadones, y la triple labor de prensado con sus correspondiente cortes del *pie*, por el procedimiento de la prensa *romana*, habían de efectuarse, pues, en un corto período de tiempo: uno, dos o, a lo sumo, tres días. Esta necesidad imponía unas dimensiones en el *lago* y en el *pilo* del lagar menores que en otras zonas. El primero posee en Tierra de Medina un volumen capaz de prensar un pie de sólo 30 a 50 cargas de uva, o a lo sumo, en los lagares más grandes, de 80 a 120 cargas. El *pilo*, por su parte, como cada carga de uva suele proporcionar un volumen de 65 a 95 litros de mosto, tiene una cabida media de 50 Hls²¹ (Ver figura 1).

¹⁹ "Sistema de fabricación de vinos en la Ribera del Duero" (in) *Gaceta de Agricultura del Ministerio de Fomento*. T. 3, núm.3, año 1877, pp. 285 y ss.

²⁰ Compárense estas dimensiones con las que son propias de los lagares de la Ribera burgalesa; en ésta la cabida del depósito grande es de 700 Hls. y la del pequeño, de unos 280 Hls. "Sistemas de fabricación de vinos en la Ribera del Duero" ... pp. 285 y ss.

²¹ F. SALAS, *Cartilla de hacer el vino y fabricar vinagre*. Valladolid, 1824. 111 págs. Cfr. p. 89.

FIGURA 1: EL LAGAR TRADICIONAL DE TIERRA DE MEDINA



“El lagar es una pieza de 60 pies (unos 16 m) de largo, 20 (5,5 m) de ancho y de una altura proporcionada. En él hay una viga de olmo grueso de dos tercias en cuadro y de 40 a 50 pies de largo (11 por 14 m): el extremo más grueso está entre cuatro postes que llaman *merinas* y tiene un *taladro* en que se introduce de parte a parte horizontalmente un barrón de hierro que llaman *lobo*, cuyos extremos quedan entre las *merinas* para impedir que la *viga* (1) vaya atrás ni adelante, y sobre dichos postes o *merinas* carga una pared muy gruesa para contrabalancear la gran fuerza de la viga. A la otra punta tiene el *husillo* (2), cuyo extremo inferior se asegura en una piedra de una vara de alto y otra de diámetro (una vara equivale a 0,836 m). Hacia el medio de la viga se levantan hasta un *tirante* del techo dos postes que llaman *guiaderas*, porque impide que la viga se ladee a uno y otro lado. El piso del lagar está en declive hacia un *pila* (5) de cabida de 300 arrobas (unos 50 Hls.) por lo regular, cuadrado y cubierto con tablas o con un enrejado de madera, o *castillo de madera* (3).

Molida, pues, la uva con un azadón o mazo largo, se forma un montón de figura de un queso debajo de la viga y lo más inmediato que se pueda a las *merinas*; rodéase el montón con una soga de mimbres de 22 hasta 34 pies de larga, y encima se ponen juntos tablones de cinco dedos de grueso, algo más largos que el pie o montón de uva; sobre ellos se cruzan unos maderos cuadrados y gruesos de cuarta y aún tercia en cuadro, que llaman *marranos*, en la dirección de la viga, y sobre éstos atraviesan otros tres maderos llamados *puentes* sobre los que descansa la viga para hacer la presión. Mientras se hace todo esto, está levantada la viga por la parte del *husillo*, y baja por el otro extremo, que se calza por encima para asegurarlo en aquella situación; luego se anda el *husillo* en sentido contrario y hace bajar la viga hasta que queda colgada la piedra, y así se comprimen con esta fuerza de palanca de 30 a 50 cargas de uva en cada *pie* (4), y hay lagares grandes que exprimen cada vez de 80 a 120 cargas. De cinco en cinco horas se deshace cada *pie* y se vuelve a formar hasta tres veces para darle otras tantas prensas. Cada carga da de 4 a 6 cántaros de mosto (de 64,5 a 96,5 litros).

(A.M.D.: “De la agricultura del partido de Medina del Campo” (in *Semanario de Agricultura y Artes dirigido a los Párrocos...* p. 391).

A medida que tiene lugar la pisa y prensado de la uva, se va trasegando el mosto a las cubas; entonces comienza la primera fermentación, la tumultuosa, para facilitar la cual se deja un vacío prudencial. También en esta fase el imperativo de la máxima blancura de los vinos marca su impronta; mientras en Tierra del Vino y de Toro al mosto envasado se le añadía la *madre*, es decir, racimos, uvas u orujo, para ayudar a la fermentación, en Tierra de Medina, en cambio, el mosto fermenta solo. Esta circunstancia no sólo determina unos caldos sin *viso*, sino que, además, incide en las características de la fermentación. En este último aspecto también la cabida de las cubas tiene su misión, al contribuir a que los vinos de la comarca conserven "largo tiempo el principio azucarado", rasgo, al parecer, en que se basaba su mejora a medida que pasaba el tiempo²². En efecto, las cubas, que eran de madera de roble o castaño, como fruto de un intercambio comercial con el Norte, tienen unas dimensiones normalmente de 25 a 50 Hls, llegando sólo en ocasiones a 80 ó 100 Hls. Este tamaño, aunque relativamente grande para la conservación del mosto una vez cocido, resulta más bien pequeño para un perfecto acabado de la fermentación tumultuosa. El resultado de uno y otro hecho era una fermentación más corta en los blancos comarcales que en los tintos extracomarcales, la cual, de este modo, es imperfecta también, quedando retenida, sin ser sometida a la transformación espirituosa o alcohólica, una importante cantidad de azúcar del mosto.

De fermentar tales azúcares se encarga una segunda fermentación, también llamada, por su carácter, *lenta* o *secundaria*, general en todos los vinos, y que se realiza con la boca de la cuba tapada ya con yeso. Pero, para que su desarrollo fuera el adecuado en los mostos blancos, aparte de los vasos de tipo medio, que son usuales en la comarca, necesitaba también unas bodegas dotadas de unas temperaturas constantes, requisito que, al parecer, presentaban las de Tierra de Medina por la gran profundidad que alcanzaban²³. Durante esta fermentación los caldos van adquiriendo una progresiva mejora, a medida que van logrando sus típicas características de aroma, sabor rancio y fuerza.

Pero en los vinos blancos solía ser frecuente que, una vez acabada la fermentación lenta por consumo del fermento, en virtud de las condiciones en

²² 22 A.M.D. "De la agricultura del partido de Medina" (in) *Semanario de Agricultura y Artes dirigido a los párrocos*. Año 1801, núm. 259 (Tomo X). Págs.385-395. Cfr. p. 392; S. DE MIÑANO BEDOY A, *Diccionario Geográfico...* Tomo VII, año 1827, p. 377, y A(rchivo del) M(inisterio de) A(gricultura), Leg. 87, exp. núm. 45, año 1885, *Información vitivinícola municipal de la provincia de Valladolid*. Año 1885. Leg. 87, exp. núm. 45.

²³ F. SALAS, *Cartilla de hacer el vino...* p. 89, y A. GARCÍA DE LA PUERTA, *Tratado práctico del cultivo de la vid o arte de hacer el vino*. Valladolid, 1836-1842. 2 tomos. Cfr. Tomo II, p. 50.

que todo el proceso se desarrolla y de las características de la uva verdejo, quedara, no obstante, parte de la sustancia azucarada sin mezclarse con el citado fermento. Gracias a ello, "con tal que la temperatura sea constante", no sólo disminuye el riesgo de perderse el vino, sino que "con el tiempo aumenta su vigor y espíritu, al paso que el azúcar se transforma en esto o estrecha sus vínculos con los demás principios"²⁴. En efecto, cantidades importantes de estos vinos se añejaban. Para ello, normalmente se conservaban en las cubas habituales, con la única atención de rellenarlas de vino de idéntica calidad; sólo los vinos que habían de añejarse durante más de tres años pasaban a las cubas de cerezo, cuya reducida capacidad oscilaba entre los 50 y los 150 litros. Y en este sentido tales recipientes se mostraban muy a propósito para su cometido, de modo que "vino de cerezo" equivalía a "vino añejo" por excelencia.

Las manipulaciones de mostos y vinos, una vez encubados, eran mínimas, siempre que la conservación de los mismos no estuviera en peligro. La única operación habitual, como preparación anterior a la venta, era la de la *clarificación*. Para contrarrestar los efectos colorantes de las heces que permanecen en la cuba y lograr, así, una mejor presentación del producto, los caldos eran tratados, por lo menos durante el siglo XIX, mediante tres prácticas consecutivas. La primera era el azufrado; la segunda, el derrame de determinadas sustancias orgánicas, realizado cinco o seis días después de la anterior, y finalmente la clarificación mediante una arcilla especial en el último cuarto de la luna de marzo. Sin embargo, la primera de estas operaciones no era habitual todavía en el siglo XIX; y en siglos anteriores, a juzgar por la documentación, era desconocida como práctica enológica.

Por el contrario, el uso de sustancias orgánicas, así como el de arcilla, tuvo ya un amplio uso desde el siglo XVI, que sepamos. Mediante las primeras se lograba no sólo una clarificación de los caldos; también servía para "adelgazarlos y prepararlos para su consolidación". La más usada de ellas era la sangre de toro, vaca o cerdo, en una cantidad apreciable, de 8 a 12 litros por cada 15 Hls de vino; su aplicación tenía lugar vertiéndose lentamente, para lo cual caía por la mano, a la par que se removía despacio con un palo procurando no llegar a la hez del fondo. Otras veces se empleaba también, sobre todo en el siglo XVI, clara de huevo o leche con nata, por lo que el Concejo de Medina llegó a prohibir la fabricación de las ricas y famosas natas de la ciudad²⁵.

²⁴ J. LÓPEZ OSORIO, "Principio, grandeza y caída de la noble villa de Medina del Campo" (in) I. RODRÍGUEZ Y FERNÁNDEZ, *Historia de Medina del Campo...* pp. 45-46; y G. MORALEJA PINILLA, *Historia de Medina...* p. 218.

²⁵ G. MORALEJA PINILLA, *Historia de Medina...* pp. 218-219.

En virtud del origen y cantidades empleadas de estas sustancias, la mejora de los vinos por este procedimiento ocasionaba, sin duda, un costo importante; por ello, ya desde el siglo XVI, cuando aún no se debía de conocer la cantera de "tierra de La Nava", se usaba en Medina una arcilla muy fina originaria de Esquivias (Toledo), lo que por otra parte nos da idea de la importancia comercial alcanzada por los vinos de la Tierra, capaces de soportar un transporte de aquélla desde lugares tan alejados²⁶. Los costos descenderían con posterioridad cuando se descubrieron las cualidades idóneas que poseía para la clarificación la mencionada "tierra de La Nava", muy fina y pura —que pertenecía a la Mancomunidad de la Villa y Tierra de Medina—, al igual que la de Pozáldez o incluso la de Berceros, fuera ya de la comarca, para los términos más alejados de aquélla²⁷. Disuelta la arcilla previamente en agua, en la que se mantenía durante dos días para que se limpiaran sus impurezas y se formara una especie de lechada, y mezclada a continuación en un pozal con vino extraído de la cuba que se iba a tratar, se la vertía en ésta, mientras que se la iba removiendo, en una proporción de unos 10 kgs por cada 15 Hls de vino. Con su aplicación se eliminaban no sólo las impurezas, arrastrándolas al fondo de la cuba, sino que además se lograba neutralizar los ácidos del vino, ocasionando, pues, una mejora de su calidad.

2. UNA CALIDAD NO EXENTA DE DEFECTOS: LAS DEFICIENCIAS EN EL MÉTODO DE ELABORACIÓN Y SUS CAUSAS

Pruebas y testimonios de diversa índole sobre las deficiencias de los vinos blancos de Medina y su Tierra hemos encontrado desde el mismo siglo XVI. En las declaraciones de cosechas obtenidas desde 1592 a 1595 por el gremio del vino de Medina figura siempre una parte importante de vinos nuevos que tuvieron que "verter por las calles por ruines", en una cuantía siempre superior a los 2.500 moyos para un aforo total de sus bodegas de 15.000 a 17.000 moyos, lo que representa un porcentaje en torno a un 20 por ciento. En algunos casos el mal se extendió a toda la producción de algunos cosecheros, como le aconteció a don Baltasar de Estrada, que "vació 9 cubas, que tenían más de 150 moyos", es decir, unos 390 Hls; e incluso a veces la enfermedad hacía presa también en los vinos añejos, como en 1594 en que de 6.315 moyos de vino añejo y trasañejo hubo que vender a muy bajos precios 740 por ruines²⁸.

²⁶ A. HUETZ DE LEMPS, *Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne...* T. I, p. 330.

²⁷ A.G.S. Expedientes de Hacienda. Leg. 125, exp. núm. 13, fº 8.

²⁸ 28 G. MORALES PINILLA, *Historia de Medina* ...pp. 216 a 219.

Aunque la finalidad fiscal de tales declaraciones podía abultar las cantidades de vinos perdidos, el hecho de las imperfecciones queda, pues, claramente atestiguado. En esta línea deben interpretarse también las rígidas medidas tomadas a finales del siglo XVI y principios del siglo XVII por el Concejo de Medina a favor de una clarificación más perfecta convirtiendo el mal aclareo en el responsable de las deficiencias que sufrían sus vinos²⁹. Éstos, como era lógico, continuaron produciéndose durante los siglos XVII y XVIII. Un pleito sostenido por Medina contra los pueblos de su Tierra por los años de 1626 y siguientes achaca a éstos la pérdida del buen crédito de que antaño gozaban los vinos de la ciudad, como consecuencia de la introducción en las bodegas de esta ciudad del mosto procedente del viñedo de la comarca, dotados –se decía– de peor "beduño"³⁰. Por otra parte, los aforos de cosechas de diversos lugares de la Tierra, realizados durante los siglos XVII y XVIII, siempre presentan un número variable de cubas cuyo vino se había convertido en vinagre.

A pesar de que durante estos siglos la comarca padeció en su economía las consecuencias de las imperfecciones de los vinos blancos, no supieron, sin embargo, ver su auténtica raíz, de modo que las atribuyeron a factores siempre ajenos al método de elaboración. Fue en el siglo XIX, como fruto de las nuevas corrientes científicas que vivificaron los conocimientos agrícolas, cuando se derrumbó el mito, nacido a principios de los tiempos modernos y mantenido durante siglos, de la gran perfección de los vinos blancos "de Medina" o "de La Nava", a la par que se buscaron las auténticas causas originarias de sus frecuentes enfermedades. Autores extraños a la comarca e incluso los propios cosecheros de la Tierra empezaron entonces a tomar conciencia de éstas, como lo evidencian las respuestas al Interrogatorio vitivinícola de 1884³¹. Entre los primeros destacan el ingeniero agrónomo Daniel de Cortázar y, aún antes y con mayor fuerza, García de la Puerta, autores citados múltiples veces a lo largo de este trabajo.

De ambos es este último, sin duda, el gran develador de las imperfecciones de los vinos blancos, aunque sus denuncias –pues tal es su vía de expresión en este asunto– estén teñidas de un lenguaje polémico y un tanto deformante³². Como pruebas irrefutables de sus afirmaciones señala la existencia en Tierra de Medina de numerosos curanderos dedicados a remediar las enfer-

²⁹ A.H.N. Consejos. Leg. 24987, exp. núm. 10, año 1626 y Leg. 35355, exp. núm. 5. Medina del Campo, año 1750-54.

³⁰ A.M.A. Leg. 87, exp. núm. 45, *Información vitivinícola* ...

³¹ A. GARCÍA DE LA PUERTA, *Tratado práctico del cultivo de la vid*... Tomo I, pp. X y 81-82.

³² A.M.A. Leg. 87, exp. núm. 45, *Información vitivinícola* ...

medades de sus caldos, y la generalización, así mismo, de la práctica de recurrir con pez los utensilios relacionados con el vino, desde las cubas hasta los jarros, como medida de seguridad para que aquel no se altere; pero que parecía ser perjudicial en otros aspectos, como el de su sabor. Así, sabemos que a finales del siglo XIX los franceses, que importaban vino blanco de la comarca, pedían a los cosecheros que conservaran los caldos en cubas limpias, desprovistas de pez³³. Al mismo tiempo García de la Puerta hacía ver que todos los achaques provenían del método de elaboración seguido por los cosecheros, llegando a afirmar, aunque en una perspectiva generalizada a toda la actual región castellano-leonesa, que "lo que regularmente ejecutan es diametralmente opuesto a los verdaderos principios y a los mismos fines que se proponen en todas sus operaciones"³⁴. Tal juicio también es aplicable en parte a la Tierra de Medina, pues aunque ésta mostraba una superior racionalización vinícola, especialmente en cuanto a la rapidez del prensado, en el resto de las operaciones, por el contrario era asimilable al conjunto regional.

Es, pues, evidente que los vinos de la comarca han venido padeciendo a lo largo de la historia una serie de defectos, para cuya corrección los cosecheros habían de acudir a prácticas enológicas esporádicas con carácter de remedio. Una alteración bastante frecuente era su excesivo grado de *acidez*, que incluso daba lugar a la conversión de una parte en *vinagre*. En este segundo caso no cabía otra alternativa que arrojarlo. Pero si el mal no estaba muy avanzado, se procuraba remediar; para ello se solía acudir al "cabeceo", mediante la adición de vino añejo o alcohol destilado de vino, en una proporción adecuada³⁵; incluso el uso de la famosa arcilla blanca de La Nava servía para este fin, pues, según afirmación del propio García de la Puerta, era "casi capaz, bien aplicada, de convertir el vinagre en vino o el muy picante en vino potable, según la experiencia"³⁶.

Pero el más común y general de los defectos entre los vinos blancos era la *traba*³⁷. Ésta consiste en una pérdida de la liquidez del caldo y en la adquisición, en cambio, de una textura gruesa o espesa, llegando a formar hebra como el aceite. Al ser su causante una fermentación imperfecta, el remedio se

³³ A. GARCÍA DE LA PUERTA, *Tratado práctico...* T. II, p. 79.

³⁴ Esta práctica se usaba ya desde principios del siglo XVII por lo menos. Véase A.H.N. Consejos. Leg. 24987, exp. núm. 10, año 1626, *Pleito de Medina con su Tierra...* E igualmente era corriente en tales casos a finales del siglo XIX. A.M.A. Leg. 87, exp. núm. 45, año 1885. *Información vinícola...*

³⁵ A. GARCÍA DE LA PUERTA, *Tratado práctico del cultivo de la vid...* T. II, p. 182.

³⁶ F. SALAS, *Cartilla de hacer vino...* págs. 91 y 92, y D. DE CORT AZAR, *Descripción física-geológica y agrológica de la provincia de Valladolid*. Memorias de la Comisión del Mapa Geológico de España. Madrid, 1877. 211 págs. Cfr. p. 191.

³⁷ A. GARCÍA DE LA PUERTA, *Tratado práctico...* Tomo I, p. 238.

conseguía estimulándola. Para ello se arrojaba en la cuba "arrope"³⁸ o se calentaban las bodegas hasta alcanzar la temperatura necesaria; y luego, una vez bien fermentada la cuba, se trasegaba su vino a otra, azufrada previamente. Otras deficiencias a que también estaban expuestos los blancos medinenses eran la pérdida o no consecución de fuerza, tornándose, por tanto, *flojos* o débiles, y, en otro aspecto, la posibilidad de *torcerse*, es decir, de perder el color blanco. En el primer caso había que cabecear la cuba dañada; y, para que recobrara su color, había que proceder a las típicas prácticas clarificadoras que, en circunstancias normales, sólo constituían una labor de presentación del producto, previa a su exhibición en el mercado.

a. Las deficiencias en el método de elaboración:

Es evidente que la causa última responsable de las alteraciones padecidas por los vinos blancos reside en las condiciones climáticas de la comarca, muy similares, en grandes rasgos, a las del resto de la región castellano-leonesa. Éstas, en efecto, agravadas por las servidumbres colectivas, daban lugar a la realización en multitud de ocasiones, también en la comarca medinense, de una vendimia carente de las adecuadas exigencias de madurez en las uvas; en semejantes circunstancias es frecuente la falta de azúcares o el exceso de agua en el fruto³⁹. Frente a estas condiciones naturales de base, el método de elaboración de los vinos blancos, en lugar de apuntar preferentemente a su posible corrección, se proponía como objetivo fundamental y casi único el logro de un caldo muy claro. Como consecuencia, el mosto producido fermentaba frecuentemente de una manera imperfecta, ocasionando vinos débiles y ácidos y con otras alteraciones características.

Sin embargo, aún en el estado de conocimientos de la época, eran posibles unas prácticas enológicas más racionales desde el punto de vista técnico. A tres fases de la fabricación vinícola debían afectar éstas, según los autores del siglo XIX: La primera se refería a la preparación de la uva antes de someterla al proceso de elaboración; la segunda afectaba a la fermentación, y la tercera, a las operaciones posteriores tendentes a lograr una correcta conservación de los vinos. De éstas, en la comarca medinense se realizaban algunas, y sin tener su uso un carácter generalizado, sólo a finales del siglo XIX.

La preparación del producto para facilitar la fermentación se podía realizar mediante su oreo, difícil en la comarca; o, mejor, mediante el uso de absorbentes en la uva o en el mosto para eliminar el exceso de agua o de aci-

³⁸ El *arrope* se obtiene haciendo hervir el mosto, que puede haber sido saturado anteriormente con caliza blanca y al que se puede también ayudar mediante la adición de azúcar.

³⁹ A.M.A. Leg. 87, exp. núm. 45, año 1885, *Información vinícola*...

dez, o también tratando el producto con azúcar o arrope para contrarrestar la falta de sazón. Pero tales cuidados eran desconocidos: sólo a finales del siglo XIX encontramos en Alaejos el uso de "yeso" o espejuelo para ayuda de la fermentación⁴⁰. Ésta, por otra parte, es verdad que ofrecía la ventaja de realizarse en la cuba después de sólo un breve período (2 ó 3 días) de pisa y prensado en el lagar. Pero, al no añadir "madre" a las cubas, por preservar el color del blanco, se procedía "contra el orden regular y natural", sobre todo en años de maduración deficiente de la uva, pues aquélla posee la virtud de vigorizar el mosto, aunque también le dote de "viso" o color dorado⁴¹. De este modo, la pérdida de fuerza del mosto y, en consecuencia, la producción de un vino flojo y expuesto a perderse es un mal que con frecuencia se cebaba en los caldos de la Tierra de Medina.

Por último, si este tipo de fermentación era la habitual, tampoco estaba generalizada, una vez acabada ésta, la práctica del *trasiego* del líquido, complementado con el correspondiente *azufrado* del nuevo vaso. Sin embargo, esta operación, al eliminar el contacto de las heces con el vino y, por tanto, la posibilidad de una fermentación nefasta, hubiera redundado en beneficio de una mayor clarificación y, sobre todo, hubiera proporcionado a aquél una mayor estabilidad. Por ello, García de la Puerta no dudaba en tachar la conducta opuesta de "contraria a los principios del arte"⁴², y ésta era precisamente la que dominaba en la comarca. El *trasiego* durante la Edad Moderna afectaba a algunos añejos que se cambiaban a un tonel de cerezo; pero, como medida adoptada después de la fermentación, sólo comienza a introducirse a comienzos del siglo XIX⁴³; ya finales del citado siglo seguía siendo una práctica muy poco frecuente entre los vinicultores y que de ninguna manera afectaba a toda la cosecha⁴⁴. El *azufrado*, por su parte, sólo se empleaba en las cubas que quedaban semivacías después de una venta, como práctica destinada a la clarificación o como medida de desinfección llevada a cabo, con las cubas vacías, antes de la mostería; pero como norma subordinada al *trasiego* no era, lógicamente, frecuente.

b. Las causas socioeconómicas:

Si a pesar de ser conocidos ya en la época unos procedimientos enológicos sencillos de indudable eficacia, éstos no se llevaban a cabo en Tierra de

⁴⁰ A. GARCÍA DE LA PUERTA, *Tratado práctico...* Tomo I, p. 300.

⁴¹ T. DE ARAÚJO, "Memoria sobre la confección y elaboración de los vinos" (in) *Colecciones de disertaciones sobre varios puntos agronómicos*. Madrid, 1819, p. 352.

⁴² A. GARCÍA DE LA PUERTA, *Tratado práctico...* Tomo I, p. 19.

⁴³ A.M.A. Leg. 87, exp. núm. 45, *Información vinícola...*

⁴⁴ A.M.A. Leg. 87, exp. núm. 45, *Información vinícola...*

Medina con carácter general, ello se debía a unas determinadas circunstancias socioeconómicas, cuyo alcance es preciso poner de relieve.

La estructura de la propiedad de los medios de elaboración y conservación del vino constituye, sin duda, un primer hecho que condiciona las vías seguidas por la comarca en la vinificación y, por tanto, en su oferta comercial. A juzgar por los datos del Catastro de Ensenada para mediados del siglo XVIII, extensibles con seguridad a toda la época moderna, la propiedad de los lagares era casi exclusiva de un reducido grupo de viticultores, sin que exista apenas la modalidad de copropiedad de varios vecinos o "aparcería". Formaban parte del grupo propietario los grandes labradores, parte de los medianos, una importante proporción del clero y algún vecino más capaz del sector secundario y terciario, como abogados, escribanos y maestros de obras; quedaban, en cambio, al margen la mayor parte de los propietarios foráneos, que poseían en general sus medios en el lugar de residencia, la totalidad de los jornaleros y las gentes de oficios modestos, así como los labrantines.

La reducida posesión de lagares es explicable por la fuerte inversión en un momento dado que aquella supone; por ello, la propiedad de las bodegas está mucho más generalizada, participando en ella, ya en bloque, el escalón de los medianos viticultores: Sólo era cuestión de ir picando bajo la casa durante el invierno a la luz de una vela. Por añadidura existía la posibilidad de unión en el trabajo y, por tanto en la posesión de la cueva, de varios vecinos, de modo que ésta aparece frecuentemente dividida en varios *cañones*, cada uno de los cuales pertenece a un dueño distinto. Si consideramos que algunos grandes cosecheros poseían varias bodegas, pero que también había un número relativamente importante de bodegas compartidas entre varios propietarios, es lógico deducir que la mitad, o incluso más, de los propietarios vitícolas vecinos tenían parte en estas construcciones vinarias. Pero con mayor facilidad aún se podía entrar en posesión de una cuba o "basto"; para ello sólo era necesario el intercambio del propio vino por las "duelas" de roble y castaño y los arcos de olmo que aportaban los arrieros montañeses en sus descensos a Castilla; de esta circunstancia derivaba una mayor participación de los vitivinicultores en el concepto de medios de envase. Considerando solamente a los vecinos viticultores, el porcentaje se eleva a más de dos tercios. Tal posesión era casi completa entre los eclesiásticos dueños de viñas y entre los cosecheros seglares; en cambio, era mucho menor entre el resto de los viticultores, faltando casi en absoluto entre los jornaleros.

Pero, como es lógico, la capacidad de envase entre los dueños de cubas era diversa. En este aspecto el rasgo más destacable era la gran desigualdad existente. Un tercio de aquellos, cada uno de los cuales participaba con unos

niveles siempre inferiores a los 65 Hls de capacidad de encubaje, apenas lograban rebasar el 5 por ciento del almacenamiento total, mientras que otro tercio de propietarios de cubas, que ocupaban los escalones más importantes, con una capacidad siempre superior a los 200 Hls reunían algo más de las tres cuartas partes de la capacidad total. El contraste resulta aún más nítido si se tiene en cuenta la categoría superior de la capacidad de envase, por encima de 500 Hls. Entonces se percibe que sólo un 10 por ciento de los dueños de cubas acaparan casi la mitad de la capacidad total.

Ello, evidentemente, sólo era posible por un reparto desigual, entre los diversos grupos sociales, de los medios de conservación de los caldos. Así, el envase inferior a los 65 Hls es atributo de los jornaleros. Este nivel de capacidad es también el más habitual entre las gentes de servicios y artesanos, aunque este grupo alcanza además las categorías medias y superiores de encubaje. Pero estas últimas, por encima de 500 Hls, eran patrimonio casi exclusivo de eclesiásticos y grandes labradores, sin que tampoco faltara una apreciable representación de los pequeños labradores en los escalones inferiores de almacenamiento y este grupo nutriera también las categorías medias del mismo.

De la estructura de la propiedad de los medios de elaboración y conservación del vino, que se ha expuesto, se deriva una consecuencia económica de gran trascendencia en cuanto a las posibilidades enológicas de los viticultores. Una importante proporción de éstos, quizás un tercio e incluso más, al carecer de instalaciones e instrumental vinícola propio, están en una situación de incapacidad práctica de costear una esmerada fabricación de sus vinos, e incluso parte de ellos de elaborar el producto de sus viñas. En efecto, un número relativamente importante de pequeños viticultores se veían precisados a acudir al arrendamiento de alguno de tales medios. Unas veces se accedía por esta vía al uso de las cubas, y otras, más sin duda, al de las bodegas; pero donde debía de proliferar la necesidad de contar con la propiedad ajena era en los lagares. La carga económica, por tal concepto, que la vinificación y almacenamiento representaba para ellos, les impedía atenciones especiales en el método de elaboración, más aún si tenemos en cuenta que en su generalidad eran nulas las posibilidades de destino comercial de sus caldos. Ante la imposibilidad de pagar tal carga y apremiados por diversas obligaciones pecuniarias en conceptos de deudas e impuestos diversos, parte de los pequeños viticultores se veían forzados a ofrecer el producto de sus viñas, en su totalidad o sólo en parte, a los grandes cosecheros y regatones del lugar o de los pueblos comarcanos, especialmente de los más importantes centros vitícolas. Unas veces se hacía la venta en forma de uva y otras en mosto que aún no había alcanzado el estado de vino. Esta circunstancia nos explica la

capacidad de almacenamiento de los grandes cosecheros, superior a la producción que normalmente obtenían de sus viñedos: Parte de este envase se destinaba al añejamiento, pero otra parte se llenaba mediante mosto procedente de la compra del producto ajeno.

Si los viticultores pequeños quedaban al margen de una vinificación adecuada e incluso si algunos de ellos ni siquiera elaboraban el mosto, los medianos, por su parte, también carecían en general de capitales suficientes para acometer semejante empresa⁴⁵. A este nivel de cosecheros las labores de cultivo de las viñas ya habían de ejecutarse en parte, por aquellos que superaban las 10-15 has, acudiendo a jornaleros agrícolas. La necesidad de mano de obra ajena a la explotación se tornaba más perentoria en la época de vendimia y mostería para las diversas operaciones que habían de simultanearse. Otros gastos era preciso realizar anualmente en el mantenimiento de los propios medios de elaboración y envase, como arreglo, limpieza y reposición de cubas, y, con bastante frecuencia, en el arrendamiento de éstas, de bodegas y, sobre todo, de lagares.

Si una propiedad vitícola de tipo medio puede afrontar, con un margen de comodidad más o menos estrecho, según sea aquélla, los *costos vitivinícolas* enunciados, ello sólo es posible gracias a un rígido control de la municipalidad sobre los mismos, al regular todos los trabajos asalariados que impliquen. Pero carecen, en absoluto, de posibilidades para mejorar la calidad de los vinos mediante las prácticas enológicas que serían deseables: Gran parte de ellos han de dar pronta salida a su producción para satisfacer necesidades de consumo familiar y pagos de deudas, rentas e impuestos, y otros carecen de los ingresos que serían necesarios para atender los nuevos jornales a que tales prácticas darían lugar. En este sentido es significativo el hecho de que los cosecheros de este grupo nunca dediquen parte de su cosecha para añejar, a no ser por obligación, al no encontrar comprador en el año.

Solamente, pues, los grandes cosecheros, dotados de importantes recursos económicos, podían llevar a cabo una elaboración más perfecta, en la medida en que lo permitían los conocimientos de la época. Sin embargo, hay dos circunstancias comerciales que van anular, en gran parte, esta posibilidad. La primera consiste en el *tipo de demanda* que se produce: Ésta se orienta preferentemente al color más que a la fuerza y calidad del vino; lo que se pide, sobre todo por gentes de las montañas cantábricas, es un vino blanco muy claro y puro, que carezca, a ser posible totalmente, de "viso". A la satisfacción de esta condición de la demanda tiende precisamente el método

⁴⁵ A.M.A. Leg. 87, exp. núm. 45, *Información vitivinícola*...

de elaboración seguido en Tierra de Medina. Pero la consecución de esta característica en los vinos lleva consigo, como hemos visto, un modo de fabricación, especialmente en la fase de fermentación, que implica evidentes riesgos en el caso de resultar ésta fallida.

No obstante, semejante método enológico no es óbice para que los grandes cosecheros puedan realizar unas prácticas complementarias conocidas, anteriores y posteriores a la fermentación, y que eliminarían gran parte de los males que aquejaban a los blancos de la Tierra. Si tal conducta era casi enteramente desusada, se debía a otro factor: la proclividad del gran cosechero y, más aún, del regatón puro al *negocio fácil*. En efecto, antes que dirigir sus inversiones a la obtención de producto aún más cualificado, prefería, basándose en la superioridad de los vinos de la comarca sobre la gran mayoría del resto regional, que le aseguraba su venta, multiplicar la cantidad mediante las compras de uva o de mosto a los pequeños viticultores. La diferencia a su favor entre el precio de compra y el de venta superaba, sin duda, los riesgos de un método enológico que distaba de ser perfecto. Los beneficios, mediante el simple procedimiento de reservar parte del vino almacenado de un año para otro, especialmente cuando se esperaba una mala cosecha, se podían multiplicar conjugando la práctica del añejamiento con el juego a la escasez.

Únicamente a finales del siglo XIX, coincidiendo con una nueva coyuntura económica general en el comercio de los vinos, se va esbozando una actitud renovada en las prácticas vinícolas, aunque sea de una manera tímida aún, y que no afecta de igual forma a todos los pueblos y a todos los cosecheros; a ello contribuyen dos circunstancias: comercial, la una y técnica, la otra. Por estas fechas la demanda de vinos comienza ya a prestar más atención a la calidad que al color —“aunque tengan un color dorado”, se dice—; lo que se debe, en parte, a las exigencias de una cierta comercialización exterior, colonial o francesa. Por otra parte, los nuevos sistemas de prensado moderno, que comienzan a adquirir algunos grandes viticultores, abaratan los costos de elaboración de los vinos permitiendo mejorar, de paso, su calidad. De todos modos, el proceso de cambio, en la citada época, sólo aparecía iniciado, de modo que el volumen de producción afectado debía de ser muy escaso todavía.

EL SECTOR VITIVINÍCOLA EN CASTILLA Y LEÓN EN LA EDAD CONTEMPORÁNEA

JUAN ANDRÉS BLANCO RODRÍGUEZ

A pesar de la notable importancia que tiene la vitivinicultura en las tierras que constituyen la actual Castilla y León, llama la atención la escasa atención que ha recibido de los historiadores en general y de los cultivadores de la Historia Económica en particular, en contraste con las numerosas publicaciones científicas que existen sobre los vinos franceses o italianos y, dentro de España, sobre algunas regiones vitícolas de Cataluña, Andalucía o el caso de La Rioja. En Castilla y León contamos con escasos trabajos de investigación y pocas obras, más allá de las consabidas guías de divulgación, y muy en particular para la edad contemporánea, a pesar de su importancia económica, y más aún cuando el vino es valorado como un elemento esencial de lo que se ha venido en llamar la dieta mediterránea en el marco más amplio de la "cultura mediterránea".

Además de los consabidos apartados en obras más generales sobre historia agraria o historia económica¹, junto a las referencias existentes en la producción por parte de la historia regional o local, habría que destacar la obra del geógrafo francés Alain Huetz de Lempz de los años sesenta, con versión reciente en español², y contados trabajos sobre aspectos concretos entre los que cabe citar un estudio sobre El Bierzo del siglo XVIII³, otro de F.

¹ Un resumen general español puede verse en J. PAN-MONTOJO (1994), *La bodega del mundo. La vid y el vino en España (1800-1936)*. Madrid, Alianza Editorial. Con amplia recopilación de fuentes y bibliografía.

² A. HUETZ DE LEMPS (2001), *Vinos y viñedos de Castilla y León*. Tomo I, Valladolid, Junta de Castilla y León, Fundación Castellano Leonesa para la Cultura del Vino. La obra original es de 1967, *Vignobles et Vins du Nord Ouest de l'Espagne*, Burdeos, CNRS. Un resumen de la misma (1962), "Principales aspectos de los viñedos del sur de la cuenca del Duero" en la revista *Estudios Geográficos*, C.S.I.C., XXIII, 86, febrero, pp. 57-78.

³ J. M. BARTOLOMÉ BARTOLOMÉ (1996), *Vinos y viticultores en El Bierzo. Sociedad y estructuras económicas durante el siglo XVIII*. León, Universidad de León.

Molinero Hernando sobre la tierra de Roa⁴, el de Fray Valentín de la Cruz sobre Burgos⁵, un trabajo el sector en Aranda de Duero⁶, junto a otro que estudia el chacolí de Burgos⁷ y dos meritorios trabajos, no propiamente de historia económica, de Ángel M.^a Arenaz Erburu⁸. Habría que mencionar también otras publicaciones en las que se trata de aunar la vitivinicultura con aspectos artísticos, culturales y gastronómicos. Nos referimos a las obras de Ubaldo de Casanova⁹ y la que coordinamos con el profesor Fernando Bianchi de Aguiar, antiguo Presidente de la O.I.V., en la que se tratan las rutas vitivinícolas del Duero en las zonas portuguesa y española¹⁰. Existen también publicaciones más generalistas editadas por distintas instituciones como Diputaciones, Junta de Castilla y León, Cajas de Ahorros, Consejos Reguladores de las D.O., Asociaciones de Vinos de la Tierra, MAPA y algunos medios de prensa¹¹.

DESARROLLO HASTA LA FILOXERA

El incremento del viñedo en las tierras de la actual Castilla y León es una nota más, pero importante, de la evolución agrícola de los siglos XVI hasta el XIX¹², ligado a la exportación hacia la cornisa cantábrica. Son siglos de esplendor para zonas como la Ribera del Duero. Como apunta Fray Valentín de la Cruz, "quizás los siglos de oro del vino ribereño en su cantidad de pro-

⁴ (1979), *La tierra de Roa, la crisis de una comarca vitícola tradicional*. Valladolid, Universidad de Valladolid.

⁵ (1990), *Burgos, viña y bodega*, Burgos, Caja de Ahorros Municipal.

⁶ "El viñedo, vino y bodegas en la Historia de Aranda de Duero".

⁷ P. ARIBAS (1989), *El Chacolí de Burgos. Vino heroico de la primitiva Castilla*. Burgos, Caja de Ahorros Círculo Católico de Burgos.

⁸ (1990), *Toro, sus viñas y sus vinos*. Zamora, Caja Duero. Recientemente ha publicado un nuevo trabajo, *Estudio vitivinícola de las zonas de Toro, Tierra del Vino, Famoselle y Valles de Benavente*. Zamora, Centro de la UNED de Zamora, 2002.

⁹ (1993), *Comarcas vinícolas de Castilla y León*. Valladolid, Junta de Castilla y León y (1997), *Paseo por las comarcas vinícolas de Castilla y León*. Valladolid, Junta de Castilla y León, Consejería de Agricultura y Ganadería.

¹⁰ (2001), *Rutas de los vinos del Duero. Rotas dos vinhos do Douro*. Zamora, Fundación Rei Afonso Henriques.

¹¹ Se podrían citar, entre otras, DIPUTACIÓN DE ZAMORA (1990), *Vinos de Toro*; R. GUERRA (1995), *León y sus vinos*, Diputación de León; JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN (1996), *Los vinos de Castilla y León*, Valladolid, Tecnomedia; JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN (1999), *Quién es quién en los vinos de Castilla y León*, Valladolid; VV.AA. (1992), *La Ribera del Duero. Sus viñas y sus vinos*, Valladolid, Caja España; INDO/MAPA (1982), *Catastro vitícola y vinícola de la provincia de Ávila*, Madrid; INDO/MAPA (1982), *Catastro vitícola y vinícola de la provincia de Salamanca*, Madrid. Artículos sobre el sector en EL NORTE DE CASTILLA, EL MUNDO DE CASTILLA Y LEÓN y en el semanal LA POSADA.

¹² Véase A. HUETZ DE LEMPS (2001), p. 150.

ducción fueron los siglos XVI y XVII¹³. La llegada de los Borbones, partidarios de otros gustos, de vinos más ligeros, comportó la pérdida de mercado para vinos castellanos como los de Toro, pero durante este mismo siglo XVIII se amplió el comercio con el norte de España. El crecimiento del viñedo fue una realidad, aunque distinta según zonas.

Efectivamente, un elemento importante es que las tierras de Castilla y León se convirtieron en el *Midi viticole* de la cornisa cantábrica. Las ferias de Medina se trasladan a Burgos y dieron a esta población el monopolio del comercio cántabro con el norte de Europa. Jovellanos, en su *Informe sobre la Ley Agraria*, daba cuenta de la importante presencia de los vinos de Rueda, La Nava y La Seca en el Principado de Asturias¹⁴. Esta demanda desde el norte determinó que el cultivo se trasladara a zonas más próximas. En Alaejos y las Medinas –del Campo y de Rioseco– se arrancaron vides, a favor de los cereales. El vino de La Nava sustituyó al de Tierra de Medina, y La Seca es en el XIX el principal centro productor de la actual denominación de origen Rueda¹⁵.

En el conjunto de las tierras de la actual Castilla y León, durante el siglo XVIII el viñedo ocupa el segundo lugar entre los cultivos de la región tras los cereales, pero a bastante distancia. El vino era un producto de importancia en la dieta, por lo que se extendía muy al norte, en tierras en ocasiones poco aptas. Por ello la extensión que ocupaba el viñedo a mediados del XVIII, según Huetz de Lemp, era muy superior a la actual. Según los datos de los diversos catastros, a mediados de ese siglo la extensión no sería inferior a las 180.000 hectáreas y la producción estaría en torno a 1.250.000 Hl de vino al año. A la cabeza Valladolid con 51.120 has y entre 300.000 y 350.000 hectolitros. No menos llamativa era la aportación de Palencia, donde casi ha desaparecido el viñedo en la actualidad, que tiene en esa época 28.343 has y 278.000 Hl, concentrado en la comarca de Tierra de Campos.

En líneas generales, mientras los transportes son lentos y penosos, los vinos de Castilla y León desempeñaron el papel de *Midi viticole* para toda la región vasco-cantábrica, como apunta Huetz de Lemp¹⁶. Los vinos más afamados eran los blancos de tierra de Medina y los tintos de Toro y Ribera del Duero. Si en el siglo XVI la demanda procedía de las ciudades de la región, ahora, con la decadencia de éstas, la demanda procede de las provincias cantábricas: Asturias, Santander y País Vasco. Los arrieros de la

¹³ Ob. cit. p. 41.

¹⁴ Véase U. DE CASANOVA Y TODOLÍ (1997), p. 20.

¹⁵ Véase A. HUETZ DE LEMPS (2001), pp. 200 y ss.

¹⁶ (1962), p. 66.

montaña bajaban cada año para cambiar sus productos por los vinos y trigos de Castilla.

El crecimiento del sector durante el XVIII fue muy visible en zonas como El Bierzo. En esa comarca –a caballo entre León y Galicia– a lo largo del siglo la producción va en aumento hasta los años 1780-1785, momento en que se registra una recesión, para volver a recuperarse a principios del XIX y en especial a partir de 1830-34¹⁷. El catastro del marques de la Ensenada confirma el incremento de la vid en esta comarca, ocupando una parte importante del terrazgo de secano¹⁸. En concreto, Bartolomé distingue varias fases: 1) Una primera de crecimiento sostenido de 1730 hasta 1764. 2) El periodo que va de 1765 hasta 1784 se caracterizaría por una sobreproducción notable. 3) De 1785 a 1794 descendería visiblemente la producción. 4) La etapa que va de 1795 hasta mediados del XIX contemplaría dos fases de expansión separadas por el intervalo de la guerra de la Independencia.

La cifra de 130.000 Hl a principios del XIX dada por Huetz duplicaría la reflejada en el catastro de Ensenada. Se debería ese crecimiento en la primera mitad del XIX al incremento de la demanda por parte de sus mercados tradicionales debido a la mejora agrícola y al crecimiento demográfico¹⁹. En El Bierzo los cosecheros y productores de vino procuraban controlar los gobiernos locales para asegurarse el monopolio de la venta en las villas y mantener la venta al por mayor libre de impuestos, estableciéndolos en la venta al por menor que tenían asegurada, recurriendo al fraude si fuera necesario para lograr mayor competitividad²⁰.

La situación del Bierzo no es equiparable sin más al resto de Castilla y León. La comarca leonesa tiene recursos para aguantar la crisis a partir de los años 70 del XVIII y no recurren, como en otras zonas de Castilla, a arrancar las vides y sustituirlas por el cereal. Pueden esperar a que mejore la coyuntura, lo que se dará en el XIX por factores exógenos y no por causas endógenas²¹.

Pero el sector en el Bierzo se resentirá ante el efecto del *oidium* de 1868 y la filoxera, y, como afirma Bartolomé, por el hecho de que no se “hayan producido las transformaciones industriales y de estructuras tan necesarias y que constituyen una rémora, incluso en los momentos actuales”²².

Las debilidades que constata Bartolomé para El Bierzo se pueden ampliar a otras zonas de Castilla: falta de inversiones en transformación de

¹⁷ Véase J. M. BARTOLOMÉ (1996), p. 94

¹⁸ Ibid., p. 95 y A. HUETZ (2001), pp. 151 y ss.

¹⁹ J. M. BARTOLOMÉ (1996), p. 110

²⁰ Ibid. p. 393

²¹ Ibid. p. 396.

²² Ibid. p. 396.

estructuras y en la producción industrial del vino y derivados de la uva, como sí ocurre en el campo de Tarragona en el XVIII, y de ahí la amenaza constante de la sobreproducción; mala conservación en algunos casos, y finalmente problemas de consolidación de un mercado significativo estable más allá del campesino inmediato. En el caso de El Bierzo esta situación se traducirá en problemas agudos cuando desarrollen viñedos ciertas zonas como la Maragatería o la Bañeza, o lleguen vinos de Tierra del Vino de Zamora o de Toro²³. El esquema de esta situación se repetirá en otras zonas de nuestra región.

En términos generales, en la segunda mitad del XVIII se asiste a un retroceso en el viñedo de las tierras de León y Castilla la Vieja en parte debido a que los precios del vino pierden posiciones frente a los del trigo y se incrementan al mismo tiempo los costes. Ante la pérdida de rentabilidad los viñedos de menor calidad empiezan a ser descepaados, proceso que se acelera en los últimos años del XVIII y primeros del XIX.

En su Diccionario de mediados de siglo XIX, Pascual Madoz ofrece datos significativos respecto al sector, datos referidos a 1799²⁴. En conjunto, en las provincias de la actual Comunidad de Castilla y León se producen en un año medio más de once millones de arrobas o cántaros, oscilando el precio de 6 a 20 reales el cántaro según lugares. Destaca la producción de Valladolid, pero también la de Palencia y aún la de Segovia. Veámoslo provincia a provincia:

– Ávila: 161.541 arrobas de vino, a 15 reales, 2.423.115 reales de vellón²⁵. Para 1805 se dan otros datos: 100.233 arrobas de producción que suponen, a 11 reales, 1.102.563. En un año mediano se obtendrían unas 80.000 arrobas.

– Burgos: 605.330 arrobas, a 20 reales la arroba, 12.106.600 reales de vellón²⁶. Especial atención presta Madoz a Aranda de Duero. En esas fechas se recogen de 120.000 a 150.000 cántaras. “El vino es tinto oscuro, sano y de poca fuerza y de no desagradable sabor; pero por la mala elaboración, ni es tan bueno como la uva lo permite, ni se conserva en buen estado más de un año, por cuyo motivo suelen arrojar al río muchos miles

²³ Ibid. pp. 396-397

²⁴ *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar*. Madrid, 1845-1850. En 1983-1984 la editorial Ámbito ha publicado lo referente a las nueve provincias de Castilla y León.

²⁵ P. MADDOZ (1984). *Ávila*. Prólogo de Serafín de TAPIA, p. 82.

²⁶ P. MADDOZ (1984). *Burgos*. Prólogo de Jesús CRESPO REDONDO, p. 247.

de cántaras cuando viene una grande cosecha, teniendo alguna semejanza con el de Burdeos"²⁷.

– León: Producción total de 542.780 arrobas a 8 reales, 4.342.240 reales de vellón²⁸.

– Palencia: Producción de 1.216.387 cántaros por un valor de 9.731.096 reales de vellón²⁹.

– Salamanca: Producción total de 382.533 arrobas a un precio medio de 10 reales: 3.825.330 reales³⁰.

– Segovia: Una producción total de 984.270 arrobas a un precio medio de 10 reales: 9.842.700 reales de vellón³¹.

– Soria: Producción: 130.919 arrobas a un precio medio de 15 reales: 1.963.785³².

– Valladolid: Producción anual a mediados del siglo XIX de 1.730.923 arrobas por valor de 17.309.230 reales de vellón³³.

– Zamora: Producción anual según datos de 1799 de 652.506 arrobas a un precio de 6 reales: 3.915.036 reales de vellón³⁴.

La producción total de las provincias de la actual Castilla y León sería a fines del XVIII según Madoz de 10.014.919 arrobas, más 1.216.387 cántaros en Palencia, que harían un total de 11.231.306 arrobas o cántaros que supondrían unos 180 millones de litros. El precio oscilaría entre los 6 reales de Zamora y los 20 de Ávila.

Superado ese primer momento de crisis de fines del XVIII y las dificultades derivadas de la Guerra de la Independencia contra Napoleón y las vicisitudes de la supresión del Antiguo Régimen en el plano jurídico y económico, ciertas medidas van a facilitar la ampliación del viñedo y de la producción: La supresión de los privilegios de la Mesta desde primeros de siglo y los efectos de las desamortizaciones supusieron un incremento de la actividad agraria en la Meseta. El crecimiento agrícola no se limitó a la extensión de la superficie cultivada de cereal, sino que la especialización también tuvo su papel como se refleja en el aumento de la extensión del viñedo.

²⁷ Ibid. p. 51. Reconoce sin embargo Madoz "que algunos particulares han hecho vinos de mejores calidades y de mayor duración; mas el país no los imita, ya por rancias preocupaciones en los pudientes, ya por falta de capitales que arriesgar en los pequeños cosecheros". Véase también F. V. DE LA CRUZ (1990), p. 44.

²⁸ P. MADDOZ (1983), *León*. Prólogo de Miguel CORDERO DEL CAMPILLO, p. 157.

²⁹ P. MADDOZ (1984), *Palencia*. Prólogo de M.^a Paz CABELLO RODRÍGUEZ, p. 156.

³⁰ P. MADDOZ (1984), *Salamanca*. Prólogo de Ángel CABO ALONSO, p. 203.

³¹ P. MADDOZ (1984), *Segovia*. Prólogo de Ángel GARCÍA SANZ, p. 173.

³² P. MADDOZ (1984), *Soria*. Prólogo de Carmelo ROMERO, p. 222.

³³ P. MADDOZ (1984), *Valladolid*. Prólogo de Domingo SÁNCHEZ ZURRO.

³⁴ P. MADDOZ (1984), *Zamora*. Prólogo de Basilio CALDERÓN, p. 178.

Sin embargo, no faltan las trabas al desarrollo posible. Un problema fundamental será la carencia de las infraestructuras de transporte precisas para favorecer el mercado de los vinos y sus derivados. La situación de Zamora puede servir de adecuado ejemplo. A mediados del XIX, como apunta Basilio Calderón en el mencionado prólogo de la obra de Madoz, no contaba con una mínima infraestructura de transporte que respondiera a las crecientes necesidades comerciales, lo que determinaba la imposibilidad de aprovechar adecuadamente los recursos naturales y posibilitaba la pervivencia de no pocos arcaísmos. Hasta la segunda mitad del XIX la provincia de Zamora permanece en el más completo aislamiento. Considera Pascual Madoz en su Diccionario que muchos de sus "camino sumamente transitados...necesitan mejoras de consideración; el perjuicio que su mal estado ocasiona así a la ciudad como a la Tierra del Vino es inmenso", afectando al comercio del vino y derivados como los aguardientes, en especial los de Fuentesaúco y Fuentelapeña, "de superior calidad y muy apreciados en Castilla y de modo particular en Salamanca"³⁵.

En 1852 se concluyó la carretera que une Zamora con Valladolid y en 1854 el tramo Zamora-Salamanca. En 1871 la Diputación acomete la tarea de cuatro carreteras a Benavente, Villalpando, Bermillo y Fuentesaúco. En 1864 se inaugura el ferrocarril Medina-Zamora, vía por la que saldrán "los vinos de Tierra del Vino y Famoselle, muy apreciados en otras regiones españolas y en Francia durante la crisis de la filoxera"³⁶, según afirma J. Crespo Redondo. Pero esta mejora en las vías de comunicación no resuelve los problemas de la industrialización zamorana ni el de los mercados de sus vinos y derivados. El problema es similar en el resto de provincias castellanas y leonesas.

Las deficiencias no impiden que los factores mencionados determinen un fuerte crecimiento del viñedo de 1860 a 1890. La superficie cultivada creció en casi 90.000 has. para satisfacer la demanda procedente de Francia que sufría el oidium desde los años 60 y luego la filoxera. Paralelamente, mientras no se desarrolla el ferrocarril, la cornisa cantábrica siguió siendo un mercado donde predominan los vinos de estas tierras. El viñedo fue un cultivo de refugio bien adaptado a las pequeñas explotaciones: ofrecía empleo y reportaba ingresos monetarios saneados. Por ello el viñedo fue la alternativa más extendida para paliar la fuerte crisis de los cereales de 1866 a 1868. La proliferación de majuelos benefició a los pequeños campesinos y jornaleros.

³⁵ Tomo XVI p. 170. Citado por Basilio CALDERÓN.

³⁶ J. CRESPO REDONDO (1968), *El paisaje agrario en los Arribes del Duero*. Madrid, C.S.I.C., p. 76. Tomado de Basilio Calderón, ob. cit.

Entre 1882 y 1892 España dominó el mercado del vino. Las exportaciones españolas se multiplicaron por tres y en Castilla la Vieja y León se introdujeron variedades tintas para satisfacer el gusto francés. Las exportaciones españolas habían pasado de 622.000 Hl en 1850 a 2.300.000 en 1877 y a 7.671.000 en 1882. Hubo una verdadera fiebre de especulación y el precio se duplicó. En Medina se plantaron variedades tintas aunque los cambios no fueron muchos pues las zonas que más atraieron a los franceses fueron las de tintos "clásicos", "en particular los de Zamora, muy aptos para la mezcla", y "así, entre 1874 y 1884 se plantaron 13.700 has solamente en Zamora"³⁷. Por desgracia, muchas de las viñas jóvenes empezaron a producir cuando el vino ya no tenía salida. En 1884 empezó la crisis comercial al comenzar a reconstruir Francia sus viñedos y en 1886 los precios se hundieron³⁸. El crecimiento desde finales de los sesenta a los noventa da lugar a que se desarrollen diversas bodegas importantes como la emblemática de *Vega Sicilia*, cuyos vinos no se tipificarán no obstante hasta 1917³⁹.

Sin embargo, el desarrollo de los medios de transporte, en particular el ferrocarril, en la segunda mitad del XIX tuvo consecuencias negativas para los vinos del Duero que dejaron de ser el *Midi viticole*, ya que los vinos de Castilla la Nueva, de La Mancha, llegaban con facilidad al norte de España y eran más baratos⁴⁰.

EL AZOTE DE LA FILOXERA

El incremento de la demanda como consecuencia de la filoxera en Francia no provocó una transformación del sector más allá del aumento de la extensión del viñado y los textos de la época reflejan "que en muy poco se modificaron las técnicas y sistemas de cultivo tradicionales y que, en estas condiciones, la productividad continuó siendo muy baja"⁴¹. Así pasó en distintas zonas y "la reconstrucción del viñado, tras la invasión filoxérica de 1888, no se hizo a tiempo ni en forma adecuada, de tal modo que, años más tarde todavía se

³⁷ A. HUETZ DE LEMPS (1962), p. 69.

³⁸ Véase J. PAN-MONTOJO (1994), pp. 206 y ss.

³⁹ Para la historia de esta histórica bodega puede verse J. PEÑÍN (2002), *Vega Sicilia. Viaje al corazón de la leyenda*. Madrid, edit. Bodegas Vega Sicilia.

⁴⁰ A. HUETZ DE LEMPS (1962), p. 68.

⁴¹ B. CALDERÓN en la introducción a P. MADDOZ (1984), *Zamora*. Maddoz, hace referencia, asimismo, a la incuria y la holganza.

señalaba que ...en la Tierra del Vino lo más urgente es que dejen de poner vides del país y planten americanas⁴². Las iniciativas para resolver estos problemas serán, como veremos, tardías, algunas bien entrado el siglo XX.

En 1890 el viñedo ocupaba en las provincias de Castilla y León 266.000 has. En 1920 se habían reducido a 150.700, es decir, se habían perdido unas 115.600. La causa básica, amén de la pérdida del mercado francés por la recuperación de su producción y de parte del norte de España por la competencia de otros vinos españoles, está en la invasión filoxérica⁴³. Según Huetz de Lemp, los viñedos del Duero, aunque no habían sido muy atacados por el oidium, "fueron profundamente afectados por la crisis de al filoxera"⁴⁴. Ésta empezó muy pronto. En Salamanca se detecta en 1879, concretamente en La Fregeneda –venida de Portugal extendiéndose por las riberas del Tormes y acabando con buena parte de los viñedos del partido de Vitigudino. El oeste de Zamora, con bastante lentitud, se ve invadido en 1885. En 1886 y 1887 se detectan focos importantes en Zamora⁴⁵ y León. En el primer caso, el contagio viene asimismo de Portugal y en el segundo, León, de Orense, produciéndose en varios lugares. En 1882 había penetrado en Galicia extendiéndose hasta 1887 por Villardevós, Ríos, Verín, el Sil, Trives, Valdeorras y finalmente El Bierzo. En la década de los noventa el insecto afecta a la provincia asturiana. Hasta 1890-92 la plaga quedó confinada en el antiguo reino de León devorando sus viñedos, especialmente en El Bierzo, sin que se tomen medidas fitosanitarias decisivas.

Una segunda etapa es propiamente la década de los noventa. A todo lo largo de esa década la ofensiva de la filoxera alcanza la mayoría de los viñedos del norte español. El insecto, favorecido en sus desplazamientos por los vientos, ocupa una gran parte de la provincia de León y penetra en las de Valladolid y Palencia sin apenas obstáculos: Valladolid en 1897, Burgos y Soria en 1898.

Finalmente, entre 1900 y 1909 sucumben al pulgón los viñedos de Segovia y Ávila. En las tierras arenosas la plaga se propaga más lentamente y por eso Ávila no fue infectada hasta 1909⁴⁶.

⁴² I. CALVO MADROÑO (1914), *Descripción geográfica, histórica y estadística de la provincia de Zamora*. Madrid, Librería General de Victoriano Suárez, p. 70.

⁴³ A. HUETZ DE LEMPS (2001), pp. 295 y ss. Véase también C. CAMARERO BULLÓN (1984), "A propósito de la crisis de la filoxera, la actitud de la Administración ante la invasión filoxérica y algunas precisiones estadísticas", en *Revista de Historia Contemporánea de la Universidad de Sevilla*, n.º 3, pp. 99-123.

⁴⁴ (1962), p. 69.

⁴⁵ Antes de 1892 había sido invadida la Tierra del Vino.

⁴⁶ Aún a principios de los sesenta del XX algunas viñas no habían sido replantadas con cepas americanas y en algunas de suelos arenosos la filoxera seguía su obra. En esas tierras, una parte de los viñedos sí serían repoblados con pie americano, pero la competencia de La Mancha, y la de otros cultivos, como veremos, determinó que muchos campesinos de esa zona abandonaran las viñas.

También había afectado a otras zonas vitivinícolas importantes. En esos diez años de final del XIX ocupa rápida e intensamente Navarra y se introduce en 1899 también en Logroño, donde hacia 1910 se puede apreciar una reducción del 50% de la superficie dedicada a la viña. Comienza el daño por la Rioja Alta, sigue luego por la Baja y en 1910 penetra y arrasa la Rioja Alavesa. Por lo que se refiere a los viñedos del Ebro superior, hay que tener en cuenta que en muy pocos años la reducción de las has. dedicadas a vid fue considerable.

En el valle del Duero la situación es muy compleja, pero también se puede apreciar un descenso notable: de 280.000 has antes de la acción del insecto, a 160.000 en 1909.

La filoxera completó su trabajo en León: tras su paso no quedan más que 3.145 has de viñas de las que 1.226 son antiguas cepas, más o menos atacadas, y 1.919 de plantaciones nuevas. las replantaciones comienzan en El Bierzo, con 1.115 has de cepas americanas.

La provincia de Palencia ve extenderse la filoxera del oeste al este a partir de 1897. En 1909, se han destruido 2/3 de los viñedos (14.240 has de las 23.873 existentes). El resto está tocado también en buena medida y, como en la zona del páramo leonés, la replantación y reconstitución no comienza realmente hasta 1909.

Valladolid se ve menos afectada y conserva un 50% de la enorme extensión dedicada en esta provincia al viñedo (44.097 has destruidas y 45.541 conservadas). El parásito procedía de León y progresa en Valladolid en dirección noroeste sudoeste. El viñedo de la Tierra de Campos fue el más afectado, mientras que al sur del Duero la destrucción es menor. La replantación progresa también más activamente que en León y Palencia.

La situación de Burgos⁴⁷ es parecida a la de Valladolid. Los viñedos de la parte septentrional son atacados a partir de 1898. Los primeros focos de la enfermedad de las plantas aparecen en Miranda y en la zona de Castrojeriz, de donde se expanden hacia el sur, si bien el obstáculo de los páramos ralentiza su marcha y la Ribera del Duero sólo es tocada a partir de fecha tan tardía como 1909. Así la provincia de Burgos conserva lo esencial de su viejo viñedo —unas 34.800 has—.

Soria también se salvó en gran medida de la filoxera. Sólo unas pocas viñas de las 230 has de la zona noreste de la provincia (Ágreda) se vieron destruidas y las 3.180 de la Ribera del Duero quedaron prácticamente indemnes.

⁴⁷ Para la situación en Burgos puede verse el trabajo monográfico de C. CAMARERO BULLÓN (1989), "La filoxera en la provincia de Burgos", en *Estudios Geográficos*, n.º 197, pp. 531-552.

En Segovia, pese a la alerta producida en Fuentedueña, la provincia resultó a salvo prácticamente en su totalidad. Algunas viñas de Madrigal de las Altas Torres fueron atacadas también en 1907, pero los daños fueron poco relevantes, resultando invadidas sólo 89 has del total de la provincia.

También el nordeste de Salamanca fue poco atacado. En esta región seca y arenosa también fue lenta la progresión del parásito. Por eso una parte de los viñedos de Tierra del Vino de Zamora y de la comarca de Toro quedaron indemnes cuando el insecto apareció en 1890 en El Perdigón, después de haber empleado cuatro años para traspasar la zona de Sayago, no propiamente vitivinícola. El viñedo zamorano, que en 1900 había alcanzado las 80.000 has, se había reducido en 1909 a unas 40.630, de las que sólo 3.085, casi todas en Fermoselle, eran plantaciones nuevas.

Resumiendo, podemos decir que cuando acaba el siglo XIX no ha comenzado de manera substancial la replantación en el noroeste de España.

Así pues, a primeros del nuevo siglo se produce realmente la cuenta atrás en el camino hacia la destrucción de nuestros viñedos. Las cifras oficiales hablan de 139.230 has perdidas en torno a 1909. La realidad es que la disminución —debida o no a la filoxera— fue de 183.288 hasta finales de los 20 del XX, de las que 103.468, el 73%, corresponden a Valladolid y Zamora. Los viñedos de estas provincias, junto a los de León y Palencia, fueron los más afectados, pero no todo, ni mucho menos, se debe a la filoxera.

El ataque de la filoxera no contó con la diligencia necesaria de Administraciones y particulares, ni tampoco con los medios adecuados. Ante la situación creada, sin duda grave, se convocó un Congreso Antifiloxérico en Madrid —mayo de 1878— y el Gobierno promulgó una ley —30 de julio de ese mismo año— por la que se regulaba la entrada de plantas americanas en España. Era tarde y las medidas de protección propuestas insuficientes.

Se dio una cierta indecisión a la hora de tomar medidas claras y contundentes, primero por lo que se refiere a la gravedad del problema y la manera de evitar la progresión inexorable del parásito; pero sobre todo, por lo que atañe a la reconstitución de las plantaciones. Así, sólo una R.O. de 15 de diciembre de 1884 autoriza la introducción de plantas americanas en Gerona y Málaga y prohíbe la exportación de cepas y sarmientos de las zonas afectadas a las que están libres de la enfermedad. Por ley de 18 de junio de 1885 se declara a la filoxera calamidad pública y se crea una comisión central de defensa contra la misma en Madrid, así como una red de comisiones provinciales y municipales, pero sólo en 1888 se instalan viveros de plantas americanas y estaciones experimentales⁴⁸.

⁴⁸ Véase J. PAN-MONTOJO (1994), pp. 122-139.

La acción no comenzará a resultar verdaderamente eficaz sino muy a finales del siglo XIX y comienzos del XX. Y será obra no tanto del Estado cuanto de los organismos locales. Es a partir de 1910 cuando se reconstruye en general el viñedo de la zona norte de España. Después de años de desastre el Estado y los servicios agrícolas de la administración periférica provincial toman medidas para ayudar al sector y a los arruinados viticultores, que sin estas ayudas no podían hacer frente a los costes de la replantación. Y es que éstas exigían algo más que cavar un pequeño hoyo e insertar en él un sarmiento. Las plantas americanas precisaban una profundidad de 50 a 70 cms.

El modelo, por su anticipación, de la lucha pública contra la plaga es quizá el de Navarra, con la constitución de viveros desde 1896 en distintas localidades y a cargo de la Dirección Provincial de Agricultura. Además se estableció una exención de impuestos para todo lo referente a replantación, así como la entrega gratuita, de 1899 a 1912, de 129 millones de plantas. Debido a ello, en 1909 se habían reconstituido ya 10.028 has, y se dedicaron a viñedo nuevo otras 3.142. La Diputación de Logroño también tomó medidas similares, adquiriendo una decena de enganches de desfonde y prestándolos gratuitamente a los cultivadores que quisieran replantar. Así mismo, organizó una Caja vitícola para distribuir de forma económica las plantas americanas. Sólo de 1913 a 1914 la Caja ofreció a los agricultores 1.850.000 púas y 1.220.000 plantas americanas para replantar unas mil has⁴⁹.

En cuanto a Castilla y León, en Burgos, la Dirección de Servicios Agrícolas creó viveros en San Martín de Rubiales, Aranda y Castrojeriz. Por su parte, el sector privado preparó plantaciones en Quintana del Pidío, Gumiel del Mercado, la Horra, Roa y Castrojeriz⁵⁰. En 1908, el Consejo Provincial del Agricultura de Soria comenzó a distribuir pies americanos a los viticultores de la Ribera del Duero. En Valladolid no había en 1906 más que 166 has de viñas injertadas en pies americanos, pero en 1909 se replantaron 3.134 y en 1912 eran ya 13.735. León se recuperó con mucha dificultad. De 3.145 has en 1909 se pasa a 6.099 en 1922 y a 13.300 en 1928.

También en Zamora la ayuda de la administración provincial permitió la reconstrucción de parte del viñedo afectado. Fermoselle y los Arribes del Duero aprovecharon el retroceso del viñedo de Tierra del Vino para conquistar posiciones en el mercado provincial, dando a su producción una importancia superior a la que había tenido antes de la crisis desencadenada por la filoxera⁵¹.

⁴⁹ Véase A. HUETZ DE LEMPS (2001) pp. 299-300.

⁵⁰ Ibid. p. 300.

⁵¹ Ibid. p. 300.

Pero estas medidas insuficientes y poco ágiles puestas en marcha por las administraciones contaron no pocas veces con la desconfianza y el escepticismo de los productores, y su falta de recursos.

La filoxera y otras plagas de la vid dieron pie a que se desatara el recurso a la religión y al arbitrismo, fenómenos ambos tan presentes en la historia española. Lo ocurrido en Zamora puede ser suficientemente expresivo. El Ayuntamiento de Villaralbo solicita en julio del 97 del Ilmo. Sr. Deán y del Cabildo "que se llevase en solemne procesión la bendita Cruz de Carne por todos aquellos campos...(y) era de conmovirse el ánimo aún del más indiferente al escuchar los fervorosos acentos que salían de todos los pechos, al entonar los piadosos cánticos del "Perdón ¡oh Dios mío!, "Señor arrepentido" y "Santo Dios"⁵². La Corporación municipal de Cubo del Vino acordó en agosto de 1900 "solicitar del Señor cura párroco la celebración de una Fundación (sic) Religiosa para conjurar la plaga del pulgón que ha invadido las viñas"⁵³. En la prensa provincial se presentan todo tipo de remedios instantáneos y definitivos⁵⁴. En ese mismo medio, bajo el epígrafe de ¡Invento prodigioso! se afirmaba: "De enhorabuena completa están los propietarios de los riquísimos viñedos que por nuestra nación se extienden; ya los labradores y viticultores en general pueden dar gracias a Dios, porque una nueva era de prosperidades se presenta ante ellos, siendo así que la malhadada plaga filoxérica será ya combatida eficazmente por el portentoso invento de que hoy he de hablar... Nuestros queridísimos y distinguidos amigos, los Sres Sanz, Álvarez y Compañía, han dado al público su AGUA INSECTICIDA, remedio segurísimo contra la expresada filoxera"⁵⁵. A este anuncio contestaba en el mismo periódico el 17 de febrero del 98 D. Casimiro González afirmando la eficacia de sus "caldos antifiloxéricos" no sólo para destruir la terrible plaga filoxérica, sino también para hacer estériles los estragos del Mildiwi, la Antregnosis y el Balc-kok (sic)⁵⁶. También se hace eco este periódico de que "se ha inventado por un vecino de Híjar un producto para combatir la filoxera. Realizadas las pruebas y levantada la correspondiente acta, el inventor aclara que los efectos se notarán a partir de los quince días de aplicación"⁵⁷.

Arbitrismo y falta de medios. En 1899 se sigue insistiendo en las plagas de la vid, incidiendo en la filoxera, el black-rot y la "podredura" —que es más

⁵² EL CORREO DE ZAMORA, 15 de julio de 1897.

⁵³ EL CORREO DE ZAMORA, 30 de agosto de 1900.

⁵⁴ El patentador de "El Exterminador filoxérico" ofrecía 1.000 pesetas "a la persona que pruebe que este procedimiento no da resultado". EL CORREO DE ZAMORA, 16 de octubre de 1897.

⁵⁵ 13 de diciembre de 1897.

⁵⁶ "La filoxera".

⁵⁷ EL CORREO DE ZAMORA, 21 de agosto de 1900.

terrible que la filoxera y el black-rot”—considerando la necesidad de la vuelta “al antiguo método de multiplicación y de cultivo, cuando se habrán obtenido cepas resistentes tan buenas sino mejores que las americanas a través de la hibridación”. Se incide en lo costoso de la implantación y cuidado de las cepas americanas, “cultivo intenso obligatorio para mantener las cepas en buen estado; conocimiento del terrero para saber la planta que puede convenirle; adivinación del injerto y otras muchas que hacen muy difícil el cultivo de la viña americana”, de lo que se deduce “por qué los viticultores tienen tanta duda y poca afición a gastar sus economías sin ningún resultado”⁵⁸.

Con la filoxera se dará cierta pasividad como con otras plagas. En 1897 se afirmaba en *El Heraldo de Madrid* respecto a Zamora y su actitud ante el mildew y del blak(sic)-rot: “Como desde 1889, época de la primera aparición de la plaga en esta provincia, no había vuelto hasta el presente, casi todos los viticultores se han cruzado de brazos, confiados en que la sequedad del clima no se presta a su desarrollo, el cual tiene su explicación en lo muy húmedos que han sido los meses de Mayo y Junio”⁵⁹.

Medidas arbitristas, insuficientes y tardías que inciden sobre una vitivicultura que adolece de falta de modernización en cultivo y elaboración. En 1914 escribía Ismael Calvo Madroño analizando la agricultura zamorana: “En la “tierra del vino”, lo más urgente es que dejen de poner vides del país y planten americanas, y, aun cuando tienen mucho que aprender de elaboración de vinos y de cultivo del viñedo...”⁶⁰. Insiste Calvo en añorar la etapa dorada: “Fue hasta hace algunos años fuente de gran riqueza la fabricación de vinos, alcanzando fama el de Toro, por su color y graduación alcohólica. En la *tierra del vino*, o sea en los pueblos de la izquierda del Duero, cerca de Zamora, llegaron a fabricarse hasta doce millones de cántaros de vino cada año, que valieron a razón de cinco pesetas el cántaro, mientras estuvo en vigor el tratado con Francia (años 1881 y siguientes), por la escasez de vinos en esta nación a causa de la filoxera. Mas, en Francia, repoblaron el viñedo con vides americanas, y en España, nadie se ocupó e hacer otra cosa que *pisar las uvas* por los procedimientos primitivos, encerrar el mosto en cubas, y sentarse a la puerta de la bodega, esperando a que viniera el francés a comprarles el caldo. Mas el francés dejó de venir, y ha llegado en cambio la filoxera, que ha destruido los viñedos, encontrándose ahora los labradores con que no saben poner las vides americanas, resistentes a los ataques de la filoxera, pues se necesita un conocimiento técnico y científico de las especies de

⁵⁸ Ibid. E. GERMÁN, “Crónica vitícola”.

⁵⁹ Recogido en EL CORREO DE ZAMORA, 23 de julio de 1897.

⁶⁰ I. CALVO MADROÑO (1914), p. 70.

vides, para acertar con la apropiada al terrero donde se han de poner, y tienen tan vacía la cabeza de ideas, como el bolsillo de dinero. Así es que la pobreza se va extendiendo por los pueblos, que antes eran prósperos y ricos.

Después que aprendan a repoblar el viñado, para lo que tienen en Zamora Estación agrícola, con Ingeniero y Auxiliares peritísimos, que pueden ilustrarles y dirigirles, y hasta facilitarles cierto número de plantas de la Estación ampelográfica. Vendrá la *fabricación del vino*, que no deben seguir haciéndola como antes, por que ya nadie tiene por vino la fermentación escueta del mosto, sino de materia prima para hacer el vino, y ningún comprador querrá tales caldos, porque las condiciones del mercado van cambiando. En vano tienen hace años una Estación Enológica en Toro, para enseñarles la elaboración de distintas clases de vinos—hay que recordar que ya Madoz mencionaba la incuria y la holganza—seguirán los labradores sonriendo con incredulidad, y mirando con indiferencia o desprecio, cuando se les hable de las enseñanzas de la Enológica, y mandarán sus hijos a estudiar para curas, médicos, abogados, etc., sin enterarse de que ganarían más y vivirían mejor, cultivando bien y con suficientes medios dos hectáreas de terreno, que con los mezquinos sueldos del Estado⁶¹.

Tenía razón Calvo Madroño. Según Arenaz, en el partido judicial de Toro en 1876 se llegaron a elaborar más de 53.000 Hl⁶². Toro contó con Escuela Enológica desde finales del XIX⁶³ y Estación Enológica desde primeros de siglo hasta 1937. Aunque la filoxera afectó menos al ámbito de la actual D.O. que a Tierra del Vino⁶⁴.

El efecto combinado de la filoxera y otras plagas, junto a la ineficacia de buena parte de las medidas tomadas fue devastador para los viñedos del norte español. En 1928 existen 270.000 has, es decir, 130.000 menos que en el momento de fuerte prosperidad que precedió a la filoxera y esto supuso una crisis generalizada: emigración masiva de las zonas tradicionales vitivinícolas—pequeños propietarios que redondeaban su precaria economía con el culti-

⁶¹ Ibid. pp. 78-79.

⁶² Véase A.M. ARENAZ ERBURU (1990), p. 23.

⁶³ A finales de agosto de 1900 se insertan en EL CORREO DE ZAMORA varias informaciones sobre el plazo de matrícula—del 1 al 30 de septiembre—en la misma.

⁶⁴ En EL CORREO DE ZAMORA aparecen frecuentes referencias a las peticiones de distintos ayuntamientos solicitando la supresión de ciertos impuestos por "haber desaparecido lo mejor del viñado del término municipal", como solicita al gobernador civil de Zamora el alcalde de Casaseca de las Chanas (21-06-1900). En junio de ese año, el ayuntamiento de Cubo del Vino aprueba "solicitar de la Excelentísima Diputación provincial la condonación del cupo de la filoxera por estar invadido todo el viñado del término" (17-06-1900). Véase para el caso de Vezdemarbán el periódico del 29 de julio de 1900. En las Actas de la Diputación Provincial también hay referencias a esta cuestión.

vo de la vid y braceros agrícolas empleados en el trabajo de la viticultura⁶⁵-, caída de los precios del vino meseteño y pérdida de los mercados del norte al entrar en liza otras zonas -La Mancha, Cataluña e incluso Alicante y Aragón- por la ya formada red de transportes ferroviarios. Los efectos sobre la emigración a los que se refería Julio Senador, si bien no tan decisivos como los derivados del mercado cerealístico, son significativos. En 1916 el Consejo Superior de Emigración, al analizar las causas de la misma en Castilla la Vieja y León, consideraba que "la pérdida del viñedo ocasionó no poca miseria. Cevico de la Torre y Dueñas en Palencia, Matapozuelos y Cigales, en Valladolid, como ejemplos más salientes, quedaron reducidos a la tercera parte de su vecindario. Los partidos judiciales de Medina, Valoria, Lerma, Peñafiel, Nava del Rey, Briviesca, Roa proporcionaron legiones a las minas de Vasconia y Cantabria, y de las minas al mar", a América⁶⁶.

Efectivamente, el mercado del vino quedó totalmente reestructurado tras la filoxera pues sus efectos -combinados con otros factores como hemos visto- fueron decisivos: el ferrocarril permitió que muchas regiones que eran consumidoras tradicionales de vinos de la zona del noroeste español cambiasen su fuente de aprovisionamiento, bien sirviéndose de zonas donde la reconstrucción del viñedo fue más rápida, como Cataluña, bien de aquellas otras que fueron atacadas muy tardíamente y, por eso, con menos fuerza, pues se disponía ya de medios eficaces de lucha, como La Mancha. El norte de España quedaba así conectado con Cataluña, Aragón y el Sur, capaces de ofrecer regularmente grandes cantidades de vino con calidad suficiente.

Un caso paradigmático es el de Bilbao. En 1907 los datos ofrecidos por *El Progreso Agrícola* muestran que, si bien los viñedos de La Rioja o Zamora expedían varios vagones de vinos hacia el norte o Galicia, el aflujo de los de La Mancha, Aragón e incluso Alicante comenzó a ser muy característico de las importaciones internas de todo el noroeste. En 1914 Gijón, por ejemplo, no recibe más que pequeñas cantidades procedentes de León, Toro o de la Tierra del Vino. Lo esencial de su consumo procede del Penedés y de Alicante, la mayor parte transportado por ferrocarril. Los vinos de Castilla y León se limitan a sus mercados cercanos perdiendo el monopolio en la costa cantábrica.

La reconstrucción del sector se vio dificultada no sólo por la pérdida de superficie de viñedo sino también por la evolución de los precios del vino.

⁶⁵ En palabras del regeneracionista Julio SENADOR GÓMEZ, "no fue una huida, fue una desbandada". Véase sobre la situación del viñedo su obra *Castilla en escombros. Los derechos del hambre y los del hambre*. Madrid, 1978, p. 85 y ss.

⁶⁶ *La emigración española transoceánica, 1911-1915*. Madrid, Hijos de T. Minuesa de los Ríos, 1916, pp. 428-429.

Puede servir como ejemplo el caso de Valladolid en el periodo 1914-1935, en que si tomamos como base 100 los precios de la primera fecha, observamos que sólo han subido a 114,2 en la segunda, mientras que en las mismas fechas el índice general de precios agrícolas pasó de 100 a 152.

A pesar de una ligera recuperación durante la dictadura de Primo de Rivera —se crearon algunas cooperativas como la de Peñafiel, precedente de la actual bodega Protos, en 1927, para protegerse los viticultores de los fabricantes de vino— desde estos años el retroceso del viñedo, con altibajos, será una constante, a pesar de algunas cifras más alentadoras (en 1926 en Burgos aún se dedicaban al viñedo 23.500 has con una producción de 437.038 Hl y un rendimiento medio de 2.803 kilos por ha. en 1932 Toro era citado en el "Estatuto del vino" y la Estación Enológica pervivirá hasta la Guerra Civil).

Los años treinta no verán recuperación alguna. La crisis económica internacional que agrava las ya deficientes disponibilidades para una política global de desarrollo económico, la inestabilidad política del primer quinquenio republicano y las circunstancias de la Guerra Civil no son el mejor fundamento para una recuperación del sector vitivinícola en estas tierras.

El apoyo social mayoritario de las provincias de Castilla y León al nuevo régimen político derivado de la Guerra Civil fomenta la retórica ruralista y agrarista del mismo, pero no se va a traducir en compensación económica alguna. Las dificultades para el abastecimiento de la población con productos de primera necesidad derivadas de la destrucción del tejido productivo que tiene lugar durante el conflicto bélico, junto al aislamiento internacional y los efectos de una ineficaz y obsoleta política autárquica, dirigirán los esfuerzos oficiales del franquismo a sectores distintos del vitivinícola —en especial al cerealícola en un primer momento y los cultivos de regadío después— y en apoyo de regiones que no son la castellano-leonesa y de grupos sociales que no son aquéllos sobre los que descansaba buena parte de la producción vitícola⁶⁷.

Va a ser cada vez más visible la progresiva decadencia económica de Castilla y León, marcada en términos relativos y ejemplificada en el fenómeno de la emigración exterior e interior y la reducción de la importancia de la agricultura de la Meseta en el contexto de una España que se modernizaba económicamente⁶⁸.

⁶⁷ Véase J. ARÓSTEGUI y J. A. BLANCO (1995), "Historia Contemporánea de Castilla y León", pp. 486 y ss. en A. GARCÍA SIMÓN (ed.), *Historia de una cultura*. Tomo I, *Castilla y León en la Historia de España*, Valladolid, Junta de Castilla y León.

⁶⁸ Un buen estudio de los cambios que se van a producir y que analizamos a continuación lo tenemos en F. MOLINERO HERNANDO (1979), pp. 189-286, que trata los procesos demográficos, de explotación, impacto del cereal y regadío en Roa, que se pueden extender en buena medida al resto de Castilla y León.

Como afirma Huetz⁶⁹, fundamentalmente entre 1946 y 1957, los campesinos de la región frecuentemente consideraron más rentables que el vino otros cultivos, especialmente la remolacha azucarera de gran desarrollo en el Duero, pero también el cereal. Además, una Ley de 1947 estableció una prima para fomentar la atracción del regadío. Ya por una disposición legal de 26 de mayo de 1933 resultaba imposible plantar viñedos en terrenos de regadío. Y un decreto ley de 10 de agosto de 1954 impuso sanciones a los incumplidores, que iban del arranque de las viñas plantadas ilegalmente a penas pecuniarias para la producción hecha a partir de zonas susceptibles de ser irrigadas. Y por otra parte, la atracción que para el campesinado suponía la producción en esas zonas de remolacha, alfalfa, trigo o cualesquiera otros productos hortofrutícolas, era muy superior a la que le ofrecía un vino de no demasiada calidad. Se puede decir, pues, que la irrigación se hace parcialmente a costa del sacrificio de terrenos dedicados a la vid. Esta reducción de la viña en zonas irrigables es muy visible en zonas como Aranda de Duero, Roa, Pesquera de Duero y Toro —de las 6.724 has de vid de 1930 quedaban sólo 3.563 en 1960—. Incluso en León, donde hay un sostenimiento apreciable del viñado, se observa también una tendencia a la reducción en el Páramo y en las zonas entre el Esla y el Órbigo.

El impacto del regadío es importante, porque, como es bien conocido, no se redujo al procedente de obras de canalización a partir de pantanos, sino también a trabajos intensos de perforación del suelo para obtener el agua de la capa freática. Y la generalización del regadío tiene además otro impacto negativo sobre el cultivo de la vid, pues reduce el tiempo que los labradores dedican a ésta, en favor de los otros cultivos, más rentables.

La agricultura de regadío tiene también más atracción para los agricultores porque la producción que genera está directamente en relación con los cambios de la dieta de los españoles a partir de finales de los cincuenta y con el abastecimiento de legumbres, verduras, etc. a las ciudades.

Otro elemento central a tener en cuenta respecto a la caída de la producción vitícola de las provincias de Castilla y León es la concentración parcelaria, emprendida a gran escala a partir de la ley de 20 de diciembre de 1952 pues, de las 336.500 has ya concentradas en 1962, 240.000 —es decir un 70%— lo habían sido en el Valle del Duero, destacando Valladolid con 79.000. En localidades como Cantalapiedra o Madrigal de las Altas Torres desapareció prácticamente el viñado por esta causa. La concentración parcelaria privilegió el cereal, pues se hizo en zonas donde prevalecía este cultivo y al ser más

⁶⁹ (2001) pp. 302 y ss.

rentables los productos de regadío comenzó una carrera de perforaciones en las nuevas parcelas⁷⁰.

Los progresos del trigo frente al vino han sido enormes, favorecidos por la política gubernamental –así la ordenación de los excedentes de vino, la Ley de 1953, primaba el arranque de vides y propugnaba precios muy bajos para los vinos⁷¹– ya que aseguraba un precio previo a su producción, en la seguridad de la comercialización de la cosecha y en el “stockage” en la red de silos del S.N.T. –más tarde el SEMPA– y el aumento de rendimiento por ha. gracias a la masiva introducción de fertilizantes químicos, lo que vino a ser la puntilla para la producción de vinos en buenas tierras, quedando reducido el viñedo a suelos constituidos por gravas y arenas sobre los cuales no se puede prácticamente realizar otro cultivo⁷².

Al quedar muchos viñedos en zonas edáficas pobres, y al reducirse extraordinariamente la productividad de la vid –por las razones expuestas–, muchos viticultores también aprovecharon el arranque de viñas para utilizar las tierras a ellas dedicadas para la plantación de pinos, subvencionados asimismo por los planes de repoblación forestal. Es lo que ocurre, por ejemplo, en Coca, Nieva y Peñafiel. Hasta en las arenas tiene competencia el viñedo, ahora por parte del pino.

En algunos momentos fue la persistente sequía, como la que se da entre 1945 y 1949, la que dio lugar a una reducción drástica de la cosecha de vino. En Tierra del Vino de Zamora algunas viñas resultaron prácticamente exangües, y los cultivadores prefirieron arrancarlas antes que hacer frente a nuevas –y costosas– plantaciones. En otros momentos, como en 1953, cuando se dio una cierta superproducción de vino, el Gobierno adoptó la medida de exigir una autorización especial para hacer nuevas plantaciones de viñedo y acordó una prima de 70 pts/Qm de trigo recogido en los primeros cinco años que siguieran al momento del arranque de la viña⁷³.

Al propio tiempo, los pequeños viticultores, obligados a reducir la mano de obra empleada, redujeron también las labores aplicadas a las viñas y, consiguientemente, la productividad por ha. Muchos se contentaron con arar superficialmente la tierra, pero sin realizar cavados, podas, etc. Y también muchos redujeron el empleo de sulfatos o azufre para el tratamiento del

⁷⁰ El efecto de la concentración parcelaria y del regadío en la reducción del viñedo puede verse claramente, para el caso de Toro, en el estudio de M.^a de los Ángeles MARTÍN, *Análisis geográfico de la comarca Tierra de Toro, 1950-1999*. Investigación becada por el Instituto de Estudios Zamoranos Florián de Ocampo.

⁷¹ Véase A. HUETZ DE LEMPS (2001), pp. 306-307 y F. V. DE LA CRUZ (1990), p. 27.

⁷² A. HUETZ DE LEMPS (2001), pp. 305-306.

⁷³ Decreto de 10 de agosto.

mildiu. Tampoco se reemplazaron en tiempo oportuno las cepas gastadas, permitiendo así su muerte.

También hubo problemas con el consumo. Como consecuencia de los efectos de la Guerra Civil y la situación de la posguerra también cayó notablemente la demanda de vino, que sólo recuperó en 1944 las cifras de 1936. Durante la década de los cincuenta el consumo de vino tendería a estabilizarse, a consecuencia de un cambio en los hábitos de consumo de la población, que comenzó a privilegiar los refrescos carbonados y la cerveza.

Salvo en algunos puntos privilegiados, el porvenir de los viñedos del valle de Duero parecía muy comprometido entre los años cincuenta y comienzos de sesenta del pasado siglo. Por otra parte, en gran medida debido a condiciones climáticas más benévolas que las de Castilla la Vieja, se acentuó en estos años la competencia proveniente de los vinos de calidad de La Rioja, cuya exportación no se redujo a España sino que incluso se extendió a los mercados internacionales.

La decadencia se hace visible en todas partes: a principios de los 60 en Rueda la viña abarca solo el 13,4% de su término municipal y los cereales-leguminosas el 63%. En 1958 hay sólo tres propietarios con más de 50 has de viña (226 has en total); 8 de 20 a 50 (250) has; 26 de 5 a 10 (163) y 113 de menos de 5 has⁷⁴.

Así pues, el cultivo de la vid y el consumo de vino producido en Castilla y León experimentó desde la crisis de la filoxera una caída considerable. En el caso de Burgos, reconstituidos sus viñedos tras la plaga, siguió la reducción de la superficie de viñas en los años veinte, cuarenta y cincuenta (27.554 has en 1928, 24.943 en 1943 y 22.520 en 1959), continuando la caída a comienzo de los años sesenta. Y lo mismo ocurre en Palencia, Valladolid, Zamora y Segovia. Sólo hay incremento significativo en León, que de 1928 a 1959 pasa de 22.487 has a 47.500. Por poner un ejemplo claro —entre otros muchos— de la caída persistente de la vid en Castilla y León, valga el caso del pueblo salmantino de Macotera, donde de las 400 has replantadas tras la crisis de la filoxera sólo quedaban en 1963 unas 87.

Por otra parte, los rendimientos eran más bien débiles y llegaron a descender a 10 Hl/ha. La rentabilidad estaba en función, pues, del trabajo escasamente remunerado de los jornaleros agrícolas. Pero cuando a partir de los años cincuenta del XX comenzó una intensa ola emigratoria hacia Europa, las grandes ciudades españolas y sus núcleos industriales asturianos, vascos y catalanes, se cegó también esta fuente de mantenimiento de

⁷⁴ Véase A. HUETZ DE LEMPS (1962), p. 72.

la actividad vitivinícola, pues los salarios tendieron a aumentar progresiva y constantemente, reduciendo al mínimo las posibilidades del sector en la región.

En general se pueden distinguir tres tipos de evolución:

En algunos sitios el arranque de viñas es muy intenso y la producción de uva está a punto de desaparecer. Por ejemplo, en Tierra de Campos, norte de Segovia y nordeste de Salamanca.

Otro caso es el de muchas localidades de Castilla-León en que los labradores conservan las cepas necesarias para el autoconsumo familiar de vino, como es el caso de Olmo de Íscar, donde 55 propietarios se reparten 37 has. de viñedo para producir una media de 160 Hl. Esto es lo que explica que en algunos casos se planten incluso viñas en zonas poco fértiles para cereal y que antes no tuvieron nunca este tipo de cultivo. Tal es el caso de Herrera de Valdecañas en Palencia o Ayllón en Segovia, lugares que no tenían casi las mínimas condiciones climáticas para el cultivo de la vid.

Algunos viñedos mantuvieron un carácter comercial apreciable. Se trata de zonas del sur de León, ribera derecha del Esla, Arribes del Duero y Tierra de Medina (La Seca).

Así pues, hay un descenso más que evidente de la producción vitivinícola de Castilla y León, de tal manera que los clientes tradicionales de la zona cantábrica, e incluso las poblaciones urbanas de la región, fueron cada vez más sensibles a la oferta de vinos de otras regiones, especialmente de La Mancha y el sur de España. Y los viticultores castellano-leoneses, salvo excepciones, comenzaron a tener grandes dificultades para la colocación de su producción vinícola en el mercado, lo que supuso el abandono de muchas bodegas cuyas cubas fueron vendidas a elaboradores de Andalucía o La Rioja.

Hay zonas como la Tierra de Arévalo, Tierra de Pinares y otras que siguen durante los años cincuenta y sesenta enviando sus caldos a las comarcas o grandes poblaciones de la zona y circunvecinas. Ese es el caso del tráfico mercantil vinícola entre la Ribera de Burgos y las poblaciones de Salas de los Infantes y Sepúlveda. Se trataba de pequeños transportes, muchas veces no mecanizados, entre zonas vinícolas y zonas donde la vid había llegado a desaparecer.

En casos como el del sur de León, donde el viñedo se mantuvo entre 1930 y 1960, una buena parte de la resistencia de la vid se debió a la creación de bodegas industriales, como ocurre en Sahagún, Valderas, Villamañán, León y Benavente en Zamora. A estas bodegas iría la uva no empleada por los pequeños viticultores para su autoconsumo de vino. Y aunque muchos establecimientos provinciales prefirieron seguir con su aprovisionamiento

tradicional del Páramo e incluso de Toro o de Rueda, las bodegas industriales se convirtieron en los mayores productores de vino y comercializadores de importancia.

Algo parecido se puede decir de Zamora, donde los fabricantes industriales compraban al por mayor la uva de Tierra del Vino y sur de Tierra del Pan. En Moraleja hay 10 industriales que compran el vino en El Pego, Gema, San Miguel de la Ribera y hasta en Famoselle. Algunos grandes elaboradores de vino establecieron su sede, lógicamente, en el corazón de las mismas zonas productoras de uva, como Toro, donde crearon bodegas industriales. Bodegas Francisco Casas se funda en 1940 en Morales de Toro y Bodegas Fariña empieza su andadura en Tierra del Vino en 1942, instalándose más tarde en Toro. Ramón Ramos se funda en Venialbo en 1965. Si bien, la verdad es que de algunas de estas bodegas industriales durante un tiempo siguieron saliendo a diario en la etapa de la vendimia camiones de mosto con dirección a Bilbao o La Rioja. Los de La Rioja lo compran por camiones para dar color a sus vinos más claros. Y es que el vino de Toro tiene cualidades notables para las mezclas por su fuerte coloración.

Antes de la Guerra Civil, el vino de Los Arribes (Famoselle) era comercializado mediante carretas por Sayago, Tierras de Ledesma y Vitigudino. Más adelante, en los cincuenta y comienzos de los sesenta, los principales compradores del vino o de la uva de Los Arribes fueron los mayoristas de Zamora, Salamanca, Galicia y León, que compraban su producción directamente a los pequeños cultivadores, en general a precios no muy favorables a estos últimos. Pero junto a los pequeños viticultores también existían algunas bodegas industriales de tamaño mediano en Famoselle y Salamanca (Cenzual). Empresas a las que pronto se sumó un gran número de cooperativas, que comenzaron a utilizar el servicio de expertos para bonificar su producción de vino, igual que hacían los bodegueros industriales.

La importancia de las bodegas industriales también es de destacar en Tierra de Medina. En general, su origen se debe a familias de productores y comercializadores tradicionales de cierta importancia de Medina, Rueda y Nava del Rey. A las antiguas bodegas de Román Bayón, Gimeno Núñez, Viuda de Pimentel, Manuel Guillas y Narciso Tomar –todas ellas de Rueda– habría que añadir después de la Guerra Civil las de Gutiérrez Serrada, Mariano Ruiz y Aldeal, ésta última en Nava. En esta zona, la industrialización de las bodegas de mayor dimensión –Mariano Ruiz, por ejemplo, en Rueda–, que en ocasiones tienen sus propios viñedos, relegó al pintoresquismo el conjunto de pequeñas bodegas populares.

El negocio del vino comenzaron, pues, a controlarlo las bodegas industriales, pero también las cooperativas; así la constituida en La Seca en 1935,

que agrupaba 60 cosecheros de La Seca y Serrada y que después de la Guerra Civil agrupó a 450, de 29 pueblos distintos, alcanzando una producción de 40.000 Hl, llegando a ser la mayor empresa vinícola de la región. En esta zona, como es sabido, el predominio era del blanco de 14 ó 15 grados, producido gracias al verdejo y a cepas tipo jerez. En Rueda o La Nava, la diferencia entre el blanco y el tinto era aplastante a favor del primero, tanto en las bodegas industriales como en las cooperativas. Una parte de lo producido se comercializaba al año siguiente de la cosecha (vino de pasto) y otra se envejecía en barricas de crianza y se vendía a los dos años en damajuanas, o a los cuatro o cinco, en botellas. En 1954, en Rueda había en curso de envejecimiento 7.629 Hl y la cooperativa de La Seca etiquetaba varios miles de Hls en botellas (fino, solera pálido, etc.). Dado el parecido del vino blanco de Tierra de Medina con ciertas variedades andaluzas, las grandes bodegas compraban caldos en el sur y viceversa. Contra este tráfico se alzó la cooperativa de La Seca, porque dificultaba la creación de una denominación de origen propia para la Tierra de Medina.

Estos vinos blancos de Tierra de Medina recuperaron en parte el viejo y tradicional mercado de Galicia y la cornisa cantábrica, mientras seguían vendiéndose en Valladolid, Segovia y Ávila. Las bodegas Gutiérrez de Serrada vendían sobre todo en Valladolid, Burgos, Palencia y Miranda de Ebro.

También se crearon bodegas industriales en los viñedos del bajo Pisuerga (Cigales, Mucientes, Fuensaldaña) para elaborar claretes que eran muy apreciados en Valladolid. El Cigales se colocaba en Palencia, Tierra de Campos, Saldaña, Guardo y algunas localidades cántabras como San Cebrián de Muda.

Los viñedos de Peñafiel y los de la Ribera burgalesa, reconstituidos sólo parcialmente tras la filoxera y acosados por el regadío, encontraron la competencia de los vinos tintos de Castilla la Nueva. Nada mejor que el caso de Aranda de Duero para entenderlo: el 26% del consumo de este importante centro productor provenía de La Mancha; y sobre un consumo total de 17.350 Hls, 4.850 provenían de fuera. La vía férrea Ariza-Valladolid posibilitó que el vino de Aragón, sobre todo de Calatayud, también llegara a Olivares o Valbuena. Hasta comienzos de los años sesenta el vino tinto y el clarete de la Ribera se elaboraban según procedimientos tradicionales, incluso podríamos decir arcaicos, siendo muy escasas las empresas modernas, industriales privadas o cooperativas. Ciertamente Vega Sicilia continuaba fabricando vinos de alta calidad, aunque reduciendo su producción a 30 ó 35.000 botellas/año, para consumidores de elite. Ya hemos mencionado que en 1927 se fundó la cooperativa de Peñafiel, que fabricaba también vinos de calidad a imitación de los del dominio de Vega Sicilia, si bien pron-

to se dedicó también a la elaboración de claretes ordinarios, que tenían aceptación en Palencia y provincia (Osorno, Barruelo, Venta de Baños) Burgos, Valladolid y a veces León. Aunque en algunos lugares de Ribera, como La Horra —cuya cooperativa data de 1950— se fabricaba vino con arreglo a procedimientos modernos, la mayor parte de los elaboradores no tenían los capitales necesarios para modernizar sus instalaciones y sus técnicas, y cada vez encontraban más dificultades en los comienzos de los sesenta para colocar sus productos más allá del entorno próximo o de las vecinas regiones de Soria y Segovia.

Pero es preciso señalar que ni siquiera estas bodegas industriales de León, Salamanca o Valladolid lograron contener la tendencia a la caída del sector vitivinícola y, en muchos casos, apenas si lograban abastecer las localidades próximas. Por otra parte, el aprovisionamiento de uva tenía el mismo radio de acción local: las cinco bodegas de Nava adquirían la uva en el sudoeste de Valladolid, en Alaejos, Castronuño, Nueva Villa de las Torres, Villaverde de Medina y, un poco más allá, en Madrigal, ya en Ávila. A su vez, en Rueda, los 18 fabricantes de vino, de los que tres superaban los 2.000 Hl., compraban en Tordesillas, Torrecilla del Valle, La Seca, Rodilana, etc. Bodegas Gutiérrez de Serrada lo hacía en La Seca, Matapozuelos, Villalba, Pozáldez, Villanueva y Ventosa.

Posiblemente fue la extensión del fenómeno del cooperativismo lo que permitió salvar en última instancia un sector atenazado por una decadencia progresiva y por un estancamiento técnico. Con las cooperativas la renta de los viticultores comenzó a experimentar una tendencia al alza y algunas comenzaron a presionar al Ministerio de Agricultura para el cambio de normativa que les permitiera extender sus viñedos. Estas cooperativas fabricaban vino tinto ordinario, pero de calidad aceptable. El fenómeno cooperativista no es muy temprano en Castilla y León. De hecho en Castilla la Vieja solo hay dos cooperativas relativamente antiguas: la de Peñafiel (1927) y la de La Seca (1935). La primera creada para elaborar vinos finos con destino a Bilbao y San Sebastián. El proceso se relanza desde mediados de siglo. En los años cincuenta y sesenta se organizan otras cooperativas en la región de Aranda (Roa, San Juan del Monte, Gumiel de Hizán). La primera en La Horra en 1950. De tres cooperativas que había en la provincia de Burgos en 1952 se había pasado a 9 en 1958. Con ayudas oficiales hacen vinos ordinarios de mejor calidad para sus clientes tradicionales de Burgos, Palencia y Segovia. El movimiento cooperativista se extiende por las distintas zonas vitivinícolas. En 1957 se constituye la Bodega Cooperativa de Cigales. En Toro en 1962 se constituye la de Morales de Toro (actualmente Viña Bajoz) y en 1969 la "Bodega Cooperativa "Vino de Toro" (en la actualidad Covitoro).

Estas cooperativas agrupan a pequeños propietarios hasta entonces elaboradores artesanales. Su desarrollo fue posible por el menor peso de los industriales del vino⁷⁵.

Junto a las cooperativas se crean otras comunidades con el nombre de Sociedades Agrarias de Transformación que también tienen su importancia como ha puesto de manifiesto para el caso de Burgos Fray Valentín de la Cruz⁷⁶.

En ese movimiento cooperativista de los años cincuenta y sesenta —que se continúa en los setenta junto a la instalación de bodegas industriales— estuvo en buena medida el inicio del renacer de los vinos de la región que tendrán su despegue a partir de los ochenta.

En resumen, el sector vitivinícola del Duero tras la embestida de la filoxera se caracteriza por una larga tendencia a la caída del cultivo de la vid, por el desarrollo posterior de bodegas industriales, por la importancia del fenómeno cooperativista y por la limitada expansión de su radio de proyección comercial hasta su despegue posterior.

DESPEGUE DE LA MANO DE LOS VINOS DE CALIDAD

Por fortuna se equivocó en parte A. Huetz de Lempes en 1962 al afirmar que “el porvenir de los viñedos del Duero parece, por lo tanto, bastante difícil. El actual desarrollo de la economía española y el progreso de la agricultura provocan, naturalmente, el retroceso del viñedo en todas las partes en las que el campesino encuentra otro cultivo más rentable. Los viñedos tienen tendencia, cada vez más, a restringirse a zonas de extensión limitada, en donde los suelos ligeros y una buena calidad del vino los convierten en el cultivo más remunerador”⁷⁷. En las últimas décadas han surgido elementos altamente positivos. Debemos citar el esfuerzo por dotar al sector de mecanismos de control y calidad que podían facilitar el mantenimiento y progresión del mismo en un momento en que los cambios en la demanda son visibles. Hay que referirse a lo que suponen las Denominaciones de Origen, que surgen a partir del Estatuto del Vino de 1932, desarrollado en Ley de 26 de mayo de 1933. Si bien, serán realidad en nuestra región mucho más tarde, a partir de los años ochenta del XX, con todo lo que suponen de esfuerzo colectivo del sector.

⁷⁵ Véase A. HUETZ DE LEMPS (1962), p. 77

⁷⁶ (1990), p. 50.

⁷⁷ A. HUETZ DE LEMPS (1962), pp. 77-78

La primera D.O. será la de Rueda que se reconoce en 1977 y es reglamentada en enero de 1980 (12-1-80). De afamados blancos y ahora también tintos ya que desde septiembre de 2001 se incorporó a esta Denominación la "Asociación Vino de la Tierra de Medina del Campo". Tiene inscritas actualmente unas 7.180 has, de ellas 1.550 dedicadas a vinos tintos⁷⁸. La tradición habla de la introducción de los vinos en esta zona de la mano de los mozárabes, que en el siglo XI, en tiempos de Alfonso VI, repoblaron la cuenca del Duero junto a cántabros y vascones. Parece que los mozárabes trajeron la variedad verdejo del norte de África, que se ha adaptado a lo largo de los años y al cambio de modas, desde los vinos alcohólicos generosos de antes hasta los modernos jóvenes y afrutados de ahora.

La D.O. Ribera del Duero se establece en 1982 (21-7-82), siendo, probablemente, la denominación española más valorada en los últimos años. Recoge la tradición desde la Edad Media, ya que sabemos, con total seguridad, que había viñedos y bodegas en el siglo XIV como se deduce de las referencias del patrono de Valladolid, San Pedro Regalado, cuyos restos yacen en el convento de la Aguilera, con bodega conventual. Al vino se refieren algunos de los milagros atribuidos al santo. En Sotillo, como en otras localidades también ribereñas del Duero, existen bodegas anteriores al siglo XVI y tienen desarrollo durante el XVII. El sector vitivinícola se desarrollará significativamente en esta zona desde mediados del XIX de la mano de alguna de sus bodegas más emblemáticas, como es el caso de Vega Sicilia⁷⁹. Otro hito en los vinos de Ribera del Duero es la fundación de la cooperativa de Peñafiel en 1927. El sector sufrirá las consecuencias de los avatares económicos –muy vinculados a los políticos– de los años 30, 40 y primeros cincuenta. Desde mediados de esta década se constituyen diversas cooperativas que permiten mejorar la elaboración en los antiguos lagares y bodegas subterráneas.

A pesar de la relativa recuperación del sector, hasta principios de los 70 los vinos de Ribera son mayoritariamente producidos por pequeños propietarios y son de escaso prestigio: claretes, elaborados artesanalmente, que se vendían a granel y no se conservaban bien. Pero lo llamativo es el rápido despegue desde ese momento, siendo un buen ejemplo Pesquera.

⁷⁸ Datos aportados por la Estación Enológica de Castilla y León, junio de 2003. La incorporación de la Asociación de Vino de la Tierra de Medina no ha estado exenta de problemas derivados de la especialización de ésta última en tintos frente a la larga tradición de blancos de Rueda. La impugnación del acuerdo por parte de algunas bodegas de Rueda sigue adelante, habiendo sido aceptada por el Tribunal Superior de Justicia de Castilla y León.

⁷⁹ Véase J. PEÑÍN (2002), pp. 26 y ss. Para la historia de Vega Sicilia, especialmente para la fundación de la actual bodega, pp. 46-53..

En la actualidad la D. O. Ribera del Duero tiene 17.385 has inscritas de las que la mayor parte pertenecen a la provincia de Burgos, y en menores extensiones a Valladolid, Soria y Segovia. Elaborando al año una media que supera los 20.000.000 litros, con un importante porcentaje dedicado a la exportación, siendo sus destinos más importantes, USA, México, Japón, Alemania, Suiza, Holanda y Gran Bretaña, de tal modo que algunas bodegas dedican al comercio exterior casi el 50% de su producción.

En el caso de Toro ya en 1974 se envían al Ministerio peticiones para obtener la D.O. que se ven culminadas con la concesión de la Denominación Específica (Orden de 24 de septiembre de 1985) y la D.O. por orden de 29 de mayo de 1987.

Las referencias históricas documentadas parten, al menos, desde 1274 en que se nombran los vinos de Toro en las ordenanzas municipales de Oviedo y Santander, y en 1340 en las de Sevilla. Probablemente acompañaron al descubrimiento americano y han sido cantados por poetas y literatos, desde el Arcipreste de Hita hasta autores contemporáneos⁸⁰.

Las propias características de los vinos de Toro marcaron tanto su fama como su decadencia. Vinos que tradicionalmente eran recios, potentes, de alto color, sabor y graduación, muy apropiados para el comercio a larga distancia y para mezclas. Estas características determinaron su caída en el siglo pasado –al margen de una deficiente comercialización– siendo un vino vendido a granel que se destinaba a ser revitalizador de otros de baja graduación y desvaído color.

El cambio vendrá a partir de los años 60 de la mano del enorme potencial de su variedad fundamental, la tinta de Toro, recuperando de este modo su afamado prestigio histórico. Hoy los vinos toresanos ya no son aquellos elaborados artesanalmente con abundantes taninos y alta graduación, sino vinos de rico colorido, complejos, con capacidad de larga evolución. Prueba de esto es el enorme interés que se ha despertado entre las más afamadas bodegas nacionales, invirtiendo en tierras y viñedos ante las grandes posibilidades que posee esta D.O.

La D.O. Toro tiene actualmente inscritas en la misma 4.647 has, prácticamente casi todas en la provincia de Zamora, en 12 términos municipales y 2 vallisoletanos. Cuenta con más de treinta bodegas. Las exportaciones, especialmente a la Unión Europea y América, están en franca expansión potencial.

⁸⁰ Para la historia de los vinos de Toro véase A. M. ARENAZ ERBURU (1990), pp. 13 y ss y F. BIANCHI y J.A. BLANCO (2001) pp. 111 y ss.

La producción de vino en la comarca de El Bierzo está asociada al Camino de Santiago, teniendo un importante desarrollo desde el siglo XVI. La D.O. se establece en 1989, teniendo actualmente inscritas 4.065 has, con una producción que en la campaña 2001-2002 se elevó a 13 millones de kilos de uva. Buena parte del sector elaborador procede de las cooperativas creadas a principios de los años sesenta, con una importante renovación en los ochenta tras el reconocimiento de la D.O.

La D.O. Cigales fue establecida en 1991. Se extiende a lo largo del Pisuerga, con 11 municipios de la provincia de Valladolid y uno de Palencia. La historia del viñedo de esta zona parte también de la Reconquista, teniendo dos grandes momentos: el siglo XVIII, con la entronización de la nueva dinastía de los Borbones, aficionados a vinos mucho más suaves, claretes; y los años ochenta del siglo XIX, etapa en la que alcanza una producción de unos 15 millones de kilos de uva destinada en buena medida a la zona de Burdeos. Hoy cuenta con unas 2.700 has y más de 30 bodegas acogidas a la Denominación, siendo la más antigua la de Frutos Villar que se funda en 1923.

La tradición se sigue manteniendo en parte: vinos rosados, afrutados, ligeros y frescos, con un mercado nacional que se centra en las zonas limítrofes y la orla cantábrica.

En lo que se refiere a Vinos de la Tierra la expansión en los últimos años ha sido también manifiesta. La comarca "Tierra del Vino" de Zamora se extiende al sur de la provincia, siendo continuación de la D.O. Toro. Recibe esta denominación desde la Edad Media por su clara vocación vitivinícola hasta el ataque de la filoxera⁸¹, decayendo el viñedo a lo largo del siglo XX, tanto en extensión de cultivo como en calidades, siendo un producto residual de consumo familiar y local.

Hoy, gracias a la actuación de bodegas emblemáticas de la zona, como es el caso de Bodegas Fariña, está recuperando el prestigio del pasado, de tal manera que en 1992 se le concede la consideración de Vino de la Tierra y en el 2000 se le reconoce la Denominación Específica. Tiene actualmente la Asociación Vino de la Tierra Tierra del Vino de Zamora 797 has inscritas, con una producción de unos 4.000.000 de kgs⁸².

El cultivo vitícola tiene también larga tradición en la comarca de la Ribera del Arlanza, con fuerte expansión en la época medieval de la mano de las

⁸¹ En la localidad de Corrales del Vino llegaron a existir, según Pascual Madoz, nada menos que 113 alambiques.

⁸² Véase F. BIANCHI y J.A. BLANCO (2001), pp. 129 y ss. y A. M.^a ARENAZ (2002) pp. 63 y ss.

órdenes monásticas. Afectado el viñedo por la filoxera y demás factores ya mencionados, la recuperación vendrá a partir de los años noventa del XX, legalizándose la Asociación Vino de la Tierra Ribera del Arlanza en 1998. Hoy cuenta con 320 has inscritas.

En Los Arribes del Duero se desarrolla el cultivo de la vid desde el medioevo, siendo el siglo XVII de gran relevancia al iniciarse de forma sistemática la plantación sobre bancales que miran al Duero y sus afluentes. En el XVIII pasa a ser el recurso básico de Famoselle. Durante el XIX mantiene un significativo comercio de vinos y aguardientes con la vecina Portugal. El viñedo de Los Arribes es afectado tempranamente por la filoxera pero en 1913 tiene ya replantadas sus viñas con patrones americanos. Pese a esas buenas perspectivas a comienzos de siglo y la clara expansión de los años cincuenta, a principios de los noventa se habían abandonado un 60% de los viñedos existentes a mediados del XX⁸³. En 1998 se reconoce la Asociación Vinos de la Tierra Arribes del Duero. Dispone de unas 4.8000 has de viñedo, de ellas 1.260 inscritas en la Asociación.

La Denominación Específica Valles de Benavente –antes Benavente-Los Valles– se constituye oficialmente en 2002, con el viñedo de 62 municipios, todos ellos de la provincia de Zamora. El viñedo de esta comarca se remonta a época romana, pero es a partir de la Edad Media cuando realmente va a cobrar importancia. Los monjes cistercienses del Monasterio de Moreruela van a impulsar este cultivo por las zonas de sus dominios, destinando la producción al consumo local. En el siglo XVII Jouvin califica estos vinos como “muy excelentes”, pero sabemos de su limitada producción que en algunos años no llega ni para abastecer a la propia ciudad de Benavente⁸⁴. La invasión filoxérica arruinó buena parte de estos viñedos. Hoy posee más de 2.800 has potenciales de las que están inscritas actualmente 319. Los problemas derivan de la dispersión de las parcelas, la abundancia de variedades sin constituir masas homogéneas importantes, la falta de mecanización y la limitación de bodegas industriales o cooperativas en la zona, por lo que buena parte de la producción de uva se vende a bodegueros gallegos y leoneses⁸⁵.

La comarca de Valdevimbre-Los Oteros, hoy englobada en la Asociación Vinos de la Tierra de León, tiene importancia vitivinícola desde el siglo XVI, siendo sus mercados tradicionales la propia capital de la provincia y San-

⁸³ Véase A. HUETZ DE LEMPS (2001) pp. 191 y ss; F. BIANCHI y J. A. BLANCO (2001) pp. 137 y ss.; A. M.^a ARENAZ (2002) pp. 87 y ss y B. GARRIDO MARCOS (2002), *Terrazgo vitícola y tradición vinícola en Arribes del Duero*.

⁸⁴ Véase A. HUETZ DE LEMPS (2001) pp. 178-179.

⁸⁵ De hecho el peso de la Asociación recae todavía sobre la empresa más significativa del sector en esta zona, Bodegas Otero. Véase A. M. ARENAZ (2002), pp. 113-126.

tander. Tiene una superficie potencial de unas 8.000 has de las que están registradas en la Asociación 2.000.

Los vinos de Cebreros gozaron de merecida fama desde el siglo XVI, abasteciendo en un porcentaje significativo a Madrid en el XVII, compitiendo con los vinos madrileños, y a la capital provincial, en competencia con los de Medina. La expansión continúa hasta la filoxera, llegando a contar Cebreros en los años ochenta del XIX con Caja de Ahorros y Centro de Estudios de la Vid. La producción sigue siendo importante en la actualidad.

Junto a la de Cebreros existen las Menciones Geográficas de Sierra de Salamanca, Valtiendas y Sardón y Tudela de Duero.

En 2000 se constituye la Asociación Vino de la Tierra de Castilla y León, regulándose el uso de la Indicación Geográfica del mismo nombre, en buena medida como consecuencia de la polémica surgida entre las Comunidades Autónomas castellanas a raíz del establecimiento por la Junta de Castilla-La Mancha de la mención Vino de la Tierra de Castilla en 1999. A la polémica se sumarán las asociaciones de Vinos de la Tierra castellano-leonesas que temían su desdibujamiento, pero la Indicación Geográfica Vino de la Tierra de Castilla y León sigue delante de la mano de importantes empresas del sector.

De lo expuesto se puede inferir que las perspectivas de futuro para el sector vitivinícola en Castilla y León son positivas, pese a la reducción progresiva de la superficie dedicada al viñedo: si en 1965 cuenta con 190.253 has, en 1983 eran 108.800 y en 1995 sólo 59.000, según algunas fuentes⁸⁶. Los datos oficiales de la Junta de Castilla y León son algo distintos⁸⁷:

Superficie (en miles de has)				Producción (miles toneladas)			
1999	2000	2001	2002	1999	2000	2001	2002
69,6	69,5	69,8	63,8	198,2	245,3	180,3	188,0

En el artículo introductorio aportamos datos de la evolución del sector en el apartado de superficie de viñedo y producción para el periodo 1975-2000. Se puede constatar la reducción progresiva en cuanto a superficie, aunque muy lenta en los últimos años y con abundantes nuevas plantaciones que

⁸⁶ J. PIQUERAS HABA (1997), "La viña y el vino en España", en A. LÓPEZ ONTIVEROS y F. MOLINERO HERNANDO (coord.), *La investigación hispano-británica reciente en Geografía Rural, del campo tradicional a la transición postproductiva*.

⁸⁷ JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN (2003), *Coyuntura económica de Castilla y León. 4º trimestre 2002*, n.º 68, p. 75

se reflejarán en el registro vitícola elaborado por la Junta de Castilla y León en 2001. En cuanto a la producción, la evolución ha seguido un ritmo distinto en función del incremento en las nuevas plantaciones y la variación según cosechas, de forma que las 220.052 toneladas de 1975 fueron seguidas por las 70.254 de 1988, las 90.918 de 1994 y desde ese año un incremento progresivo hasta las 245.310 de 2000.

El despegue fundamental lo han tenido las Denominaciones de Origen y los Vinos de la Tierra. Los datos actuales –junio de este año– ofrecidos por las D.O y Asociaciones son los siguientes:

D. O. RUEDA	Blanco: 5.628,6 has Tinto: 1.551,4 has
D. O. TORO	4.647,3 has
D. O. BIERZO	4.065 has
D. O. RIBERA DEL DUERO	17.385,7 has
V. T. RIBERA DEL ARLANZA	320 has
V. T. ARIBES DEL DUERO	1.260 has
VINOS DE LA TIERRA DE LEÓN	2.000 has
V. T. VALLES DE BENAVENTE	319 has
V. T. TIERRA DEL VINO DE ZAMORA	797 has ⁸⁸

La importancia del sector se ha reflejado asimismo en el incremento de la exportación en las últimas dos décadas. La Junta de Castilla y León aporta datos que desde 1989 para el total serían los siguientes cuantificados en miles de euros:

1899	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
4.030	4.933	3.497	4.903	5.825	9.061	10.872	14.653	24.427	39.286	39.643	45.768	52.543

Fuente: *Anuario Estadístico de Castilla y León*.

Como puede verse, el crecimiento ha sido notable. Para algunos años contamos con datos desglosados por provincias:

⁸⁸ Datos aportados en junio de 2003 por la Estación Enológica de Castilla y León.

VALOR DE EXPORTACIÓN DE VINOS DE CASTILLA Y LEÓN, 1996-2001⁸⁹

Valor mill Pts.	Ávila	León	Segovia	Valladolid	Zamora	Total
1996	55	271	--	1.347	228	
1998	491	393	108	3.945	410	6.386
1999	186	349	126	4.332	264	6.452
2000	27	119	--	5.189	382	7.267
2001 (miles euros)	519	1.189	--	35.718	3.303	52.543

Fuente: *Anuario Estadístico de Castilla y León*. Junta de Castilla y León. 2002

Los datos provinciales se consignan en el caso de aquellas provincias en cuya exportación este apartado del vino está entre los 25 primeros capítulos por el valor de dichas exportaciones. Se constata la significación en el caso de Valladolid (ocupa el puesto 12 en 1996, el 6 en 1998, el 7 en 1999, el 9 en 2000 y el 8 en 2001) y Zamora (ocupando el puesto 10 en 1996, el 6 en 1998, el 12 en 1999, el 14 en 2000 y el 11 en 2001). Para el conjunto de Castilla y León este apartado ocupa el puesto 10 en 1996, el 13 en 1998, el 16 en 2000 y el 13 en 2001.

Sin duda alguna el sector vitivinícola castellano-leonés se encuentra en una fase de expansión, no exenta de problemas⁹⁰. Por un lado, se inserta en un mercado cada vez más globalizado a cuya demanda hay que responder con flexibilidad y rapidez que no siempre facilitan inercias tradicionales, expectativas coyunturales, dificultades para la coordinación adecuada y justa contemplación y atención de los distintos intereses económicos que confluyen en el sector (viticultores, bodegueros, distribuidores, consumidores). Los desajustes y enfrentamientos entre y en distintas instituciones y asociaciones relacionadas con el sector (Administraciones, sindicatos, organizaciones empresariales, Consejos Reguladores, Asociaciones de Vinos de la Tie-

⁸⁹ Aparece el capítulo reflejado como "Vino de uvas, incluso encabezado, mosto de uvas...".

⁹⁰ Las expectativas que está generando el despegue del sector se reflejan en los titulares de reportajes, editoriales e informes que aparecen en la prensa. Valga como ejemplo algunas referencias en LA OPINIÓN de Zamora, "La fiebre del vino (1-05-1998); "Esplendor del vino de Toro (editorial, 14-06-98); "El vino sube al cielo ("Resumen del año, 31-12-1998").

rra, etc.) dificultan e impiden en ocasiones la aplicación de políticas coherentes que faciliten el desarrollo de la obtención de un producto definido por la calidad —en distintos niveles pero con garantía que es lo que demanda el consumidor— en condiciones favorables de competencia en el mencionado mercado global.

Con independencia de las decisiones derivadas de su actuación en los ámbitos respectivos, sería aconsejable —y probablemente imprescindible para garantizar el futuro del sector— la coordinación de iniciativas de ese conjunto de instituciones y asociaciones mencionadas, junto a las que se han ido creando recientemente (Fundación Fomentora, Fundación Vinos de Zamora, Museo del Vino de Valladolid⁹¹, etc.). Tampoco habría que descuidar un apartado al que se ha prestado gran atención en países de larga tradición vitivinícola como Francia, como es la investigación académica y científica sobre distintos aspectos del sector vitivinícola: desarrollo tecnológico en los planos vitícola y enológico, desarrollo normativo, análisis económico, cultura y formación del consumidor⁹², valoración cultural, medico-sanitaria y bromatológica del vino, entre otros. El Centro de la UNED de Zamora viene incidiendo desde hace quince años en estos extremos y a esa finalidad responde la puesta en marcha de la Fundación “Vinos de Zamora”. El presente volumen es también una muestra de esa voluntad.

⁹¹ Ubicado en el castillo de Peñafiel, cuenta con una afluencia muy notable de visitantes (en torno a los cien mil el año pasado), lo que demuestra el potencial del sector del vino para la dinamización de otros como el turismo.

⁹² Según una encuesta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación sobre las Denominaciones de Origen publicado en 2000, conocían los vinos de Ribera del Duero el 46% de los entrevistados, los de Rueda el 22%, los de Toro el 16% y los de El Bierzo el 11%. Porcentajes significativos del camino que queda por andar.

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "TORO"

ÁNGEL CARBAJOSA RUIZ DEL ÁRBOL

Desde siempre los consumidores han diferenciado unos vinos de otros, según su zona de procedencia.

Por regla general los nombres de estas zonas respaldan a vinos con unas características que los hacen diferentes a los demás, poseen una gran calidad y en consecuencia gran valor comercial que interesa prestigiar y preservar, evitando por todos los medios legales posibles el uso indebido de dichos nombres que llegaría a generar una competencia ilícita en el mercado consumidor.

La administración española con el fin de defender la calidad y el origen de los vinos, en concordancia con los principios y acuerdos internacionales que sobre la materia existían entonces, aprueba una primera legislación básica sobre Denominaciones de Origen mediante el Estatuto del Vino (año 1932) elevado a Ley, el 26 de mayo de 1933. Posteriormente, esta normativa es mejorada y ampliada por el Reglamento del Estatuto de la Viña, el Vino y los Alcoholes del año 1972 que continúa en vigor actualmente.

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "TORO"¹

La comarca vitivinícola de TORO, se encuentra enclavada en el sureste de la provincia de Zamora, con una superficie de viñedo de 5.548 (según datos del registro vitícola del año 1993), repartidas entre doce términos, más tres colindantes con los anteriores que pertenecen a la provincia de Valladolid.

El reconocimiento de la Denominación de Origen "Toro" es concedido por Orden del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, de 29 de mayo de 1987 (B.O.E. n.º 131, de 2 de junio); sin embargo veamos cual fue la trayectoria seguida por los vinos de Toro desde finales del pasado siglo hasta conseguir merecidamente este reconocimiento oficial.

¹ La Ley 24/2003 de 10 de julio de la viña y del vino (B.O.E. de 11 de julio de 2003), ha derogado el anterior Estatuto.

En el año 1890, se instalaba en la ciudad de Toro la Estación Enológica del mismo nombre que fue la única existente en lo que hoy comprende Castilla y León (hoy en día la Estación de Viticultura y Enología de Castilla y León se encuentra ubicada en Rueda (Valladolid), como heredera de la de Toro).

Esta Estación Enológica dependía del Ministerio de Fomento de entonces y funcionaba en conexión con todas las que ya existían en las principales comarcas vitivinícolas españolas, tales como Haro (Rioja), Jerez de la Frontera, Almedralejo, Villafranca del Penedés, etc.

En aquellos tiempos, el vino en Toro se elaboraba de forma artesanal, en infinidad de pequeñas bodegas familiares excavadas en el subsuelo de la ciudad (había más de 600) asesoradas en cuanto a técnicas de elaboración y cultivo por la propia Estación Enológica. En alguna campaña se llegó a elaborar hasta un millón de hectolitros de vino tinto que era comercializado por toda España, principalmente en Galicia, Asturias y León e incluso se exportaba a Francia (30%) y Alemania.

El vino de Toro, considerado como el primer vino comercial de la región del Duero, era un vino "de pasto" de gran calidad que se vendía a granel y que en determinadas regiones se adquirió para mezclar con los vinos que "necesitaban" más grado alcohólico y color.

Las características organolépticas del vino eran: vino de "doble pasta" con mucho color y tanino; el grado alcohólico podía llegar hasta los 16 grados y tenía una gran astringencia, aspereza y mucho extracto seco.

(Comentar como anécdota, que en los "años veinte", el famoso compositor de zarzuelas Fernando Díez Giles (1887-1952) estrena en Madrid la zarzuela "El cantar del Arriero", en la cual la letra de una de sus romanzas dice:

*"El dueño de la venta tráiganos vino,
del más rojo que tenga, del menos fino.
Quiero vino de Toro que goza fama..."*)

Por Orden ministerial de 28 de abril de 1932 aprueba la construcción de un nuevo edificio, por cuenta del Estado para albergar la Estación Enológica; un año después el Ayuntamiento de Toro cede los terrenos para su edificación. Se comienza a edificar, pero las obras se paralizan al poco de iniciarse y nunca más se concluyeron.

En enero de 1938 se cierra definitivamente la Estación Enológica de Toro. (Años más tarde, en 1987 se "reinagura" la Estación de Viticultura y Enología de Castilla y León, en Rueda (Valladolid).

En el Estatuto del Vino del año 1933 se reconocían "veintiuna denominaciones de origen de vinos y sus respectivos consejos reguladores".

En el artículo n.º 34 del propio reglamento, se relacionan nueve nombres geográficos que podrían llegar a considerarse como verdaderas "denominaciones de origen" siempre que se aprobaran sus reglamentos y consejos reguladores... Entre los nombres geográficos relacionados figuraba el de Toro.

Sin embargo la que pudo convertirse en *Denominación de Origen "Toro"*, no se logró, pues ni tan siquiera los viticultores y elaboradores de entonces llegaron a solicitarla. ¿Causas?, se ignoran.

Finalizada la contienda mundial, los vinos de Toro entran en decadencia; aparte de las grandes sequías que padece el país, el gobierno favorece la siembra de cereales (se construyeron infinidad de silos por parte del Servicio Nacional del Trigo) y lógicamente se levantan gran cantidad de viñas con el fin de producir trigo, en vez de vino. Los vinos continúan elaborándose "como los de antes" y los viticultores y elaboradores siguen vendiendo sus graneles, sin acometer mejoras en la calidad como se estaban realizando en otras comarcas vitivinícolas. Lo que hacía décadas era apreciado en los vinos de Toro (color y grado) comienza a ser considerado como "defectos" y las ventas decaen en gran medida.

Este período "decadente", termina a finales de los años 70, cuando los viticultores y bodegueros de la comarca apoyados por la Administración comienzan a moverse; se construyen modernas bodegas de elaboración y embotellado, se mejoran tecnológicamente y se elaboran unos vinos que sin perder las características organolépticas diferenciales de la variedad de una "Tinta de Toro", se adaptan perfectamente al nuevo gusto del mercado consumidor, pues los vinos "antiguos" no tendrían salida alguna.

De acuerdo con el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes (año 1972), en el año 1982, los viticultores y bodegueros de la comarca de Toro solicitan al Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación la concesión de la Denominación de Origen "Toro". Mediante Orden ministerial del MAPA de 24 de marzo de 1983, se concede la *Denominación Específica Provisional "Toro"*, se nombra un Consejo Regulador provisional, el cual se encarga de redactar el correspondiente reglamento.

El 24 de septiembre de 1985, el MAPA concede la *Denominación Específica Definitiva "Toro"* y se aprueba el Reglamento.

Finalmente, por Orden ministerial del MAPA de 29 de mayo de 1987 (B.O.E. de 2 de junio de 1987) se reconoce la *Denominación de Origen "Toro"* y se aprueba el Reglamento de la misma y su Consejo Regulador que seguirá en su puesto hasta las primeras elecciones a vocales que se convocan el 6 de abril de 1988.

El Consejo Regulador que sale de las primeras elecciones estaba formado:

- Un Presidente (técnico de la Consejería de Agricultura y Ganadería- Junta de Castilla y León), elegido por los propios vocales.
- Cinco vocales representantes de los viticultores.
- Cinco vocales representantes de las bodegas.
- Además, dos vocales técnicos en representación del MAPA y Junta de Castilla y León.

El 4 de julio de 1992, se convocan nuevas elecciones (reglamentariamente cada cuatro años) para renovación del Consejo, siendo elegido como Presidente un viticultor, cuatro vocales viticultores y cinco vocales bodegueros, más dos vocales técnicos representantes de la Junta de Castilla y León y el MAPA.

Esta es al día de hoy la pequeña historia de la Denominación de Origen "Toro".

A continuación pasaré a exponer los datos de la Denominación de Origen "Toro" aportados por el propio Consejo Regulador.

ZONA DE PRODUCCIÓN

Situada al sureste de la provincia de Zamora comprende 15 términos municipales (12 de la provincia de Zamora y 3 de la provincia de Valladolid), con una superficie total de viñedo en cultivo de 5.548 Ha. Actualmente en el registro de viñas del Consejo Regulador figuran inscritos 2.745 Ha. pertenecientes a 565 viticultores.

La variedad principal es la "Tinta de Toro" (autóctona) con 3.243 Ha.

Como variedades autorizadas figuran:

Garnacha, con 226 Ha.; Malvasía, con 890 Ha y Verdejo, con 337 Ha.

Estas variedades se distribuyen por términos municipales según la tabla adjunta:

(Datos: Registro Vitícola provincia de Zamora-Año 1993).

PROVINCIA DE ZAMORA

TÉRMINO MUNICIPAL	VIÑEDO TOTAL (Ha)	TINTA DE TORO (Ha)	GARNACHA (Ha)	MALVASÍA (Ha)	VERDEJO (Ha)
ARGUJILLO	131,40	59,10	-	18,55	1,64
LA BÓVEDA DE TORO	117,22	36,14	12,62	2,41	6,51
MORALES DE TORO	1.289,17	643,46	184,68	333,56	7,00
EL PEGO	344,20	259,91	9,74	10,91	29,77
PELEGONZALO	21,25	16,17	0,07	2,19	1,48
EL PIÑERO	54,60	18,33	0,10	18,69	-
SAN MIGUEL DE LA RIBERA	115,36	43,20	3,95	48,36	-
SANZOLES	111,11	20,58	0,22	50,73	-
TORO	2.134,79	1.519,08	5,31	156,19	100,33
VALDEFINJAS	103,96	60,85	-	32,67	2,46
VENIALBO	361,26	247,89	3,57	38,65	5,45
VILLABUENA DEL PUENTE	115,77	79,39	-	26,35	1,79

PROVINCIA DE VALLADOLID

TÉRMINO MUNICIPAL	VIÑEDO TOTAL (Ha)	TINTA DE TORO (Ha)	GARNACHA (Ha)	MALVASÍA (Ha)	VERDEJO (Ha)
SAN ROMÁN DE LA HORNIJA	526,20	148,21	1,74	106,06	166,85
VILLAFRANCA DE DUERO	104,70	-	4,10	31,50	13,27
VILLAESTER DE ARRIBA Y DE ABAJO (PEDROSA DEL REY)	17,10	2,99	-	13,49	0,77
TOTAL (AMBAS TABLAS)	5.548,19	3.243	226	890	337

TIPOS DE VINO

El abanico de vinos de Toro se ha ampliado considerablemente, pues ya no se limitan a elaborar los tradicionales tintos de "doble pasta" de 16 grados alcohólicos.

Como se ha indicado anteriormente se ha producido una radical mejora en las técnicas de elaboración:

- Existe una selección del fruto y un adelantamiento en el inicio de la vendimia.

- Presiones moderadas de las uvas en prensa.

- Fermentación del mosto a baja temperatura.

- Tiempo mínimo de maceración con los orujos.

Por todo ello el vino tiene más acidez total, menor astringencia, colores más ligeros y menor graduación (14° alcohólicos o menos).

Aparecen también vinos tintos jóvenes afrutados preservando por supuesto los característicos aromas primarios de la variedad "Tinta de Toro".

Aun cuando el reglamento indica que los vinos tintos deben elaborarse con al menos el 75% de la variedad "Tinta de Toro" normalmente se elaboran con el 100% de la misma.

Los tintos de crianza han evolucionado a menor intensidad de color, mayor estabilidad, ligero aumento de la acidez total y disminución del extracto seco.

La crianza (mixta) de los vinos dura dos años, de los que medio año (mínimo), es en bodega bordelesa, de madera de roble americano.

Asimismo se elaboran vinos rosados de las variedades Tinta de Toro o Garnacha, frescos, ligeros y afrutados y con una gran personalidad. Su graduación alcohólica alcanza normalmente los 12,5 grados. El tiempo de maceración con los orujos es de 24 horas.

Es evidente que los vinos tradicionales de Toro han sido y son los tintos. Sin embargo también se elaboran vinos blancos jóvenes de las variedades Malvasía (principalmente) y Verdejo con una graduación alcohólica que oscila entre los 11-13 grados, y que tienen gran aceptación en el mercado consumidor.

BODEGAS

En el registro de Bodegas de Elaboración, Crianza y Embotellado figuran inscritas actualmente ocho bodegas (seis particulares y dos cooperativas), siendo la capacidad total de elaboración 174.500 Hl.

ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

Por campaña, los vinos elaborados y comercializados amparados por la D. O. "TORO"².

CAMPAÑA	ELABORACIÓN (Hl)	COMERCIALIZACIÓN (blas. 3/4)	EXPORTACIÓN (blas 3/4)
1.987/88	20.125,33	1.064.000	65.500
1.988/89	7.460,00	1.535.000	236.870
1.989/90	25.562,00	1.139.000	345.000
1.990/91	50.465,00	1.397.000	346.600
1.991/92	30.364,00	1.969.300	268.000
1.992/93	18.617,54	1.347.350	1.87.200

LA HISTORIA

Los orígenes de este «logro» histórico hay que rastrearlos hasta las tempranas fechas de la revolución agrícola del Neolítico, probablemente hasta el quinto milenio antes de nuestra era. En las costas atlánticas del mar Negro o del Egeo, se produjo, a principios del tercer milenio, la transformación de las uvas silvestres de Vitis Vinifera, que se daban espontáneamente en aquellas zonas por aquel entonces, en vino.

La uva una vez domesticada y la domesticación, es decir, transformada en planta de cultivo, se extendió por Palestina, Egipto, Libia y Cirenaica occidental; por Persia y Mesopotamia hasta la India; por Levante y, si no el cultivo de la vid, sí muy probablemente el comercio del vino, por las rutas del ámbar y del estano, hacia las costas del occidente y norte europeo, en fechas anteriores a la propia Historia.

² En el año 2003, el número de bodegas inscritas supera la treintena, habiéndose comercializado en la anterior campaña 2002/03, más de 8.000.000 de botellas de 3/4 de litros.

EL VINO. AHORA Y SIEMPRE

JOSÉ SERRANO CUADRILLO

Hablar de vino es hablar de nuestra más profunda tradición cultural y de nuestra propia historia. Plinio el Viejo, el célebre y prolífico naturalista romano del siglo I antes de nuestra era, decía que el vino y el aceite (de oliva, por supuesto) eran los elementos fundamentales de un estilo de vida civilizado.

El vino no existe como tal en la naturaleza, es por tanto un producto fruto del ingenio y el trabajo humano (la Biblia nos dice que el vino es el fruto de la tierra y el trabajo humano), que requiere la existencia de una tecnología muy precisa para evitar que se produzca el destino natural de las uvas, que no es otro que el de transformarse en vinagre y agua.

LA HISTORIA

Los orígenes de este milagroso producto hay que rastrearlos hasta las tempranas fechas de la revolución agraria del Neolítico, probablemente hacia el quinto milenio antes de nuestra era. En las costas anatólicas del mar Negro o del Egeo, se produjo, por primera vez, la transformación de las uvas silvestres de *Vitis Vinífera*, que se daban espontáneamente en aquellas zonas por aquel entonces, en vino.

La viña una vez sometida a la domesticación, es decir, transformada en planta de cultivo, se extendería por Palestina, Egipto, Libia y Creta hacia occidente; por Persia y Mesopotamia hasta la India, por Levante y, si no el cultivo de la vid, si muy posiblemente el comercio del vino, por las rutas del ámbar y del estaño, hasta los confines del occidente y norte europeo, en fechas anteriores a la propia Historia.

La idea principal de la fábula mística de Dionisio correspondería a la interpretación mitológica de la difusión del cultivo de la viña por Europa,

Asia y Norte de Africa, consistiendo su triunfo en que el vino sustituyó, en todas partes, a las otras bebidas alcohólicas.

Documentos arqueológicos correspondientes a las primeras culturas históricas nos informan fehacientemente de la existencia, consolidación e importancia del vino en aquellas áreas culturales (Sumer, Egipto, Acad, Ugarit, la Creta Minoica, ...etc). Nos resulta particularmente interesante una inscripción que aparece en la tumba de un alto dignatario del faraón tinita Peppi, de la I Dinastía egipcia, hacia el siglo XXX antes de Cristo, en la que se hace la primera referencia conocida a vinos identificados por su origen geográfico, por lo que se considera este documento arqueológico, el primer antecedente de nuestras modernas denominaciones de origen. En dicha inscripción se mencionan los vinos del Delta, Pelusa y Lotópolis como los preferidos del faraón.

El Antiguo Testamento, que atribuye al Patriarca Noé la invención del vino, desde el Génesis, nos habla constantemente de él, con numerosas y claras referencias a las zonas productoras de tan preciosa bebida (Libannon, Engaddi, ...etc.). La fiesta de los Tabernáculos cananea habría que interpretarla como una bacanal.

Aunque los griegos no inventaron el vino, importándolo, en un principio (cultura Heládica) de Creta, en la época en que se sitúa la Ilíada (siglo XII a.C.), correspondiente a la cultura Micénica, ya aparece perfectamente integrada su producción en las actividades de este pueblo.

En la Grecia clásica el vino adquiere un lugar de destacado privilegio. El Simposio (o Bebida en Común) consistía en la reunión para practicar el arte y el placer de la conversación y se celebraba siempre alrededor del vino que era servido por el anfitrión (Simposiarca) a sus invitados bajo unas estrictas fórmulas rituales y protocolarias.

El término Simposio, si bien ha perdido en la actualidad su principal elemento material de referencia (el vino), mantiene aún su original sentido de comunicación e intercambio de ideas.

En la Grecia clásica fueron numerosas las comarcas, de la península Helena, de las costas del Egeo y de las islas, que adquirieron renombre por sus vinos, siendo especialmente apreciados los de Creta, de los que se decía que tenían aroma de pétalos de rosas, los de Lidia, Tracia, las islas de Thasos, Quios, Lesbos, ...

Un aspecto del Simposio llama especialmente nuestra atención. Se trata de la costumbre de los griegos de aquella época de no beber nunca vino puro, sino siempre mezclado con agua en proporciones variables. Estas proporciones las establecía el Simposiarca siendo muy corriente la mezcla correspondiente a cinco partes de vino y diez de agua. Al 50% diríamos nosotros.

Esta forma de beber vino era la propia de los equilibrados y medidos griegos. "No hay apuro en beber vino hasta que uno pueda volver sin ayuda de un criado a casa", es la prudente recomendación que hace Jenófanes en el siglo V a.C., y que considero válida aún en nuestros días, salvo, tal vez, en lo que se refiere al criado.

En contraposición estaba la forma poco civilizada de beber vino puro, ¡beber al modo escita!, se decía para definir ésta, para los griegos forma de beber vino propia de personas bárbaras y salvajes. Es difícil encontrar una justificación clara de esta medida. Achacarla a la elevada graduación alcohólica de los vinos de la época como algunos autores proponen no parece totalmente convincente. Personalmente me inclino más hacia la hipótesis que Robert Graves (Mitos Griegos) plantea. Según esta hipótesis, los griegos añadían sustancias estupefacientes (probablemente algunos hongos) a sus vinos que les conferían una acción alteradora de los sentidos muy superior a la correspondiente al alcohol etílico que contenían. Explica Graves, de esta forma, los enormes excesos orgiásticos que las Ménades llevaban a cabo en ciertas fiestas dionisiacas. Quedarían también así justificadas las medidas precautorias que era necesario tomar para un consumo prudente del vino.

Roma, heredera en tantos aspectos y elementos culturales del mundo clásico helenístico, mantiene vigorosamente el interés y la apreciación por el vino y por los rituales a él ligados, si bien adaptándolos a un sentido más pragmático y materialista característico de su forma de ser. Con su expansión por todo el ekúmene, transmite el cultivo del viñedo y la elaboración del vino a todos aquellos lugares en los que las condiciones ecológicas del medio (fundamentalmente climáticas) lo permiten y termina de imponer el hábito de consumo del vino en todos los rincones del Imperio. Muchas de sus provincias adquieren especial renombre en Roma merced a sus producciones de vino: Sabina, Marsala, Tarraco, Falerno (los más apreciados en Roma), Malaka, ...etc., nombres que vienen a incrementar la ya prestigiosa relación de nombres geográficos de vinos de calidad existente en los anteriores tiempos de hegemonía griega.

En España, la aparición del vino se produciría en fechas muy tempranas. Navegantes-comerciantes del Mediterráneo Oriental, muy probablemente, procedentes de la Creta Minoica, a comienzos del segundo milenio antes de Cristo, lo habrían utilizado habitualmente como medio de intercambio comercial con las poblaciones del Sureste Peninsular.

Restos arqueológicos, completamente fiables, señalan que en el siglo IX a.C. el vino se utilizaba, al menos en ciertos actos rituales, en zonas occidentales de nuestro país. Los hallazgos arqueológicos de Cancho Roano y Zalamea de la Serena (Badajoz), así lo atestiguan. En estas áreas su introducción

habría sido efectuada por los fenicios, sucesores en el comercio mediterráneo de los pueblos minoicos y micénicos. No se sabe aún si los restos encontrados habían sido utilizados con vinos autóctonos o importados, aunque ciertas determinaciones analíticas efectuadas a los mismos, de las cuales aún desconocemos los resultados, pudieran aportar suficiente luz a esta importantísima cuestión.

Un poco más tarde, los griegos focenses, pertenecientes al área cultural de Eolia, una de las más progresistas y liberales de la Grecia antigua, se instalan, hacia el siglo VI a.C., en el Nordeste y Levante Peninsular. Ampurias sería su primer asentamiento. Estos nuevos colonizadores, al contrario que los fenicios, mantienen una estrecha y enriquecedora relación con las poblaciones autóctonas, uno de cuyos frutos, y no el menos importante, sería la introducción y desarrollo en aquellas zonas del cultivo de la viña y la elaboración del vino, que ya aparece bien documentado arqueológicamente en hallazgos efectuados en Tarragona, en el siglo V a.C.

En Hispania, durante el dominio de la Roma Imperial, el viñedo y el vino se constituyen en actividades agroindustriales de primer orden, distribuyéndose por gran parte de su territorio. Los restos de la bodega de Funes (Navarra) del siglo I nos muestran el ejemplo más antiguo de una instalación de vino a escala industrial. Los vinos de Tarraco, Baleares, La Bética, alcanzaban extensa fama en aquella época.

Probablemente perteneciente más al sugestivo terreno de la leyenda que al de la objetividad histórica, nos han llegado noticias de la presencia, en lugar de privilegio, en las mesas de los césares romanos de los vinos de la gallega comarca de Amandi, situada al sur de Lugo, en los cañones del áureo Sil, actualmente integrada en la comarca de la Ribeira Sacra.

Es en este período, en los primeros años de nuestra era, cuando el insigne agrarista Lucio Junio Moderato Columela, hispano romano, nacido en Ceres (la actual Jerez de la Frontera) escribe su trabajo "De Rústica" (De los trabajos del campo), en el que dedica un amplio capítulo a la descripción, precisa y no exenta de interés y admiración incluso bajo nuestra perspectiva actual, las técnicas de cultivo de la vid y del proceso de elaboración del vino, para aquel remoto tiempo, más avanzadas.

A partir de los siglos IV y V comienza un sombrío y largo periodo. El desmoronamiento del Imperio Romano de Occidente, iniciado tiempo atrás, pero ultimado con las invasiones de los pueblos bárbaros (godos, vándalos, alanos, francos, suevos, hunos,...etc.) trae gravísimas consecuencias para todas las actividades culturales, sociales y económicas. El comercio prácticamente desaparece ante la inseguridad de las comunicaciones y la dramática decadencia de las formas de vida urbana. Con el comercio desaparece tam-

bién la producción de bienes objeto de tráfico comercial, instalándose una economía autárquica de subsistencia. Como es natural, el vino sufrió gravemente las consecuencias de esta situación.

Pero, a pesar de esta enorme recesión, el cultivo del viñedo debió mantener, al menos en algunas comarcas españolas, una cierta importancia pues, según San Isidoro (Etimologías), en su época (siglo VII) se cultivaban, en Andalucía, veintitrés variedades de vid.

Por otro lado, el empleo del vino en la liturgia cristiana obligaría, al menos en pequeña escala, a mantener un cierto nivel de producción, seguramente localizado en los monasterios.

La invasión y conquista de gran parte de España por el Islam, a comienzos del siglo VIII, supondría un agravamiento de la situación de la vid y, sobre todo del vino, como consecuencia de la prohibición coránica prescrita en la Sura Quinta del Corán: "El vino, los juegos de azar, las estatuas y la suerte de flechas —¿dardos?— son una abominación inventada por Satanás".

Esta prohibición, no obstante, no debió ser rigurosamente aplicada, muchas veces, en la España musulmana. Los cultos, refinados y hedonistas hispano-árabes no debieron ser excesivamente escrupulosos en su cumplimiento, como se desprende de sus numerosas referencias líricas acerca de las bondades de los vinos y sobre el bienestar espiritual que se alcanza con su bebida. Esto sin contar, naturalmente, la vigencia del cultivo de la vid, en aquella época, destinado a la producción de pasas por las que los árabes siempre han manifestado una gran afición.

Oleadas de nuevos invasores procedentes del desierto sahariano (almohades, almorávides, benimerines) cambiaban momentáneamente este estado de cosas, imponiendo su fanatismo de neoconvertos que pronto se disiparía al descubrir los placeres y delicias que la vida les ofrecía en su nuevo asentamiento.

La Reconquista y consecuente repoblación de los cristianos de los reinos del Norte de la Península de las tierras arrebatadas a los musulmanes o de los grandes espacios de "tierra de nadie" que se extendían en el valle del Duero, desiertos ("heremum") desde la debacle producida por las invasiones bárbaras, originaron un renacer y reflorecimiento del cultivo del viñedo y de la elaboración del vino.

A esta nueva situación contribuyó decisivamente la obra de renovación cristiana y colonización cultural que llevaron a cabo las órdenes monásticas de Cluny y, sobre todo, del Cister, para cuyos monjes el vino, desbordando su sentido litúrgico, alcanza a ocupar un lugar de afirmación moral y dogmática cristiana destacado, basado en el reconocimiento como obra de Dios de lo corporal y mundano, en oposición a las herejías de los albigenses

(Cátaros) que despreciaban, como obra del demonio, todo lo que no fuera espíritu y que, por aquellos momentos, siglo XII y XIII, estaban poniendo en serio peligro la unidad de la iglesia cristiana.

El éxito de los monjes bernardos fue tan clamoroso que, de esa época, procede el origen de muchas de las más importantes comarcas y zonas vitivinícolas de nuestros días, cuyos orígenes serían las plantaciones de viñedo para vinificación en los Monasterios Cistercienses de: La Espina (Rueda Tierra de Medina), San Martín (Vinos de Madrid), Moreruela (Toro Tierra del Vino), Sta. María de Valbuena (Ribera del Duero), San Pedro de los Monjes (Bierzo), Leiro (Ribeiro), Armenteira (Rías Baixas), San Millán de la Cogolla (La Rioja), Poblet y Santa Creus (Conca de Barberá y Penedés), Veruela (Campo de Borja), La Oliva y Sta. María de Fitero (Navarra), Nta. Sra. de Rueda (Cariñena), etc.¹.

EL VINO Y EL HOMBRE

El vino, bebida natural y biológica ha despertado, entre los seres humanos de nuestro entorno cultural, en todo tiempo y lugar, una extraordinaria atracción y un gran interés muy superiores a los que cualquier otro producto haya podido suscitar.

Frente al vino caben adoptarse muy diversas actitudes, contemplándolo de muy diferentes formas y efectuar variadas consideraciones, dependientes del tipo de relación que con él se mantenga. Estas posturas pueden ir desde las más primarias relaciones hasta aquellas, tan complejas y refinadas, que no cabe más posibilidad que integrarlas en el sutil universo de las sensibilidades espirituales artísticas.

ALIMENTO Y MEDICINA

El vino puede ser contemplado, simplemente, como un producto alimenticio capaz de saciar la sed y aportar a nuestro organismo agua biológicamente pura —Pasteur, el padre de la microbiología, decía que beber vino era la forma más higiénica de beber agua—; energía, por el alcohol etílico y eventuales azúcares residuales así como otras importantes sustancias: compuestos fenólicos, como los taninos, de efectos muy beneficiosos en lo que se refiere a la higiene del aparato digestivo; sales minerales, que contribuyen al equilibrio electrolítico de la sangre; oligoelementos (potasio especialmente);

¹ Entre paréntesis las comarcas vitivinícolas actuales derivadas del monasterio respectivo.

pequeñas dosis de vitaminas; etc. Constituye, por tanto, una saludable bebida siempre que sea ingerido con moderación, por personas formadas y sin algunos problemas específicos de salud.

Profusamente empleado en Medicina y Farmacopea hasta fechas bastante recientes, incluso en la actualidad aún es empleado en fórmulas populares o caseras, bien directamente o como excipiente de un sinfín de preparaciones y fórmulas magistrales.

Julio César, gran estratega, no menos capacitado táctico y genio, sobre todo en logística militar, obligaba a sus legionarios a beber aproximadamente medio litro de vino tinto al día a efectos de prevenir enfermedades gastrointestinales más peligrosas para el éxito de las campañas militares que las espadas, lanzas y flechas de los aguerridos y feroces galos.

En este contexto de la salud humana se hace necesario destacar con particular énfasis los importantes descubrimientos logrados en los últimos decenios en relación con los efectos positivos del vino sobre tan preciado bien. Estos estudios comenzaron en la década de los cincuenta a raíz de las constatación epidemiológica de la diferente incidencia de la mortalidad por causa de accidentes cardiovasculares entre poblaciones consumidoras y no consumidoras de vino. En ellos quedaba patente que en países consumidores de vino como Francia, la mortalidad por infarto de miocardio es muy inferior a la de otros países como Dinamarca, Alemania o Reino Unido, a pesar de que la ingestión de grasas animales es muy similar entre ellos. Dado que el elemento diferenciador de la dieta entre este grupo de países y Francia era el vino (no el alcohol puesto que éste se consume bajo distintas formas en algunos países), se sospechaba en algún componente del vino como responsable de esta interesante consecuencia. Esta constatación se conoce desde hace unos daños como la Paradoja Francesa (French Paradox).

Masquelier (Burdeos 1982) encontró que las sustancias a las que atribuir estas propiedades cardioprotectoras son compuestos fenólicos constituyentes de los taninos (catequinas y procianidinas) siendo el vino la única bebida que los contiene en cantidades significativas.

Ulteriores trabajos de Masquelier han ido ampliando la relación de propiedades biosaludables del vino que fundamentalmente serían:

- Captadores de radicales libres oxigenados que impiden los efectos negativos de éstos sobre las membranas celulares por oxidación de sus lípidos, lo cual les confiere una muy importante acción antienvjecimiento de los tejidos.
- Protectores contra radiaciones solares, radiaciones ionizantes y frente a los efectos negativos del propio alcohol etílico.

- Acción flexibilizadora del colágeno de las paredes de los vasos y capilares sanguíneos, de ahí su acción protectora cardiovascular.
- Disminución de formación de histamina y acción antiinflamatoria.
- Efectos bactericidas antivíricos.

Estas saludables propiedades atribuidas a los vinos tintos, que por su tecnología particular de elaboración son los más ricos en estas sustancias antociánicas, están siendo matizadas en la actualidad, en el sentido de puntualizar que los efectos benéficos solo se producirían en situaciones de ingesta moderada de vino, no así cuando la dosis ingerida fuera alta, al producirse, entonces, cambios en las vías de metabolización del alcohol, que anularían dichas propiedades, restando entonces únicamente las consecuencias indeseables del alcohol. Por otro lado existen indicios de que ciertos vinos blancos, obtenidos en determinadas condiciones (por ejemplo a partir de uvas de viñas sometidas a "stress", altitudinal, hídrico...) presentan idénticas propiedades biosaludables.

EL VINO. ELEMENTO CULTURAL. SOCIAL Y RELIGIOSO

El vino, al poseer un fuerte significado simbólico, ha sido siempre parte esencial de numerosos actos rituales religiosos, sociales y culturales; elementos todos ellos esenciales de cohesión y solidaridad social.

En la tradición judeo-cristiana el vino encierra los más elevados simbolismos. El Antiguo Testamento identifica al vino con la más deliciosas dulzuras y deleites de la vida terrenal y con la recompensa divina al recto comportamiento y a la piedad de los hombres. La abundancia de vino significa el favor de Dios y su carencia el abandono o rechazo. Este sentido simbólico trasciende, incluso, en el Nuevo Testamento, hasta llegar a convertir al vino en la propia sangre de Dios-Cristo en el Misterio de la Eucaristía. No vamos a repetir, ahora, la importancia que al vino se le concede en la concepción cristiana del mundo y del hombre en la Edad Media, de la que es su mejor ejemplo la labor de los Monjes del Cister, antes referida.

Por otra parte, el vino es un importante elemento de relación social y económica, que desde la más remota antigüedad ha sido fundamental en el desarrollo de la economía mediterránea así como en los procesos de intercambio e interacción cultural, en las transformaciones económicas y sociales y en la configuración de ideologías, ritos y prácticas religiosas.

El vino aparece íntimamente ligado a prácticas, ritos y costumbres de hospitalidad, agasajo y celebraciones festivas, de las que se desprendían, muchas veces, relaciones de obligación recíproca entre huésped o invitado y

anfitrión. Estas relaciones, cuando no pudieran ser oportunamente correspondidas tenderían a derivarse en sutiles formas de superioridad, originando situaciones de dominio, que poco a poco configuraron las jerarquías de poder.

VINO Y ALCOHOLISMO

Debido a su contenido en alcohol etílico, sustancia de carácter psicoactivo, puede ser considerado el vino como un producto peligroso, indeseable para algunos, por su capacidad embriagadora.

Esta es, efectivamente, una consideración negativa que, para algunas mentes ensombrece toda la gloria de tan bendita bebida, equiparándola a las drogas.

La multitud de argumentos positivos sobre su ingestión y las constantes recomendaciones a la moderación de su consumo, no hacen ceder un ápice en su empeño de desacreditar un producto tan estrechamente vinculado a nuestra más profunda raíz histórica, cultura y modo de concebir la existencia, como hemos podido confirmar en lo hasta ahora expuesto; empeño tras el cual se pueden sospechar intereses espúreos, no tan puros y limpios como pretenden aparentar.

Creo que no resulta necesario volver a incidir sobre los aspectos, numerosos, positivos del consumo moderado, inteligente prefiero llamarlo, del vino, únicamente recordar que ya Platón, en el siglo IV a.C., efectuó el primer examen científico del problema del alcoholismo. Para ello estudió el comportamiento de los pueblos bebedores: Escitia y Tracia, grandes bebedores de vino puro, tanto hombres como mujeres; Tarento, donde las fiestas dionisiacas adquirirían un carácter particularmente orgiástico; Atenas, reino del equilibrio y la medida, así como de Esparta, donde estaba prohibido el consumo del vino y se castigaba con durísimas penas la embriaguez. Estudió también las secuelas del alcoholismo, sus efectos sobre la salud, su influencia sobre los apetitos de todo tipo, las perturbaciones que producía en los sentidos, su acción sobre la memoria, etc. Su conclusión, sorprendente por su actualidad, es que el vino es conveniente para las personas formadas, proscribiéndolo, absolutamente, a los menores de dieciocho años.

EL VINO. CREACIÓN ARTÍSTICA

También cabe considerar al vino como una obra artística, capaz de satisfacer esa innata necesidad de experimentar sensaciones y emociones placenteras, tan queridas a los seres humanos.

Desde siempre el vino ha sido repetido objeto de inspiración literaria; protagonista de algunos de los mejores pasajes líricos. Los Salmos del rey David, los autores griegos y romanos, los poetas hispano-musulmanes, Gonzalo de Berceo, Cervantes, Shakespeare,...y un largo etcétera, han cantado magistralmente sus cualidades, propiedades, bondades y satisfacciones que su bebida produce.

Pero el vino no solamente se queda en objeto de inspiración, sino que, en determinados casos, los grandes vinos de calidad alcanzan a constituirse, en si mismos, en pura obra de creación artística.

La riquísima gama de sensaciones que los numerosos y complejos atributos organolépticos de estos vinos nos producen, a través de la vista, el olfato, el tacto, el gusto; sus sutiles matizaciones, equilibrios, conjunciones, sugerencias, evocaciones, justifican sobradamente que este milagroso producto pueda ser objeto de consideración artístico-estética y, como tal, generador de emociones del mismo tipo y naturaleza de las experimentadas ante las obras artísticas de otros campos de creación y, al igual que éstas, contribuir a elevar el espíritu y hacer nuestra existencia más placentera.

INFLUENCIA DE LOS FACTORES EDAFOClimáticos EN LA CALIDAD DEL VINO

VICENTE D. GÓMEZ-MIGUEL

INTRODUCCION

La producción de vinos de calidad es el resultado de la interacción de factores de naturaleza diversa, entre los que cabe destacar la selección de la uva y la influencia del medio ambiente en la cultivo de sus elementos no queda como un factor determinante.

La calidad de un vino puede ser definida en sentido amplio como la capacidad para elegir y Vidal (1982) liga esta elección a los factores económicos (mercado, etc.) y a los intrínsecos que se refieren al modo de manera preferente en la apreciación cualitativa, en la que intervienen los productores especializados (vineros), los examinadores (enólogos, etc.) y los consumidores (y los factores externos de intervención (medio ambiente, etc.).

Este autor considera necesario analizar cuáles son los caracteres organolépticos implicados en cada uno de los aspectos de la calidad: selección en una cepa, la preestabilidad, grado de satisfacción y nivel de aceptación y sus relaciones con el equilibrio del vino (acidez, astringencia, "amabilidad", "amargor", "picor", etc.), el tipo de bouquet y la presencia de aromas ("aroma").

A la hora de estudiar los factores que intervienen en la calidad intrínseca es habitual distinguir entre los permanentes relacionados con el medio (clima y suelo) y la planta (variedad y patrones) y los variables humanos, ligados a la producción y transformación de los productos de la uva.

La importancia relativa que se da a cada uno de estos factores es la que condiciona diferencias en el modelo de vino de cada una de las zonas mundiales de producción. Varios autores (Mazzeo, 1986; Zienke et al., 1996) enfrentan el modelo de las regiones europeas con tradición vinícola de calidad en las que se prioriza la importancia del medio a las regiones que tienen una tendencia más activa en la transformación y mercado.

INFLUENCIA DE LOS FACTORES EDAFOCLIMÁTICOS EN LA CALIDAD DEL VINO

VICENTE D. GÓMEZ-MIGUEL

INTRODUCCIÓN

La producción de vinos de calidad es el resultado de la interacción de factores del medio y actividades humanas que componen un sistema cuyas relaciones manifiestan una gran complejidad y en el que la importancia relativa de sus elementos no puede considerarse definitivamente determinada.

La calidad de un vino puede ser definida en sentido amplio como la capacidad para elegir y Vedel (1984) liga esta elección a los factores extrínsecos (mercado, etc) y a los intrínsecos que se tienen en cuenta de manera preferente en la apreciación cualitativa, en la que intervienen los productos examinados (vinos), los examinadores (consumidores y degustadores) y los factores externos de intervención (medio ambiente, etc).

Este autor considera necesario analizar cuales son los caracteres organolépticos implicados en cada uno de los aspectos de la calidad (situación en una escala preestablecida, grado de satisfacción y nivel de conveniencia) y sus relaciones con el equilibrio del vino (acidez, astringencia y suavidad -azúcar, untuosidad, pseudotermia-) el tipo de bouquet y la persistencia aromática intensa.

A la hora de estudiar los factores que influyen en la calidad intrínseca es habitual distinguir entre los permanentes relacionados con el medio (clima y suelo) y la planta (variedad y patrón) y las actividades humanas ligadas a la producción y transformación de los productos de la viña.

La importancia relativa que se da a cada uno de estos factores es la que condiciona diferencias en el modelo usual en cada una de las zonas mundiales de producción. Varios autores (Mesnier, 1984; Scienza et al., 1996) enfrentan el modelo de las regiones europeas con tradición vitícola de calidad en las que se prima la importancia del medio a las regiones que tienen antecedentes más amplios en la transformación y mercado.

El medio y el viticultor condicionan de tal manera la producción de vinos de calidad que Branas (1993) llega a afirmar que las variedades son apátridas y que el clima y el suelo son los verdaderos factores de la calidad con el irremplazable trabajo del hombre: evitar el exceso de vigor, buscar rendimientos moderados, etc. En definitiva, el medio físico caracteriza, la población vegetal determina y la acción del hombre orienta la producción (Parodi, 1997).

CLIMA

El clima resalta el equilibrio específico de la variedad y permite, en mayor o menor medida, la expresión de sus potencialidades en las características del bouquet (Vedel, 1984) e influye notablemente en la composición del vino: azúcar, acidez, polifenoles, etc. (Fregoni, 1985).

El clima manifiesta su influencia a través de sus elementos (insolación, temperatura, precipitación, etc.) y los análisis que los relacionan con la calidad de la vendimia a diferentes escalas (macroclima: Branas, 1946, Winkler, 1962, Constantinescu, 1967, Huglin, 1978, Hidalgo, 1980 y Riou et al., 1995; mesoclima: Becker, 1978, Carbonneau et al., 1992; microclima: Carbonneau, 1980, Carbonneau et al., 1992), aunque sin duda muy utilizados, adolecen de problemas de generalización debido principalmente a la dificultad de aislar los verdaderos factores de calidad y por ello tienen una mayor aplicación en la separación de unas zonas vitícolas de otras que no lo son a causa de limitaciones climáticas amplias.

En la mayoría de las regiones vitícolas de nuestro entorno sólo existen limitaciones a meso y microescala y por variaciones en los elementos climáticos, que podíamos considerar anormales, que entrañan anomalías interanuales, estacionales o diarias y que perturban el funcionamiento de la viña (Tabla 1). A este respecto es muy interesante la realización de modelos que entran en el detalle de estas variaciones como el propuesto por Berre y Uvietta (1987).

TABLA 1. Valores extremos de los índices climáticos vitícolas
 y de otros elementos del clima en algunas
 Denominaciones de Origen Españolas (Sotés y Gómez-Miguel, v.a)

Denominación de Origen	T media anual (°C)	ÍNDICES BIOCLIMÁTICOS VITÍCOLAS					Deficit climático de Precipitación (mm)	
		ITEW	PHB	IHH	IHC	IHD	Abr/Ago	Abr/Sep
RIOJA	9.5/13.8	1130/1304	2.1/3.7	1708/2408	8/14	4.2/9.7	146/316	172/349
R. DE DUERO	10.1/11.7	1003/1447	2.8/4.1	1661/2090	11/15	4.2/7.2	237/336	281/387
RUEDA	11.0/13.3	1188/1683	2.9/4.9	1817/2293	13/18	6.3/9.1	271/317	314/380
TORO	11.2/12.9	1243/1675	3.3/4.8	1947/2358	14/18	6.6/8.8	275/325	325/375

Nota: ITEW (Grados-día de Winkler), PHB (Producto Heliotérmico de Branais), IHH (Índice Heliotérmico de Huglin), IHC (Índice de Constantinescu), IHD (Índice de Hidalgo)

TABLA 2. Influencia de la temperatura en determinados parámetros de calidad

TEMPERATURA (°C.)		FASE	NIVEL EN EL FRUTO Y OTROS EFECTOS EN CONDICIONES ESPECÍFICAS DE SUELO Y OTROS ELEMENTOS DEL MEDIO					
GLOBAL	NOCTURNA		Sólido Solubles	Ácidos Titulables	pH	Fenoles/ Antociano	Sabor/ Aroma	Otros
-15/-18								Destrucción de órganos leñosos
-2.5/-1.6		Lloro/Desborre						Destrucción de órganos herbáceos
Amplitud. alta								Buena síntesis de taninos
< 9		III	Bajo					
9-20		III				Alto	Alto	
10								Cero de vegetación
16-30		I, II, III	Alto					
17-26								Optimización del color
>20		III					Bajo	
>22		I		Bajos				
>30		III	Bajo					
>35/45								Cierre de estomas
< 15		III		Alto	Bajo			
5-15		III				Alto	Alto	
>15		III		Bajo	Alto	Bajo	Bajo	

A este respecto, existe un cierto acuerdo en admitir que los elementos del clima que influyen de una forma más determinante en la calidad son la luz/insolación, la temperatura y la precipitación (Huglin, 1987, Jackson y Lombard, 1993):

- Uvas expuestas directamente al sol presentan tasas de ácido málico (más sólidos solubles y más fenoles) menos elevadas que las situadas a la sombra.

- La obtención de vinos rojos de color elevado encuentra dificultades en condiciones climáticas frescas o muy cálidas.

- El potencial aromático de numerosas variedades, sobre todo blancas, sólo pueden manifestarse bajo climas templado frescos en los que la maduración es lenta y prolongada.

- Una sequía extrema durante determinados períodos puede frenar la asimilación y ser perjudicial para una correcta maduración. El estrés se relaciona con más fenoles y antocianos y menos malatos, pero apenas tiene tales efectos cuando comienza el envero, ni durante la maduración, aunque si la retrasa.

- Un exceso de agua en determinados períodos, particularmente durante la maduración, ejerce una influencia negativa sobre la calidad organoléptica de los vinos. El exceso alarga la maduración, aumenta el tamaño de la baya, eleva el potasio y la acidez y reduce el color y los antocianos.

En detalle, la influencia de valores concretos de la temperatura en los parámetros relacionados con la calidad se incluye en la tabla 2. Una aplicación inmediata de este tipo de información se puede centrar en el análisis de los efectos del riesgo de heladas en una determinada región.

SUELO

La influencia directa del suelo en la calidad del vino sigue siendo hoy día muy discutida, y aunque ya es clásico el análisis de Armstrong y Wetherby (1976), sin duda la mejor definición de la situación la da el gran desarrollo actual de los estudios que permiten el aislamiento de los parámetros del suelo que determinan esta influencia.

Una concepción tradicional del suelo permite considerarlo como el resultado de la interacción del clima y los seres vivos, como factores activos, sobre el tipo de roca y el relieve, como factores pasivos, durante un tiempo de actuación determinado.

En este sentido, cuando se destaca la importancia del clima, la geología, el relieve o cualquiera de los otros factores citados sobre la planta o la calidad del producto se está reconociendo indirectamente la influencia del suelo.

Es a través de éste, y en particular de sus propiedades, como inciden los factores del medio sobre la vid y sus productos (Tabla 3).

Esta importancia es destacada en la mayoría de los estudios de zonificación que se han realizado y se realizan actualmente y es en función de la escala de trabajo cuando se manifiestan las mayores diferencias de utilización.

En general existen dos planteamientos: uno a pequeña y media escala (inferior a 1:50.000) en el que el medio vitícola se considera como un ecosistema definido por el tipo de roca, el macroclima, el suelo etc (Budán y Popa, 1978, Astruc et al., 1980; Dutt et al., 1981, Morlat et al., 1984, Fregoni et al., 1992, Morlat y Lebon, 1992, Sotés y Gómez-Miguel, 1992-1998, Van Leeuwen y Seguin, 1994, etc.) y otro a mayor escala (superior a 1:25.000) en el que se relacionan los parámetros del medio con los de la calidad del producto (Guilloux et al., 1978, Seguin, 1982, Lisarrague, 1986, Lulli, et al., 1989, Falcetti et al., 1990, Scienza y Falcetti, 1991, Jourjon et al., 1992, Morlat y Jaquet, 1993, Scienza et al., 1996, Vaudour, 1997, Bogoni y Mela, 1997, Fregoni et al., 1998, etc).

Con independencia de la utilización de las zonificaciones a pequeña y media escala en la delimitación de zonas vitícolas y en la diferenciación y caracterización de subzonas dentro de ellas (Tabla 4) y del empleo de los estudios específicos para la obtención de relaciones entre parámetros con un gran detalle (Tabla 3), es posible llevar a cabo la integración de ambos tipos de estudios utilizando el citado en primer lugar como base de definición de unidades del medio suficientemente homogéneas y bien caracterizadas como para permitir el análisis pormenorizado de sus elementos definitorios y relacionarlos con los parámetros de calidad en estudios del segundo tipo (Fig 1).

TABLA 3. Influencia de los parámetros edáficos en los de la calidad del vino

PROPIEDADES		EFFECTOS SOBRE LOS PARÁMETROS DE LA CALIDAD	
Perfil	Secuencia de horizontes	Condiciona el desarrollo del sistema radicular de la vña, causa última de una correcta alimentación mineral e hídrica de la planta. El laboreo y otras acciones pretende adecuar el perfil a esta circunstancia y evitar las posibles limitaciones (v. Van Huyssteen, 1987): compactaciones, panes, contrastes granulométricos, barreras químicas, capa freática elevada, etc	
	Morfología		
	Profundidad efectiva	En general importante (>80 cm) y sin variaciones: condiciona la distribución del sistema radicular y garantiza la alimentación hídrica y nutricional. Relación directa con la producción	
	Límites entre horizontes	Sin contrastes (texturales, compactidad,consistencia). Id. Id.	
	Estructura Compacidad Porosidad	Estructuras masivas o laminares limitan la instalación y desarrollo del sistema radicular, la aireación y la circulación del agua: desequilibrios fisiológicos	
Propied. Físicas	Elementos Gruesos	Influencia sobre la temperatura, el calor, la ETP. Vinos de calidad con elevado grado alcohólico	
	Textura	Arena	Vinos finos, pobres en extractos y en nitrógeno (albuminas)
		Limo	propiedades físicas y químicas frecuentemente negativas. Cuando las partículas son de caliza toma las propiedades de esta (s. calizos)
	Arcilla	Vinos ricos en extractos, bien coloreados, aromáticos y de acidez correcta (arcillosos) y frecuentemente groseros (muy arcillosos). Los valores de arcilla superiores al 45 % se considera un factor desfavorable	
		Influencia sobre la temperatura y el calor.	
Color			
	Relaciones suelo/agua	El suelo es el recipiente donde se almacena el agua que regula la alimentación hídrica de la vña. Los suelos húmedos producen vinos con bajo grado alcohólico, muy ácidos y ricos en albuminas.El drenaje excesivo puede inducir al estrés hídrico y el imperfecto, al hidromorfismo (v. redox)	

PROPIEDADES		EFFECTOS SOBRE LOS PARÁMETROS DE LA CALIDAD	
Propied. Químicas	Materia orgánica	Alta: vinos groseros con capacidad de conservación reducida, ricos en albuminas (inestables) y en nitrógeno total, pobres en aromas	
	Reacción/pH	Ligeramente ácidos: vinos delicados, sin excesiva riqueza en color, ni cuerpo pero de muy buena calidad	
	Salinidad/CE/aniones/cationes	Factor limitante a valores elevados (CE>3 dS/m). Interesa el tipo de sales: la existencia de sulfatos, p.e., afecta a las propiedades del mosto y a la fermentación	
	Caliza/Carbonato equivalente	Vinos muy alcohólicos con baja acidez y calidad excelente. El exceso induce desequilibrios nutricionales. Clorosis férrica	
	Condiciones redox/Fe	Vinos muy alcohólicos con baja acidez y calidad excelente. El alio se considera un factor de calidad	
	CIC y Saturación de bases/V	Suelos fértiles (valores altos de ambas) se relacionan con un exceso de feracidad, exceso de vigor y productividad: vinos de baja calidad	
Propied. Físico-Químicas y Fertilidad	Bases de Cambio	Ca	Favorable para el bouquet. Incrementa el vigor de la planta. Su asimilabilidad es antagónica con el Mg
		Mg	Incrementa el azúcar y la calidad del mosto. Por su relación antagónica con el potasio disminuye este en el mosto y en el vino
		K	Incrementa el azúcar, la calidad del mosto y el pH del mosto y del vino. Por su relación antagónica con el magnesio disminuye este en el mosto.
	N	Na	Valores relativos altos se relacionan con desequilibrios fisiológicos importantes en incluso la muerte de la planta. Alcalinidad
		Aumenta el vigor y la productividad y disminuye el azúcar y la calidad del mosto, eleva su pH y el del vino	
	P	Aumenta el vigor de la planta y los aromas del vino	
Oligoelementos	Evitan desequilibrios nutricionales y aumentan la productividad. Los bajos valores originan carencias y los elevados toxicidades. Particularmente son de interés en la uva: B, Fe, Mn, Cu, Zn		

TABLA 4. Elementos del medio de algunas Denominaciones de Origen españolas definidas a media escala (Sotés y Gómez-Miguel, v.a)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	MATERIALES ORIGINAL DOMINANTE	SUELOS	
		Secuencia de horizontes	Clasificación (USDA, 1994)
RIOJA	Areniscas ocre y amarillentas. Arcillas (Mioceno) Areniscas de grano fino, limolitas y arcillas rojas (Mioceno) Glacis y Terrazas altas/medias y bajas (Cuaternario)	A/C A/Bk/Ck A/Bt/Bk	Xerorthent típico Xerochrept calcixerólico Haploxeralf calcíco
R.DE DUERO	Arcillas arenosas, ocre y rjizas (Terciario) Terrazas medias y bajas del Duero (Cuaternario)	A/C/Ab A/Bw/C A/Bk/Ck A/Bt/Bk	Xerofluvent típico Xerochrept típico Xerochrept calcixerólico Haploxeralf calcíco
RUEDA	Arenas y lutitas (Terciario) Terrazas medias y bajas del Duero (Cuaternario) Arenas cólicas	A/Bt/Bk (A/Bk/Ck)	Haploxeralf calcíco (Xerochrept calcixerólico) (Haploxeralf psammético)
TORO	Conglomerados, areniscas y lutitas (Oligoceno) Series rojas: Lutitas, arenas y conglomerados (Terciario inferior) Terrazas medias y bajas del Duero (Cuaternario)	A/Bw/Ck A/Bk/Ck A/Bt/Bk	Xerochrept típico Xerochrept calcixerólico Haploxeralf calcíco (Rhodoxeralf calcíco)

FIGURA 1. Relación entre el tipo de suelo a media escala (series) y la superficie de viñedo total y por variedades: Garnacha (V001), Tempranillo (V002), Graciano (V003), Malvaska (V008), Macabeu, Viura (V009) y Garnacha blanca (V011) en la D.O Ca Rioja

