

LA VITIVINICULTURA ESPAÑOLA EN LOS SIGLOS XIV-XVII. UNA MIRADA AL CASO DE BILBAO.

Introducción

El trabajo que presentamos forma parte de una investigación mayor que llevamos a cabo para realizar la especialización en Estudios Avanzados en Historia Medieval. En esta ocasión presentamos la primera parte de sus resultados, aquella que tiene que ver con la conformación del paisaje del viñedo europeo y su manifestación en las villas vizcaínas, especialmente en Bilbao. Abordar este estudio supone realizar una ardua tarea de investigación donde se conjuga el análisis de las fuentes de aquellos espacios específicos, objeto de análisis, y un extenso “racconto” historiográfico del contexto europeo.

En Europa, frente al modelo que marca la agricultura extensiva, latifundista y rural, se sitúa la agro-industria –si cabe el término–, la vitivinicultura intensiva, minifundista y periurbana, diferencia que también se refleja en la relación de los actores sociales con las tareas agrícolas. Mientras la agricultura extensiva establece un orden social que determina un sistema de vasallaje y dominio en relación a la posesión y al trabajo de la tierra, la agricultura intensiva parece mitigar esta determinante relación a través de los arrendamientos y de la incorporación del campesinado libre. El contraste también se expresa en relación a la fuerza de trabajo; en la primera no se necesita cualificación alguna, en tanto que en la segunda se precisa de individuos con capacitación técnica para desarrollar ciertas tareas. Asimismo, con respecto a las prácticas de acumulación de capital, la primera se concibe para tener rendimientos relativamente rápidos (cultivos bianuales, trienales, cuatrienales), en tanto que la segunda necesita de una gran inversión continuada, cuyos réditos pueden atisbarse, si la meteorología lo permite, desde el quinto año de desarrollo; es decir, los rendimientos se expresan a medio y largo plazo.

Es, por tanto, el viñedo una actividad económica de acumulación de capital inmobiliario, agro-industrial y comercial por excelencia. Sociológicamente, podemos concebirlo como concentrador de solidaridades: solidaridad en el cultivo, en la vendimia, en la elaboración, en el comercio sobre todo al menudeo, y en la relación que se establece entre el hombre como creyente y también el atado a las pasiones humanas. Pero también en las solidaridades familiares, de grupo y de género, porque en la vitivinicultura no existen diferencias de edades ni de sexo a la hora de realizar las tareas propias del viñedo: hombres, mujeres y niños pueden participar en determinados momentos como mano de obra.

Ahora bien, este modelo que parece observarse en toda la geografía europea adquiere características particulares en cada región toda vez que los agentes naturales, sociales y políticos se manifiestan de diverso modo. De ahí que centremos nuestra mirada en el

golfo de Vizcaya, especialmente la denominada zona holohúmeda (zona atlántica) que en su acotada geografía y a pesar de las condiciones adversas intentó, a lo largo de la Baja Edad Media y comienzos de la modernidad, homologarse a sus pares creando un paisaje propio y característico del viñedo y, como consecuencia, abastecer con caldos propios a la población e insertar sus vinos en el mercado internacional. En las villas vizcaínas que miran al Atlántico, como es el caso de Bilbao, a pesar de la existencia de una normativa proteccionista para los vinos propios y muy restrictiva para los introducidos desde fuera de la jurisdicción, se impuso el consumo de vinos de buena calidad, procedentes de diversas ciudades francesas, del litoral mediterráneo, de Castilla, de Navarra, de Portugal, de Galicia, de Andalucía y de Canarias. Ahora bien, todos tienen en común la trascendencia socioeconómica en su momento, como también la herencia que pervive y que aún hoy es motor de desarrollo, sobre todo a partir del surgimiento de las “Denominaciones de Origen” (D.O.C).

1. *El viñedo en el horizonte bajomedieval y moderno*

El paisaje del viñedo europeo se construye a lo largo de la Edad Media e inicios de la Edad Moderna. Comenzaron a cultivarse viñas en todo tipo de terreno: en las laderas de los montes, en los valles, en pedregales, en humedales y en landas. Lo cierto es que Europa se cubrió de viñas y sus habitantes tuvieron acceso a los caldos cercanos, pero también a vinos de lugares lejanos transportados en barcos, arrias o carretas, de guarda o del año o cosechero, blancos o tintos, dulces o secos, de bajo o alto precio, para ser bebido por las clases populares o para consumo de las élites. A medida que el consumo de vino se incrementaba y generalizaba en todos los sectores sociales, comienza a observarse un fenómeno que estará en estrecha relación con la oferta de vinos producto de los diversos paisajes europeos. Efectivamente, si todos los individuos tenían acceso a su consumo habría que buscar una manera de distinguir lo que consume un integrante del pueblo llano del que bebe un individuo de la clase dirigente¹. Así, pues, al paisaje del viñedo como forma de producción, se añade la selección de variedades y la guarda², como medio de identificación social y cultural. La malvasía, el burdeos, el vino de cahors o vino negro, el jerez, el tokaj, el sangiovese, el vernaccia, el borgoña, el riesling, el rioja, el albariño, o los vinos encabezados, olorosos y tostados, oporto y ribeiro se servirán en las mesas

¹ En este sentido algunas obras pedagógicas y tratados de cocina se refieren a las circunstancias en que se servirán los diversos tipos de vino. Al respecto es de interés “Le menagier de Paris”. Puede verse, DUHART, F., “La moral y el gusto. El vino en Le menagier de Paris”, en *Universum. Revista de Humanidades y Ciencias Sociales*, Talca (Chile), Universidad de Talca, 2007, n° 22, Vol. I, pp. 95-101. Por otra parte, cuanto más septentrional era la región a la que pertenecía el vino, era más importante beberlo rápidamente. Pietro de Crescenzi, en su obra *Liber ruralium commmodorum*, indica que un buen vino era el que tenía entre uno y dos años. Y el famoso chef de Felipe IV de Francia, Taillevent, señalaba que el borgoña de buena calidad podía beberse en dos años; igualmente, explica la importancia de la utilización de diversos vinos para mejorar las recetas de cocina, haciendo clara referencia al vino blanco y al vino tinto como “Vermello”. TAILLEVENT, *Le viandier, d'après l'édition de 1486*. Houilles, Manucius, 2001.

² Las técnicas de conservación del vino a lo largo de la Edad Media y parte de la Edad Moderna fue una cuestión que preocupaba a los grandes vitivinicultores. Éstos solían tener en las bodegas un maestra-sala que se ocupaba de comprobar el estado de los vinos, y poner distintos remedios, si se encontraban en mal estado, ya sea enmohecidos, aventados, avinagrados o grasos. Entre los remedios se señalan: hielo, poner un saco con huevos en el tonel, alumbre, etc.

señoriales. Todos son caldos de guarda, elaborados con la precisión de relojero y custodiados en la máxima oscuridad y con la temperatura adecuada para satisfacer el más exigente paladar; en tanto que el vino del año o cosechero, el mezclado, el revenido, el fraudulento, el “remostado”, el avinagrado serán destinados para el consumo de las clases populares.

Si bien estos varietales, por la excelencia de los caldos que generaban, traspasaron las fronteras locales, originando una ruta del vino que se extendía de sur a norte y de oriente a occidente, existieron otros más localizados que generaron un paisaje único, tuvieron una determinada forma de cultivo y elaboración, pero no lograron incorporarse a ese tráfico intereuropeo, ya sea por su escasa producción o por las dificultades de conservación en su traslado. Nos referimos a los vinos producidos en zonas húmedas del golfo de Vizcaya: los vinos de arena, los vinos de Anglet o los llamados chacolí. Sin embargo, unos y otros son expresiones culturales; son tradiciones que se encuentran cada vez más presentes, como testimonio de un compartimiento añejado que imprime cierto carácter hoy en día. Precisamente, a estos últimos nos referiremos, y concretamente nos adentraremos en el mundo del vino en Bilbao.

En esta coyuntura aparece un paisaje del viñedo minifundista y periurbano, tal vez producto de la necesidad de las ciudades de atender a la demanda del vecindario, pero también porque las grandes propiedades se arrendaron, gestándose predios de escasa superficie atendidos por el arrendatario o campesino libre y su familia. Surge así una de las características tradicionales del paisaje vitícola: el minifundio. De la cepa a la copa se precisa de una ardua labor que depende de la tierra, del clima, del regadío, del esfuerzo del hombre y de la tecnología disponible. De ahí que todo lo relacionado con el viñedo y el vino forman parte del patrimonio cultural de los pueblos y ciudades europeos, y especialmente de la geografía española.

1.1. *Del Norte y Centro de Europa*

La geografía del viñedo europeo se despliega de norte a sur y de este a oeste. Europa no se entiende sin el viñedo y la cultura que de éste se desprende, que tiene su origen en los tiempos del Imperio Romano. Desde las frías tierras del Sacro Imperio a las cálidas latitudes canarias, andaluzas e italianas, el viñedo se expandió rápidamente de la mano de las prescripciones religiosas judías y cristianas. Luego, existieron diferencias que se plasman en la proyección de paisajes y formas de laboreo diferenciadores, generando ,tal como hemos explicado, vinos de diversas calidades y gustos.

En un recorrido imaginario podríamos pasear por los viñedos del Valle del Rin, primero en manos de los romanos y, más tarde, de las órdenes monásticas, que se percataron de la riqueza de las tierras, seleccionando los vidueños más apropiados para las tierras renanas, siempre en zonas inferiores al paralelo 50°. Aunque realmente fue durante el reinado de Carlomagno cuando se expanden los viñedos en la Renania. El vino fue la gran obsesión del pueblo alemán. Ya en el siglo XIII existía una clara distinción entre el “vino alemán”, en sentido despectivo por venderse a granel, y el “vino francés”, como contrapunto de calidad y con el doble de precio. Los frisios de la Renania fueron, posiblemente, los iniciadores de la implicación del país en todo lo relacionado con el vino y su comercio. Estos viñedos renanos fueron más tempranos y dinámicos que los de tierra francesa. Porque la mayor parte de los vinos alemanes de elaboración comunal (100%) que se desplegaron en torno al Rin, atravesando el Palatinado hasta Alsacia y Baden, se destinaba

a la exportación. Fue Alemania la proveedora de vinos a Inglaterra hasta que los vinos franceses tomaron el testigo. Sus comerciantes tenían casas en Cork, Boston y Lynn en la costa inglesa, además de oficinas centrales en Londres.

El sistema de conducción de viñedo fue la cepa en árbol, en pequeños predios alrededor de las ciudades, trabajadas por arrendatarios o jornaleros libres. La fecha de la vendimia (*ban de vendange*) la establecía el terrateniente, laico o religioso, quien lo pregona-ba con una semana de antelación. El inicio se anunciaba a toque de trompeta, tambor o campana. Los viñedos eran custodiados en la época inmediatamente anterior a la vendimia. Tras la vendimia, se iniciaba la elaboración, de carácter comunal, en la que todas las uvas se pisaban en cubas o artesas de madera. No existen testimonios de la utilización de lagares de piedra, tal como sucede en la Península Ibérica. Era más sencillo elaborar vino blanco que tinto. Para el primero se despojaba a la uva de su hollejo; mientras que para el segundo se necesitaban cubas más profundas donde zumo y hollejo fermentaban, para luego trasegarlo a los barriles. Luego, la elaboración del tinto era más compleja y más cara. La utilización de la prensa fue un privilegio de los grandes vitivinicultores, que solían alquilarlas a los pequeños, quienes, a pesar de pagar para realizar la operación, obtenían una mayor cantidad de vino que utilizando procesos manuales.

Es éste un paisaje de viñas encaramadas en laderas orientadas hacia el sur, en valles abrigados, intentando mantener una temperatura constante, que producen vinos a base de podredumbre noble (*edelfäule*)³. Son estos caldos producto de vides que no reciben más de 100 días de sol al año. Además, en muchas zonas los viñedos y el bosque conformaron y conforman un paisaje sin solución de continuidad. Todos estos factores condicionan el momento y la forma de realizar la vendimia, que generalmente se extiende hasta octubre, producto de uva muy madura y con volúmenes variables. En suma, no se puede entender el paisaje del Rin sin el viñedo. Es difícil comprender cómo en estas latitudes se puede producir un vino, pero así se hizo. De hecho, las crónicas de los siglos XIII a XVI verbalizaban este paisaje expresando: “El Rin está ebrio”. Ebrio, de *pinot gris*, de borgoña, de *pinot noir* y *pinot blanc*. Sin abandonar el Norte de Europa, haremos una breve mención a Bélgica. En el siglo IX el viñedo se implanta en zonas donde la uva nunca llegaba a madurar, tal como sucedía en Lieja, Brabante, Naumur y Amberes. Estos viñedos comienzan a desaparecer a partir del auge de los vinos de la casa de Borgoña –Côte d’ Or– en el siglo XV.

Poco se puede decir del desarrollo vitivinícola en Inglaterra. Su relación con el vino es sobre todo comercial, como veremos. Sin embargo, contamos con algunos datos sobre el viñedo inglés a través de las cuentas de arrendamiento del Obispo de Canterbury de 1326. En el documento se describen algunas de las labores a que eran sometidos estos viñedos: el descortezamiento de las cepas, su acodado, cavado y sachado y su conducción en espaldera (lo que facilitaba algo más de insolación, por demás escasa –recordemos que en invierno anochece hacia las tres pm y en verano hacia las siete pm–). Además, el documento proporciona información adicional sobre el empleo de prensas y el almacenamiento de vino en barricas. Es decir, describe un paisaje y unas tareas típicas de la actividad y perfectamente adaptadas a la climatología imperante. No cabe duda de que éste era un vino de malísima calidad, lo que obligó a los ingleses a importar caldos desde más allá de su frontera⁴.

³ NÚÑEZ, D., *Viaje cultural por el viñedo alemán*, Madrid, Visión, 2007, pp. 30-32.

⁴ UNWIN, T., *El vino y la viña. Geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino*. Barcelona, Tusquet, 2001 p. 235.

El desarrollo urbano producido después del siglo XI es, en parte, el dinamizador de la expansión del viñedo en zonas situadas al Este del Rin, como Bonn, Rurh, Westfalia, las ciudades en torno al río Oder, Prusia y Brandeburgo; y así se extenderá cada vez más al oriente en las zonas junto al lago Constanza y siguiendo las riberas del Danubio, paisaje que se completa hacia el siglo XIII. Será, pues, siguiendo el curso de los ríos como se realice el transporte de vinos, generando un creciente comercio interregional. Ésta será la base de una actividad vitivinícola que encuentra su máximo desarrollo en el siglo XVI, para asistir a una rápida decadencia en el siglo siguiente.

Una vez más debemos destacar que las diversas labores del viñedo generarán tres fenómenos socioeconómicos complementarios: el arrendamiento de tierras para el cultivo, la pequeña propiedad privada en manos de ciudadanos o campesinos libres y, finalmente, la elaboración comunal o corporativa⁵. A pesar de las dificultades que conllevaba cultivar vid y producir vino en estas regiones, se optó por hacer caldos de gusto amable y de cierta calidad. Así lo reglamentaba la Dieta de Friburgo de 1489⁶, que intentó asegurar la pureza y calidad del vino prohibiendo las sofisticaciones, como por ejemplo agregar miel o especias. En estas regiones se consumían diversos tipos de caldos, algunos de ellos cocidos, tal es el caso de los llamados *Rainfal*, *Bassano* y *Welch*.

Algo semejante sucedía en Polonia, con su exquisito vino de Varsovia *Osterwein*, y las regiones del noreste, donde el suelo y el clima no eran propicios para el desarrollo de la actividad. Sin embargo, aparecen documentados viñedos, desde el siglo XII, sin que se conozca una información de mayor profundidad. En el caso de Hungría, la vitivinicultura se encontraba excluida del sistema de vasallaje. Estaba en manos de campesinos libres que tenían que pagar un impuesto sobre el vino al terrateniente y el diezmo a la Iglesia. A partir del siglo XV la vitivinicultura húngara se conocerá por la producción de *Tokay*.

Rumania y Moldavia, por su parte, a pesar de tener condiciones climáticas y edafológicas adversas, recibieron las bondades de la vitivinicultura como herencia del Imperio Romano. En la Edad Media constituirá un apartado fundamental de la economía agraria y, también, un elemento básico para la consolidación de la solidaridad del grupo humano, a pesar de la organización y división del trabajo que ésta imponía. A la tenencia o propiedad de la tierra para cultivo de vid se accedía mediante arrendamiento, compra o donación. En los viñedos rumanos se distinguían tres áreas funcionales: la dedicada al cultivo; una segunda que alberga edificios construidos con materiales baratos, para alojar los utensilios de trabajo; y una tercera, ocupada por un edificio de piedra de unos siete u ocho metros de largo por tres de ancho, con techos altos. Esta última se destinaba primero a la vinificación y luego para la conservación del vino, porque los materiales de construcción y las proporciones de la edificación creaban las condiciones adecuadas para mantener una temperatura constante. El vino producido y conservado de esta forma era, a pesar de los esfuerzos humanos, de baja calidad⁷.

⁵ MATHEU, M., "La viticultura medievale nelle regione trasalpina dell' Imperio", en *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento*, Brescia, Centro culturale di Franciacorta e del Sebino, 2003, pp. 92-100.

⁶ *Ibidem*, p. 111.

⁷ LUMPERDEAN, I., "El vino in Romania e Moldavia nel Medioevo", en *La civiltà del vino...*, pp. 123-128.

1.2. De la campiña francesa

Los viajeros germanos, en sus recorridos por territorio francés, discurrían sobre la facilidad de la práctica vitivinícola en estas tierras. Extensas planicies; numerosos días soleados que aumentaban hacia el sur; fértiles tierras, ricas en humus que propiciaron el desarrollo de una agricultura en la que la vid fue el germen de una gran industria, que prosperará más allá de sus límites del bajomedioevo. Fue, asimismo, la excelencia de sus vinos y la relación de éstos con determinados grupos sociales, ligados a la Iglesia y a la aristocracia, los que marcaron en todo el horizonte europeo tendencias en las técnicas de cultivo, elaboración y, por supuesto, en el gusto.

Puede decirse que el Norte de Francia establecía el límite del viñedo productor de vinos con ciertas calidades. Cuanto más al Oeste nos desplazamos, hay menos posibilidad de que la vid prospere; por ejemplo en Bretaña, donde había más oferta de vino alemán que de vino de la tierra. Por el contrario, hacia el Este el viñedo se extenderá como un manto en la Champagne. Y en todas las zonas dentro de estos límites que posteriormente, en el siglo XI, se relacionarán a través de ferias y mercados, en donde el vino discurre como mercancía y como bebida. Carlomagno fue, asimismo, el hacedor de los viñedos de Borgoña. La Abadía de Saulieu en 775 ya elaboraba un vino llamado, hasta hoy, “Corton-Charlemagne”.

No hay dudas de que la expansión del viñedo francés fue de la mano de los monasterios, sobre todo Benedictinos y Cistercienses⁸, quienes además fueron incorporando diversos varietales como el *chardonnay* de Chablis, variedad conocida entonces como *Beaunois*. En el siglo XI los monjes ya tenían viñedos en la Côte d’Or, Saint Germain de Près (París); pero será en la Côte donde en 1330 establecieron el primer viñedo-bodega-laboratorio para conseguir la perfección: El *Clos*⁹ de *Vougeot*. Por su parte, los cistercienses se propusieron recuperar el descuidado viñedo de Borgoña. El varietal más utilizado fue el *pinot gris*, aunque también existen evidencias de vidueños de *Noirien* (su vino era negro).

La presencia de viñedos en Aquitania se remonta a 1120. Guillermo X se sirvió de tierras soleadas y de pocas heladas para difundir la vitivinicultura. Empleando sistemas de cosechas compartidas de *complant*, convirtió a la zona en un mar de vides con la intención de abaratar los vinos de Francia y del Rin que se bebían en el norte de Europa. El gran mercado estaba en el Norte de Europa. Aparece el *Muscadet* medieval, con similitudes al actual *Gros Plant*, sustrayendo de esta manera parte de la oferta del vino de Burdeos, algo más caro. Era necesario competir con el vino bordelés, además de introducir vinos considerados como propios, o al menos de territorios de titularidad de los reyes ingleses. De ahí que los vinos blancos de La Rochela vivieran una gran época de esplendor en el mercado inglés hasta 1224, cuando la ciudad capitula con el rey francés¹⁰.

Las tierras situadas en torno al río Ródano siguen la dinámica del resto de las regiones del territorio francés a lo largo de la Baja Edad Media. Sin embargo, parece interesante constatar que en los valles de Avignon, a partir del siglo XIV, momento en que la ciudad se convierte en el centro de la cristiandad, se convertirá en la reserva de producción de vino papal. En 1306 Bertrand de Got, arzobispo de Burdeos, adquirió viñas, pero poco

⁸ JOHNSON, H., *Historia del vino*, Barcelona, Blume, 2004, pp. 70 y ss.

⁹ Se refiere a un terreno cerrado con vides de un solo propietario. En tanto que al término cultivable se le denomina *couture*.

¹⁰ JOHNSON, H., *op. cit.*, p. 75.

tiempo después ascendió al papado con el nombre de Clemente V. Ya como papa se estableció en las proximidades de Châteauneuf (actualmente Châteauneuf-du-Pape), comprando en esta ocasión viñedos en Pessac. Estas propiedades se conocían con el nombre de viña del Pape-Clément, viñedo que sigue existiendo y que produce uno de los vinos más famosos de la oferta francesa¹¹.

La situación del comercio del vino francés en el siglo XIII queda espléndidamente retratada en el poema escrito por Henri d'Andeli, dignatario de la Catedral de Ruán, publicado con el nombre de *Le bataille des vins*¹². El autor menciona a las principales ciudades productoras: La Rochela, Béziers, Narbona, Carcassonne, Orleáns, Epernay, Saint Porçain, Chablis, Baune. Igualmente, se refiere a los vinos más característicos: vino de Beauvais, d'Estampes, de Chalon, de Rennes, Le Mans, Tours, de la Ille de France, La Rochela (vino que bebían ingleses, normandos, bretones, galeses, escoceses, irlandeses y noruegos), de Borgoña y dentro de éstos su variedad blanco.

Los viñedos eran propiedad de señores laicos o eclesiásticos, que eran arrendados mediante el contrato denominado *complant*. En dicho protocolo se apuntaban los derechos y deberes, pero también la forma en que se dispondría del predio. Tal es así que era común encontrar junto al viñedo, olivares y nogales. Los contratos solían tener una duración de cinco años¹³ y, en ocasiones, se daban a perpetuidad¹⁴. El propietario de la tierra acordaba con el campesino el arrendamiento, quien tenía la obligación de trabajar el bien, en este caso la tierra. La superficie arrendada se partía en dos, una parte dedicada al señor y otra al campesino. Éste debía trabajar los dos trozos, pero sólo sacaba rendimiento del propio, considerado su *clos*¹⁵.

La organización del espacio vitícola de Burdeos está determinada por los llamados "chemin" (caminos o vías entre viñedos). Los viñedos, cuya superficie se cifra entre 10 y 20 áreas, se dividen en trozos o parcelas. En cada parcela se plantan las cepas sostenidas por estaca, trabajadas casi exclusivamente por la mano del hombre; aunque en ocasiones y, con la implementación del arado, encontraremos parcelas delimitadas y cepas mejor alineadas. En Burdeos, viña, vino y villa constituyen una identidad no sólo neoeconómica, sino también social, política y cultural. Esta identidad es posible por las características de los suelos, *Terre de graves o graves de Bordeaux*, un compuesto de arena, grava de cuarzo, fósiles marinos y arcilla multicolor, que apoyado por la existencia de las landas y el río Garona conjugan un *terroir* casi perfecto para el desarrollo de la vitivinicultura, creando un paisaje uniforme, suburbano: un mar de viñas que así se mantendrá hasta el final del Antiguo Régimen¹⁶.

¹¹ Sobre la relación del Papado y la vitivinicultura puede verse, FREGONA, M., *El vino y los papas, una historia íntima*. El autor también ofrece datos sobre los *summelliers* papales, especialmente de Sante Lancerio, *bottigliere* del papa Pablo III, quien escribió un libro sobre los vinos de Italia, que puede considerarse un auténtico tratado sobre vino, con referencias a vinos españoles, franceses e italianos, sus técnicas de cultivo y elaboración. Sobre el viñedo de Châteauneuf -du-Pape, véase PARKER, R. M., *Los mejores viñedos y bodegas del mundo*. Barcelona, RBA, 2006, pp. 306-320. En la actualidad ésta es una denominación de origen.

¹² Para que el lector se haga una idea de la obra que mencionamos, su estructura y composición es similar al *Libro del Buen Amor* atribuido al Arcipreste de Hita.

¹³ PERRINE, M., *Le travail à la campagne au Moyen Age*, París, Picard, 2006, p. 188

¹⁴ RACINE, P., «Vigne e vini nella Francia medievale», en *La civiltà del vino...*, pp. 19, 25-28.

¹⁵ PERRINE, M., *op. cit.*, p. 188.

¹⁶ LAVAUD, S., *Bordeaux et le vin au Moyen Age*, Burdeos, Sud Oest, 2003, pp. 11 a 31.

Comienza así la época medieval del vino de Burdeos, que llega a su máximo esplendor a mediados del siglo XIV, cuando el 80 % de sus exportaciones tenían como destino Inglaterra. Las técnicas de cultivo y elaboración del vino de Burdeos no son muy diferentes de las ya explicadas. La diferencia radica esencialmente en que no se utiliza la prensa, porque era una zona de pequeños productores, sin medios para adquirir el artilugio. De allí salía el vino *claret*, elaborado a base de la estancia de una noche en cuba. Las uvas se pisaban con hollejos, pero nunca permanecían más de veinticuatro horas en el lagar. Luego se las trasegaba a las barricas para fermentar. Si permanecía más tiempo en la cuba se llamará *vin vermouth o pinpin*. Muy probablemente este *claret* se elaboraba con los antepasados de los varietales *Cabernet y Merlot*.

Una preciosa estampa, descrita por el Duque de Berry, nos muestra cómo se realizaba la vendimia en territorio francés a fines del siglo XIV y comienzos del XV. Los campesinos cosechaban agachados para recoger las uvas que crecen en cepas relativamente bajas y bien podadas, dispuestas en un viñedo situado junto a los muros de un castillo. También en la ilustración se puede observar el método de la poda, consistente en dejar un tronco de aproximadamente 60 centímetros con tres brazos¹⁷. Más tarde, hacia el siglo XVI, un tapiz denominado *Les vendanges* (Los vendimiadores), representa una estampa clarificadora: de una parte, muestra la estructura del viñedo: cepas elevadas sostenidas por un fino tutor de madera; junto a éstas los vendimiadores, hombres y mujeres con sus cestos cosechando; de otra parte, las tareas de elaboración con dos modalidades: cuba para el pisado y lagar torcular de husillos para el prensado. Las escenas se completan con el vino trasegado a los barriles y un gran número de utensilios y de individuos aplicados a diversas tareas¹⁸.

Ahora bien, también existieron vinos de Burdeos de color rojo intenso, más oscuros, a base de agregar una proporción de uva de Cahors, hoy llamada *Malbec*. De ahí el color rojo característico de estos vinos. A mediados del siglo XV, con el final de la Guerra de los Cien Años, los circuitos comerciales tomarán nuevos rumbos. Lo cierto es que para fines del siglo XV estaban ya dibujadas las regiones vitivinícolas que, con el paso de los siglos, configurarían las denominaciones de origen más prestigiosas: Burdeos, Loira, Champaña, Medoc, Alsacia, Borgoña, Ródano, Languedoc.

1.3. De la Europa Mediterránea

El paisaje del viñedo italiano se distinguía por el sol mediterráneo. Los días de insolación son más de trescientos al año, con lo cual las uvas aumentaban el contenido de azúcar y las vendimias podían ser tardías, dejando incluso semi-secar el racimo. En Chipre, por ejemplo, las uvas estaban maduras en julio, pero se recogían en septiembre y, una vez recogidas, se esparcían en los tejados durante tres días, para que su ardor consumiera el agua que aún tenían. Los vinos así tratados podían alcanzar los 17°, es decir, eran vinos fuertemente alcohólicos.

En el área mediterránea –Corfú, Zante y Cefalonia– se elaboraban vinos dulces de menor calidad, pero apreciados en el mercado rumano. En la Italia continental los varietales medievales más característicos fueron la *Malvasia y el Muscat*, éste último propio de

¹⁷ DUC DE BERRY, *Les très riches heures de Jean de Fran*, Ilustración nº 28.

¹⁸ Musée National du Moyen Age. Cluny. París. Tapiz fechado a comienzos del siglo XVI, con una dimensión de cinco por dos y medio metros, fabricado en el sur de los Países Bajos.

la Toscana, aunque denominado *Moscadello*. Esta región también se especializó en la *Vernaccia* (de Vernage). El famoso escritor Eximenis elogiaba los vinos italianos por su dulzor, sobre todo los vinos de Tribiá, o sea de Trebiano. Destaca que son favoritos los vinos blancos, dulces, aromáticos y fuertes. Además, ponderaba el uso italiano de un vaso por cada consumidor. Se puede decir que en la Italia medieval predominaba el régimen agrario individual, a medida que se producía la descomposición del régimen señorial. Sin embargo, aquellos campesinos que siguieron bajo el dominio de un señor no eran ni tan siquiera arrendatarios. Tal como sucede en Francia, prima la pequeña propiedad en manos de campesinos libres¹⁹.

1.4. De las tierras lusas

En Portugal, tres ríos grandes y caudalosos determinan el paisaje del viñedo: Miño, Duero y Tajo. El primero está rodeado de tierras fértiles, densamente pobladas, muy bien cultivadas y donde la vid debe encontrar su espacio entre otros cultivos. Seguramente por ello la vid se cultiva en zonas altas, fuera de los pasos y mediante el sistema de conducción en árbol, al antiguo modo romano. De esta región provenía el “Vinho Verde”, ácido y fresco. En el siglo XIV pasó a formar parte de los cargamentos destinados a Inglaterra, a pesar de ser un vino de escasa calidad, y procedía de zonas interiores²⁰.

El segundo da nombre a la región portuguesa del Douro (hoy también D.O.C.); tanto en el alto como en el bajo Duero o Douro, la vid está presente desde muy antiguo. En el paisaje de Douro domina el viñedo y el horizonte con sus barcos *rabelos*, que tras cruzar la barra se dirigían al Norte de Europa, principalmente a Inglaterra. El alto Douro producía, y la ciudad consumía, comercializaba y exportaba²¹. Tal y como sucede en otras zonas europeas, en Portugal el desarrollo de la vitivinicultura está unida a la expansión de los monasterios y de labradores cristianos. El Císter fue la base de este despliegue vitivinícola. En sus bodegas el vino se podía conservar cinco o seis años²². De allí saldría el llamado *Porto*, que dio fama a la ciudad y dio también oportunidad a otros vinos portugueses de menor prestigio.

Pero no será hasta el siglo XVI cuando la ciudad y su vino se vean absolutamente inmersos en los mercados internacionales, sobre todo a partir de la independencia de Castilla y porque se inicia una estratégica política, tanto desde el sector privado como del municipal, generando controles de producción y elaboración por parte de la “Cámara de Porto” y por las regulaciones municipales en defensa de los intereses del vino. Además, a estos vinos se sumarán los procedentes de las islas atlánticas, que usaban los puertos enclavados en la Península como catapulta para el mercado internacional²³. Así pues, a lo largo del XVII podemos hablar del siglo del vino de Oporto, de la mano de los ingleses primero y de los holandeses más tarde, cuya máxima expresión será la “Compañía del Alto Douro”²⁴.

¹⁹ UNWIN, T., *op. cit.*, p. 231.

²⁰ *Ibidem*, p. 49.

²¹ RIBEIRO DA SILVA, F., “O vinho do Porto e a região demarcada do Douro”, *X Seminario de la Vitivinicultura y las Ciencias Sociales. De la tierra del carmenère a la tierra del malbec*, Mendoza, octubre de 2007, p. 1.

²² *Ibidem*, p. 6.

²³ MORAIS BARROS, A. J., *Vinhos de escala e negócios das ilhas*, Oporto, GEHVID, 2004, p. 12.

²⁴ RIBEIRO DA SILVA, F., *op. cit.*, p. 10.

Los viñedos se enclavaban en estrechas terrazas plantadas con hileras de cepas separadas por innumerables muretes verticales de piedra, construidos con gran dificultad y reparados anualmente a mano. En época de vendimia participaban hombres, mujeres y niños; los hombres, además, transportaban la uva a inmensos lagares de granito, para pisarla inmediatamente²⁵. Finalmente, el Tajo domina el paisaje del sur de Portugal. Las zonas centro y sur del país producen desde la baja Edad Media una gran variedad de vinos, entre los que se destacan los de Bairradas, Bucelas, Ribatejo, Extremadura, Alentejo y Algarbe. Se trata de un conglomerado de pequeños viñedos con variedades características de la zona como *Baga*, *Rarnisco*²⁶, *Arinto*, *Moscatel de Setúbal*, etc.

1.5. De la geografía española

De norte a sur y de oeste a este el paisaje de la geografía española está sembrado de vides. La viticultura, ya practicada en la época romana, lucirá con carácter propio y como agente del desarrollo económico desde la baja Edad Media. Sin embargo, no fue éste un paisaje homogéneo aunque sí presenta características similares en cuanto a posesión de la propiedad, su uso y disfrute; a la estructura de las unidades de explotación y a la configuración de un paisaje que, como en el resto de Europa, se ofrece minifundista, intensivo y periurbano. Al igual que en otras zonas del continente su expansión es el resultado, en parte, de la obra de las órdenes monásticas, y posteriormente, del crecimiento económico, de la vida urbana y de la aparición de un capitalismo incipiente de la mano de las corrientes comerciales.

La viticultura es uno de los rasgos característicos del aprovechamiento agrícola de amplias regiones. Siempre en consonancia con el tipo de suelo, las condiciones climáticas y la disposición de la propiedad, generalizándose el arrendamiento y los contratos “ad plantandum”: “pagos de viñas”, “parra camión”, “viñedos”, “almunia”, “cármenes”, “cigarrales” y “término de viña”. Igualmente, variará la distribución funcional de las unidades de explotación, los sistemas de conducción del viñedo y la participación sociolaboral de los individuos: en unos casos restringida a la unidad familiar, y en otros extendida a la contratación de terceros. Asimismo, en el paisaje que surge de la elaboración se difunde la maquila, es decir, la elaboración por parte de un tercero, ya sea privada o municipal. Esta característica responde, como en otras zonas vitivinícolas europeas, al alto costo de los lagares torculares²⁷, a los que pocos bolsillos tenían acceso. Sin embargo, existieron otros tipos de lagares que también formaron parte de este paisaje, como es el caso de los lagares de piedra en La Rioja. Por su parte, el paisaje de la guarda se sustenta en bodegas subterráneas como las que dominan en las villas y ciudades de Ribera del Duero, Aragón y La Rioja; o en bodegas construidas al ras del suelo (por ejemplo, en Andalucía) a las que Alonso de Herrera asigna características específicas para su edificación:

²⁵ UNWIN, T., *op. cit.*, p. 48.

²⁶ Propia de la región de Colares, uno de los grandes centros productores de esta región es Cintra. ARCHIVO MUNICIPAL DE CINTRA-CÁMARA MUNICIPAL, *O vino de Colares*, Cintra, 2005. (Reedición del original realizada por la ADEGA Regional de Colares en 1938).

²⁷ En torno al año 1500 el precio de la construcción de un lagar ascendía a 6.000 reales.

“Toda bodega, para ser buena, ha de ser de esta manera. Que sea, honda, enjuta, oscura, de gruesas paredes, muy sano el tejado, y si es doblado mejor; lejos de baños, establos y mulares, de albañares, de pozo, de humo, de troje, de árboles, mayormente de higuera, o de cobrahigos, que son árboles que crían mosquitos. Ha de ser limpia de toda suciedad, vueltas las ventanas hacia el Cierzo, apartada de Solano, y de muestras que se puedan cerrar muy bien. En verano, estén regadas y refrescadas, en invierno muy enjutas. En verano de día cerradas, mayormente si anda Solano, o algún viento caliente, y de noche abiertas.”

En los reinos hispanos lo más habitual es que las bodegas estén fuera de los límites de la villa o ciudad, porque la vinificación era, generalmente, un proceso comunal. Es decir, no todos los propietarios tienen su propia instalación. Esto generó el denominado sistema de aparcería²⁸ en Europa, y por extensión el inquilinaje, arrendamiento y la maquila²⁹. Generalmente, las bodegas subterráneas o excavadas se construían junto a un talud, donde era más fácil cavar. En una pequeña cueva se sitúan las cubas de fermentación y prensa; en ocasiones, un tragaluz permitía echar directamente la uva a los recipientes. Los municipios y la corona solían destinar un lugar para su ubicación. El consistorio cobraba alquiler por su uso; en tanto que la corona permitía el laboreo exento de tasa alguna. El uso de las bodegas municipales y de la corona fue frecuente en Segovia, Valladolid, León, tal como lo demuestra en el siglo XVIII el Catastro de Ensenada. Pero también aparecen en Galicia³⁰.

El clima y el sistema orográfico e hidrográfico del norte peninsular favorecen el cultivo de la vid. En Galicia los ríos Miño y Sil constituyen verdaderas fosas tectónicas que, hundidas en la penillanura, generan fuertes desniveles a 400-500 metros en los que las pendientes actúan como barreras naturales que impiden el paso de los vientos del sudoeste y las perturbaciones atlánticas; con lo cual se reducen las precipitaciones y las temperaturas aumentan. Así, pues, con un clima de inviernos suaves y cortos y veranos calurosos se comprende la existencia de un paisaje del viñedo que desde la Edad Media se expande por la conversión del cereal a la vid que llevaron a cabo las órdenes monásticas. Las vides de *Mencia*, *Loureiro*, *Albariño* y *Godello* se extienden por bancales que sostienen muros de piedra. De tal manera que para el siglo XIV se extiende no sólo por las zonas baldías, sino también por las de labranza. El paisaje se reestructura reemplazando las heredades “eno agro do pam” por viñedos³¹. El paisaje del viñedo gallego dominado

²⁸ Según el Diccionario de Autoridades, p. 325. Es la “Compañía o convenio entre dos, tres o más personas para ir a la parte en cualquier negocio, trato o comercio, ya sea de labor, ganados, arrendamientos, y otros géneros de trato.” T. I, p. 325. También conocida como contrato de explotación a medias, donde el propietario cedía tierra para plantar viñas al aparcerero y, luego, el propietario vinificaba. Esta tierra también podía cederse a cambio de un censo. Se aplicó en Andalucía, Castilla y León, Cataluña y Francia. Su origen se encuentra en el sistema denominado “colonia partiaria” romana. Fue usado igualmente por los árabes a imitación del impero bizantino. GARCÍA DE VALDEAVELLANO, L., *Curso de Historia de las Instituciones Españolas*, Madrid, 1984, pp. 224, 250 y 647.

²⁹ La maquila es la rebaja o porción que se quita del principal. Por ejemplo, la medida que el molinero saca para sí del grano de otro. *Diccionario de Autoridades*, 1726, T. II, p. 493. Ver también, GARCÍA DE VALDEAVELLANO, L., *op. cit.*, p. 255.

³⁰ OLIVERA SERRANO, C., “El vino en las comunidades en los valles de Valdeorras Medieval”, en *Actas de la Cultura del vino...*, p. 145.

³¹ LÓPEZ SABATEL, J. A., “Cultivos agrícolas en la Ribeira Sacra durante los siglos XIV y XV”, en *Espacio, Tiempo y Forma*, Madrid, UNED, Serie III, 2007, nº 20, p. 188.

por “cortinas”, periurbano y minifundista, cuenta en la propia unidad de explotación con lagares individuales. El sistema de conducción más adecuado debido a la humedad imperante será el parral, sobre todo en la Galicia costera. Ahora bien, se debe diferenciar el parral que se utiliza para dar sombra, generalmente en el entorno de la vivienda, instalado a una altura elevada de la parra como sistema de conducción que no supera el metro y medio de altura³².

Al sur de la Ribeira Sacra, aunque siguiendo el curso del Miño, la comarca ourensana se levanta como la gran región del vino de Ribeiro. Comarca dedicada durante siglos al cultivo de la vid. De ello da testimonio Alfonso X el Sabio quien, al pasar su niñez en Maceda, reconoce la calidad de sus caldos. En esta región también son necesarios y visibles los muros de contención para los socaldos o bancanales. La tradición y originalidad del vino allí producido ha dado origen a una cultura material en la que tanto las actividades del laboreo del viñedo, como los utensilios utilizados adquieren nombre propio: “esterca”, “enrama”, “bima”, “esfolla”, “vimbios”. El sistema de conducción utilizado es el parral, levantado a metro y medio del suelo y sostenido por madera de madroño, robles, castaños y pinos jóvenes³³. Las propiedades monásticas y señoriales pronto fueron arrendadas a labradores que se encargaban del mantenimiento del viñedo por medio de diversos tipos de contrato de arrendamiento³⁴.

Siguiendo la senda del viñedo del norte peninsular, hacia el sudoeste, el Duero riega las vides de Castilla y León. Sabemos que la repoblación se vio acompañada de desbrozamientos y roturaciones que facilitaron la difusión de la viticultura en esta región, mediante los sistemas de presura y escalio. En 1099, Alfonso VI legalizaba la presura en el Fuero de Miranda de Ebro. Este sistema favorece la pequeña propiedad y oficializa el campesinado libre. Resulta del cual aparece un paisaje del viñedo castellano-leonés periurbano y minifundista, atendido por la familia. Pequeñas explotaciones domésticas, producto también de las parcelaciones acaecidas en las primeras etapas de la conquista. Aparecen, pues, desde el siglo X, unidades de explotación que promedian las dos cuadras y media. La mayoría de estas explotaciones se pusieron bajo la protección de un señor laico o eclesiástico mediante el pago de una renta, régimen conocido como “colonato”. Sin embargo, algunas tierras se dieron en régimen de arrendamiento, mediante el pago de un tributo al dueño. Las prestaciones obtenidas mediante los contratos suscritos eran recogidas por un mayordomo o merino. Igualmente, no son raros los contratos de tipo “complantatio”, llamados en esta zona a “medias o “a fundos terra”³⁵.

En Zamora también aparece el viñedo, periurbano y minifundista, al que los indivi-

³² CASTRO, X., *A la sombra ejemplar de los parrales. Cultura del vino en Galicia y otros espacios peninsulares*, Gijón, Trea, 2006.

³³ GONZÁLEZ PÉREZ, C., “El vino de Ribeiro. Tradición y calidad”, en *Narria*, Madrid, Universidad Autónoma de Madrid, 1997, nº 79-80, pp. 22-24.

³⁴ RIVERA MEDINA, A. M., “Producción local, abastecimiento urbano y regulación municipal: El marco legal del vino en Bilbao (S. XIV-XVI)”, en *Espacio, Tiempo y Forma*, Madrid, UNED, 2007, nº 19, pp. 233-264.

³⁵ MARTÍNEZ SOPENA, P., “El viñedo en el valle del Duero”, en *En la España Medieval*, Madrid, Universidad Complutense, 1998, nº 21, p. 88. GARCÍA MANSO, E., “La vid y el vino medieval en la vertiente norte de la cuenca del Duero”, en *Douro. Estudos & Documentos*, Porto, Instituto do vinho de Porto, Nº 12 (2º), 2001, pp. 129-150.

duos accedían a través de arrendamientos que adoptan el nombre de “a pasturía”³⁶. Algunas de las fincas cuentan con su propio lagar y bodega, aunque estas últimas se encuentran diseminadas en los sótanos dispuestos en el casco urbano. El vino producido se conservaba en cubas y tinas. No hemos encontrado referencias sobre las dimensiones de los viñedos o sobre los tipos de lagares aunque, al parecer, tanto el cabildo catedralicio como el municipio eran propietarios de lagares torculares. En Toro, la pequeña propiedad fue el origen de una actividad vitivinícola dinamizadora, estrechamente ligada a los circuitos comerciales; lo que les valió el calificativo de “viñedos comerciales”. El carácter comercial de este viñedo se evidencia en documentos de Oviedo y de Palencia. Las ordenanzas de Oviedo de 1274 prohíben a los comerciantes adquirir caldos de León y Oviedo y, ordenan hacerlo más allá de León y en Toro. En Palencia solían utilizarse para los enfermos³⁷.

En Burgos y Soria se despliega un cinturón vitícola, conformado por parcelas pequeñas que rodeaban las ciudades. Las viñas se sitúan tanto en las zonas llanas como en las pendientes. El cultivo llegó a estar tan difundido que, en 1180, Alfonso VIII autoriza a los municipios a contratar “guardaviñas” con el objeto de proteger una producción en ascenso. Años más tarde, Fernando III concede privilegios al viñedo soriano. Por su parte, Palencia tiene documentada la existencia de pequeñas unidades de explotación desde el siglo IX en Aguilar de Campoo y en Sahagún, demostrando que, como sucede en otras regiones europeas, la expansión del viñedo es una derivación de las actividades de conventos y monasterios.

Los viñedos de la parte meridional de la Cuenca del Duero, es decir de Segovia, Ávila y Salamanca, se difunden a partir de la toma de Toledo en 1085. En su expansión los monasterios cumplen un papel secundario. En estas ciudades con grandes alcances se podían ver unidades de explotación en las que se combina el cultivo de vid y árboles frutales, tal y como sucede en Sepúlveda. Es de destacar que en esta zona se utilizó el parral como sistema de conducción. La altitud de Ávila parece haber sido la causante de que no existieran viñedos muy cerca de la ciudad, aunque esto no impedía la elaboración de vino con uvas procedentes de zonas con clima más favorable. Por su parte, en Salamanca el viñedo aparece inscrito en su Fuero. Se trata de unidades de explotación que, en ocasiones, tienen una dimensión extremadamente pequeña, una o dos aranzadas. Finalmente, en la zona del Bierzo³⁸, los primeros documentos referidos al viñedo proceden de la catedral de Astorga, donde se reconoce a la vid un papel vital dentro de la economía de la décima centuria.

La Edad Media aportó a la región castellano-leonesa la organización de viñedos en pagos que hasta la primera mitad del siglo XIV compartían el cultivo de la vid con otras tareas agrícolas aunque, a partir de este momento, es raro encontrar la entremezcla de cultivo en una misma unidad. La proliferación de pagos trajo como consecuencia la existen-

³⁶ LADERO QUESADA, M., “Notas sobre las propiedades del Cabildo Catedralicio de Zamora en el último tercio del siglo XIV (1372-1402)”, en *En la España Medieval*, Madrid, Universidad Complutense, 1986, T. V, p. 542.

³⁷ HUETZ DE LEMPS, A., *Vinos y viñedos de Castilla y León*, Valladolid, Junta de Castilla y León, 2004, p. 146.

³⁸ Para lo relacionado con el viñedo leonés puede verse, CASADO QUINTANILLA, B., “Pan, vino y documentos de compraventa en León hasta el año 1300”, en *Escritos dedicados a José María Fernández Catón*, Centro de Estudios de Investigación “San Isidoro”, 2004, Vol. I, pp. 163-198.

cia del llamado “viñadero”. Por ejemplo, en Palencia y Soria, hacia el siglo XII y con el tiempo, la actividad de viñadero se multiplica, precisamente en el siglo XIV, cuando algunos concejos deciden que serán los propios viticultores quienes paguen el salario al cuidador. Esta figura parece extenderse a otros cultivos de la zona, como los encargados de cuidar las tierras de pan llevar, llamados “mesegueros”³⁹. En los pagos las viñas se distribuyen en parcelas. Estos pagos no superan la aranzada de superficie y constituyen el verdadero país de la cepa en contraposición con los viñedos del valle del Ebro, donde el sistema de conducción predominante es el parral, entendido como una técnica de intensificación del cultivo. De todas maneras, la presencia de emparrado no es sinónimo de predominio⁴⁰.

En Castilla y León se distinguen dos tipos de instalaciones dedicadas a la elaboración: aquéllas que están separadas de la vivienda y las que se encuentran junto a ésta, ya sea a nivel de calle o en el subsuelo. Las primeras se excavaban en promontorios, tal como sucede en algunos pueblos de Segovia, Valladolid y León según se desprende del Catastro de Ensenada. Lo habitual es que las bodegas se sitúen fuera del casco urbano y se alineen al pie de un talud en el que es fácil cavar. En el mismo lugar se realizan las tareas de vinificación en una pequeña cueva donde se sitúan la cuba de fermentación y la prensa. En ocasiones, un tragaluz, llamado chimenea de aireación, donde la temperatura constante debe ser entre 9 y 12^o⁴¹, permite echar directamente la uva a la cuba desde el exterior⁴². Hay referencias a este tipo de bodegas desde la baja Edad Media y su construcción queda ratificada en un documento firmado en 1551 por Carlos V. En la cuenca del Duero, concretamente en la ribera burgalesa, las bodegas y lagares atienden al nombre de “jaraiz” y sus dimensiones son variadas.

En Palencia, los lagares llegan a medir ocho metros de largo y seis de ancho; en Medina del Campo alcanzan una dimensión mayor, quince por cinco metros⁴³. Por su parte, aquellas bodegas que se encuentran junto a la vivienda generalmente son subterráneas o se construyen en la parte baja de la vivienda. Esto sucede cuando la roca es verdaderamente dura. Por lo general, las bodegas excavadas en el subsuelo suelen ser profundas, entre seis y doce metros, y en ocasiones están compartimentadas y ventiladas con tragaluces. Este tipo de construcción solía provocar la queja de los vecinos, ya que ponía en peligro la estructura de los edificios⁴⁴. Además, existieron lagares particulares y comunales. Los primeros maquilaban. Generalmente, los de mayor tamaño servían para recoger el diezmo⁴⁵. Los lagares se componían de dos receptáculos de distinto tamaño: el lago y la pila. El lago, lagar o depósito, era amplio de piedra o ladrillo blanqueado con cal. La pila situada a un nivel inferior recogía el mosto que fluía desde el lago, gracias a un aliviadero practicado en el borde del receptáculo principal. Este aliviadero recibió diversos nombres: “bocino” o “canalejo” en Roa y “pilo” en Zamora y Medina. Por su parte, la prensa, tal como sucedía en todo el noroeste peninsular, era la prensa romana; representada desde el siglo XI en vitrales, grabados y frescos.

³⁹ MARTÍNEZ SOPENA, P., *op. cit.*, p. 94.

⁴⁰ *Ibidem*, p. 95.

⁴¹ BERZOSA IGLESIA, J., “Las Bodegas subterráneas de la Ribera”, en *Narria*, Madrid, UAM, 1982, nº 28, pp. 14-18. Ver también, VILLAHOZ, A., “Bodegas y zarceras”, en *Narria*, Madrid, UAM, 1982, nº 28, pp. 18-23.

⁴² HUETZ DE LEMPS, A., *op. cit.*, p. 505.

⁴³ *Ibidem*, pp. 505-506.

⁴⁴ *Ibidem*, pp. 502-503.

⁴⁵ *Ibidem*, p. 509.

La relación entre la viticultura y el comercio de vinos es muy estrecha, tal y como estamos comprobando. El movimiento comercial se inicia en la Edad Media aunque alcanza su mayor plenitud en el siglo XVI. En este ámbito las regiones más favorecidas fueron: la llanura del Duero, La Rioja y Navarra central y meridional. En la llanura del Duero estos caldos generaron un creciente comercio regional, peninsular y dirigido a los mercados extranjeros; del que no estuvieran exentas las órdenes religiosas, entre ellos los jesuitas que, a falta de vino propio en zonas como Toledo, adquirieron bodegas en Medina y otros pueblos de la región castellano-leonesa para que se “hiciese todo el vino necesario”⁴⁶ que, más tarde, se distribuiría por las diversas casas. Este circuito comercial entre conventos se extendió por Salamanca, Valladolid, Palencia, llegando, incluso, hasta Valdeorras en Galicia⁴⁷.

En La Rioja, oriental y occidental, la expansión de la vid se produjo de la mano de monasterios y conventos. En la parte oriental, desde el siglo XI, aparecen los llamados “pagos”, pequeñas unidades de explotación vitivinícola situadas cerca de los afluentes del Ebro: Tirón-Treviano, Leiva, Grañon –y en las zonas del Najerilla–, Cañas, San Millán, Iregua y Cidacos. La vid se expandía a ritmo creciente desde el siglo XI al siglo XIV⁴⁸. Llegados a este siglo, la concentración de los viñedos marcaba la realidad agraria de la región; concentración que se ratifica con la presencia de “custieros” o cuidadores de viñas. La evolución del viñedo riojano está marcada por el paso del parral a la cepa baja y por los lagares rupestres situados en la propia unidad de explotación a las bodegas o cuevas excavadas⁴⁹. Estas unidades de explotación, divididas en “hazas” o “partes”, separadas por caminos, senderos o surcos, en régimen de presura o propiedad del campesinado libre no alcanzaban la media hectárea; en tanto que las pertenecientes a los señores laicos o eclesiásticos excedían con creces esta superficie. Siguiendo este concepto es que en esta región y para la baja Edad Media ya pueda hablarse de “vineas selectas” (seleccionadas) y “vineas populate” (pobladas), lo que indica que existía una necesidad de contar con vinos de diversas calidades. Asimismo, el viñedo tenía ya por estas épocas una gran importancia en la economía regional⁵⁰, incluso llegan a pagarse con vino los Votos de San Millán⁵¹. La vendimia se iniciaba el 29 de septiembre, día de San Miguel, aunque su preparación comenzaba mucho antes, precisamente con la limpieza de cubas y la puesta a

⁴⁶ CARNICERO MÉNDEZ-AGUIRRE, J. M., “Un viaje a los refectorios jesuíticos en los siglos XVII y XVIII. Los libros diarios de los colegios de Compostela y Salamanca”, en *Actas de la cultura del vino. Primer Congreso Peninsular*, Santiago, CSIC, 2005, p. 222.

⁴⁷ *Ibidem*, p. 215.

⁴⁸ FERNÁNDEZ DE LA PRADILLA MAYORAL, M. C., “El viñedo en La Rioja durante el siglo XI”, en *Berceo*, Logroño, 1992, n° 122, pp. 61-77. “El viñedo en La Rioja durante el siglo XI”, en *Actas del I Simposio de la Asociación de la Internacional de la vid y el vino*. MALDONADO ROSSO, J. (ed.). El Puerto de Santa María, Ayuntamiento del Puerto de Santa María, 2001, Vol. I, pp. 421-434. IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, S., “La necesidad de medir, la metrología agraria del Antiguo Régimen en la Rioja”, en *Brocar. Cuadernos de Investigación Histórica* (1995), La Rioja, Universidad de La Rioja, n° 19, pp. 131-164. Del mismo autor, “Especialización agraria del Alto Ebro. La Rioja, La cultura del vino”, en *Brocar*, n° 20, pp. 211-236.

⁴⁹ GONZÁLEZ LARRAINA, M., *Vinos y viñas de la Rioja Alavesa*, Vitoria, Diputación Foral de Álava, 1996, p. 36.

⁵⁰ SÁENZ PRECIADO, M. P., “El mercado del vino en La Rioja Medieval. El caso de la Granja de San Bartolomé de la Noguera (Tutellilla)”, en *El comercio en la Edad Media. XVI Semana de Estudios Medievales*, Nájera, IER, 2005 pp. 529-557-568.

⁵¹ RUIZ DE LOIZAGA, S., *La viña en el occidente de Álava en la Alta Edad Media (850-1150)*, Burgos, Aldecoa, 1988, pp. 48-49.

punto del instrumental. En esta región encontramos dos tipos de lagares, los rupestres, también llamados lagaretas, y los trujales, torculares o troliares⁵², de los que ya hemos dado cuenta. Aunque también aparecen términos, desde el siglo XI, como “turcularía” en Nájera, lago o lagar y “vinea en laco”. Las prensas individuales riojanas de husillo, de cubillos o trujales, fueron mucho más pequeñas que las romanas. La fermentación era lenta y poco cuidada, por lo que el producto solía ser un vino de calidad mediocre, tanto que frecuentemente se agriaba. Era un vino áspero, fuerte en taninos y de color oscuro⁵³.

En Navarra, el reducido espacio territorial produce una intensa imbricación de la monarquía con la sociedad, debida, sobre todo, a que es la monarquía propietaria del reino la dueña de las propiedades agrícolas y ganaderas. Este patrimonio excede los límites de la propia Pamplona para extenderse a Tudela y Estella. Sobre un modelo arcaico, el viñedo se expande en régimen de explotación directa y sólo una parte estaba dedicada a censo, en una especie de arrendamiento encubierto. Además, la corona era la titular de las bodegas conocidas como “sótanos del rey” en Tudela; aunque también están las situadas en el propio castillo como sucede en Estella⁵⁴. En estas bodegas se vinificaba, almacenaba e inclusive se vendía el vino.

No será hasta el siglo XIII cuando se produzca una verdadera racionalización del dominio vitícola, mediante el arrendamiento de las viñas reales en unidades de explotación que no superan la media “arinzada”⁵⁵. En Tudela, por ejemplo, se produce el llamado “arriendo simple o loguero”. En Pamplona se difunden los llamados “cuartos de viñas” que no superan las dos “arinzadas”⁵⁶. De hecho, existieron dos tipos de unidades, aquellas que pertenecen al rey y que se arrendaban, y las unidades de explotación que eran de los señores laicos y eclesiásticos. Las primeras, que llegaron a superar las veinte hectáreas, eran atendidas con sumo cuidado, llegando incluso a contar con personal altamente cualificado como guardaviñas, podadores y excavadores⁵⁷.

En Aragón se tienen noticias de la existencia de viñas desde el siglo XI. Este espacio se erige como la gran apuesta para satisfacer el consumo de cada unidad familiar. Desde

⁵² BARRIOS, F. A., “Lagaretas en Haro en la segunda mitad del siglo XVII”, en *XXV Jornadas de viticultura y enología. Tierra de Barros*, Badajoz, Caja de Badajoz, 2004, pp. 517 a 528. “Trujales y lagares en la documentación medieval riojana y su relación con los lagares excavados en la roca”, en www.vallenajerilla.com; ELÍAS, L. V., “Las arquitectura del vino en La Rioja (España)”, en *Douro. Estudos & Documentos*, Porto, Instituto do vinho de Porto, 2001, nº 12 (2º), pp. 99-114. Del mismo autor, “El paisaje cultural de la viña en La Rioja. España”, en *Els paisatges de la Vinya*, Manresa, Centre d’ Etudis del Bages, 2003, pp. 269-277. y EIZMENDI, J. M., RODRÍGUEZ, J., “Lagares rupestres de Labastida de Álava”, en *Actas del I Congreso Internacional de la Historia y cultura de vid y el vino... EIZMENDI, J. M., “La bodega de San Andrés de Muga en Labastida”, en Actas del I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la Vid y el vino...*

⁵³ HUETZ DE LEMPS, A., *op. cit.*, p. 518.

⁵⁴ MIRANDA GARCÍA, F., “El espacio del viñedo en la periferia de las ciudades navarras”, en *En la España Medieval*, Madrid, Universidad Complutense, 1998, nº 21, pp. 49-67. Pueden verse también las fuentes publicadas del Archivo General de Navarra.

⁵⁵ Sobre estas unidades de explotación navarras, y concretamente sobre las pertenecientes a los judíos puede verse, RIVERA MEDINA, A. M., “Vid, viñedos y vinos en Sefarad, Cultivo, Elaboración y comercio de un vino diferenciador”, en *Espacio, Tiempo y Forma. Revista de la Facultad de Geografía e Historia*. Madrid, UNED, 2007, Serie III, Historia Medieval, T. 20, pp. 199-234.

⁵⁶ MIRANDA GARCÍA, F., *op. cit.*, p. 63.

⁵⁷ RIVERA MEDINA, A. M., “Vid, viñedos y vinos en Sefarad...”.

el siglo XII se difunde tanto en zonas de secano como de regadío. El gran impulso de la actividad vitivinícola en el siglo XIV se debe fundamentalmente a criterios de orden cultural. Hasta este momento las unidades de explotación tenían diversas áreas funcionales: viñedo, huerta, frutales y olivar, aunque, a medida que avanza el siglo XIII, retrocede el cultivo mixto. Tal es así que evoluciona hacia el monocultivo de la vid, convirtiendo los campos de cereales en viñedos. La tierra en manos de señores laicos o eclesiásticos se arrienda mediante el sistema de “complantatio” o de acuerdos “ad plantandum” o “ad medietatem”⁵⁸. Sin embargo, se extiende el sistema de “prescripción a tres hojas”⁵⁹, una especie de presura. Lo cierto es que se organiza un paisaje periurbano conformado por pequeñas unidades de explotación⁶⁰, plantadas con *ullate*, *crepillo* y *garnacha*, llamadas “fajas”, “tiras”, “tablas” y “fila” situadas en montes en pendiente o “quiñones”, “porciones” y “suertes” en espacios menos abruptos⁶¹. El paisaje del viñedo aragonés queda claramente regulado en las llamadas Ordenanzas Municipales y Observancias del Reino, donde se describen las actividades de “viñaderos”, “viñuegal” o cuidadores de viña⁶².

Bajo la denominación de vinos valencianos se incluyen los que se elaboran en el antiguo Reino de Valencia: Castellón, Valencia, Alicante y Murcia. Algunos vinos tienen una historia larga; así, los vinos de Murviedro (Sagunto) son mencionados en algunos documentos del siglo II A.C.; son vinos dulces o abocados y de fuerte contenido alcohólico, que eran exportados a países europeos, pero a partir del siglo XV comenzó a disminuir la demanda, tanto de los procedentes de Valencia y Alicante como de los de Jumilla y Yecla, siendo suplantados en los mercados europeos por los vinos argelinos y luego los italianos. Durante el siglo XVI los vinos alicantinos más afamados eran los de Villena, Denia, Pinoso o Monóvar, y de Valencia los de Sagunto, pero en los comienzos del siglo XVIII inician su decadencia, surgiendo el vino de Torrente, no demasiado refinado, al que algunos autores llamaban el vino de la mala fortuna.

En Madrid, durante la baja Edad Media, se produce la expansión del viñedo frente a las llamadas tierras de pan llevar. La documentación atestigua la presencia de su cultivo desde el siglo XI con emplazamiento periurbano, trabajado mediante el sistema de arrendamiento. La viña, el viñedo, formaron parte de la economía de la región, tanto fue así que se promulgaron las “Ordenanzas de Viñas y Viñaderos”. Los viñedos tuvieron protección desde un primer momento, tal y como consta en un documento de mediados del siglo XIV donde ya figura el salario de los “vinaderos”. El viñedo creció por los arrabales de Madrid y en las villas del entorno: Getafe, Parla, Vallecas, Fuencarral, Barajas, Carabanchel, para, más tarde, extenderse por Colmenar Viejo, Alcobendas, San Sebastián de los Reyes y así sucesivamente ocupando todo el territorio de la actual DOC⁶³. Pero, sin duda alguna, los vinos de mayor renombre fueron los que procedían de los lagares de San Martín de Valdeiglesias, vinos que traspasaron las fronteras locales⁶⁴. Los predios parecían ser aptos

⁵⁸ RODRIGO ESTEVAN, M. L., “Mirando la historia. La larga experiencia vitivinícola de Paniza”, en *50 Años de Historia*, Zaragoza, Bodegas Virgen del Águila, 2004, p. 13.

⁵⁹ *Ibidem*, “Viñedo y vino en Somontano de Barbastro, los siglos medievales”, en *Vino de siglos en el Somontano de Barbastro*, Barbastro, Concejo Regulador, 2001, p. 21.

⁶⁰ *Ibidem*, “Claves de la expansión vitivinícola en el período medieval hispano, Aragón, siglos XII-XV”, en *Universum*, Talca, Universidad de Talca, 2007, n° 22, Vol. 1, pp. 73-93.

⁶¹ *Ibidem*, p. 83.

⁶² *Ibidem*, p. 86.

⁶³ MACHADO, L., *Historia del vino de Madrid*, Madrid, La Librería, 2002.

⁶⁴ *Ibidem*, p. 85 y ss.

para variedades tales como uva *mollar blanca*, *alvillo*, *jaén*, *moscatel* y *garnacha*. Las unidades de explotación no superaban las 10 aranzadas, promediando entre aranzadas y aranzadas y media. También aparecen otras medidas, como los cuartos y suertes. En cada suerte podían caber entre 70 y 100 cepas. Todo parece indicar que en la región se fue reemplazando el cereal por la vid. La vinificación se llevó a cabo en cuevas o bodegas subterráneas con lagares de piedra, cubas de madera de pino con ocho arcos y tinajas de barro. Utensilios que solían alquilarse⁶⁵.

Aunque Extremadura se estructura sobre la base de una economía eminentemente ganadera y cerealista, no podemos dejar de mencionar algunas líneas sobre la situación del viñedo en la baja Edad Media. Utilizando el sistema de presura y aparcería, las viñas se agruparon en pagos cuya existencia se documenta desde el siglo XI. A estos pagos se los conoce como “términos de viñas”, concentrados y bajo la atenta mirada del “vinadero” o cuidador de viñas. Estos pagos se consolidaron porque las viñas, como sucede en La Rioja alavesa, no estaban cercadas, aunque sí cerradas al ganado. El yugero o aparcerero se dedicaba a explotar unidades de pequeña superficie, cuyo sistema de conducción fue la cepa baja⁶⁶.

En Andalucía, a lo largo de la Edad Media, la vitivinicultura transitará por tres períodos: uno previo a la invasión musulmana; otro, durante esta dominación, con dos subperíodos; y un tercero, que se inicia con el proceso de reconquista y repoblación. En el primero, aunque no se puede considerar como un momento de expansión para la agroindustria, sí puede decirse que los musulmanes respetaron aunque no estimularon el desarrollo de la industria. La necesidad de abasto de vino para las comunidades mozárabes y judías actuó de freno para cualquier intervención del poder musulmán sobre la supresión del cultivo y, en consecuencia, sobre la elaboración de caldos.

Ahora bien, tras la conquista de al-Andalus, la tierra queda relativamente parcelada, según las regiones. En las zonas fértiles existieron verdaderos latifundios, tal como lo demuestra Leví Provenzal⁶⁷; aunque también existieron parcelas de menor entidad cuyos propietarios eran beréberes o aborígenes. Las grandes fincas se dividían en granjas agrícolas en las que los labriegos se vinculaban al propietario a través de un contrato tácito y permanente como colono aparcerero⁶⁸, mediero o asociado. Se difunde así el colonato⁶⁹, que se alternaba con los contratos en régimen de arrendamiento. En todos los casos con unas condiciones similares a las de las propiedades cristianas. Así, pues, se puede hablar de una agricultura musulmana latifundista, donde el pequeño propietario carece de protagonismo. Era una agricultura latifundista, cerealista y olivarera regada por huertas dedicadas a las hortalizas y frutales. La vid, con su castigo coránico, no encontraba su lugar en esta estructura agrícola bien porque la vid es un cultivo minifundista y periur-

⁶⁵ PUÑAL FERNÁNDEZ, T., “Producción y cultivo de la vid en Madrid en la Baja Edad Media”, en *XIII Jornadas de Vitivinicultura y enología de Tierra de Barros*, Almendralejos, 1991. Del mismo autor, “La producción y comercio de vino en el Madrid medieval”, en *En la España Medieval*, Madrid, Universidad Complutense, 1994, nº 17, pp. 185-212.

⁶⁶ LÓPEZ RODRÍGUEZ, C., “La organización del espacio rural en los fueros de la Extremadura Castellana”, en *En la España Medieval*, Madrid, Universidad Complutense, 1989, nº 12, pp. 63-94.

⁶⁷ LEVÍ-PROVENZAL, E., “España musulmana”, en *Historia de España*, Madrid, Espasa Calpe, 1996, T. V, pp. 110-160.

⁶⁸ *Ibidem*, p. 114.

⁶⁹ *Ibidem*, p. 151

bano, o bien porque necesita de mucha mano de obra⁷⁰ y de una atención constante durante todo el año. La vid se difunde en las zonas de secano, rodeando ciudades y debajo de las laderas de olivos y puede aparecer como complemento de otros cultivos. La almunia, nombre que adopta la explotación de tierras periurbanas, fue el sitio preferente para el cultivo gracias a su condición minifundista. En Granada, por ejemplo, los contornos de la ciudad tenían viñas y huertos en abundancia⁷¹ donde se concentraba el grueso de la producción vinícola.

Sin embargo, y a pesar del declive de áreas cultivadas, existió una importante actividad vitícola, en parte propiciada por las óptimas condiciones climáticas y edafológicas de Al-Andalus que ya hemos explicado. Se plantaron vides para diversos usos, es decir, para consumo en fresco y para uva pasa, aunque no debemos desestimar el uso de variedades propios para elaboración de vino. Así, pues, a lo largo y a lo ancho de la España musulmana podemos reconocer las siguientes variedades de vides, todas provenientes de la especie “*Vitis Vinífera*”: *acebibe*⁷², *melgar* o *abejar*⁷³, *jabi*⁷⁴, *moscatel*⁷⁵, *alarije*⁷⁶ o también llamada “uva parra” y que se usaba, tanto para consumo, como para dar sombra en sus ciudades y delicados jardines. Reconocían sesenta y cinco variedades de uva, pero de éstas destacaban sobremanera la uva de Málaga y la de Coimbra⁷⁷.

Hacia mediados de septiembre los cármenes o viñedos de al-Andalus crecían en actividad; llegaba la vendimia y con ella se obtenían los primeros arropes de uva⁷⁸. Comenzaba la cosecha, la uva se recogía en “seras” y se llevaban al lagar o “jaraiz”, donde se pisaba y se obtenía el primer mosto, llamado “mosto de pies”. Éste se cocía y fermentaba para producir el mencionado arropo: uno líquido, mezclado con agua, y otro más espeso que se utilizaba en confituras⁷⁹. Se seleccionaban variedades apropiadas para producir uvas de mesa, grande, dulce y sin pepitas. Es por ello que cuando estas uvas se vinificaban producían vinos carentes de acidez, poco equilibrados y con elevado contenido de azúcar⁸⁰. Éste era, en general, el vino que se consumía en el mundo musulmán y también el que se vendía a las comunidades hebraicas y mozárabes⁸¹. Consideramos que los judíos lo adquirirían para revender, ya que por sus prescripciones religiosas no podían consumir vino elaborado por mano de gentil⁸².

⁷⁰ VALDEÓN BARUQUE, J., MARTÍN RODRÍGUEZ, J. L. (dirs.), “La baja Edad Media. Los países de la Corona de Castilla”, en *Historia de España*, Madrid, Espasa Calpe, 1996, p. 105.

⁷¹ MALPICA CUELLO, A., “Sobre el mundo agrícola nazarí. La alquería de Escoznar en el siglo XIV” en *Poder y sociedad en la Baja Edad Media Hispánica*, Valladolid, Universidad de Valladolid, 1999, T. II, p. 1014.

⁷² Propia para uva pasa. JURADO, A., *op. cit.*, p. 21.

⁷³ Variedad de uva de grano más grueso, menos jugoso y con hollejo más duro que la Albilla, que ape-
tencen abejas y avispa. *Ibidem*, p. 19.

⁷⁴ Cierta clase de uva pequeña que se da en Granada. *Ibidem*, p. 153.

⁷⁵ Uva blanca. *Ibidem*, p. 187.

⁷⁶ Variedad de uva de color rojo, que producen ciertas cepas altas y con sarmientos duros. *Ibidem*, p. 28.

⁷⁷ VALLVÉ, J., “La agricultura en el Al-Andalus”, en *Al-Qantara*, Madrid, C.S.I.C., Vol. III, 1982, p. 289.

⁷⁸ Mosto cocido que toma consistencia de jarabe. JURADO, A., *op. cit.*, p. 62.

⁷⁹ *Ibidem*, p. 291.

⁸⁰ UNWIN, T., *op. cit.*, p.211.

⁸¹ BORRERO FERNÁNDEZ, M., “La viña en Andalucía en la Edad Media”, en *Historia y Cultura del vino en Andalucía*, Sevilla, Universidad de Sevilla, 1995, p. 34.

⁸² RIVERA MEDINA, A. M., “Vid, viñedos y vino en Sefarad...”, pp. 199-233.

Las variedades destinadas a la elaboración producían vinos denominados por su color: rojo, blanco, amarillo y negro. En general el vino joven era turbio; el del año, claro e ideal; mientras que el más añejo solía estropearse con facilidad⁸³. Además era habitual, tal como sucedía entre cristianos y judíos, consumirlo mezclado con miel, especias, almizcle, drogas o agua. Asimismo, degustaban preferentemente el vino dulce y consideraban como un lujo excesivo beberlo añadiendo nieve o hielo. También se producía vinagre que, en ocasiones, se mezclaba con agua para venderse fraudulentamente.

Principalmente se consumía *Khamr*, que traducido significa zumo fermentado de las uvas, aunque se empleó el mismo nombre de forma genérica para todos los fermentados⁸⁴. A pesar de las restricciones, no cabe duda de que musulmanes de todos los estratos sociales fueron consumidores habituales de vino, llegando incluso a existir mercados de vinos arrendados a los mozárabes que contaron una nutrida clientela musulmana⁸⁵. Es más, no sólo bebían vino producido por laicos, sino también los procedentes de los monasterios. Al parecer era frecuente la afluencia de musulmanes a las tabernas de las propias órdenes monásticas para adquirir vino de su producción⁸⁶, llamado “vino de monasterio”. Los consumidores musulmanes también se proveían de dicha bebida gracias a los comerciantes judíos. Lógicamente éste no era un comercio lícito, lo que indigna a los doctores de la ley coránica que no dejan de criticar y castigar este tráfico. A fines del siglo XIII se decreta la pena capital para todos los judíos acusados de vender vino tanto en África como en la Península, se les incautan sus bienes y sus familias son reducidas a la esclavitud⁸⁷. Las penas no sólo las padecían los judíos o cristianos por la venta de vino sino también los propios musulmanes.

La lucha constante entre las autoridades de morerías y aljamas por reconducir la situación y hacer cumplir las normas fue infructuosa. Los fieles que eran en algún grado adictos al alcohol encontraron diversas maneras para satisfacer su necesidad. En Sevilla, en el Barrio de Triana, se concentraba una importante población mozárabe a la que recurrían los musulmanes en busca de vino, cruzando el Guadalquivir y adquiriendo y degustando el producto en la propia barca. Lógicamente, en Sevilla o en otras ciudades, las clases superiores contaron con su propio mecanismo para adquirir el vino, aunque la pena supusiese perder la vida⁸⁸. La prescripción no se cumplió y el vino les llegaba a su propia casa.

En este universo los mozárabes, además de poseer viñas y elaborar vino, se especializaron en su comercialización; fueron taberneros dedicados a la venta al menudeo y también arrendaron locales para la venta del vino a granel o al por mayor. Junto a los judíos⁸⁹, los mozárabes atendían la demanda de vino de los cristianos, la de los propios consumidores musulmanes y la de los judíos para la reventa. Lamentablemente, no tenemos infor-

⁸³ JOHNSON, H., *op. cit.*, p. 217.

⁸⁴ UNWIN, T., *op. cit.*, p. 202.

⁸⁵ LÓPEZ PITA, P., “Musulmanes y judíos en la mesa”, en *Historia 16*, Madrid, Historia 16, 1994, nº 223, p. 96.

⁸⁶ MARTÍNEZ PELÁEZ, A., ROMERO TORRES, J., “El vino en la poesía musulmana de al-Andalus”, en *Douro. Estudos y Documentos*, Porto, Instituto do vinho de Porto, Vol. VI, nº 121, 2001 (2º), p. 12.

⁸⁷ DUFOURCO, C. E., *op. cit.*, p. 203.

⁸⁸ En los periodos almorávide y almohade se decapitaban a las personas por consumir vino. FIERRO, M., “La religión”, en *Historia de España*, Madrid, Espasa Calpe, 1997, T. VIII (2), pp. 427-550.

⁸⁹ RIVERA MEDINA, A. M., “Vid, viñedos y vino en Sefarad...”.

mación sobre cómo gestionaron sus cultivos, elaboraron su vino y estructuraron la actividad comercial.

El paisaje regado por cármenes y almunias pierde su perfil con la llegada al poder de los almohades, que no tardaron en aplicar duras restricciones de tipo religioso; instrucciones que tocan de lleno a la vitivinicultura asentando un golpe de muerte para el desarrollo de la actividad. De hecho, cuando los castellanos proceden a repartir las tierras, los cultivos predominantes serán el cereal y el olivar. Los repobladores levantaron un inventario de las tierras cultivadas en las que se hace evidente la decadencia del viñedo andaluz. En otras palabras, el campo andaluz se presenta en el siglo XIII con una clara situación de subpoblación y subexplotación. Los nuevos dueños repartieron tierras asignando a los caballeros 6 aranzadas de viña, aunque en realidad la mayoría recibió 4. Y los demás pobladores entre 3 y 2 aranzadas, respectivamente⁹⁰.

El sistema de arrendamiento predominante fue el “contrato de plantación”, con una duración media de siete años, generalmente firmado por los llamados moradores, o sea por aquellos individuos que llegaron cuando la tierra estaba ya repartida. Tampoco contaban con recursos como para acceder al mercado de tierras u ocupar una tierra “perdida”, por lo que se ven obligados a trabajar para otros. También aparece el sistema de aparcería. Así pues, a lo largo del XIV el cultivo se intensifica y en el XV se difunden dos tipos de acceso a la tierra y, por ende, al cultivo de la vid: la plena propiedad y la propiedad usufructuaria⁹¹.

Por otra parte, si analizamos la situación del territorio insular atlántico, Canarias, una de las principales características climatológicas que ayudan en la producción del vino es la influencia de los vientos alisios, que aportan humedad, beneficiosa para el crecimiento de la uva. El Atlántico, que evita la sequedad del terreno, compensa la escasa presencia de lluvias en el archipiélago. Asimismo, los suelos donde crecen las vides tienen un origen volcánico, que los hace especialmente fértiles, dada la alta presencia de minerales. La isla El Hierro tiene poca altitud, lo que conlleva una maduración más rápida de la uva. El cultivo de la vid en esta isla comenzó en 1526; esta larga tradición se combina con las últimas tecnologías en lo que a fabricación de vino se refiere.

Por su parte, Gran Canaria se caracteriza por el cultivo de viñedos en terrenos pequeños, combinándolo con otro tipo de vegetales. Sus tintos son su marca distintiva. En La Gomera las vides se extienden a lo largo de pendientes muy acusadas y son característicos los caldos blancos, aunque comienzan a compartir protagonismo con los tintos. En La Palma, las plantaciones se encuentran en las faldas de colinas. Destaca allí el vino “Malvasía”, dulce.

En el último cuarto del siglo XV la Corona de Castilla comenzó la colonización de Canarias, que pronto se integra al sistema comercial del Mediterráneo y del noroeste europeo mediante las exportaciones de azúcar. Hacia 1507 se describe la excelencia de unos vinos producidos en tierras volcánicas, lo que se repetiría sucesivamente en 1516: “son buenos y no con horrurras y turbios, lo que es en contrario de los vinos de Castilla” o en 1520 cuando se dice que éstos están totalmente integrados en el circuito indiano y europeo.

⁹⁰ GONZÁLEZ, J., *El repartimiento de Sevilla*. Madrid, 1951, T. II, p. 207. Por su parte, M. GONZÁLEZ JIMÉNEZ indica que la misma cantidad se otorgó a los pobladores de Jerez y Carmona. *En torno a los orígenes de Andalucía*, Sevilla, 1980, p. 107.

⁹¹ BORRERO FERNÁNDEZ, M., “La viña en Andalucía en la Edad Media...”, pp. 44-49.

Al parecer el viñedo ya formaba parte del paisaje insular desde el siglo XIV, aunque se refuerza tras la colonización de Gran Canaria (1478-1482), La Palma (1494) y Tenerife (1496).

Según Macías Hernández, la estrategia geopolítica de colonización y poblamiento con el objeto de crear las bases de una economía marítima con una doble vertiente –africanista y americana– actuó como resorte para el desarrollo de la vitivinicultura. La cesión de tierras y agua gratuitas, la difusión del colonato, las exenciones fiscales y la plena libertad comercial crearon el escenario propicio para la expansión del viñedo canario. El paisaje, dominado por suelos soleados, bien drenados por su naturaleza volcánica, estaba dominado por la pequeña propiedad en las cercanías de los cascos urbanos. Ahora bien, aunque todos los colonos recibían tierras, sólo los que contaban con algún capital previo podían dedicarse a la vitivinicultura.

Los colonos recibían aproximadamente 2,6 hectáreas (5 fanegas) donde debían construir edificios, vivienda y un majuelo cercado. El régimen para la expansión de la vitivinicultura está incluido en las llamadas “Ordenanzas de casa y vino”, por el cual los colonos jornaleros obtuvieron un solar para casa y majuelo de 800 sarmientos y los colonos con capital, un solar para casa y majuelo de 5.000 sarmientos⁹². Los primeros medían aproximadamente entre 3.000 y 5.000 metros cuadrados y podían ser atendidos por la unidad familiar, produciendo entre 700-800 litros de vino por vendimia. Las explotaciones de 5.000 sarmientos, con una superficie cercana a los 18.000 metros cuadrados, exigían contratar mano de obra (cuyos salarios los fijaba el ayuntamiento) y como la mano de obra residía en la ciudad, las viñas también estaban ubicadas allí. A éstas se conocerá con el nombre de “pagos de viñas”, que además del viñedo tenían bodega y lagar. Así, pues, la estrategia atendía el autoconsumo y el mercado exportador.

La estructura del viñedo en Canarias presenta importantes diferencias regionales. En Lanzarote las viñas se disponen en hoyos de mayor o menor profundidad hasta alcanzar, en algunos casos, los tres metros. En Las Palmas las protegen con muretes semicirculares de piedra. En otras zonas se encuentran escalonadas, con vides podadas muy bajas, casi al ras del suelo. Tras la vendimia se inicia el proceso de elaboración, para el que se utilizaba el llamado “lagar horizontal”, que se asemeja a un cascanueces. El procedimiento comienza con el pisado de la uva en el lagar, que tiene forma de cajón (de madera). El mosto resultante cae en un recipiente menor, “lagarete”, por un agujero o “piguera”. Las bodegas, por su parte, no son subterráneas. Son edificaciones en altura de reducidas dimensiones, en las que incluso la viga sale al exterior por una pequeña ventana⁹³.

2. El paisaje del viñedo en Vizcaya

2.1. La agricultura tradicional

En Vizcaya, espacio de suelos mayoritariamente de tierra parda caliza y, secundariamente, de tierra parda húmeda sobre materiales silíceos y de tierra fusca, de clima atlán-

⁹² MACÍAS HERNÁNDEZ, A. M., “Expansión ultramarina y economía vitivinícola. El ejemplo de Canarias (1500-1550)”, en *Investigaciones de Historia Económica*, Madrid, Universidad Complutense de Madrid, 2007, nº 8, p. 17.

⁹³ FERNÁNDEZ DE GAMBOA, A., “Vino y gofio en la Isla de La Palma”, en *Narria*, Madrid, Universidad Autónoma de Madrid, 1980, nº 19, pp. 11-13.

tico con un elevado número de días nublados, una pluviométrica que alcanza los 1.500 milímetros anuales, vientos más que frecuentes del norte y noroeste y de relieve difícil⁹⁴, se reconocen dos zonas claramente diferenciadas para la práctica de la vitivinicultura. En el interior, en la llamada Tierra Llana, las villas de Orduña, Valmaseda, entre otras, y Las Encartaciones presentan un cohesionado paisaje agrario. En la zona costera, en cambio, definida por Bilbao y Fernández de Pinedo como holohúmeda⁹⁵, las villas necesitadas de abastecimiento de vinos para atender a la demanda local desarrollarán una actividad vitivinícola particular que originará un paisaje singular⁹⁶. En este entorno incluimos también a la villa de Bilbao. La legislación bajomedieval, cartas-pueblas, cartas de privilegio y ordenanzas, desde muy temprano potencia la expansión del viñedo. Existe una normativa dirigida a estimular, expandir y controlar el cultivo de la vid, la elaboración, la venta y el consumo. Sin embargo, la agricultura fue especialmente de orientación cerealista, sobre todo en el ámbito rural. Las zonas urbanas y periurbanas de menores dimensiones se dedicaron al cultivo de la vid y del manzanal.

2.2. El viñedo y la política municipal en Vizcaya

Conocida es la escasa superficie de estas villas, las dificultades que presentan la morfología y la topografía del terreno. Sin embargo, prosperó la vitivinicultura conformando un paisaje distinto. Las vides se cultivan dentro de la traza urbana, en zona periurbana y en los arrabales, en la orilla de los cursos de agua, colgadas de las laderas de los montes y en terrenos escarpados. Resulta difícil pensar que con estas condiciones, sumadas la lluvia y la humedad, se produjera vino en cantidad y calidad suficiente para abastecer a una población creciente. Se trata de un paisaje en el que se identifican unidades de explotación de pequeña dimensión con diversas áreas funcionales: una netamente agrícola; otra donde se concentran los lagares y, en algunos casos, una tercera, unidad doméstica ocupada por la casa-vivienda y la huerta. En el área de cultivo, generalmente, hay dos tipos de plantaciones: la vid y el manzanal, tal y como sucede en Bilbao; o vid y mimbre, como ocurre en Lekeitio⁹⁷.

Las unidades de explotación están cercadas a fin de evitar la entrada de intrusos, humanos o animales que pudieran destrozar la tarea de todo un año. De hecho, las condenas por hurto o las multas por la intromisión en los cultivos son severas⁹⁸. Estos cercos o

⁹⁴ ARÍZAGA BOLUMBURU, B., MARTÍNEZ MARTÍNEZ, S., *Bizkaia. Atlas de las villas medievales de Vasconia*, San Sebastián, Eusko Ikaskuntza, 2006, pp. 1-4.

⁹⁵ BILBAO, L. M., FERNÁNDEZ DE PINEDO, E., *op. cit.*, pp. 85 y ss. Véase también, ARÍZAGA BOLUMBURU, B., MARTÍNEZ MARTÍNEZ, S., *op. cit.*

⁹⁶ En Guipúzcoa, una R.C. de 1489, reconocía para San Sebastián la pobreza del suelo y la necesidad de abastecimiento de ciertos productos como el vino. De hecho, San Sebastián se abasteció de mercancías procedentes de Bayona, Burdeos, La Rochela, San Juan de Luz y de otras partes del reino de Francia y Ducado de Bretaña. ROLDÁN GUAL, J. M., "Colección Documental del Archivo de Hondarribia", en *Fuentes Documentales Medievales del País Vasco*, San Sebastián Eusko Ikaskuntza, 1995, nº 64, p. 67.

⁹⁷ ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, J., "Libro padrón de la Hacendera raíz de la Villa de Lekeitio (1510-1556)", en *Fuentes Documentales Medievales del País Vasco*, San Sebastián, Eusko Ikaskuntza, 1993, nº 43.

⁹⁸ RIVERA MEDINA, A. M., "Producción local, abastecimiento urbano y regulación municipal...", p. 238. En Lekeitio existe una disposición relativa a aquéllos que hurtaban en viñas, huertas y heredades imponiendo duras penas. ENRÍQUEZ, JAVIER ET AL., "Libro de visitas del Corregidor (1508-1521) y Libro de fábrica de Santa María (1498-1517) de la Villa de Lekeitio", en *Fuentes Documentales Medievales del País Vasco*, San Sebastián Eusko Ikaskuntza, 1993, nº 44. Lequetio, 16 de junio de 1515.

lindes servían, además, para delimitar el predio y para proteger a las plantaciones de los vientos. El lindero delimitaba la propiedad privada a la que nadie tenía acceso sin expresa licencia o permiso de su dueño⁹⁹. El área de cultivo se dividía en solares. En cada uno se situaba un tipo de cultivo, y si éste lo permitía, se incorporaba la huerta: berzas, higos, peras, etc. Ahora bien, cuando la propiedad se dividía por venta, por herencia, por dote o por donación se habla de “pedazo” o “parte”. Su extensión se medía en brazas o estados¹⁰⁰ y debía registrarse en un padrón efectuado por el ayuntamiento, en el que además se apuntaba cualquier modificación.

En los ordenamientos municipales se presta un especial interés a todo lo relacionado con el cultivo de la vid y la posterior comercialización del vino. El hecho más relevante es que la propia villa de Bilbao posee, ya en 1399, unas ordenanzas específicas del vino, a las que más adelante nos referiremos. En la documentación histórica de Plencia se advierte sobre la importancia que el regadío tiene para algunos viñedos de la villa¹⁰¹. En las ordenanzas municipales de 1508, varios capítulos se dedican a la vitivinicultura y al comercio de vinos. Establecen medidas relativas al cuidado de las heredades: no tomen *hubas, ni ojas de vides*; determinan la prioridad del vino local frente al vino foráneo y el abastecimiento de vino para los enfermos¹⁰². Semejante situación se observa en las ordenanzas relativas a Portugalete, que ponían especial cuidado en reglamentar el cargo de “guardador de viñas”, sus facultades, su contratación y salario¹⁰³; y sobre todo regulaban la introducción de vinos cuya procedencia excediera el término municipal. Al parecer, esta situación complicó a la autoridad concejil, dado que muchos viñedos, titularidad de portugueses, se encontraban fuera de los límites de la villa¹⁰⁴.

Si seguimos la línea costera, el paisaje del viñedo también se extiende a Bermeo y Lequeitio¹⁰⁵. En la primera, la regulación sobre el cultivo, la elaboración y el comercio de caldos no aparece hasta muy entrado el siglo XVIII, cuando en las ordenanzas de 1754,

⁹⁹ RIVERA MEDINA, A. M., Producción local, abastecimiento urbano y regulación municipal...”, pp. 238-239.

¹⁰⁰ En la confirmación de aforamiento de Lequeitio de 1487, en un capítulo se incluye a todos aquellos que dañan las viñas. ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, J. ET AL., “Colección documental del Archivo de la Cofradía de Pescadores de Lequetio (1325-1520)”, en *Fuentes Documentales Medievales del País Vasco*, San Sebastián, Eusko Ikaskuntza, 1991, nº 30, Doc. 5. En 1509 se ordena que todos los viñedos tuvieran cercas y sus puertas cerradas para evitar la intromisión de personas y animales. *Ibidem*, “Libro de Acuerdos y Decretos Municipales de la Villa de Bilbao (1509-1515)”, en *Fuentes Documentales Medievales del País Vasco*, San Sebastián, Eusko Ikaskuntza, 1995, nº 56, p. 57, Bilbao, 19 de marzo de 1509.

¹⁰¹ ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, J. ET AL., “Colección Documental de la Villa de Plencia (1299-1516)”, en *Fuentes Medievales del País Vasco*, San Sebastián, Eusko Ikaskuntza, 1988, nº 17, Doc. B-7, Valladolid, 14 de diciembre 1508.

¹⁰² *Ibidem*, B-21, Ordenanzas Municipales de Plencia, 9 de octubre de 1508.

¹⁰³ HIDALGO CISNEROS AMESTOY, C., ET AL., “Libro de Decretos y Actas de Portugalete (1480-1516)”, en *Fuentes Medievales del País Vasco*, San Sebastián, Eusko Ikaskuntza, 1988, nº 15, Doc. 12, Portugalete, 15 de abril de 1482.

¹⁰⁴ *Ibidem*, Doc. 147, Portugalete, 30 de diciembre de 1515.

¹⁰⁵ Más información sobre el ordenamiento municipal de estas villas, relacionado con éste u otros aspectos, puede verse, en RIVERA MEDINA, A. M., “Pescado, tiempo y distancia. Las conservas de pescado en Vizcaya (S. XV-XVIII)”, en *Las conservas en el País Vasco. Industria y patrimonio*, San Sebastián, 1997. De la misma autora, “Paisaje naval, Construcción y Agentes Sociales en Vizcaya, desde el Medioevo a la modernidad”, en *Itsas Memoria. Revista de Estudios Marítimos*, San Sebastián, Diputación Foral de Guipúzcoa, 1998. “El paisaje vitivinícola en las ordenanzas vizcaínas: Bilbao (SS. XIV-XVI)” en *Stvdium. Revista de Humanidades*, Zaragoza, Universidad de Zaragoza, 2008, nº 14, pp. 181-199.

en su capítulo XXXVII, se dice que la causa de que los chacolíes¹⁰⁶ no sean buenos es que la uva se recoge sin madurar, ni sazonarse¹⁰⁷. Sin embargo, en la villa de Lequeitio, desde muy temprano, siglo XIV, viñas y lagares parecen ser una actividad destacada de la localidad. Su carta de aforamiento de 1325 se refiere a las viñas, lo que indica que el cultivo se había implantado con anterioridad¹⁰⁸. En ordenamientos posteriores –por ejemplo las ordenanzas municipales de 1486–, se regula la custodia de los viñedos, la actividad de los podadores y la privacidad del titular dentro de su propiedad¹⁰⁹. Además, ofrecen interesantes datos sobre el proceso de elaboración, utilización de lagares y reglamentación sobre los días en que se podía pisar la uva¹¹⁰.

Hacia el interior del territorio, las autoridades de villas como Orduña y Valmaseda también dirigieron su mirada a los viñedos locales. Las ordenanzas municipales de Orduña de 1499¹¹¹ y la provisión sobre “Condiciones y ordenanzas de los arrendamientos de los abastos públicos”¹¹² regulan diversos aspectos de las tareas vitivinícolas: el sistema de conducción de viñedo en parrales, la prohibición de extraer sarmientos¹¹³, penas a la invasión de viñedos por parte de animales, las facultades del “guardador de viñas”, la protección a la madera utilizada para los tutores o rodrigones y la prohibición sobre que no se compre *ninguna carga de uva fresca fuera de la ciudad*, ni tampoco de ningún género de vino. En Valmaseda, a través de las ordenanzas a la aljama de la villa, conocemos algunas regulaciones sobre el viñedo; tal es el caso del arrendamiento de viñedos, de las normativas reguladoras de los oficios del viñedo y del vino y sobre los sistemas de conducción¹¹⁴.

Tal y como advertimos, la forma y organización de los ordenamientos municipales no siempre es la misma. Una de estas excepciones la observamos en las redactadas para la villa de Bilbao. En 1399 se promulgan las llamadas “Ordenanzas Municipales de Bilbao sobre producción y venta del vino”. La villa se convertía así en una de las pocas, o quizás la única, que estatúa unas ordenanzas propias y exclusivas para el

¹⁰⁶ El término chacolí, según se desprende de la documentación consultada en los fondos municipal y judicial del Archivo de la Diputación de Vizcaya, Archivo de Protocolos de Bilbao y Archivo Catedralicio de Calahorra, no aparece hasta el siglo XVII. Hasta ese momento siempre que se menciona al vino de una localidad se hará como “vino local”, “vino de la cosecha” o “vino de los propietarios y herederos de viña”.

¹⁰⁷ “Ordenanzas Municipales de la M. N. Villa de Bermeo”, en *Bermeo. Udallerri eta itsasoko gaii buruzko aldizkaria*. Bermeo, 1981, nº 1, p. 115. Existió una verdadera preocupación en los concejos vizcaínos por la fecha en que se iniciaría la vendimia.

¹⁰⁸ ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, J. ET AL., “Colección documental del Archivo Municipal de Lequeitio (1325-1474)”, en *Fuentes Medievales del País Vasco*, San Sebastián, Eusko Ikaskuntza, 1992, nº 37, Doc. 2.

¹⁰⁹ *Ibidem*, T. II (1475-1495), Doc. 130. Lekeitio, 25 de octubre de 1486.

¹¹⁰ *Ibidem*. En este caso el Padrón de la Hacendera de Lequeitio da cuenta del gran número de lagares existentes en la villa, utilizados para la elaboración de vino o sidra.

¹¹¹ ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, J. ET AL., “Colección Documental del Archivo Municipal de Orduña (1271-1510)”, en *Fuentes Medievales del País Vasco*, San Sebastián, Eusko Ikaskuntza, 1994, T I, nº 52, Doc. 29, Orduña, 6 de noviembre de 1499.

¹¹² *Ibidem*, T. II, Doc. 47. 1506-1527. El documento además reconoce otro tipo de conducción: la viña baja. Indica, asimismo, que la madera de sauce era la propicia, o al menos la más utilizada, como rodrigones o tutores.

¹¹³ Esta cláusula es común a todos los ordenamientos anteriores, de la misma época y posteriores. La utilización del sarmiento o del mugrón como forma de dar vida a nuevas cepas queda atestiguada en la obra *Agricultura General*, de Alonso de Herrera, siglo XVI.

¹¹⁴ RIVERA MEDINA, A. M., “Vid, viñedos y vino en Sefarad...”

vino. Habrá que esperar más de un siglo para que la villa tenga sus ordenanzas municipales, que en todo lo relacionado con la vitivinicultura tendrán como referente las regulaciones de 1399.

3. *Viñedos y vinos en Bilbao*

Aunque parece que el viñedo se implantó tempranamente en Bilbao, algunos autores consideran que a lo largo del siglo XVI el paisaje asociado a las vides sufre un retroceso, sustentado en la movilidad comercial que desde el Cuatrocientos vivió la región, como así también por la especialización de ciertas zonas vitivinícolas que propiciaron el comercio y consumo de vinos de calidad. Estos caldos desplazaron a los productos locales, provocando la sustitución del viñedo por otros cultivos¹¹⁵. El municipio bilbaíno ratifica esta tendencia en unas de sus sesiones, indicando que se importaba vino, por lo que se *había despoblado e desminuido muchas casas, binas e manzanales de la dha anteyglesia*¹¹⁶. Sin embargo, esta situación descrita no parece ser del todo cierta, dado que comprobamos la existencia, quizás aminorada, de un paisaje de viñedo que atiende a características y peculiaridades locales, debido a una diversidad de factores. Pudiera ser que se levantaran viñedos en favor de otros cultivos; no obstante, el viñedo persiste y con él todas aquellas actividades tanto de producción como de comercialización que éste genera. Establecida esta necesidad desde la promulgación de las cartas-puebla y las posteriores ordenanzas, encontramos evidencias claras sobre la protección de la actividad, tal y como sucede con las ordenanzas sobre vino de la villa de Bilbao en 1399, germen de lo que siglos más tarde será la Cofradía de propietarios de viñas de San Gregorio Nacianceno.

En 1399 Enrique III ratificaba las ordenanzas municipales de Bilbao sobre producción y venta de vino¹¹⁷; lo hacía desde Hita. ¿Por qué promulgar unas ordenanzas específicas sobre vino en una villa que se perfilaba como comercial e industrial? El concejo alude sobre este extremo, señalando que muchas personas se atreven a introducir vinos procedentes de otras comarcas, lo que perjudicaba seriamente a los viticultores locales. Efectivamente, este argumento era verdadero, aunque existe otra causa como fundamento de dicha regulación. Concurría una real necesidad de proteger al viñedo y a los caldos locales, que no lograban abastecer durante todo el año a los habitantes.

Lógicamente, el trasiego de vinos locales, pero sobre todo foráneos, debió ser tan importante que se necesitó de una normativa específica para tratar de obtener la mayor rentabilidad posible sin desproteger los caldos propios. Igualmente, consideramos que el comercio de vinos estuvo excesivamente regulado porque existió, a lo largo de la Edad Media, un consumo creciente unido a una ascendente importación de vinos peninsulares y europeos. Consumo e introducción reportarían al concejo pingües beneficios porque

¹¹⁵ BILBAO, L., FERNÁNDEZ DE PINEDO, E., “La producción agrícola en el País Vasco peninsular, 1537-1850, tendencia general y contrastes comerciales, una aproximación”, en *Vasconia. Cuadernos de Historia y Geografía*, San Sebastián, Eusko Ikaskuntza, 1984, nº 2, pp. 85-196.

¹¹⁶ DIPUTACIÓN FORAL DE BIZKAIA-ARCHIVO FORAL-ARCHIVO MUNICIPAL DE BILBAO-SECCIÓN ANTIGUA (DFB - AF, AMB, SA), 0510/001/017, Bilbao, 25 de enero de 1583.

¹¹⁷ *Ibidem*, 0199/001/026. Privilegio que dio Enrique III. Puede verse la transcripción en, ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, J. ET AL., “Colección documental del Archivo Histórico de Bilbao (1300-1473)”, en *Fuentes Medievales del País Vasco*, San Sebastián, Eusko Ikaskuntza, 1999, nº 90, Doc. 47.

suponían un refuerzo importante para las arcas locales, que estaban extremadamente necesitadas de financiación¹¹⁸.

La limitación de esta oferta actuó de “boomerang” para la importación de los llamados vinos foráneos. Lógicamente, la propiedad, es decir los viticultores, aspiran a poseer una ordenanza que proteja los cultivos, la elaboración, el comercio y la distribución de sus propios vinos. Seguramente aprovechan su situación privilegiada, por ser hombres del comercio y de la industria o labradores, para presionar al concejo. La tierra, el viñedo y el vino, son para ellos una actividad complementaria, unas veces de prestigio, y otras un medio para acceder al crédito. Así, pues, puestos de acuerdo el municipio y la propiedad, recibirán un beneficio mutuo, eso sí, todo por el “bien de la república”. Lo cierto es que las autoridades concejiles elaboran un ordenamiento *ad hoc*, cuyo fin principal es la protección de la agro-industria local, que organiza una especie de “agenda del vino”, que se inicia con las regulaciones sobre la cosecha en el mes de agosto, prohibiendo la mezcla del vino de heredad pechera con vinos de otras zonas; instituye las llamadas “franca” y “viedo”¹¹⁹, señalando las fechas y las condiciones por las que se regirá cada una; regula la forma en que se procederá con los vinos foráneos introducidos por mar y por tierra; establece licencia de introducción; ordena la custodia del “embodegamiento” o sistematiza el depósito del vino en tiempo de “viedo”. Dedicar un buen número de capítulos a todo lo relativo a la venta al menudeo, esto es, la forma y manera en que se procederá a expender el vino en las tabernas, imponiendo la cláusula por la cual toda taberna debía tener licencia del concejo. Asimismo, sanciona a todo aquel vecino que comercie ilegalmente el vino, propio o ajeno. En suma, las ordenanzas regulaban especialmente la actividad comercial, a la vez que implicaban una suerte de alianza entre el concejo y los viticultores. De resultas, las ordenanzas regulaban las formas de proceder en una actividad que para la villa era más bien marginal, de aquí en adelante y casi hasta el siglo XIX. Además, fueron la base de las regulaciones posteriores.

La articulación de una norma específica demuestra que tanto el cultivo como la elaboración y el comercio eran vitales para el desarrollo económico de las villas. La propia documentación correspondiente al siglo XV da cuenta de la existencia de la estructura y organización del sector, estableciendo precisas reglas de juego para los vinos locales y para los vinos foráneos; y también para todos los extremos de la actividad vitícola, en manos generalmente de titulares que, desarrollando una actividad económica ajena, encuentran en la viticultura y vitivinicultura el vehículo para alcanzar la propiedad de la tierra y con ésta las posibilidades de crédito. Nos referimos a tenderos, mercaderes, miembros del concejo, es decir, a “hombres bonus” con posibles¹²⁰. El viñedo pervive, a pesar de

¹¹⁸ GANUZA ARIZMENDI, A., “El arrendamiento del vino como sistema de recaudación en el Bilbao bajo medieval y moderno (siglos XIV-XVI)”, en *Universum, Revista de Humanidades y Ciencias Sociales*. Talca, Universidad de Talca, 2007, nº 22, Vol. 1, pp. 102-116. El autor analiza con profusión la regulación y la gestión que el concejo realiza referente al sistema de recaudación fiscal del vino, haciendo referencias concretas a las ordenanzas municipales.

¹¹⁹ Franca o libertad comercial, período que se extiende desde el día de San Miguel hasta los quince días subsiguientes, aproximadamente desde el 29 de septiembre hasta el 11 de noviembre, día de San Martín. La época de viedo o veda era flexible. Aunque ambos períodos tenían fechas señaladas en el ordenamiento, la realidad demostrada en las actas municipales revela que se desplazaban de acuerdo a la situación del mercado. RIVERA MEDINA, A. M., Producción local, abastecimiento urbano y regulación municipal..., pp. 245-247.

¹²⁰ ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, J., SESMERO CUTANDA, E., *Bilbao Medieval*, Bilbao, Diputación Foral de Vizcaya, 2000, p. 90.

su declive, porque está en manos de personas con cierto poder adquisitivo como para hacer frente a los gastos que genera el mismo, o sea de individuos con rentas propias, no dependientes de las ganancias del viñedo.

A lo largo del siglo XVI y parte del XVII se viven en el sector agrario coyunturas críticas de cadencia rápida, tal como sucede en 1591-95, 1599-1600, 1611, 1619-1621, 1627-1631, 1635-36, 1643-1649, a lo que hay que sumar la peste, inundaciones, etc., todo lo cual se traduce en un universo vitivinícola como períodos de “malos agostos”. A pesar de estos factores tendentes a la depresión, se incorporan nuevos terrenos gracias a las roturaciones, generando el paso de una economía ganadera-forestal a una economía agrícola donde la viticultura ocupa su lugar. Dicho crecimiento se asienta a lo largo del siglo XVII¹²¹ y la viticultura brilla con luz propia. A pesar de estos cambios descritos no puede afirmarse que la viticultura desapareciera o se minimizara en la baja Edad Media. Ciertamente es que se eliminaron plantaciones, pero también es cierto que desde los sectores privados y desde la administración existió un persistente interés por intentar que las villas vizcaínas produjeran sus propios caldos en detrimento de los importados por mar o por tierra.

Las fuentes describen el interés y el estímulo que se da a la producción local. El hecho más evidente es el tratamiento del tema en los papeles municipales, como en la documentación notarial y judicial de la región. La vid, el vino, su producción y su comercio es un tema recurrente y de amplio tratamiento. En el caso de la villa de Bilbao las fuentes hacen constante referencia a los padrones de viñedos, aunque según parece han desaparecido de los archivos seguramente en alguna de las tantas riadas e incendios a los que se ha visto sometida la villa¹²². La necesidad de controlar la evolución de los viñedos se materializa con la aparición de la figura del veedor de heredades. Aunque también aparece junto al veedor el examinador de viñas en la época inmediatamente anterior a la cosecha, cuya función era inspeccionar los viñedos, con un salario de sesenta y ocho maravedíes¹²³.

El sistema de conducción utilizado fue el parral, que se disponía en hileras, propicio dada las condiciones climatológicas. Los mismos vecinos indican que *considerada la humedad y frialdad de la tierra producía poca sustancia de abastimientos*¹²⁴. Cada cepa está sostenida por un tutor, “palizada” o “rodrigón”¹²⁵, para las que se utilizaba madera de los montes cercanos. Debía ser una madera resistente a la humedad, que se conservara por largo tiempo y que permitiera un buen desarrollo del tronco. La necesidad de madera para el levantamiento de los parrales fue motivo de conflictos no sólo dentro de la

¹²¹ BILBAO, L. M., “El sector agrario en el País Vasco entre fines del Medioevo y comienzos de la Edad Moderna”, en *El pueblo vasco en el Renacimiento 1491-1521*, Bilbao, Universidad de Deusto, 1994. Del mismo autor, “Comercio y transporte internacional en los puertos de Vizcaya y Guipúzcoa durante el siglo XVII (1600-1650). Una visión panorámica”, *Itsas Memoria. Revista de Estudios Marítimos del País Vasco*, San Sebastián Unzti Museoa, 2003, nº 4, pp. 259-286.

¹²² Incendios, 1378, 1422, 1571. GUIARD Y LARRAURI, T., *Historia de la noble Villa de Bilbao*, Bilbao, La Gran Enciclopedia Vasca, 1971, T. I., p. 371. Inundaciones y aguaduchos en 1380, 1402, 1408, 1418, 1450, 1460, 1554, 1555, 1593. *Ibidem*, p. 388 y ss.

¹²³ ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, J. ET AL., “Libro de visitas...”, p. 62, Lequetio, 19 de febrero de 1516.

¹²⁴ DFB - AF, AMB, SA, 0039/001/009, Bilbao, 23 de setiembre de 1538.

¹²⁵ Algunos autores señalan que en el País Vasco se utilizó el rodrigón de madera o de piedra. SAGASTIZÁBAL, K., GONZÁLEZ, M., “Historia de la viticultura en el País Vasco Atlántico”, en *Actas del I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la Vid y el Vino*, Vitoria, 2005, pp. 235 y ss.

misma villa, sino también con las villas vecinas. En 1338 se produce un enfrentamiento entre Lequeitio y Ondárroa a causa del transporte de madera para los parrales por el canal Amallo¹²⁶. El regadío de los viñedos estaba sujeto unas veces a la naturaleza y otras al sistema de conducción de agua de las villas. En Bilbao, los caños de conducción llegaban hasta las propiedades. Desde la trama urbana el propietario del viñedo debía hacerse cargo de la conducción pagando una licencia, su instalación y mantenimiento. Dato nunca menor, los costos de mantenimiento de un sistema artesanal eran cuantiosos, las averías eran constantes y el gasto creciente.

Los parrales se plantaban a partir de sarmientos. Sobre este extremo Alonso de Herrera, en su *Agricultura General*, explica la importancia de este sistema de cultivo, indicando que: primero se debe “emparejar”, es decir, nivelar el suelo, extrayendo todo tipo de raíces, matas o gramas; no se puede plantar de semillas, porque salen uvas estériles, sino de sarmientos, que pueden ser “cabezudos”, aquellos que se obtienen con la poda o de los extraídos del tronco; siendo preferibles los “cabezudos” o “maleolos”, elegidos de aquellas cepas que tienen mayor carga de racimos en la época de cosecha. Además, aconseja plantar en el mes de enero, porque es el momento en que los sarmientos están ya maduros dado el tiempo que ha transcurrido desde la poda¹²⁷. Sin duda alguna, la protección de los sarmientos por parte de sus dueños despertó el interés de la administración, que rápidamente se dispone a regular su substracción con importantes multas y sanciones, tal como queda descrito en las Ordenanzas Municipales y en otros reglamentos de las villas vizcaínas¹²⁸. Nivelado el terreno, obtenidos los sarmientos y realizada la plantación se iniciaba una larga espera, con un gran trabajo humano y animal en algunos casos realizado a lo largo del año agrícola, es decir, de septiembre a septiembre.

En el viñedo se efectuaban diversas tareas: excavar¹²⁹, limpiar, regar, podar y despampanar. Existieron en este sentido tareas que precisaban de cualificación y otras que no. Los trabajadores más especializados eran los excavadores y los podadores. Estos tenían mejor salario y trabajaban para varios propietarios, además de ser muy disputados. Su tarea era tan reputada que inclusive se puede hablar de una categoría social o laboral, como sucede en San Sebastián con los llamados “podavines”¹³⁰. Sin embargo, la época

¹²⁶ ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, J. ET AL., “Colección documental del Archivo municipal de Lequeitio (1325-1474)”, en *Fuentes Documentales Medievales del País Vasco*, San Sebastián, Eusko Ikaskuntza, 1992, T. I, n° 37, Doc. 10, Durango, 30 de julio de 1338.

¹²⁷ HERRERA, A. DE, *Tratado de Agricultura General*. Edición crítica de Eloy Terón. Madrid, Ministerio de Agricultura, 1996, pp. 96-97.

¹²⁸ RIVERA MEDINA, A. M., “Producción local, abastecimiento urbano y regulación municipal...”, p. 238. En Orduña, ante las condiciones y ordenanzas de los abastos de la ciudad se sanciona a todo aquel que saque de los viñedos cepas, sarmientos y madera de roble o sauce. ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, J. ET AL., “Colección Documental de Archivo Municipal de Orduña (1511-1520)”, en *Fuentes Documentales Medievales del País Vasco*, San Sebastián, Eusko Ikaskuntza, 1994, n° 53, Doc. 47. Idénticas situaciones se observan en Bermeo, Lekeitio, etcetera.

¹²⁹ Dicha labor recibe diferentes nombres; por ejemplo, en Málaga se denomina “bina”, y se realiza en el mes de diciembre. RUEDA, F., “La pasa. Una agricultura de tradición milenaria”, en *Narria*, Madrid, UAM, 1996, n° 73-74, pp. 20 y 25. Entre los viticultores de la Cuenca del Duero se habla de “binar”. GARCÍA MANSO, E., “La vid y el vino medieval de la Cuenca del Duero”, en *Douro – Estudos & Documentos*, Oporto, Universidad de Oporto, 2002, Vol. VI (12), p. 129 y ss. En Rivadavia, Orense, se llama “bima”. GONZÁLEZ PÉREZ, C., *op. cit.*, pp. 20-22.

¹³⁰ ARAGÓN RUANO, A., “Los podavines labradores jornaleros en San Sebastián durante los siglos XV al XVII”, en *Boletín de Estudios Históricos sobre San Sebastián*, San Sebastián, 1999, n° 33, pp. 7-38.

más importante del año era la vendimia, en la que no se necesitaban trabajadores cualificados y en la que seguramente participaban todos por igual. La vendimia se vivía como una fiesta, pero no por ello dejó de ser observada atentamente por las autoridades concejiles. Así, pues, era el concejo quien determinaba el día en que comenzaba la cosecha en la villa¹³¹.

En la península la vendimia comenzaba en el mes de septiembre, pero en la costa vizcaína y, por supuesto, en Bilbao se realizaba entre agosto y septiembre. Para estas fechas la uva todavía no estaba totalmente madura, pero no se podía esperar hasta finales de este último mes¹³² por ser muy lluvioso y el agua en demasía favorecería la difusión de hongos “botrytis” en las vides. Así, pues, todos los agostos un deambular de cestos con uvas hacia los lagares retrataba la vida diaria de las villas. En este período el viñedo estaba custodiado por un cuidador designado por el concejo¹³³, pero pagado por los propietarios de los viñedos. En Bilbao recibe el nombre de “costijero”, mientras que en Orduña¹³⁴, Bermeo, Portugalete¹³⁵ y Lequeitio recibía el nombre de “guardaviñas”¹³⁶. Una vez realizada la vendimia se procedía a la elaboración o vinificación. Aparece así otra estampa que identifica el paisaje del viñedo: la pisa de uva y los lagares, es decir, la elaboración del vino. Existieron lagares particulares y comunales. En Lequeitio y Bermeo la documentación aporta un elevado número de lagos o lagares privados. En Bilbao parece que priman los comunales o los privados de uso común, extendiéndose la llamada “maquila”, o elaboración por un tercero. Estos artilugios podían estar en el área del viñedo, con una edificación propia para su contención, o situarse en una zona más alejada, en las afueras de la villa, dando la sensación de la existencia de un lugar específico donde éstos se concentraban, similar a lo que sucede en algunas villas y ciudades de la Rioja Alta, la Rioja Alavesa y la Ribera del Duero. Es el caso de los situados en Iturriaga, Ibaizábal, Uribarri y “allende la puente”, cuya data se remonta al siglo XV. Sin embargo, en ciertos momentos parece haber sido insuficiente el número de lagares. En 1501, desde la alcaldía bilbaína se decía que *no tienen los vecinos de la dicha villa tantos lagares como debían tener para majar manzana y pisar uva y apurar la raspa de agosto de las dichas viñas y manzanales*¹³⁷.

Los lagares que hemos identificado responden a dos fisonomías: de piedra y torcular con viga, a semejanza de los existentes en las villas castellanas. Aparentemente predomi-

¹³¹ RIVERA MEDINA, A. M., “Producción local, abastecimiento urbano y regulación municipal...”, p. 242.

¹³² DFB - AF, AMB, SA, 0051/001/001, Bilbao, 1533. Pleito entre la villa de Bilbao y la Villa de Bermeo. Puede verse también, a modo de ejemplo, 510/001/017, Bilbao, 20 de diciembre de 1579.

¹³³ El Consistorio recogía anualmente en sus Actas tal designación y la cantidad a percibir. Contamos con una lista exhaustiva de los individuos que ejercieron el cargo y sus salarios desde el siglo XV al siglo XVIII.

¹³⁴ Las cuadrillas de la ciudad tenían asignado un sector de viñedos para su vigilancia. ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, J. ET AL., “Colección Documental de Archivo Municipal de Orduña (1511-1520)...”, pp. 546-47.

¹³⁵ En la Villa de Portugalete aparece documentado el guardador de viñas desde el año 1500, momento en que se nombra a un flamenco llamado Francisco para esta actividad. HIDALGO DE CISNEROS AMESTOY, C. ET AL., “Libro de decretos y actas de Portugalete (1480-1516)”, en *Fuentes Documentales Medievales del País Vasco*, San Sebastián, Eusko Ikaskuntza, 1988, nº 15, p. 7, Portugalete, 15 de abril de 1482.

¹³⁶ La figura del cuidador de viñas aparece en la mayoría de las ordenanzas municipales relativas al viñedo de las villas peninsulares.

¹³⁷ ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, J. ET AL., “Libro de Autos Judiciales de la Alcaldía (1419-1499) y Libro de Acuerdos y Decretos Municipales (1463) de la Villa de Bilbao”, en *Fuentes Documentales Medievales del País Vasco*, San Sebastián, Eusko Ikaskuntza, 1995, nº 55, p. 164, Bilbao, 7 de marzo de 1506.

naba el segundo, que requería un edificio específico y madera suficientemente fuerte para la construcción de las vigas. Las fuentes ofrecen datos interesantes sobre la forma, dimensiones y distribución interior de los edificios, como así también de la necesidad de pedir licencia y del comercio de maderas de cierto largo para vigas. En 1455 se autoriza a Juan Sánchez de Vasoçabala, mercader y propietario de viña en Ibaizábal, a construir lagares con las siguientes condiciones: “que no haya cerradura alguna, que la viga y las otras fustillas tuvieran su techado”¹³⁸. Asimismo, al parecer el concejo autorizaba el trasiego de madera para vigas, inclusive en días festivos y domingos, lo que da una idea de la importancia que tenía la elaboración a los ojos del legislador. Una vez elaborado el vino se procedía a su envasado en barriles y botas para, posteriormente, ser depositado en la bodega o “embodegarlo”. Desde allí era dispensado para venderse más tarde. El 10 de noviembre de cada año dos representantes de los propietarios de viñas junto a los capitulares y testigo establecían el precio del llamado “vino de la cosecha”, y se decretaba el “video”, es decir, la prohibición de introducir vinos foráneos.

Finalmente, el paisaje del viñedo se completa con el emplazamiento de bodegas. En este sentido, dejamos constancia que en las villas vizcaínas se utiliza la voz bodega como lugar de depósito o guarda de los vinos y no como edificio para su elaboración, como ocurre en el sur de Castilla y León, en Castilla La Mancha y en el sur peninsular. Así, pues, las bodegas se distribuían por los cascos de las villas en las plantas bajas de las casas, siendo lugares poco adecuados para la conservación, que no guarda, de los caldos, dado el elevado porcentaje de humedad que soportaban. Más allá de la bodega se iniciaba un nuevo paisaje, cuyo centro era la actividad comercial al por mayor o menudeo, cuyo máximo exponente local fue la taberna.

3.1. Bilbao ¿vino o chacolí?

Tradicionalmente se ha caracterizado a Vizcaya como productora de vinos llamados chacolí. Sin embargo, los estudios realizados y las fuentes consultadas ofrecen serias dudas sobre el momento en que este tipo de vino comienza a producirse y nombrarse. Debemos retrotraernos a la época bajomedieval para conocer el desarrollo de la viticultura y la vitivinicultura a fin de poder dilucidar si en el señorío, y concretamente en la villa de Bilbao, se elaboró el verdadero chacolí u otro tipo de vino producido a partir de diversos varietales, denominado popularmente chacolí o chacolines¹³⁹. Para poder explicar mejor la situación definiremos con propiedad las voces “vino” y “chacolí”. Vino deriva del nombre latino *vinum*, y es la bebida resultante de la elaboración completa o parcial de la uva (*Vitis Vinífera*) fresca o del mosto, cuya graduación natural no será inferior a los nueve grados¹⁴⁰. Se elabora a partir de la transformación de uva en mosto, posterior fermentación y maceración. Luego se separan las madres, el vino y los hollejos, se trasiega, se prensa y se envejece. Existe, además, una vinificación llamada virgen, que no contiene las materias sólidas de las uvas, y otra que comprende a las materias sólidas¹⁴¹.

El chacolí es un vino elaborado con las características similares a los vinos espumoso-

¹³⁸ *Ibidem*, p. 164, Bilbao, 7 de agosto de 1455.

¹³⁹ JURADO, A., *op. cit.*, p. 78. Se denominaba en Pamplona a las tabernas donde se servía chacolí. En Chile, actualmente, se llama chacolines a los vinos de mala calidad.

¹⁴⁰ *Ibidem*, pp. 263-264.

¹⁴¹ *Ibidem*, p. 262.

sos, a partir de los varietales *Hondarribi* y *Folle Blanch*, cuya graduación alcohólica media es de diez grados. Se obtiene con un sistema sencillo, a la vez que tradicional. En el lagar, llamado “lago”, se introducen racimos de uvas enteros, es decir, con raspón, sin pisar, evitando que se rompan los granos. De esta manera, en el fondo del recipiente se forma una fina capa de mosto, debido al peso de la uva. Este mosto empieza a fermentar liberando anhídrido carbónico, que al no poder escapar, actúa sobre las encimas, desencadenando la fermentación de las bayas enteras. Durante este proceso los granos de uva se hinchan, y al cabo de diez días revientan. Posteriormente se revuelve esta masa, consiguiendo el escurrido. Así, pues, se consigue un vino ligero, fresco, de gusto permanente y con un punto ácido porque se elabora a partir de uvas verdes. Además, es un vino de consumo anual, y por tradición, se vierte a una distancia de una pulgada de un vaso achatado¹⁴².

La política municipal medieval y moderna, centralizadora y proteccionista sobre las producciones locales¹⁴³, nos permite vislumbrar la estrategia que, desde el propio consistorio y desde los ámbitos de producción, se materializó en torno a la viticultura, la vitivinicultura y el comercio de vinos locales y foráneos en la villa de Bilbao. Porque no es desconocido que el vino es un producto de consumo masivo. Las villas, por tanto, debían atender a la demanda local, muchas veces con condiciones desventajosas por las propias características del cultivo y la elaboración, como sucedía en Bilbao. En otro de nuestros artículos hacíamos referencia a las características de las unidades de explotación y las condiciones de elaboración y comercialización de este vino¹⁴⁴. Como es de suponer, por la situación geográfica, las condiciones del terreno, los factores climáticos y la escasa superficie destinada al cultivo en la villa y su entorno, la viticultura fue una actividad acotada. Los mismos bilbaínos dicen al respecto que los vinos elaborados sólo abastecían al vecindario la cuarta parte del año¹⁴⁵; asimismo, indican en diversos debates que la calidad del vino no es la deseable y llegan a calificarlo de “pestífero”¹⁴⁶; incluso proponen que se levantasen todos los viñedos.

Ahora bien, ¿a qué tipo de caldo se refiere la documentación? ¿Al vino producido a partir de varietales importados o al vino producido con el varietal *Hondarribi Zuri*¹⁴⁷ y *Beltza*¹⁴⁸ y *Folle Blanch*, es decir, chacolí con nombre propio? En realidad, ¿a qué se denominaba “vino de la cosecha”? Estas preguntas son muy difíciles de dilucidar. En los estudios publicados sobre el tema hay dos teorías: la primera¹⁴⁹ manifiesta que el chacolí se menciona por primera vez en un documento real de 1622; y una segunda sostiene que desde el trescientos las villas se especializaron en base a dedicaciones hortícolas, sobre

¹⁴² *Ibidem*, p. 78. Puede verse también, METRÓPOLI, *Las rutas del vino en España. País Vasco*, Madrid, 2006, pp. 11-12.

¹⁴³ La legislación sobre producción y comercio del vino en Bilbao puede verse en RIVERA MEDINA, A. M., *Producción local, abastecimiento urbano y regulación municipal...*, especialmente las pp. 236 y 237. En este artículo presentamos un mapa de la villa con la localización de los viñedos.

¹⁴⁴ *Ibidem*, pp. 233-264.

¹⁴⁵ DFB - AF, AMB, SA, 0055/001/001, Bilbao, 23 de diciembre de 1591. Son referencias correspondientes al período 1580-1590.

¹⁴⁶ DFB - AF, AMB, SA, 0199/001/026.

¹⁴⁷ Es la variedad Courbu blanc de Juraçon. Un varietal similar es el zuri xarrato, llamado en Francia Petit Courbu.

¹⁴⁸ Es la variedad Cabernet franc.

¹⁴⁹ HUETZ DE LEMPS, A., *op. cit.*

todo vitivinícolas, que se sustentaban en la temprana entrada del capital comercial, como sucedía en Bayona y San Sebastián. Las villas pequeñas o mayores se rodearon muy pronto de viñas y parrales que rezumaban un chacolí destinado al consumo interno¹⁵⁰.

Esta segunda tesis encuentra su fundamento en un pleito de 1501 entre los taberneros de la anteiglesia de Begoña, de una parte, y los taberneros de la misma y el Señorío de Vizcaya en el que se da cuenta de la existencia del chacolí. Los propios productores y taberneros, por la otra, en sus alegaciones, indicaban que *su vino chacolin, que no es un nvino ni tal puede aver, hera para matar a las personas e hera el mas baxo e mas perdido vino de toda España, e por veynte o treynta vinateros que podia aver en el dicho conçejo querrian hordenar e establecer que mas de teeynta mill vezinos que ay en el dicho Condado bebiesen su peçibin, que hera que en si comprehendía morbon e enfermedad contagioso(...)* además, *porque aun los dichos veinte vinateros los quinze heran vezinos de la villa de Bilbao*¹⁵¹. Evidentemente, los propios viticultores reconocen al chacolí como un vino de escasa producción y calidad, similar a los llamados en Francia “petit vin” y, en el norte peninsular, petibines o petibenis. Sin embargo, el término chacolí desaparece de la documentación municipal de diversas villas vizcaínas como Bilbao, Lequeitio, Bermeo, Plencia, Portugalete, Orduña, Valmaseda de los siglos XIV, XV y XVI. Ahora bien, analizando la documentación bilbaína correspondiente a los siglos XIV a XVII se advierte que aunque el término vino está generalizado, no descartamos que los viticultores estuviesen produciendo chacolí. Varias cuestiones llevan a pensar que esto fue así. Genéricamente se denominaría vino a la producción local cuando, en realidad, se trataba de chacolí, es decir, vino de los varietales *Hondarribi* y *Folle Blanch*¹⁵².

Analicemos primero las cuestiones relativas a la terminología. La duda surge no sólo de la documentación sino también de los propios inventarios de los archivos. En ocasiones, la entrada chacolí¹⁵³ se refiere en realidad a textos sobre vino, sin que esto signifique que se esté hablando de chacolí propiamente dicho. Por su parte, la documentación relativa a las actas municipales¹⁵⁴ trata continuamente sobre caldos, haciendo la distinción entre “vinos de la cosecha” o “vinos de los propietarios de viñas” y “vinos foráneos”; pero en ningún caso, y expresamente, se cita para nombrarlos la voz “chacolí” como nombre propio. Dentro de éstas tampoco en los textos relacionados con las actividades de la Cofradía de San Gregorio Nacianceno, es decir, la cofradía de los vinateros o propietarios de viña, se refieren al chacolí, sino a vino. Habrá que esperar al período comprendido desde 1463 a 1630 para encontrar en un acta la mención del término chacolí o chacolines¹⁵⁵; aunque en el índice del libro correspondiente al año 1600 se lee chacolí para refe-

¹⁵⁰ ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, J., SESMERO CUTANDA, E., *op. cit.*, p. 95.

¹⁵¹ ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, J. ET AL., “Archivo Foral de Bizkaia. Sección Municipal. Documentación Medieval (1326-1520)”, en *Fuentes Documentales Medievales del País Vasco*, San Sebastián, Eusko Ikaskuntza, 2006, n° 128, Doc. 3, Bilbao, 25 de enero 1501-1519, p. 38. Recordemos que durante la baja Edad Media y el comienzo de la modernidad Bilbao disputará un gran número de conflictos con las anteiglesias o barrios circundantes.

¹⁵² Propio del terroir de Nantes, también conocido como Gros Plant.

¹⁵³ Ver inventarios de los fondos Judicial Municipal y Actas del Archivo de la Diputación Foral de Vizcaya.

¹⁵⁴ DFB-AF, AMB, SL, Libros de Actas.

¹⁵⁵ DFB-AF, AMB, SL, Libro 0064, Bilbao, 9 de noviembre de 1640, f. 132. Se lee, “Postura a los chacolines, mandaron entrar en este ayuntamiento a los mayordomos de la propiedad y cosecha de los vinos chacolines del territorio.... quienes pidieron... se le pusiere precio a los vinos blancos y tintos de la cosecha

rirse a ciertas decisiones tomadas sobre los vinos de la cosecha de la villa¹⁵⁶ y posteriormente se encuentra en 1629 un decreto de los propietarios de chacolí de la villa¹⁵⁷. Ante estas tres evidencias puede suponerse que no se utilizaba el término chacolí por cuestiones idiomáticas, o que desde la baja Edad Media en las unidades de explotación se cultivaban diversos varietales y que no será hasta el siglo XVII cuando el chacolí aparezca como denominación y con nombre propio; aunque en la vasta documentación consultada no se ha encontrado referencia del tipo de varietal utilizado. También es posible que en el vocabulario popular o en lengua vasca se denominase al vino como chacolí para darle un nombre de identificación local, sin que respondiera a éste como nombre propio.

En el fondo municipal, desde 1399 a 1600, la documentación se refiere al vino elaborado en Bilbao como “vino de la cosecha” o “vinos tintos, claretos y blancos de la Villa de Bilbao”; en ningún caso existe mención al chacolí. Tampoco se dice nada en el cúmulo de visitas realizadas por el consistorio a las tabernas, mesones, bodegas y albergues durante el periodo. Ahora bien, esta documentación alude a varios tipos de vino, por lo que se podría pensar que la elaboración era el resultado de la combinación de diversos varietales, y no únicamente de *Hondarribi*; de ahí que no se hable de chacolí. En el fondo judicial, la documentación relativa a chacolí es muy tardía; un primer documento de 1633 da paso a una larga lista donde se comprueba que el chacolí no sólo se cultivaba y producía en Bilbao y sus alrededores, sino que además se realizaron serios intentos de comercialización por parte de los propietarios locales, tratando de colocar pipas de chacolí como complemento de otros embarques. Sería esta una exportación testimonial, pero que indica que hubo una voluntad de internacionalizar, si vale el término, el producto local. Sabido es que el vino a largo plazo era un producto de alta rentabilidad; por lo tanto, es posible que los bilbaínos, imbuidos activamente en los circuitos comerciales, se hubiesen propuesto insertar los caldos locales en los circuitos internacionales, como forma de abrir nuevas líneas mercantiles, pero también demostrándose y demostrando que de la Villa se obtenían excelentes vinos, capaces de ser apreciados en las principales ciudades europeas. Lo cierto es que queda claro que el chacolí brilla desde el siglo XVII con luz propia, aunque sigue siendo una producción escasa y de calidad dudosa¹⁵⁸.

Con la vasta documentación que manejamos podemos establecer dos períodos en la dinámica vitivinícola de la villa de Bilbao: el primero desde su fundación hasta las primeras décadas del siglo XVII, en el que se elaborarían caldos de diferentes varietales (*Folle Blanch*, *Suavignon Blanc*, *Tannat*, *Gascón*, *Viura* o *Macabeo*, *Seña*), entre los que pueden incluirse los característicos del chacolí, pero no podemos calificar estos vinos como “chacolí”. Un segundo momento se inicia en el XVII, más concretamente hacia 1630, en el que las fuentes certifican la existencia de “chacolí”, tal y como hemos manifestado al definirlo. En este momento se habrían introducido varietales desde la costa francesa, cántabra,

de este año...”. Situación similar se repite en un acta correspondiente a 1642. *Ibidem*, Libro 0066, Bilbao, 10 de noviembre de 1642, f. 114 v. Postura de los chacolines.

¹⁵⁶ DFB-AF, AMB, SL, Libro 0025, f. 86. Año 1600, Bilbao, 8 de noviembre de 1600. A partir de este año las referencias al vino local, en algunas ocasiones, son consignadas en los índices de los libros con la voz chacolí.

¹⁵⁷ DFB-AF, AMB, SA, 0054/002/011. Decreto de los propietarios de chacolís de la villa de Bilbao. 1629.

¹⁵⁸ DIPUTACIÓN FORAL DE VIZCAYA-ARCHIVO FORAL- JUDICIAL CORREGIMIENTO (en adelante DFB-AF-JCR), Bilbao, 8 de abril de 1633. Además, encontramos referencias al chacolí hasta el año 1800.

andaluza¹⁵⁹. En el primer período quizás la afluencia ingente de vinos importados provocara el resentimiento de la demanda de los caldos locales, lo que llevaría a los vitivinicultores a plantearse la posibilidad de deshacerse del viñedo. En 1579 las actas del concejo manifiestan que es tal la afluencia de vinos foráneos que *se abia despoblado e desminuido muchas cassas, binas e maçanales*¹⁶⁰. Es decir, parece ser que la oferta foránea asfixiaba a la producción local, lo que habría producido un paulatino reemplazo de los viñedos por otro tipo de actividades. Por el contrario, en la segunda etapa la misma oferta de vino foráneo, la difusión de variedades y el auge en el consumo de caldos con cierta sofisticación habrían actuado como dinamizadores de la producción local, replantándose viñedos con variedades considerados como propios o característicos. Todo ello alentado por la política que estimuló la ampliación de zonas cultivables a partir de los desmontes. A pesar de lo expuesto pueden quedar dudas, sobre todo si se tienen en cuenta las fechas y el tipo de elaboración de este vino bilbaíno. En ambas etapas la producción de caldos no alcanzaría para abastecer a la villa; de ahí que las autoridades intenten proteger la producción local, pero a la vez legislar la entrada de vinos de diverso origen y calidad.

Conclusión

El viñedo europeo se expande a partir del surgimiento del fenómeno urbano, entre los siglos XI y XIII. La demanda de materias primas y productos semi-elaborados y elaborados genera un proceso de desarrollo y crecimiento económico que atañe al mundo agrario y a los sectores industrial y comercial. Aparece así un paisaje del viñedo que da homogeneidad a la geografía europea, pero que al mismo tiempo contiene claras diferencias, dependiendo de un conjunto de factores: naturales, sociales, políticos, económicos, culturales, etc. El paisaje es un aliado de las formas de propiedad y distribución de la tierra en el que se advierten diversos status socio-laborales: propietario, laico (privado o municipal) y religioso; adscrito, a través de diversos sistemas: contratos de plantación, arrendamientos, presura, escalio, etc.; y finalmente, el campesinado libre. En este paisaje social que conjuga el viñedo se perfila igualmente la figura del trabajador contratado para tareas de suma cualificación, especialmente, los podadores. Este paisaje vitivinícola evoluciona desde modelos arcaicos a modelos de racionalización, es decir, de organización. Dicha organización se materializa en la conformación de áreas de monocultivo en las que prevalecen unidades de explotación de pequeña y mediana superficie, que adoptan diversos nombres dependiendo de su situación, en consonancia con la unidad familiar que constituye la principal mano de obra del cultivo. La evolución del paisaje se manifiesta también en los modelos de sistemas de conducción: parral, viña baja, etc., que se modulan acordes al tipo de tierra en el que se enmarca: secano o de riego. El cercado de las fincas es común a todos los paisajes, como también la preocupación de propietarios y autoridades por establecer estas delimitaciones. Ya lo decía el romance: *No plantes viña junto al camino, todo el que pasa coge racimo. Y de ese modo te la van vendimiando poquito a poco*¹⁶¹. El gran número de regulaciones sobre este aspecto evidencia, por una parte, la necesidad de deli-

¹⁵⁹ GOIKOETXEA MARCAIDA, A., *La botánica y los naturalistas en la Ilustración Vasca*, San Sebastián, 1990, p.115.

¹⁶⁰ DFB - AF, AMB, SA, 0510/001/017, Bilbao, 20 de diciembre de 1579.

¹⁶¹ ARIAS BLANCO, M., "Palabras y cosas de la viticultura", en *Tierras de León*. León, Diputación de León, Segunda época, 1983, nº 52, p. 91-106. La referencia, p. 103.

mitar la propiedad privada frente a la “res pública”; y de otra, el empeño por lograr una producción de calidad cuyo destino era alcanzar los paladares más exigentes. De ahí que pueda deducirse que, a más normativas, mayor era el empeño por obtener una cualificación en el ámbito del cultivo y de la producción.

Dentro del panorama del viñedo se identifica un paisaje de la elaboración, determinado por las formas de producción y conservación de los caldos, que organiza diversos sistemas técnicos y arquitectónicos en los que se inscriben las bodegas subterráneas, cavadas y al ras del suelo, dependiendo de las condiciones climáticas y orográficas. Es, quizás, el ámbito de la elaboración donde queda más explícita la presencia de los estratos sociales e institucionales de la sociedad medieval: bodega comunal-bodega privada-maquila. De esta manera, los señores laicos y eclesiásticos son propietarios de bodegas; en tanto que el campesinado libre accede a la pisa a través de los lagares comunales o mediante el sistema de maquila. Además, también se advierte una evolución en el instrumental: lagar rupestre, lagar torcular, etc. En la Edad Media, la viticultura era objeto de una auténtica jardinería. Su práctica se consideraba una actividad digna, a la vez que lucrativa y complementaria. Tal vez por este motivo es que en toda la geografía europea el viñedo es periurbano y minifundista, ligando estrechamente la vida urbana con la rural. Finalmente, interesa señalar que en torno al viñedo se organiza un fluido circuito comercial terrestre, fluvial y marítimo que se sostiene al alza desde el siglo XIV, sustentado por una legislación *ad-hoc* que permite el tránsito de los caldos en aras de un aumento de la necesidad de diferenciar lo que consumen las clases altas de las menos favorecidas. En este escenario, la taberna es la protagonista indiscutible.

Si el gran escenario del viñedo europeo constituye una perspectiva macroeconómica, social, cultural, política, etc., el paisaje del viñedo vizcaíno y, por ende, bilbaíno, conforma una perspectiva micro. El comprobar cómo se plasma el paisaje del viñedo europeo en Bilbao permite examinar, como si lo hiciéramos con una lupa, un entorno menor. Del análisis se deduce que, a pesar de la situación geográfica de Vizcaya, el viñedo ocupa un lugar de privilegio en sus normativas, en relación a los sectores sociales que convoca y por encima de las expectativas productivas. Las necesidades de autoabasteciendo condujeron a los municipios vizcaínos a vertebrar una legislación tendente a la protección de la producción local, que debía abastecer las requisitorias de la Iglesia (diezmo) y la demanda local. Al igual que en el resto de Europa, se dibuja un paisaje periurbano y minifundista, aunque en Vizcaya, y concretamente en Bilbao, el viñedo está en manos de sus propietarios y, en escasas ocasiones, de arrendatarios, convirtiendo la actividad en complementaria y base del patrimonio inmueble en una sociedad que podemos calificar de comercial y agro-industrial. Las unidades de explotación se revelan pequeñas en superficie de policultivo, generalmente vid y manzanal, con una zona de huerta y vivienda. Sin embargo, y a pesar del status de actividad secundaria dentro de la economía local, el viñedo, mejor dicho el vino, contó con sus propias ordenanzas, seguramente al tenor de los grandes volúmenes de vino introducidos en la villa por tierra y por mar. No obstante, el viñedo bilbaíno tuvo la máxima protección de las autoridades que, seguramente como parte del grupo de propietarios, intentó establecer las “reglas del juego”, una organización sobre las formas de cultivo, elaboración y venta de los caldos que frenaran, o al menos menguaran, el impacto de una creciente oferta foránea. Así, pues, aparece un vocabulario propio y distintivo del viñedo, tal como sucede en otras ciudades. Como vemos, se observa una preocupación por mejorar la calidad y encontrar un nicho en el mercado para sus caldos. Pero, por encima de toda conside-

ración, existió, igualmente, una gran preocupación por organizar el abastecimiento y la venta de los vinos dentro de los límites de la villa creyendo que, de esta manera, podrían controlar el orden social. Porque en Bilbao, al igual que ocurría en Europa, la taberna es la protagonista.

ANA MARÍA RIVERA MEDINA
Uned-Bizkaia-España