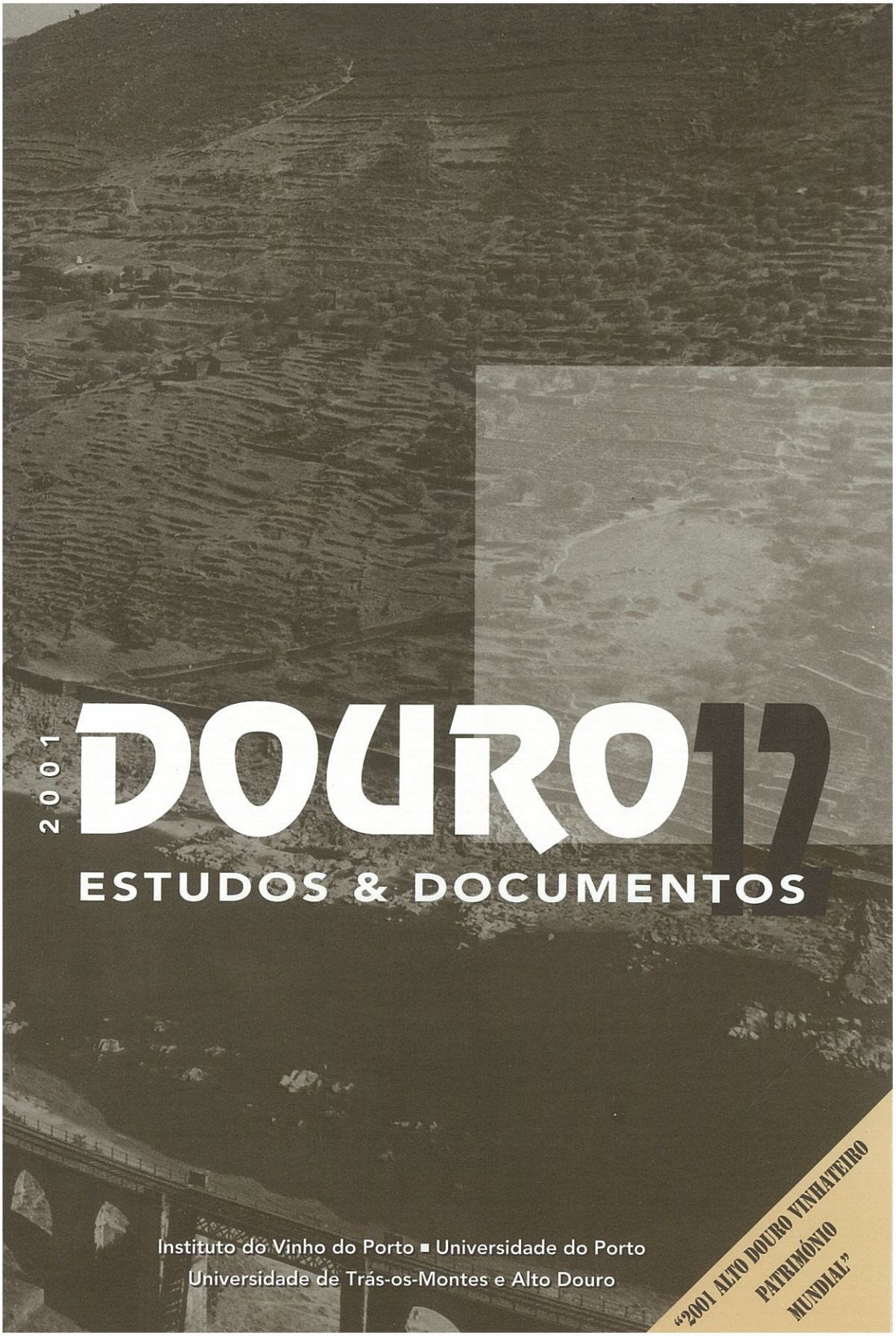


2001

DOURO 17

ESTUDOS & DOCUMENTOS

Instituto do Vinho do Porto ■ Universidade do Porto
Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

"2001 ALTO DOURO VINHATEIRO
PATRIMÓNIO
MUNDIAL"

ACTAS DO II SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE HISTÓRIA E CIVILIZAÇÃO
DA VINHA E DO VINHO
«A VINHA E O VINHO NA CULTURA DA EUROPA»

Instituto do Vinho do Porto ■ Universidade do Porto
■ Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

Com o patrocínio da FCT (Fundação para a Ciência e Tecnologia)

DIRECÇÃO:
Jorge Monteiro (Presidente do Instituto do Vinho do Porto)
José Ângelo Novais Barbosa (Reitor da Universidade do Porto)
José Manuel Gaspar Torres Pereira (Reitor da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)

DIRECTOR-COORDENADOR:
Francisco Ribeiro da Silva (Coordenador do Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto/FLUP)

CONSELHO DE REDACÇÃO:
António Barreto (Instituto de Ciências Sociais/Universidade de Lisboa)
António Vilela de Matos (Pró-Reitor da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro/Documentação e Extensão)
Arlete Mendes Faia (Departamento de Indústrias Agro-alimentares/Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)
Aurélio Araújo de Oliveira (História Moderna/Faculdade de Letras da Universidade do Porto)
Carlos Alberto Brochado de Almeida (Arqueologia/Faculdade de Letras da Universidade do Porto)
Carlos Melo Brito (Faculdade de Economia/Universidade do Porto)
Conceição Andrade Martins (Instituto de Ciências Sociais/Universidade de Lisboa)
Fernando Bianchi de Aguiar (Departamento de Fitotecnia e Engenharia Rural/Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)
Francisco Ferreira Monteiro (Instituto de Ciências Biomédicas Abel Salazar)
François Guichard (Universidade de Bordéus III/Centro de Estudos Norte de Portugal-Aquitânia)
Gaspar Martins Pereira (História Moderna e Contemporânea/Faculdade de Letras da Universidade do Porto e Coordenador do Grupo de Projecto do Museu do Douro)
Jean Lave (Social & Cultural Studies/Universidade da Califórnia - Berkeley)
João Rebelo (Departamento de Economia e Sociologia/Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)
José Portela (Departamento de Economia e Sociologia/Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)
Luís Miguel Duarte (História Medieval/Faculdade de Letras da Universidade do Porto)
Norman R. Bennett (Departamento de História/Universidade de Boston)
Nuno Pizarro de Magalhães (Departamento de Fitotecnia e Engenharia Rural/Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)
Vital Moreira (Faculdade de Direito/Universidade de Coimbra).

SECRETARIADO:
Carla Sequeira e Adelaide Gil

PROPRIEDADE:
Instituto do Vinho do Porto ■ Universidade do Porto ■ Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

EDIÇÃO:
GEHVID – Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto
Faculdade de Letras da Universidade do Porto
Apartado 55038 ■ 4051-452 PORTO Codex – PORTUGAL
Telefone e fax.: 22 6077156 ■ E-mail: gehvid@letras.up.pt

Fotografia da capa: «Roncão (Douro)». Foto Alvão, ca. 1940. Arquivo do Instituto do Vinho do Porto
Composição: Edições Afrontamento
Impressão e Acabamento: Rainho & Neves, Lda.

Assinatura anual (2 números):
Instituições: 19,95 €; **Individuais:** 17,46 €
Preço deste número: 14,96 €

Tiragem: 1200 exemplares
Depósito Legal: 98629/96
ISSN: 0873-3899

© Direitos reservados, de acordo com a legislação em vigor.
Todos os artigos são da exclusiva responsabilidade dos seus autores.

SUMÁRIO

Actas do II Simpósio Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho «A vinha e o vinho na cultura da Europa»

A vinha e o vinho na literatura

El vino en la poesía musulmana de al-Andalus 9
Agustín Martínez Peláez ■ Justo Romero Torres

La "intrahistoria" del vino: de los cantarcillos populares al romancero moderno 23
Rebeca Guerrero Molina

A cantiga e o romance popular no Alto Douro 35
António Cabral

As reflexões de São Tomás de Aquino sobre a embriaguez e as concepções bíblicas acerca do consumo do vinho 45
Francisco Caramelo

A vinha, o vinho e os mitos fundadores da civilização europeia

O lagar romano de Aldeia Nova/Olival dos Telhões (Almendra, Vila Nova de Foz Côa) 55
Susana Rodrigues Cosme

A Lagareta de Contrapeso da Quinta do Forte – Monção 63
Cláudio Laranjeira Brochado

Imagens e representações em torno do vinho

Agua y Vino en los Rituales de Culto en el Suroeste de la Península Ibérica 81
Sebastián Celestino Pérez ■ Paloma de Zulueta de la Iglesia

Arquitecturas associadas à vinha e ao vinho

Las arquitecturas del vino en La Rioja (España) 99
Luis Vicente Elias

Vinhas e vinhos da Europa e do mundo: inovação, difusão, aculturação e confronto cultural

Recetas médicas en cuya composición entra el vino 117
José-Luis Martín ■ Antonio Nogueras

La vid y el vino medieval en la vertiente norte de la cuenca del Duero 129
Emilio García Manso

Trujales y lagares en la documentacion medieval riojana y su relacion con los lagares excavados en la roca 151
Fernando Andres Barrio

Aplicación de medidas de control para paliar el impacto de la infestación filoxérica 161
R. Ocete ■ M. A. López Martínez ■ I. Gómez Parrales

L'introduction de la vigne cultivée au Québec: approche à la période de la Nouvelle-France (1608-1760) 175
Jean-Marie M. Dubois

Demanda y competencia de los vinos europeos en el espacio mercantil de los puertos mexicanos en la segunda mitad del siglo XIX 191
Mario Trujillo Bolio

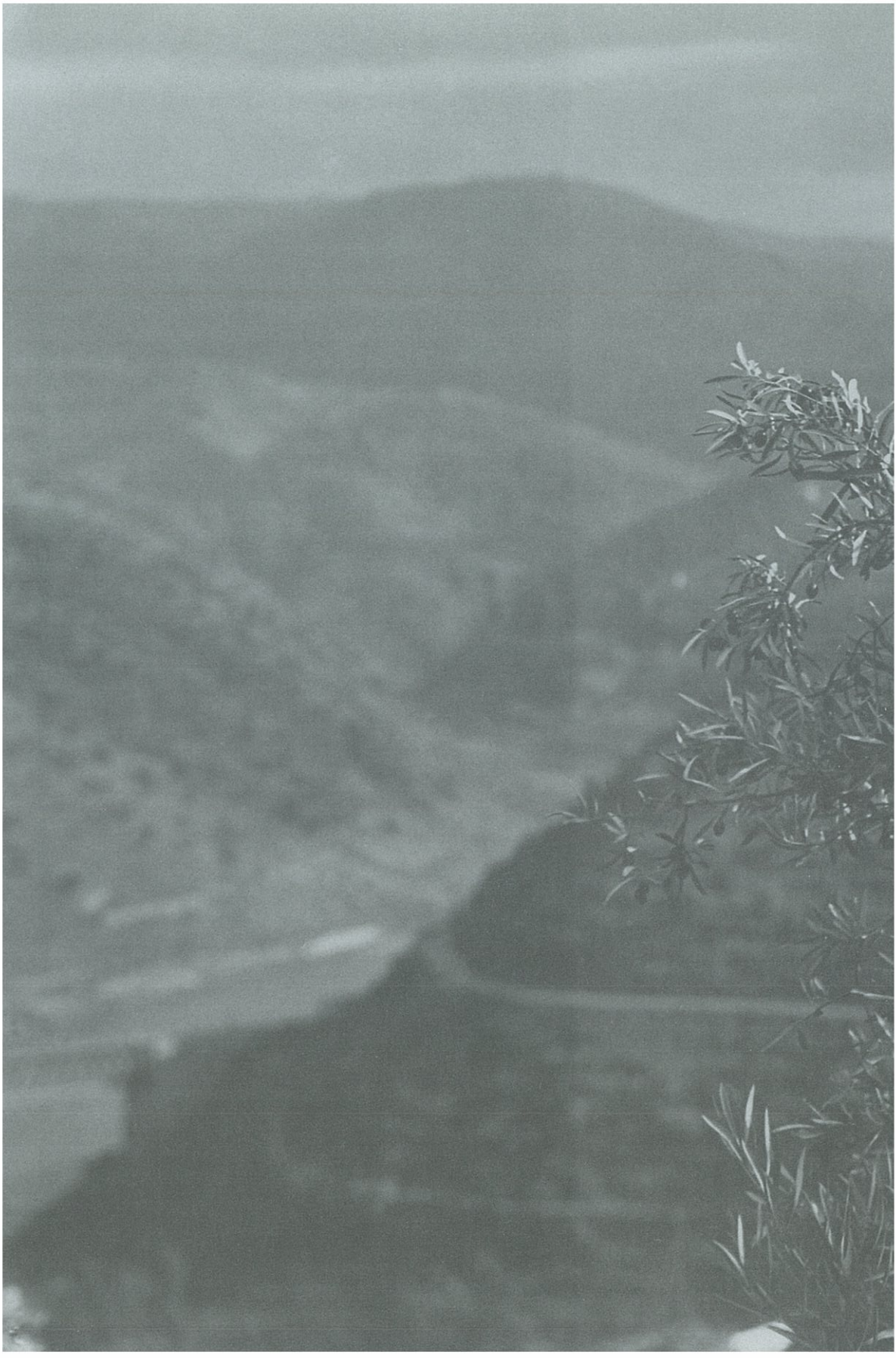
Les lieux du vin à Bordeaux à la fin du Moyen Age 199
Sandrine Lavaud-Renaudie

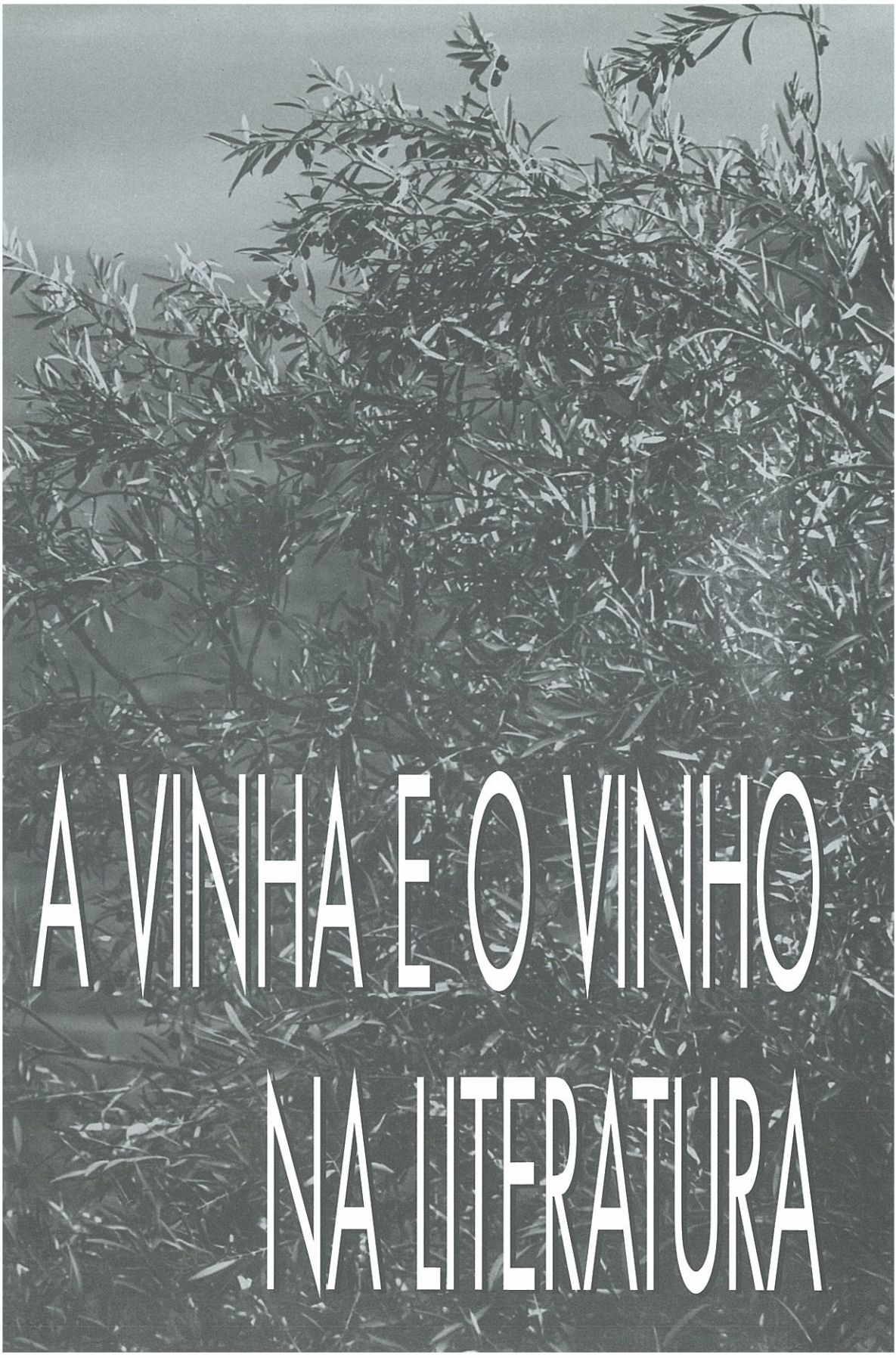
Os ingleses no Porto Oitocentista 211
Jorge Martins Ribeiro

Pajarete, historia y futuro 221
S. Rivero ■ A. M. Minnery ■ R. Ocete ■ M. A. López Martínez

Nouvelles approches géomatiques dans la géographie du vignoble 229
Jacques Maby







A VINHA E O VINHO NA LITERATURA

«Ferradosa. Pormenor de oliveira». Foto Alvão, ca. 1940 (Col. IVP).

DOURO – Estudos & Documentos, vol. VI (12), 2001 (2º), 9-22

Agustín Martínez Peláez *
Justo Romero Torres *

El vino en la poesía musulmana de al-Andalus

INTRODUCCIÓN

La inclinación y admiración que los árabes sentían hacia la poesía se remonta a tiempos anteriores a la aparición del Islam, De hecho, cuando Mahoma consigue unificar a las tribus bajo la religión revelada e inicia la política expansionista del Islam en el año 634, los árabes ya disponían desde el siglo VI de una poesía cuya versificación, cuadros y géneros están ya implantados.

La naturaleza de la cultura islámica, sustentada en el aprendizaje del Corán, hace que ella sea, ante todo, lingüística. Los niños desde pequeños comienzan su enseñanza en el aprendizaje memorístico del Corán. En al-Andalus la enseñanza iba aún más allá, según informa Ibn Jaldun, se les proporcionaba a los niños un conocimiento general de la lengua árabe, forman su estilo y su caligrafía y los recursos de la poesía.

Que la poesía era cultivada con profusión queda fuera de toda duda cuando constatamos que su empleo no se limitaba sólo a la literatura propiamente dicha. Así, observamos como la casi totalidad de las obras científicas en al-Andalus se hallan trufadas de poemas.

El gusto por la poesía era tal que no existía ninguna clase social que no la practicara, desde los más humildes artesanos hasta los altos dignatarios y príncipes. No eran infrecuentes los casos de poetas que no sabían leer ni escribir pero que estaban dotados de un especial ingenio para la versificación. Y otro tanto ocurría con los ciegos, ya que fueron numerosos los andaluces que a pesar de su desgracia cultivaron la literatura y las ciencias musulmanas. Entre ellos destacaron Ibn Sidah de Murcia y el ciego de Tudela (al-A´ma al-Tufili).

Tampoco debemos olvidar la aportación de los campesinos a la vida literaria,

* Universidad de Granada – España.

que pasa por ser de las más destacadas. No podía ser de otro modo ya que el contacto con la naturaleza se refleja profundamente en su poesía, y estos poetas, más tarde en la ciudad aportarán las imágenes más frescas y más potentes, dotando a la poesía andaluza de un tono bucólico que recuerda al género georgico de la de Grecia y Roma. Ibn Saraf, Ibn Muqara, Ibn Ammar son algunos de estos poetas cuyo origen es campestre.

Entre las clases altas era difícil encontrar a quien no supiera versificar. En muchos casos los mismos reyes eran poetas consumados como ocurrió con al-Mutamid de Sevilla y otros de no menor valía como el rey al-Mutasim de Almería y su hija Umm al-Kiram, la princesa Walada de Sevilla y Hafsa y Nazhun de Granada. En otras ocasiones los reyes si no eran poetas mostraban gusto por el cultivo de la poesía. Es el caso de al-Muzaffar de Badajoz. Igualmente los príncipes de Toledo y Zaragoza eran conocidos por haberse dedicado a la astronomía y a las matemáticas, pero eran, a la vez, protectores de los letrados y particularmente de los poetas.

Naturalmente, si las cortes eran tan proclives a la actividad poética el favor de los reyes hacia los poetas de valía era algo frecuente, a los que dispensaban un generoso mecenazgo, del mismo modo que un buen número de científicos y escritores que estaban en la nómina del monarca, como ocurría en la corte de al--Hakan II (961-976) donde poetas como Ibn Hudhayf, al-Mushafi o Sujays entraron al servicio de la corte tras superar una prueba. En la corte nazarí (1232-1492) los emires granadinos fueron protectores de las artes y las letras e incluso tenían sus círculos literarios; aunque se mantienen las formas de la tradición poética árabe y se percibe un apagamiento paulatino.

Por otro lado, además de la poesía oficialmente "dirigida" de los poetas funcionarios al servicio de la corte califal, existía la poesía libre ciudadana, en fuerte contraste con aquella, que ejercía la crítica y empleaba la sátira aun en contra del propio califa.

Con la abolición del califato en el 1031 surge en Córdoba una generación literaria pequeña pero de calidad y exquisita sensibilidad; defensores de la pureza literaria árabe frente a los géneros de carácter popular; críticos de los maestros rutinarios y de los métodos pedagógicos envejecidos. Destacan especialmente Ibn Hazm e Ibn Shuhayd, ambos nacidos en Córdoba, hijos de altos funcionarios de la administración califal bajo el mandato de Almanzor, ambos fueron ministros durante el efímero mandato de Abd ar-Rahmán V.

EL VINO Y SUS TEMAS

Dentro de la poesía musulmana de al-Andalus, la presencia del vino como tema ocupa un lugar destacado junto con el amor y los jardines.

En primer lugar, vamos a estudiar cuáles eran las prescripciones coránicas acerca del vino dado que, como veremos, es un asunto controvertido y sobre el que no hay acuerdo. Independientemente de la interpretación que se haga del texto coránico, en su lectura advertimos la contradicción. En la sura de la Abeja (Corán, XVI, 67-71) Mahoma llama beneficios de Allah al agua, hecha descender por El para dar vida a la tierra, la leche que fluye dulcemente por la garganta de los que la beben, *la bebida embriagante*, el buen alimento sacado de los frutos de *la vid* y de la palma, y la miel que hacen las abejas. Pero en otro momento (II, 216) se equipara al vino con los juegos de azar advirtiendo que son mayores los prejuicios que los provechos que de su consumo derivan. Se llama la atención (IV, 46) a los fieles para que se abstengan de rezar embriagados, y que esperen hasta poder ser conscientes de sus actos. El texto (V, 29) que más se acerca a su prohibición, sin que esta sea explícita, es aquel que dice: «*Oh vosotros los creyentes! En verdad, el vino, los juegos de azar, las estatuas, las flechas adivinatorias, son sólo una abominación de Satanás*».

Este precepto, que como se ha dicho no implicaba una prohibición absoluta del vino, creó un cisma entre las diferentes escuelas jurídicas del Islam, que no llegaron a ponerse de acuerdo. Los malikíes acentuaron el rigorismo, llegando a castigar, como veremos después, duramente a los transgresores. Por su parte, los hanafíes consideraron lícito consumir vino de dátil (*nabid*), siempre y cuando se bebiera con moderación y no condujese a la embriaguez. Sea como fuere, lo cierto es que tanto en el Oriente como en el Occidente musulmán el mandato coránico fue, desde sus comienzos, frecuentemente infringido: se sabe que los omeyas sirios primero, y los abasíes de Iraq después, bebían regularmente vino.

En al-Andalus ocurría otro tanto, más aún, si tenemos en cuenta que sus vinos eran famosos antes ya de la llegada de los musulmanes a la Península. En realidad, el consumo de vino no estaba autorizado ya que hubiera ido en contra del corán y la Tradición, pero sí era tolerado con tal que no se provocasen graves desórdenes. No obstante, algunos califas de al-Andalus para intentar acabar con el vino llegaron incluso a prohibir las plantaciones de viñas; pero la convivencia con la población cristiana hizo imposible su erradicación. En Córdoba existía un famoso vino llamado *vino de monasterio*, que era adquirido por los musulmanes en los conventos cristianos y consumido en reuniones que se celebraban, al alba o al anochecer, en hermosos jardines y lugares de solaz, con la participación de bellas mujeres y esbeltos coperos que impedían que las copas permanecieran vacías. Ibs Shuhayd (992-1031) poeta cordobés en un poema titulado "Vino del monasterio" dice:

«Cuántas veces en la taberna del monasterio he
bebido el vino de la juventud con los
más puros vinos¡
Entre jóvenes que toman los odres como

reclinatorio, empequeñeciéndose ante el superior,
que, dirigiéndose a mí con su mirada y con
sus manos me inclina la cabeza para echarme un
buen trago.
Toca la campana para su oración y su
repicante sonido me hace abrir los ojos.
Nos servían el vino vestidos de azafrán, como
gacelitas a las que ruboriza la mirada de su guardián».

En casos puntuales la transgresión de los preceptos coránicos sobre el vino era severamente castigada, como ocurrió con el visir Simaya al-Sin hayi, preceptor del príncipe zirí de Granada Abd Allah que mostró un rigor ejemplar contra los bebedores de vino: los culpables eran condenados a muerte salvo que pagasen una fuerte multa[1]. Ahora bien, lo que sucedió con esta sanción es que se fue transformando poco a poco en un impuesto que constituyó uno de los recursos más importantes del Estado.

Como ya se ha dicho, el *nabid* era el único vino que los hanafíes permitían consumir, a condición de que su ingesta fuese mesurada. Este vino se obtenía en Oriente a partir de los dátiles de la palmera, pero en España como todavía no existía la abundancia de este árbol, salvo en Levante, se extraía de las uvas, ya fuera fresca, ya pasas. Por otro lado, los musulmanes españoles no consideraban el *nabid* prohibido y su consumo estaba bastante extendido.

La existencia de tabernas queda recogida por varios poetas a las que aluden en frecuentes ocasiones. El poeta al-Gazal (siglo XI) de Jaén dice de ellas:

«Cuando vi a los demás compañeros sin
vino, cogí el odre y corté mi canción.
Me fui a la taberna y llamé a su dueño
que, sobresaltado acudió a mi llamada»[2].

Algunos de estos locales eran regentados, según el poeta Ibn al-Labbam por mujeres:

«¡A cuantas taberneras he despertado
cuando ya el cielo había quebrado
las perlas del rocío!»[3].

Naturalmente, aunque la taberna, en nuestro imaginario actual, es el lugar natural para degustar buenos vinos, en la cultura andalusí existían otros lugares en los que se daban a tan exquisito placer. Los jardines, las florestas, las riberas de

1 PÉRÈS, Henri – *Esplendor de al-Andalus*. Madrid, 1983, p. 369.
2 *Litoral*. N.° 139-140-141, p. 69.
3 PÉRÈS, E. – *o. c.*, p. 371.

los ríos o aquellos lugares donde hubiera juegos de agua eran los preferidos de los andaluces para sus reuniones. Ahmad ibn al-Mugit menciona algunos de estos lugares en sus poemas:

«Bebed en el jardín servidos por la mano de aquella
que os da de beber de su boca y de sus ojos.
Contemplad el gran árbol envuelto en su manto de
hojas y la luna llena con el collar de sus halos.
Mientras que el ciprés, a la orilla del río,
parece un nadador que se ha arremangado de su traje»[4].

Sobre este mismo asunto insisten otros poetas. Los jardines con su manifestación de vistosas y perfumadas flores eran los lugares predilectos para la tertulia y el deguste de embriagadores caldos. Ibn Hisu, secretario del rey al-Mutamid de Sevilla, dice:

«Bebe vino junto a la fragante azucena que ha
florecido y forma de mañana tu tertulia, cuando se
abre la rosa»[5].

En las reuniones era frecuente beber durante toda la noche, hasta después del amanecer. Son numerosos los poetas que describen escenas en las que la luz del nuevo día sorprende a los invitados a la fiesta bebiendo. Veamos una de Ibn Abi Ruh de Algeciras (siglo XII):

«Delante del río de la Miel, párate y pregunta
por una noche que pasé allí hasta el alba,
a despecho de los censores,
bebiendo el delicioso vino de la boca o cortando
la rosa del pudor»[6].

En esta otra del famoso poeta almeriense Ibn Jatima (siglo XIV), advertimos cómo el placer báquico se prolonga hasta la aurora, argumentando la fugacidad del tiempo e intentando apurar el placer al máximo:

«¿Hasta cuándo ha de llamarte la voz de la música?
Responde a su llamada, no duermas más.
Despierta a tus ojos de su sueño,
pues ya el gotear de la lluvia ha despertado al jardín.
¿No ves las estrellas como collares cuyas perlas ha
robado la aurora?
Al amanecer, las tinieblas han replegado sus colas, asustadas y nuestro jardín

4 PÉRÈS, E. – *o. c.*, p. 375.
5 GARCÍA GÓMEZ, Emilio – *Poemas arabigoandaluces*. Madrid, 1980, p. 66.
6 GARCÍA GÓMEZ, Emilio – *o. c.*, p. 82.

se muestra como una novia
a quien la luz del alba vistió con la túnica del pudor.
Sobre las ramas inclinadas se han ensartado las perlas
del rocío que cayó sobre ellas,
y sobre nosotros se alzan árboles frondosos, como cielos, cuyas flores parecen las estrellas.
Sírvenos el vino, escancia a los amigos,
alivia nuestras penas, borra preocupaciones!
Y aprovecha el descuido del tiempo,
que el que triunfa en la vida es el atrevido»[7].

Era costumbre que se bebiera por la mañana antes de que el muecín llamara a la oración. Así nos lo recuerda Ibn Muqana de Lisboa (siglo XI) en su panegírico de Idris Ibn Yahya II de Málaga:

«Ya lució para mí el primer clarol del alba.
Dame a beber, antes que el almuédano entone
su «Alá es grande»[8].

Según se deduce de las frecuentes alusiones que los poetas nos ofrecen de lo que se llama el "trago de la mañana", éste instante parece ser uno de los momentos más celebrados entre los comensales. El poeta almeriense Ibn Saraf (siglo XII) en un poema que lleva por título "Bebida al amanecer", apunta brevemente:

«Sírveme vino, pues la aurora aparece ya
en el horizonte como un vestido desgarrado»[9].

Pero más explícito es el rey al-Mutamid en sus versos:

«Bebe en el momento de la aurora y mira las flores de camomila.
Eres un ignorante en tanto no creas en el trago de la mañana como un dogma.
El tiempo te parecerá frío si no lo calientas con vino»[10].

La afición al "trago de la mañana" llega a poner en boca de los poetas sonadas ironías, como aquella en la que Ibn Gush hace burla de la llamada a la oración del almuédano:

«El misionero de la alegría se ha levantado
para llamar: Venid al ánfora para saquearla!
Y el anfitrión se ha enorgullecido de ver
a la gente apiñarse en su puerta»[11].

7 GIBERT, Soledad – *Poetas árabes de Almería (siglo X-XIV)*. Almería, 1987, p. 231.
8 GARCÍA GÓMEZ, Emilio – *o. c.*, p. 68.
9 GIBERT, Soledad – *o. c.*, p. 107
10 PÉRÈS, Henri – *o. c.*, p. 377.
11 PÉRÈS, Henri – *o. c.*, p. 378.

Como ya se ha dicho, vulnerar la prescripción coránica sobre el vino era moneda corriente entre la población andalusí; pero había un día en el que se abstenían de beber vino: el viernes. Aún así, los había que no respetaban ni ese día. La jornada de la batalla de Sagrajas o Zalaca, en la que los ejércitos castellanos de Alfonso VI fueron desechos por los almorávides, que tuvo lugar en viernes, Ibn al-Yasa pide vino en los siguientes términos:

«Tengo sed, le decía; es bueno que tus manos viertan una
lluvia fina y continua, y me derrito de amor aunque el
objeto de mis deseos esté tan cerca.
Alivia, pues aunque sólo sea un poco, el tormento que sufro, pues no es justo que un exilado sea abandonado.
Procúranos una gran cantidad de vino para que se nos vea
ebrios; ¡después de la batalla nos arrepentiremos!»[12].

Y el incentivo para infringir el mandato coránico sobre el vino era aún mayor si el argumento que se esgrimía era el intenso frío de los inviernos, tal y como lo expresa en su visita a Granada el poeta portugués de Santarén Ibn Sara (siglo XII). Llega, incluso, a considerar que es justificable abstenerse de la oración ritual (uno de los cinco preceptos que forman los pilares del Islam):

«En esta tierra se puede dejar de hacer la
oración y hasta beber vino, aunque sea cosa
prohibida,
para poder ganar el fuego del infierno,
que siempre será más dulce y agradable que
el frío de Shulayr (Sierra Nevada).
Cuando sopla el viento del norte, ¡qué
felicidad para el creyente hacerse acreeedor
al infierno!
Y añadiré, sin poner exageración en mis
palabras, lo que ya ha dicho antes que yo
otro poeta:
Si mi Señor me arroja en el infierno,
en un día como el de hoy, me parecerá
delicioso»[13].

De todos los asuntos relacionados con el vino, sin duda alguna, dos sobresalen del resto: la figura del copero y el tema del amor.

Respecto del primero, el copero, se puede decir que aunque, puntualmente, el huésped de la casa o algunos de sus hijos o hijas sirvieran el vino a los invitados,

12 PÉRÈS, Henri – *o. c.*, p. 373.
13 *Litoral*. N° 139-140-141, p. 71.

lo habitual era que esta función la desempeñara una persona exclusivamente destinada a este fin. Esta persona era el copero, que en Oriente llevaba el nombre de *saqui*, y se ocupaba de llenar las copas y ofrecerselas a los invitados. Como las veladas se alargaban hasta el amanecer, era necesario que estos escanciadores fueran mocetones de robusta constitución para aguantar convenientemente el cansancio de tan prolongada jornada.

La costumbre de los andalusíes de elegir como copero un joven y bello varón y no a una mujer (aunque ocasionalmente lo sean) recuerda el mito de Ganimedes y Hebe, en el que el primero raptado por Zeus, enamorado de su belleza, le hizo copero en el Olimpo para servir néctar y ambrosía a los dioses, sustituyendo a la misma hija de Zeus, Hebe, diosa de la juventud.

Estos atractivos jóvenes llamaban la atención de los comensales por su porte esbelto y de gran prestancia. Al-Mutamid en uno de sus poemas más hermosos y que lleva por título: "El copero, la copa y el vino", se expresa en maravillosa metáfora, así:

«Apareció, exhalando aromas de sándalo,
al doblar la cintura por el esbelto talle.
cuántas veces me sirvió, aquella oscura noche,
en agua cristalizada, rosas líquidas!»[14].

Los poetas nos informan también de la belleza de sus rostros, la forma de mirar y la elegancia de sus movimientos. Ibn Jafacha de Valencia (1085-1138) en una escena báquica ha dejado consignados estos versos:

«El copero de mirada lángida está en el apogeo de su hermosura: no hay paciencia que resista y sufra su belleza.
En sus mejillas arde un fuego de amor, que, sin embargo, aún no levanta humo de vello en sus sienes.
Escanció el vino cuando la media luna brilla en la tarde, curva como el hierro de la lanza, que se dobla al chocar con la coraza del héroe...»[15].

Sobrino de Ibn Jafacha es Ibn al-Zaqqaq (1095-1135). Este poeta, al igual que su tío, llevó una existencia desahogada. Esto le permitió dedicarse a la poesía de forma bastante libre, como hombre bien situado que era, sin necesidad de ejercer como panegirista aúlico, y que, si bien, celebraba a los poderosos, festejaba los grandes acontecimientos y se condolía en los tristes no lo hacía sometido u obligado a las reglas de la corte. Hay que recordar que en el tiempo que le tocó vivir,

14 *Poesías de al-Mutamid ibn´abbad.* Madrid, 1987, p. 119.
15 GARCÍA GÓMEZ, Emilio – *o.c.*, p. 135.

la época almorávid (1091-1146), la literatura quedó temporalmente colapsada, y en particular la poesía experimentó un eclipse sorprendente y sólo explicable por ser la lengua materna de los almorávides el beréber. Y anuque Valencia se escapó a la intolerancia religiosa almorávid por estar en poder temporal del Cid (1094--1101), se debió sentir la influencia de la decadencia estética.

Como decíamos, el copero es un personaje imprescindible en toda ocasión báquica, centrado la atención de los comensales, de los que recibe piropos. Veamos lo que dice de él al-Zaqqaq en uno de sus poemas, cuya riqueza en metáforas es extraordinaria:

«Allá al albor, nuestro copero grácil
llenaba y avivaba nuestros vasos.
Nos mostraba el jardín sus amapolas;
nos daba el arrayán su aroma de ámbar.
"– ¿Pero y la margarita? " "– Del copero
– ¡dijo el vergel – yo la celé en la boca".
El mozo lo negaba, y a la postre
delató su sonrisa el escondite»[16].

En estas deliciosas metáforas al-Zaqqaq equipara la boca con la margarita. Los comensales están en un jardín al amanecer. Reparan en las amapolas y el arrayán, pero no ven la margarita y preguntan por ella. El jardín responde que la ha ocultado en la boca del copero, pero este lo niega, hasta que, al sonreír, deja ver los dientes, la margarita que echaban de menos. Es decir que los dientes se comparan con los pétalos de la margarita.

En este otro poema sobre el copero la rosa se compara con la mejilla y la mejilla con el vino:

«Sirve el copero, por la tarde, el vino,
que tiene el fulgor mismo de su frente.
Su cáliz tiende embriagador, más otro
no menos inebriante: su mirada.
Su purpúrea mejilla se te ofrece
como fragante rosa prematura.
El vino de su mano, en su mejilla;
el de su rostro por su mano bebo»[17].

Pero, sin duda alguna, el amor es el tema preferido de los poetas andalusíes y, por lo tanto, aparece reflejado profusamente en relación con el vino. Si bien, no se puede decir que a través de las metáforas entre el amor y el vino que establecen los poetas podamos realizar un estudio que nos muestre plenamente cómo

16 *Poesías de Ibn al-Zaqqaq*. Madrid, 1986, p. 51.
17 *Poesías de Ibn al-Zaqqaq*, p. 49.

entendían la relación amorosa (algo que es más evidente en la poesía amatoria), sí nos aclara la importancia que el fruto de la vid tiene cuando se pone en correspondencia con la mujer y el amor.

La mujer ocupa en el imaginario amoroso del hombre andalusí un lugar destacado. Esta es la conclusión que se saca al leer todos aquellos poetas en los que la combinación vino-mujer se halla presente. El trato y el favor que se otorga a la mujer mediante la poesía nos pone en relación con un lenguaje exquisito y refinado donde las metáforas son de una delicadeza maravillosa. Una muestra de lo que decimos son los poemas de Ibn al-Zaqqaq:

«Era alegre esplendor de mi jornada
su esbeltez singular y luminosa.
Vino me daba; pero a veces era
su misma boca mi extasiante vino.
Nectar y labios apuraba a un tiempo
(ambrosía en cristal y en margaritas);
en sus mejillas sendos arreboles
besaba, circundados de la aurora,
y cuando, al fin, de la embriaguez vencida,
ramo era leve que curvaba el viento,
dábale yo por cabezal mis hombros,
y al alba amanecía entre mis brazos»[18].

Las metáforas de este poeta sobre el vino son múltiples. En el siguiente poema el poeta compara el vino que le sirve su amada con la saliva y también, en una traslación de significado verdaderamente audaz y compleja, colaciona el vino con sus ojos. Es decir, que los ojos de la bella son las burbujas del vino:

«Llegó a la media noche, cuya sombra
era igual que su pelo o que azabache.
Copas de vino puro me tendía,
que daban aromático perfume.
Otro nuevo licor vino a añadirse,
prensado por sus ojos, por sus dientes.
Me embriagué por tres veces: de su copa,
de su saliva y de sus ojos»[19].

El vino, por supuesto, produce los mismos efectos que el amor: es dulce, embriagador y hace perder la cabeza, la razón del que lo bebe. Mejor no lo puede expresar al-Zaqqaq en este breve poemita:

«Me escancia con su diestra y con sus labios.

18 *Poesías de Ibn al-Zaqqaq*, p. 55.
19 *Poesías de Ibn al-Zaqqaq*, p. 59

A un lado y otro la embriaguez me lleva.
A fuerza de apurar cáliz y boca,
ya no sé, dulce amor, cuál es el vino»[20].

Otro poeta de gran enjundia, como es el cordobés Ibn Zaydun (1003-1070), cuyos amores con la princesa Wallada, hija del califa omeya al-Mustakfi, igualmente poetisa, y la posterior ruptura de su relación sentimental, han dejado hermosos poemas donde la inevitable comparación con el vino vuelve a estar presente. Las metáforas de Ibn Zaydun son menos fuertes que las de al-Zaqqaq, pero las comparaciones que utiliza entre el amor y los buenos "caldos" son de una perfecta nitidez. Véase esta que lleva por título "Vino y rosas":

«Cuántas veces pedí vino a una gacela
y ella me ofrecía vino y rosas,
pues pasaba la noche libando el licor de sus labios
y cogiendo rosas en su mejilla»[21].

O esta otra donde las cualidades del vino y los efectos que produce son evidentes:

«Tiene carácter dulce, talle perfecto,
y una gracia como el aroma o la euforia del vino.
Me ofrece solaz charla, tan deliciosa
como la unión amorosa lograda tras la ausencia»[22].

Para los andalusíes, tanto el jardín como el vino estaban directamente asociados al concepto de placer. Si el jardín hispanoárabe se concibe como un paraíso, es decir, un lugar donde confluyen todos aquellos elementos recogidos en el Corán como deseables y como premio a los creyentes en la otra vida, el vino, aunque prohibido y tolerado, es delectación: el placer del gusto unido al placer visual del jardín y al placer auditivo del rumor del agua que fluye en los jardines. Si a esto unimos el amor, podemos comprender la profusión de poemas que los andalusíes han dedicado a describir sus alegres escarceos amorosos, acompañados de copiosas libaciones

Todo esto lo ha sintetizado maravillosamente Ibn Zaydun en unos versos en honor al recuerdo de su amada Wallada, a los que pone por título "Tu recuerdo es mi vino":

«Tú, entre toda la creación,
eres mi alegría
y la máxima aspiración
que al Tiempo pido.

20 *Poesías de Ibn al-Zaqqaq*, p. 53.
21 *Poesías de Ibn Zaydun*. Madrid, 1985, p. 47.
22 *Poesías de Ibn Zaydun*, p. 51.

Siempre que la angustia me acomete
tu recuerdo es mi vino y mi arrayán»[23].

La pérdida o ausencia del ser amado produce tal sentimiento en el poeta, que éste compara la carencia de su amor con lo que más aprecia y su mayor fuente de placer: el jardín (sintetizado en el arrayán) y el vino.

El príncipe omeya al-Taliq (siglo X) en el poema intitulado "La hermosa en la orgía" desarrolla unas cuantas metáforas, de uso común entre los poetas, sobre el vino y el amor:

«Estaba en el apogeo de su belleza, como la rama
cuando se viste de hojas.
El vaso lleno de rojo néctar era, entre sus dedos
blancos, como un crepúsculo que amaneció encima
de una aurora.
Salía el sol del vino, y era su boca el poniente, y
el oriente la mano del copero, que al escanciar
pronunciaba fórmulas corteses.
Y al ponerse en deliciosos ocaso de sus labios,
dejaba el crepúsculo en su mejilla».

Las fórmulas se repiten en casi todos los poetas y el juego de las metáforas es común a todos ellos. Es casi una regla general e inviolable que todo poeta que se precie debe conocer y respetar. En términos generales, se puede decir de las metáforas que competen al vino lo siguiente: el vino – cuyas burbujas nos miran como ojos diminutos – se compara, en fuerza embriagadora, a la mirada del ser amado o a su saliva, y, en su color, a la mejilla de la amada, al rojizo del atardecer, o al color de las rosas. Su brillo se parece a la frente del ser amado o al fulgor de un astro cuyo orto es la mano del copero y cuyo ocaso son los labios del bebedor.

Entre otras virtudes, el vino, como es sabido, posee la del olvido temporal, es decir que sirve como lenitivo para el amor. El dolor que causa la ausencia del ser amado, o el rechazo de este, hace que el amante ahogue sus penas en él. El poeta almeriense al-Hasimi, que vivió en el siglo XIV, se conduele por la indiferencia de su amada en los siguientes términos:

«Mis lágrimas caen por el exceso de mi pasión
y un fuego intenso abrasa mi pecho.
Qué triste es esto, cuando tu corazón es duro
y no me resigno a tu larga ausencia!
Perdí mi vergüenza en el lugar de las citas
entre el canto de las tórtolas y la fuerza del vino»[24].

23 *Poesías de Ibn Zaydun*, p. 63.
24 GIBERT, Soledad – *Poetas árabes de Almería (siglo X-XIV)*, p. 191.

Se ha dicho ya que la figura del copero está representada, en términos generales, por un hombre, un joven y esbelto mocetón que son el objeto de las miradas de los comensales por su belleza abisal. Aquí, pues, cabría hablar del amor entre hombres que, si bien no es declarado abiertamente en los poemas, su presencia es muy evidente. La homosexualidad, naturalmente, estaba prohibida en la sociedad andalusí, al igual que en el resto del mundo musulmán, lo cual no implica que fuera algo que, dentro de lugares apartados, no se practicara.

Si la proliferación de piropos hacia estos jóvenes de cuerpos perfectos es tan frecuente en los poemas, no se puede dudar de que existía una cierta inclinación hacia la homosexualidad por parte de la población. En el "Elogio de Idris II de Málaga" que hace Ben Muqana de Lisboa leemos lo siguiente:

«Agrada beber con donceles nobles y generosos,
que cambian entre sí arrayanes de galantería.
Además, beben otro vino en la mejilla del copero,
bello, como una gacela; mejilla donde florecen
la rosa y el jazmín.
Es prodigioso contemplar el azabache de su pelo
sobre el marfil de su frente.
La rama de su talle se curva sobre el montón de
arena de su cadera, y la noche de sus cabellos surge
sobre la clara aurora de su rostro»[25].

En este otro poema la adulación hacia el copero por parte de los presentes y su preeminencia es evidente:

«Qué belleza aquella noche¡ Desde que nos envió de
prisa a su mensajero, la pasamos contemplando a los
Gemelos del Zodíaco en sus orejas, como pendientes.
Y la pasó también con nosotros un copero que se
rebelaba contra la oscuridad con su rostro, candela
de aurora, a la que no hay que despabilar y que no
se apaga.
Había en su voz un dejo nasal como el runrún de
la gacela; era fragante; la molicie hacía ligero su
talle, mientras el licor hacía pesados sus párpados,
de abundantes pestañas.
El temblor del vino no le dejó mano, ni la vejación
del curvarse para llenar los vasos, cintura.
Diríase que sus caderas eran un montón de arena
sobre el que se cimbrea la caña del talle: Es que

25 GIBERT, Soledad – o. c., p. 69.

no conocéis la caña y el montón de arena.
Nuestros lechos sirvieron de vestido para nuestro vino, y para cubrirnos, la tiniebla rasgó sábanas de piel.
De corazón a corazón se acercaba el amor;
de labio a labio volaba el beso»[26]

Un aspecto poco estudiado es el de el éxtasis espiritual provocado por el vino. No es fácil, ciertamente, penetrar el sentido de algunos poemas en los que el vino pasa a ser el símbolo del conocimiento de Dios, porque con frecuencia estas composiciones tienen un significado ambivalente. En el siguiente poema titulado "Los vasos", de Idris Ibn al-Yaman, de Ibiza tenemos un ejemplo clarísimo de ello:

«Eran pesados los vasos cuando vinieron a nosotros;
pero, cuando estuvieron llenos de vino puro,
se aligeraron y estuvieron a punto de volar con lo
lo que contenían, del mismo modo que los cuerpos
se aligeran con los espíritus»[27].

Es sabido que el vino como símbolo de iniciación y conocimiento no es extraño a tradiciones como la griega, hebrea, cristiana, china, hindú, etc. En el Islam posee la doble interpretación ya mencionada: sea a propósito de los goces profanos como para designar la embriaguez mística. De hecho los sufíes dan una interpretación mística del versículo 76, 21 del Corán, que dice «*Su Señor les hará beber una bebida pura*»; el versículo 83, 25: «*Se les dará de beber un vino perfumado y sellado*»; y los versículos 47, 16; 37, 44-46; 56, 18; 78, 34; 76, 5, etc., que hablan de bebida, de vino, de copas, de fuentes y de escanciadores. El gran místico persa Bayazid de Bistham (siglo IX) dice: «*Yo soy el bebedor, el vino y el escanciador. En el mundo de la unificación, todos son uno*». Para los iniciados, se lee en el tratado de sufismo de Mahmud Shabestari, el vino «*representa el amor, el deseo ardiente y la embriaguez espiritual*».

El mismo Shabestari escribe que el vino, la antorcha y la belleza, son las epifanías de Dios. «*Bebe a largos tragos, dice, el vino de la aniquilación. Bebe el vino, pues la copa es la cara del Amigo*». En fin, este simbolismo es constante. Aparece también repetidamente el simbolismo del escanciador (Dios otorgando su gracia, o el Maestro del conocimiento místico, etc.) y el de la taberna, que puede designar el lugar de reunión de los amigos o confidentes, es decir de los que comparten los mismos secretos espirituales; o en un sentido aún más místico, un centro de iniciación.

26 GIBERT, Soledad – *o. c.*, p. 93-94.
27 GIBERT, Soledad – *o. c.*, p. 125.

DOURO – Estudos & Documentos, vol. VI (12), 2001 (2º), 23-34

Rebeca Guerrero Molina *

La "intrahistoria" del vino: de los cantarcillos populares al romancero moderno

«Casi nunca me equivoco, desconfio de los hombres que hablan mucho y beben poco». (Anónimo)

El Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española define la "intrahistoria" como «*la voz introducida por Unamuno para designar la vida tradicional, que sirve de trasfondo permanente a la historia cambiante y visible*».

Unamuno escribió en 1902 que «*las olas de la historia, con su rumor y su espuma, que reverbera al sol, ruedan sobre un mar continuo, hondo, inmensamente más hondo que la capa que ondula, sobre un mar silencioso y a cuya última hondura nunca llega el sol. Todo lo que cuentan a diario los periódicos, la historia toda del «presente momento histórico» no es sino la superficie del mar, una superficie que se hiela y cristaliza en los libros y registros, y una vez cristalizada así, una capa dura, no mayor con respecto a la vida intrahistórica que esta pobre corteza en que vivimos con relación al inmenso foco ardiente que lleva dentro*»[1]. Es precisamente ahí donde pretendemos aproximarnos en estas páginas, a ese «*inmenso foco ardiente que lleva dentro*» la historia cambiante y visible que se recoge en los textos, es decir, a la intrahistoria. Para ello intentaremos ofrecer un acercamiento a la historia textual del vino, estudiando algunas muestras de la cultura popular reflejada en tos textos.

Veremos en un primer momento qué función temática cumple el elemento vinícola en algunos poemas de ese inmenso *corpus* formado por la literatura de tradición oral y, en segundo lugar, observaremos cuál es la función textual que la vid, el vino y sus consecuencias ejercen en dichos poemas.

* Universidad de Cádiz.

1 UNAMUNO, M. – *La tradición eterna*. «En torno al casticismo». Barcelona: Biblioteca Moderna de Ciencias Sociales, 1902. Vol. 4, p. 56.

De este modo, pretendemos vislumbrar las consideraciones que el vino ha merecido en determinados momentos históricos, intentando entrever la visión que, desde la Edad Media, nos ha dejado el vulgo a través de la literatura de tradición oral. Se trata de un tipo de literatura creada por un autor en algún momento deteterminado de la historia, pero que el pueblo hará suya, remodelándola y modificándola cada vez que lo necesite. De tal modo que de un mismo poema podemos encontrar distintas versiones, pues las características principales de estas canciones son la apertura y la recreación a través del tiempo y del espacio. Se transmiten oralmente, ya que viven en la mente de una comunidad iletrada, aunque dichas creaciones – nos referimos a las medievales y a las renacentistas – han llegado hasta nosotros porque en algún momento aparecieron en forma escrita bajo el acicate de alguna razón práctica que incitó a ello.

En la actualidad seguimos encontrando canciones de este tipo, algumas con una tradición de varios siglos. Se trata de un pasado que no ha muerto, un pensamiento que resurge del olvido cada vez que un informante lo rescata melodiosamente de su memoria dormida. Se trata de una herencia singular que no se encuentra en los testamentos; una herencia que durante siglos se ha transmitido de generación en generación, guardándose inconscientemente como el tesoro más preciado; una herencia poética y musical que, como toda literatura, arroja, en muchas ocasiones, luz sobre los acontecimientos históricos, sobre la realidad extra-literaria y sobre la mentalidad de aquellos que la guardan cuidadosamente en el recuerdo.

El título de esta comunicación habla también de "cantarcillos populares" y de "Romancero moderno", para ser más exactos los textos analizados en el presente estudio pertenecen a la lírica tradicional[2] y al Romancero – tanto al viejo, como al moderno tradicional y al nuevo[3]. No se trata de una delimitación arbitraria del conjunto textual, sino que su elección posee una profunda razón de ser. Al comenzar nuestras investigaciones sobre el vino como elemento literario en el ámbito de la poesía de tradición oral, elegimos como marco poético delimitado para el estudio el Romancero viejo – aquél que nació en la Edad Media y que se recogió por escrito en los Siglos de Oro. Nuestra sorpresa fue enorme al descobrir que el vino prácticamente no aparecía tratado como tema en dichos textos.

¿Por qué no se trataba el tema del vino en el Romancero viejo?, nos preguntamos. ¿Era acaso algo que no interesaba a sus recreadores? ¿Suponía un tabú can-

2 Para la lírica tradicional medieval y de los Siglos de Oro hemos utilizado, sobre todo, FRENK ALATORRE, Margit – *Corpus de la antigua lírica popular hispánica (siglos XV a XVII).* Madrid: Castalia, 1997 y para la tradición oral moderna RODRÍGUEZ MARÍN, Francisco – *Cantos populares españoles.* Madrid: Atlas, 1981.

3 Esencialmente nos hemos centrado en el Romancero de Andalucía – sobre todo en el de Cádiz –, aunque en algunos casos utilizamos otras colecciones pertenecientes al ámbito hispánico que siempre aparecen citadas. También destacamos el tratamiento que el vino recibe en el Romancero sefardí (ver bibliografia).

tarle al fruto de la vid? No podía ser, pues desde el síglo XII existía en la Romania una tradición de poesía culta escrita en latín que homenajeaba a este preciado líquido, eran los goliardos que cantaban al licor y a sus cualidades al mismo tiempo que rellenaban sus vasos en la taberna; en el mundo andalusí los poemas árabes que trataban el tema báquico eran bastante conocidos; Berceo pedía de beber como pago a sus historias; también el colofón del *Poema del Mío Cíd* nos muestra la petición del juglar que dice "detnos del vino"; los debates entre el agua y el vino fueron abundantísimos durante todo el medievo; y, ni que decir tiene, que en *La Celestina* y en *El Lazarillo* fue un tema recurrente eso de empinar el jarro.

¿Qué ocurrió entonces en el Romancero? La respuesta habrá que buscarla en la funcionalidad que éste tenía en aquella época. No es lo mismo, sin duda, el Romancero viejo que el de tradición oral moderna, al menos en cuanto a la reflexión que merece en relación con el reflejo de la cultura oficial. Los primeros romances de los que tenemos noticias escritas son de tema novelesco, éstos triunfaron en la Corte desde el siglo XV. Los de carácter noticiero y celebrativo prevalecieron en el gusto de los cortesanos del siglo XVI, aunque alguna de las historias épicas que cuentan hacen referencia a acontecimientos históricos del siglo XIII. Las colecciones que recogian dichos textos estaban destinadas al público cortesano, público que vivía inmerso en la cultura oficial.

Por otro lado, el Romancero viejo estaba formado por un tipo de poesía narrativa seria y formal en la mayoría de los casos, que poseía un tono solemne en el lenguaje e, igualmente, un tratamiento de temas que casí siempre eran graves.

Ahora bien, para no perder el hilo de esta exposición necesitamos explicar qué tiene esto que ver con que el tema del vino no se utilice en el Romancero viejo. Veamos pues; beber vino en la vida cotidiana no tenía nada de extraordinario mientras no se tomara en exceso; los abusos culinarios – tanto de comida como de bebida – sólo estaban permitidos en las fiestas y es ahí donde se anima el ambiente con un tipo de poesía musical menos seria que el romance, se trata de un tipo de lírica tradicional, concretamente de los poemas lírico-burlescos que en el título hemos llamado "cantarcillos populares" simplemente porque los cantaba el pueblo, pero que, evidentemente, cumplen todos las características de la literatura de tradición oral expuestas algunas líneas más arriba.

Vemos entonces como la poesía de tradición oral en la Edad Media y en los Siglo de Oro se empleaba para acompañar bailes y danzas en ocasiones festivas del calendario anual y para deleitar algunos acontecimentos lúdicos, entre otras funciones. Pero todo parece indicar que el Romancero estaba más próximo a la cultura oficial – y por lo tanto a las fiestas cortesanas – y que la liríca tradicional se encontraba más cercana a eso que en la teoría bajtiniana se llama "cultura popular", es decir, la que se halla en la plaza pública, entre una multitud delirante y carnavalesca. De este modo, el tema del vino sólo será tratado en un contexto fes-

tivo popular, el único que hasta el momento parece permitirlo. Por ello, aparece en la lírica tradicional y no en el Romancero vjejo.

Hay que tener en cuenta que en el siglo XVIII el Romancero parece terminar su proceso de separación de la cultura oficial para quedar emplazado como patrimonio del pueblo. Si a esto le sumamos que toda la poesía de tradición oral – tanto la lírica como la romancística – cumplían una funclón laboral, es decir, que se utilizaba para dar ritmo a los trabajos del mundo rural y para amenizar las tareas domésticas, podemos observar como, con el paso de los siglos, la mecanización de las tareas rurales y la aparición de la radio y la televisión han provocado que el primitivo carácter funcional del Romancero se perdiese. De este modo, en la actualidad, el único contexto en el que este surge espontáneamente es en la fiesta, especialmente en la fiesta popular.

En Andalucía, por ejemplo, cuando se acercan los agasajos navideños, los vecinos de algunos pueblos se reúnen en los patios de las casas y en las plazas a cantar y a bailar, es entonces cuando, dentro de su repertorio musical, aún pueden escucharse versiones de romances antiguos, junto a poemas narrativos menos serios conocidos como romances erótico-burlescos. Es ahora, en esta nueva temática del Romancero moderno tradicional –, surgida gracias al cambio de funcionalidad, del campo a la fiesta y de la cultura oficial, cortesana a la popular, al que el Romancero ha sido obligado –, cuando el vino se trata como tema en estos populares poemas narrativos que se guardan en la memoria del pueblo.

Por lo tanto, en el momento en que el Romancero comienza a tener una función lúdica y festiva es cuando el vino pasa a ser un tema narrativo. De este modo, teniendo en cuenta la intemporal relación de la literatura oral con la realidad en que vive, podemos concluir en primer lugar que el tema del vino aparece siempre en poesías que se cantan en momentos festivos populares, arguyendo este contexto lúdico como único posible y válido para referirse a tan preciado líquido.

En segundo lugar, pasaremos al análisis del tratamiento que recibe el tema del vino en la lírica tradicional y en el Romancero moderno y veremos como los textos no parecen ser simples reflejos de una realidad extra-literaria concreta, sino también de una mentalidad determinada.

Comenzando por la lírica observamos que existen en ella un tipo de textos que cantan a la buena vendimia, elogiando sus beneficiosos resultados y expresando la alegría que ésta produce en los viñadores:

> *«Que si ha sido la siega linda,*
> *buena ha sido la vendimia;*
> *que si ha sido la siega buena*
> *buena vendimia es la nuestra».*[4]

4 FRENK ALATORRE, Margít – *Lírica española de tipo popular.* Cátedra, 1989, p. 185.

Esta canción exalta las faenas del mundo vinícola, a la vez que suministra ritmo y poesía a determinado oficio: el de viñador. Igualmente el poema que comienza: "A la viña, viñadores, /que sus frutos de amores son [...]"[5], también desempeña una función social concreta en el contexto de la vendimia, pues eran versos que se entonaban para alegrar la monotonia del trabajo rural.

A este primer tratamiento del tema vinícola en la lírica tradicional lo hemos llamado *vertiente cotidiano-laboral* y es, quizá, el que menos nos interese en nuestro estudio, aunque por ello no es menos digno de mención[6].

Sin embargo, nos parece mucho más interesante un segundo aspecto que hemos denominado: *vertiente lúdico-festiva.* Ya hemos hablado de que el contexto más usual, casi el único aceptado socialmente, para cantarle al fruto de la vid y a sus consecuencias era, y sigue siendo, la fiesta.

En la Edad Media y en el Renacimiento el mundo de las formas cómicas y todas las manifestaciones de la risa se oponían a la cultura oficial, al tono serio, religioso y feudal de la época. Nos referimos a las fiestas públicas carnavalescas, a los ritos y cultos cómicos, llenos de bufones y de bobos, de gigantes, enanos y monstruos, de payasos de todas las categorias y estilos y, también, a las fiestas particulares, especialmente a los banquetes de bodas. Durante el tiempo que éstas duraban se ofrecía una visión del mundo, del hombre y de las relaciones humanas totalmente diferente; parecían haber construido al lado del mundo oficial, un segundo mundo y una segunda vida, donde los tabúes quedaban suprimidos, donde se podía comer y beber en exceso y cantar libremente a todo lo positivo que tenía el caldo vinatero[7]:

«Bendito sea Noé,
que las viñas plantó,
para quitar la sed
Y alegrar el corazón»[8].

Es en estas fiestas donde se le canta, por ejemplo, a la mujer bebedora que deja sus obligaciones laborales por la afición, a la bebida, así la hilandera «*más bebe que hila*»[9] mientras exclama: «*Perdí la mi rueca / llena de hilo; / hallé una bota / llena de vino* [...]»[10], o se hace burla de la señora de avanzada edad que «*sospira como mozuela / díce que amor la desvela, / non tiene diente ni muela, / rumia al comer, como una oveja*» mientras todos le cantan a la vez «*allá irás, doña*

5 ELBERS, María J. P. – *Lírica tradicional española.* Madrid: Taurus, 1987, p. 96.
6 MONTERO CURIEL, Pilar – *Usos de la poesia popular.* «Anuario de estudios filologicos». Tomo 18 (1995) p. 305-322.
7 BURKE, Peter – *La cultura popular en la Europa Moderna.* Madrid: Alianza Editorial, 1991.
8 FRENK ALATORRE, Margit – *Lírica española...*, p.243.
9 FRENK ALATORRE, Margit – *o.c.*, p. 190.
10 FRENK ALATORRE, Margit – *o.c.*, p. 235.

vieja, / con tu pelleja!»[11]. Pero aquí nadie se salva, y como en la fiesta los tabúes se anulan por el ambiente carnavalesco que se respira, hasta los curas reciben su parte de burla: «*Al cura que aquí tenemos, / ¿cómo le pelaremos? [...] / Al buen cura Andrés Bochero, / que es abad y ballestero, / amigo de jarro y cuero, / Pues aqui no le tenemos, / ¿cómo le pelaremos?*»[12].

Lo más interesante, a nuestro parecer, es que todos los textos medievales y renacentistas donde se canta al vino dentro de esta vertiente lúdico-féstiva reciben un tratamiento burlesco muy particular. Se hace uso de una comicidad sin censura, destacando el aspecto más positivo de la risa, anulando, de este modo, la crítica social que podía acarrear el beber en exceso. No importa la borrachera, no importa quién beba ni lo que haga, lo importante es reírse, pero no irónicamente, no censurando o criticando, sino llenándolo todo de alegría, de libertad, de optimismo; es lo que Mjail Bajtin define como humor carnavalesco o festivo, es decir, un humor que es patrimonio del pueblo, universal y ambivalente[13]. Vemos como lo superior y lo inferior se unen en un canto alegre y dichoso, pero al mismo tiempo bromista y mordaz:

«Si Dios está ordenando
que me he de acostar borracha,
daca el jarro, muchacha»[14].

Por el contrario, los textos romancísticos donde aparece tratado el tema vinícola ya en época moderna, ofrecen una visión completamente distinta. Están cargados de crítica social y de cierta censura. Apenas aparece el aspecto positivo del vino, si la mujeres beben son castigadas, como ocurre en *Las tres comadres borrachas:*

«Se ajurtaron en un cuarto las comadres todas tres.
Una lleva treinta huevos para cada una diez;
otra lleva una pelleja de vino para beber,
otra lleva una ternera de dos años para tres.
Estándose convidando, llega el marido de Inés.
– Compadre, vaya un vasito, allá va pa' lao de usted.
Una vara que traía pa la una, pa las tres».[15]

11 ALÍN, José Maria – *Cancionero tradicional.* Madrid: Clásicos Castalia, 1991, p. 94.

12 ALÍN, José Maria – *Cancionero tradicional,* p. 327-328. Exísten muchos más textos, pero es imposible citarlos todos, remitimos al *Corpus de la antigua lírica popular hispánica* de Margit FRENK citado en la nota 2.

13 «La risa carnavalesca es ante todo patrimonio *del pueblo* [...]; *todos* ríen, la risa es «general»; en segundo lugar, es *universal,* contiene todas las cosas y la gente [...], el mundo entero parece cómico y es percibido y considerado en un aspecto jocoso, en su alegre relativismo; por último esta risa es *ambivalente:* alegre y llena de alborozo, pero al mismo tiempo burlona y sarcástica, niega y afirma, amortaja y resucita a la vez». BAJTIN, Mijail – *La cultura popular en la Edad Media y en el Renacimiento. El contexto de François Rabelais.* Madrid: Alianza Universidad, 1990, p. 17.

14 FRENK ALATORRE, Margit – *Lírica española...,* p. 234.

15 ATERO BURGOS, Virtudes – *Romancero de la provincia de Cádiz.* Cádiz: Fundación Machado-Universidad de Cádiz-Diputación Provincial de Cádiz, 1996, p.478.

Beber vino se convierte en sinónimo de embriaguez y ésta recibe una fuerte carga negativa, se critica lo perjudicial que este caldo tiene para los seres humanos. Es ilícito, según la mentalidad del Romancero, que el vino sea tomado por mujeres – no podemos olvidar que en el Romancero el protagonismo, en la mayoría de los casos, es femenino, para bien y para mal; también lo es que los hombres lo tomen en demasia pues se vuelven ladrones – como en *El mozo arriero y los siete ladrones:* «*ellos, como eran ladrones, / se miraro(n) y se rieron; / ellos, como eran borrachos, / a la taberna se fueron*»[16] – o pegan a sus mujeres por culpa de dicho licor – asi ocurre en *La vida de los casados :* «*Luego, después que se casan, / vuelven el pliego malvado, / son bebedores de vino, / fumadores de tabaco*»[17].

Se censura por lo tanto el exceso de bebida en la vida cotidiana. Junto a esto sólo dos características positivas se resaltan en el Romancero, éstas no hacen referencia al tratamiento que el vino recibe por parte de los poseedores de la memoria tradicional, si no que subrayan hechos reales e innegables. No se trata de la opinón que el pueblo transmite en sus poemas, sino de cierto reflejo de la realidad que éstos mismos traslucen. En primer lugar, nos referimos a que el vino es un elemento imprescindible en la fiesta, y si falta los banquetes de boda, por ejemplo, no se pueden celebrar, como ocurre en *El Piojo y la pulga*: «– *Contentos estamos / que carne tenemos; / tristes de nosotros, que vino queremos. – Contestó un mosquito / de lo alto una jarra: / – Háganse las bodas, yo doy una carga*»[18]. Y en segundo lugar, como no podía ser menos, se menciona una de las cualidades más intemporales del vino, se trata de su aspecto consolador: «*de la uva sale el vino / y el vino a mí me consuela*»[19], dirá un romance. A pesar de estas dos referencias a la realidad extra-literaria, lo más destacado en el Romancero sigue siendo el realce que recibe el aspecto pejorativo del zumo de la uva.

Es curioso que mientras que todos andan en la realidad con vasos y copas en la mano, alegres por el vino y la comida, cantando y bailando sin parar, no se elogie la alegría de la fiesta en el canto, no se aproveche ese momento de libertad especial para cantarle a todos los elementos que sacados fuera de su cotidianidad se convierten en tabúes, entre los que se encontraría el vino. En cambio, en lugar de reírse de lo prohibido, de alegrarse por el exceso que el contexto festivo permite, ellos – los recreadores de los textos – cambian la comicidad regeneradora por una sátira crítica, que ciertamente permite la risa, pero una risa llena de ironia censuradora. Y es que, como podemos observar, existe una diferencia esencial que separa la risa festiva popular – medieval y renacentista – de la risa puramente

16 ATERO BURGOS, Virtudes – *o.c.*, p. 523.
17 ATERO BURGOS, Virtudes – *o.c.*, p. 478.
18 ATERO BURGOS, Virtudes – *o.c.*, p. 490.
19 TRAPERO, M. – *Romancero tradicional canario.* Madrid: Biblioteca Básica Canaria, 1984, p. 142.

satírica – definidora de la modemidad –, se trata de un cambio que el transcurso de los siglos ha provocado en la noción de fiesta.

Bajo la influencia de la cultura burguesa, la noción de fiesta no ha hecho sino reducirse y desnaturalizarse, aunque nunca ha llegado a desaparecer, puesto que la fiesta es la categoria primera e indestructible de la civilizacíón humana. Pero, si antes la fiesta era colectiva y universal, ahora se ha vuelto privada e individual. De este modo, mientras que la lírica medieval y de los Siglos de Oro nos presenta las imágenes de la fiesta popular, donde el beber es un acto social colectivo, el Romancero moderno nos ilustra la embriaguez corriente, que es criticada y censurada. Se trata, por tanto, de la expresión del disfrute individual y no del triunfo del conjunto del pueblo.

Ahora bien, ¿qué ocurre en la lírica tradicional moderna de la que aún no hemos hablado? Ésta mantiene, por un lado, la herencia medieval y de los Siglos de Oro de cantarle al aspecto positivo del vino: «*Dicen que del cielo vino / La semilla de la cepa; / Y siendo el vino divino, / Bebamos mientras nos quepa*»[20]; pero, por otro lado, parece haberse dejado influenciar por ese ambiguo mundo de la apariencia, del aparentar, que trajo consigo la burguesía y que, quizás, sea el causante de que en la Edad Moderna se le cante al vino en su aspecto más negativo: «*Tabaco, vino mujer / Matan a la juventud, / Y en usándolos con regla, / Son para el hombre salud*»[21].

Todo esto nos lleva a pensar que, tal vez, el distinto tratamiento que el vino recibe en la Edad Media y en los Siglos de Oro, frente al que recibe en la Edad moderna, no se deba sólo al cambio que el concepto de fiesta sufre en ese paso se lo colectivo a lo individual, sino que quizás tenga que ver también con una diferencia genérica; es decir, el Romancero, por su carácter narrativo y por su mayor apego durante algunos siglos a la cultura oficial, se presta más a la crítica social que refleja el mundo de la apariencia burguesa; mientras que la lírica tradicional, siempre más cercana a la cultura popular, debido a su carácter expresivo acoge en su seno con mayor facilidad el elogio a la alegría de este licor.

Después de haber visto como el único contexto posible para cantarle al vino y a sus cualidades es el festivo, y cómo cambia la concepción de dicho caldo con el paso de los siglos de algo positivo, lícito, incluso beneficioso para la sociedad, a algo negativo, perjudicial y censurable en su exceso; trataremos a continuación un ultimo punto a estudiar a partir de los textos. Se trata de la utilización de éste como elemento puramente textual.

Son tres los usos que la vid y el vino tienen en la literatura de tradición oral como componentes estructurales de su poética, veamos de cuáles se trata.

20 RODRíGUEZ MARÍN, Francisco – *Cantos populares...*, p. 400, n.° 7668.
21 RODRíGUEZ MARÍN, Francisco – *o.c.*, p. 216, n.° 6773.

En primer lugar, pueden aparecer como metáforas simbólicas en la lírica tradicional. Así la viña se iguala a la mujer – en muchos casos a su virginidad – y la vendimia es la imagen figurada del acto sexual. Así leemos: «*De Monzón venía el mozo; / mozo venía de Monzón. / La moza guardaba la viña; / el mozo por ahí venía. / Mozo venía de Monzón*»[22]. O este otro que dice: «*Un viejo recién casado / Guardaba mucho su viña; / se encontro con el rebusco, / cuando fue a hacer la vendimia*»[23].

Quizá está motivada esta simbología por la antigua relación entre la vid, el vino y la fecundidad. En la literatura clásica, por ejemplo, el vino era un elemento esencial para que el enamorado cobrase valor[24], pero también, con frecuencia, el vino es asociado a la sangre, es entonces consecuentemente el elixir de la vida. En la Grecia antigua el vino sustituía a la sangre de Dionisos y representaba el licor de la inmortalidad[25].

En segundo lugar, aparece formando parte de una fórmula juglaresca en el Romancero: «*Si quiere usted que le cante / la tonada de los huevos / me ha de dar medio cuartillo / pa mi y pa mi compañero*»[26]. Ya desde Bereco – escritor español natural de La Rioja – se solía pedir "un vaso de bon vino" como pago de la narración de sus historias. Sin duda, se trata de una fórmula y, como tal, pertenece al discurso textual, pero se nos antoja que no es casual que desde el siglo XIII se reclame como soldada un trago de tinto, porque Berceo era riojano y la petición de un vaso de buen vino en aquella región no dejaba de ser un hecho plausible en la realidad. Desde entonces hasta nuestros días, ¡cuántos vasos de vino habrán corrido entre estrofa y estrofa!, pues no podemos olvidar que el contexto extra-literario donde se cantaban estos versos era, y sigue siendo, la fiesta, y no hay fiesta sin vino.

En tercer y último lugar, hallamos al vino como unidad indicial-formal estereotipada, concretamente, como motivo simbólico. Se trata de la expresión poética del motivo funcional "demostración de afecto"[27]. Éste se puede manifestar en el nivel de la expresión como "regalar joyas, caballos, dinero" – como sucede en el Romancero viejo –, o bien como "preparar una cena con carne, pan y vino" como ocurre en *Esse rey de los romanos (Tarquino y Lucrecia):* «*púsole a comer pan blanco / y a beber vino sin agua*»; en *El sevillano (Pensóse el villano):* «*mesas vidi puestas / con ricas comidas: / pichones assados, / gallinas refritas. / Él trincha la*

22 FRENK ALATORRE, Margit – *Lírica española...*, p. 116-117.
23 RODRÍGUEZ MARÍN, Francisco – *o. c.*, p. 338, n.º 7346.
24 MARTO TRUJILLO, M.ª Luisa – *Vino y amor en la literatura latina.* «Anuario de estudios filológicos». Tomo 19 (1996) p. 277-287
25 CHEVALIER, Jean y GHEERBRANT, Alain – *Diccionario de los símbolos.* Barcelona: Herder, 1988, siglo v: *Vino*, p. 1072.
26 ATERO BURGOS, Virtudes – *Romancera...*, p. 482.
27 Para la definición del motivo ver VÁZQUEZ RECIO, Nieves – *Una yerva enconada. Sobre el concepto de motivo en el Romarcero tradicional.* Cádiz: Servicio de publicaciones de la Universidad de Cádiz-Fundación Machado, 2000.

carne / y ella la comía; / él escarcia el vino / y ella lo bebia»; o como en *Al salir í yo a un rebasque (El cautívo del renegado):* «cuando el amo se iba de caça / me quitaba la cadena; / me daba a comer pan blanco / de lo que el amo comiera; / me daba a beber del vino, / de lo que el amo bebiera»[28].

Y, como caso extremo, podemos observar qué ocurre en *Doña Arbola*[29], donde el motivo funcional "demostracion de afecto" es el que estructura todo el romance, el que lo hace avanzar. El poema cuenta la historia de una mujer embarazada – la hija del rey en algunos casos – que vive lejos de su familia y se pone de parto cuando el marido está ausente. La suegra le dice con malicia que se vaya a su casa tranquila que ella cuidará de su esposo, utilizando para ello las siguientes palabras: «*que si viniera D. Bueso / yo le diera de cenar. / Yo le diera blanco vino, / yo le diera blanco pan*». En cambio cuando él regresa y pregunta por su mujer, la mala madre le responde: «*Tu Enarbola, hijo mio, / por esos caminos va, / dando voces como loca, / va diciendo de ti mal; / que la cerrabas el vino, / que la cerrabas el pan*». Volviéndose de este modo el motivo en su contrario. El romance continúa con la búsqueda de ella por parte de su marido para matarla, ella lo recibe, en cambio, con cariño y alegría, a pesar de que ha oído sus maldiciones. Es entonces cuando el lenguaje romancero vuelve a hacer uso de este *alomotívo* o motivo simbólico que remíte al motivo funcional (demostración de afecto): «*si es mi esposo madre mia, / mándale que suba acá, / que beba del tinto vino, / que coma del blanco pan*». El romance acaba con la muerte de la esposa como castigo por su supuesto desprecio, aunque el recién parido habla y cuenta la verdad a su padre, convirtiéndose, de este modo, doña Arbola o "Enarbola" en una victima inocente.

Este breve análisis no tendría sentido si nos alejamos de la idea de motivo como unidad etno-cultural. No cabe duda de que los motivos romancísticos – es decir, los funcionales – y los simbólicos se muestran fuertemente motivados por el contexto cultural del que dependen y que les da su razón de ser. Así, el hecho de ofrecer una cena suculenta, donde no puede faltar la carne, el pan y el vino, como señal más o menos simbólica del afecto que un personaje manifiesta por otro – y en algunos casos como preámbulo del acto amoroso –, tíene un origen medieval. Las obras del medievo repiten que en la buena mesa no deben faltar «*ni la carne de caza mayor, ni el vino, elementos indispensables en una comida noble*»[30]. De

28 Todos estos ejemplos se encuentran en BÉNICHOU, Paul – *Romancero judeo-español de Marruecos.* Madrid: Castalia, 1968, p. 95, 129 y 205, repectivamente.

29 ALONSO-CORTÉS, Narciso – *Romances de Castilla.* Valladolid: Institucíon Cultural Simancas, 1982, p.47-53.

30 LE GOFF, Jacques – «Algunas observaciones sobre los códigos en las vestimentas y las comidas en el Erec et Enide». In *Lo maravilioso y lo cotidiano en el Occidente medieval.* Barcelona: Gedisa, 1985, p. 77.

este modo, si se aprecia a alguien, ¡qué mejor forma de demostrárselo que tratándolo como a un rey – diríamos hoy en día –, o cómo a un noble – si estuviéramos en esa época donde el rey era un señor feudal más!

A modo de concluslón, según hemos podido comprobar, el vino ha sido un recurrente tema literario que ha llenado versos de poemas de carácter jocoso y satírico, que sólo podían cantarse en un contexto festivo-lúdico determinado – el popular –, en el mismo contexto donde era lícito el exceso de la bebida como acto de sociabilidad y celebración. Este mismo vino y sus consecuencias eran aplaudidos de forma positiva durante la Edad Media y los Siglos de Oro, mientras que en al Edad Moderna se censura su exceso y se centra la atención en algunos de sus aspectos negativos.

También parece que su tratamiento como tema positivo o negativo tiene algo que ver con cierta diferencia genérica, es decir, el Romancero, que durante siglos estuvo más cercano a la cultura oficial, admite mejor la crítica y la censura que trae consigo la mentalidad burguesa. Mientras que la lírica tradicional, que ha sido patrimonio de la cultura popular, se resiste en la modemidad a acoger en su seno el aspecto negativo del vino y, aunque en algunos casos los textos son sentenciosos y moralizadores, en su mayoría continúan siendo festivos y burlescos.

Al mismo tiempo hemos observado que se echaba mano de él como motivo cohesionador – o estructurador – de historias. Todo esto no hace más que confirmar hasta qué punto el vino forma parte de la cultura popular, de la cultura del pueblo, que no sólo se lo bebe, sino que lo inserta en una de sus manifestaciones más propias: la literatura de tradición oral.

Recapitulando, si la literatura de tradición oral es patrimonio del pueblo y este posee el derecho de recreación de los textos conforme a sus necesidades, dichos textos nos mostrarán de una manera u otra cómo piensa determinado sector social en cada momento de la historia. Si a esto sumamos que el vino es patrimonio de todo ser humano y que el hecho de beber vino ha sido siempre, y continúa siendo hoy, un acto de sociabilidad, entonces lo que los textos tradicionales nos cuentan sobre el vino podrá ofrecemos algo de luz sobre la opinión popular que había de éste. De este modo, nos alejamos de lo que dicen los ideólogos oficiales, acercándonos con cautela a la vida tradicional que sirve de trasfondo permanente a la historia cambiante y visible, es decir a la intrahistoria.

Así, después de haber entreabierto esta pequeña ventana al inmenso mundo intrahistórico que constituye la cultura vinatera, estamos aún más seguros de que llevaba razón quien dijo:

> *«Casi nunca me equivoco, desconfio de los hombres que hablan mucho y beben poco».*

BIBLIOGRAFÍA

ALÍN, José M.ª – *Cancionero tradicional.* Madrid: Clásicos Castalia, 1991.

ALONSO CORTÉS, Narciso – *Romances de Castilla.* Valladolid: Institución Cultural Simancas, 1982.

ATERO BURGOS, Virtudes – *Romancero de la provincia de Cádiz.* Cádiz: Fundación Machado-Universidad de Cádiz-Diputación Provincial de Cádiz, 1996.

BAJTIN, Mijail – *La cultura popular en la Edad Media y en el Renacimiento. El contexto de François Rabelais.* Madrid: Alianza Universidad, 1990.

BÉNICHOU, Paul – *Romancero judeo-español de Marruecos.* Madrid: Castalia, 1968.

BLICKLE, Peter – «En evidente perjuiciolo del bien común. Las bodas campesinas en la Edad Media». In *La fiesta. Una historia cultural desde la Antigüedad hasta nuestros días.* Madrid: Alianza Editoral, 1993, p. 115-132.

BURKE, Peter – *La cultura popular en la Europa Moderna.* Madrid: Alianza Editorial, 1991.

CALVO, Raquel – *Romancero general de Segovia. Antología, [1880]-1992.* Segovia: Seminario Menéndez Pidal-Diputación Provincial de Segovia, 1993.

CHEVALIER, Jean y GHEERBRANT, Alain – *Diccionario de los símbolos.* Barcelona: Herder, 1988.

ELBERS, María J. P. – *Lírica tradicional española.* Madrid: Taurus, 1987.

FRAILE GIL, José Manuel – *El Romancero tradicional de la provincia de Madrid.* Madrid: Comunidad de Madrid-Consejería de Cultura, 1991.

FRENK ALATORRE, Margit – *Corpus de la antigua lírica popular hispánica (síglos XV a XVII).* Madrid: Castalia, 1997.

FRENK ALATORRE, Margit – *Lírica de tipo popular.* Madrid: Cátedra, 1989.

GIUSEPPE DI STEFANO – *Romancero.* Madrid: Clásicos Taurus, 1993.

HARTO TRUJILLO, M.ª Luisa – *Vino y amor en la literatura latina.* «Anuario de estudios filológicos». Tomo 19 (1996) p. 277-287.

LE GOFF, Jacques – «Algunas observaciones sobre los códigos en las vestimentas y las comidas en el Erec el Enide». In *Lo maravilloso y lo cotidiano en el Occidente medival.* Barcelona: Gedisa, 1985, p. 65-81.

MONTERO CURIEL, Pilar – *Usos de la poesía popular.* «Anuario de estudios filológicos» Tomo 18 (1995) p. 305-322.

PIÑERO RAMÍREZ, Pedro – «In taberna quando sumus. De Berceo al Lazarillo». In *Historia y cultura del vino en Andalucía.* Sevilla: Universidad de Sevilla-Fundación El Monte, 1995, p. 201-220.

PIÑERO RAMÍREZ, Pedro M. y ATERO BURGOS, Virtudes – «El romancero andaluz: a la búsqueda de sus rasgos diferenciales». In *El Romancero. Tradición y pervivencia a fines del siglo XX. IV Coloquio Internacional del Romancero.* Cádiz: Fundación Machado-Universidad de Cádiz, 1989, p. 463-477.

RODRÍGUEZ MARíN, Francisco – *Cantos populares españoles.* Madrid: Atlas, 1981.

Romancero granadino de tradición oral. Primera Flor. Granada: Universidad de Granada, 1990.

TRAPERO, M. – *Romancero tradicional canario.* Madrid: Biblioteca Básica Canaria, 1989.

UNAMUNO, M. – «La tradición eterna». In *En torno al casticismo.* Barcelona: Biblioteca Moderna de Ciencias Sociales, 1902, vol. 4.

VÁZQUEZ RECIO, Nieves – *Una yerva enconada. Sobre el concepto de motivo en el Romancero tradicional.* Cádiz: Universidad de Cádiz-Fundación Machado, 2000.

DOURO – Estudos & Documentos, vol. VI (12), 2001 (2º), 35-44

António Cabral *

A cantiga e o romance popular no Alto Douro

1. Começo por distinguir a poesia propriamente popular, tradicional ou não, da que tem uma intenção literária. A primeira procede por via oral e é mais simples nos seus processos, embora adopte esquemas e estruturas da poesia de sempre, quantas vezes com uma beleza surpreendente; a segunda, salvo raras excepções, é escrita em livro ou outras publicações, muitas vezes em folhas que aguardam a vinda à luz. Também é conveniente dizer que a poesia popular escolhe formas (externas e internas) e temas vários, predominando nestes o amor e o sentimento religioso, interagindo com frequência o fundo e os processos, chegando a transplantar-se de umas produções para outras. A forma externa é como via de regra a quadra de versos heptassilábicos (redondilha maior) que começou a ter grande fortuna nos cancioneiros espanhóis e portugueses do século XV e princípio do XVI.

2. Só muito recentemente chegou ao meu conhecimento uma quadra, ouvida a gente do povo, que considero de bem rara beleza. Ei-la:

«Maria, teu lindo nome,
quem to pôs, quem to poria?
Baptizou-te a madrugada,
foi madrinha a cotovia».

Cá está o ritmo paralelístico, mais evidente no segundo verso, o simbolismo alegórico dos dois últimos, a flexão do verbo "Pôr" na forma "poria" em jeito de enálage, o vocativo inicial a demarcar um campo que a imaginação poética vai abrir e toda a imagem sensorial dum baptizado livre e natural. A moça vai para o campo trabalhar, antes do nascer do sol, cairá ainda um pouco de orvalho, algum chuvisco mesmo, com uma cotovia a aproximar o seu nome, riso de cantos.

* INATEL (Vila Real).

Sendo popular, levanta-se o problema da autoria individual ou colectiva. É neste caso inquestionavelmente individual, pois a adoração amorosa espreita, mas basta pensar num descante a acompanhar o trabalho ou mesmo numa desgarrada, para vermos que o individual se dilata aos outros. Dizer que o povo não cria, apenas reproduz a arte das classes mais elevadas, é quanto a mim um erro grosseiro – convém acrescentar.

3. Irei agora mostrar a relação entre alguma poesia lírica e narrativa (romance), sem me preocupar aqui (até por falta de tempo) com análise mais detalhada que obrigaria a uma incursão histórica. Quero evidenciar um romance de amor infeliz (inicialmente fui tentado por uma oração/xácara sobre S. Bartolomeu) que se cantava na minha aldeia, há uns bons sessenta anos. O amor mal sucedido ou desgraçado (a tragédia) perpassa também na cantiga de matriz lírica. Vejamos:

Rosa branca, rosa branca,
rosa branca verdadeira,
eu hei-de casar contigo,
antes que o teu pai não queira.

Atirei com bolas d' ouro
à janela do morgado:
acertei na morgadinha
- ai Jesus, estou desgraçado!

Mandei ler a minha sina
e a sina me respondeu:
um triste fugir não pode
à sorte que Deus lhe deu.

Coração tão vário e louco,
onde vais, que vais perdido?
Não sejas tão elevado
onde não és pretendido.

Muitas voltas dá o rio
ao redor do amieiro.
Inda mais dá o amor,
sendo leal, verdadeiro[1].

1 Estas cinco quadras figuram no *Cancioneiro Popular Duriense*, do autor, Centro Cultural Regional de Vila Real e Direcção-Geral da Divulgação, Lisboa, 1983.

Prestemos atenção especial à segunda quadrinha que é muito sugestiva e condensa, embora na primeira pessoa, todo um romance tradicional. Imagine-se um jovem plebeu a dirigir galanteios ou olhares demorados à filha ou herdeira dum morgado, senhor de muitos haveres. Esses galanteios ou olhares acertaram em cheio como bolas que se dirigem a um alvo – no caso "bolas d' ouro", interessante símbolo metafórico da mensagem amorosa. Se acertaram, presume-se que foram correspondidos segundo o seu desejo e aqui começa o sentido da desgraça, porque ele e ela têm estatutos sociais diferentes, seja ela fidalga ou não. Recorde-se que, mesmo depois da abolição dos vínculos pela lei liberal do Duque de Loulé (1863), os morgados continuaram como pacto familiar, sobretudo nas zonas rurais, para além de haver a tendência a chamar morgado ao filho mais velho. Numa palavra, rapaz de origem modesta não devia, segundo o entendimento geral, erguer os olhos para uma rapariga afortunada, devido às consequências que, na referida copla, são temidas, mais explícitas ainda na copla seguinte da mesma cantiga e que é assim:

Ai Jesus, 'stou desgraçado!
Ai Jesus, vou prà cadeia!
Acertei na morgadinha
que estava fazer na meia.

Se as morgadinhas tinham um estatuto social elevado, as filhas dos grandes proprietários rurais gozavam no Douro de idêntico privilégio. A esses proprietários, donos de fartas vinhas ou quintas, dava-se por vezes o nome de fazendeiros, embora a designação fosse e é mais usada no Brasil donde aliás vinha grosso dinheiro que permitia a compra de grandes fazendas ou quintas como ainda se vê pelos não poucos solares "brasileiros" das encostas durienses. Ora o romance popular que aqui vou transcrever e cujo conteúdo parece uma versão mais trágica da cantiga das "bolas d' ouro", fala precisamente da desdita da filha dum fazendeiro. Trata-se de facto dum poema narrativo, cantar de cegos que eu cheguei a ouvir numa que noutra feira e romaria. Agora os cantares de cegos ouvem-se menos, pois não têm lugar em supermercados e feiras com altifalantes ensurdecedores. E isso faz-me alguma pena, pois esses herdeiros dos jograis medievos, de viola em punho e neto a pedir esmola, atraíam rodas de gente que depois ia cantar nas suas terras as pungentes histórias que ouvia e que, como as velhas tragédias dramáticas, tinham sempre o efeito duma catarse (purificação, morigeração). Uma nota para esclarecer que no texto que vai seguir-se as estrofes segunda, terceira, quinta, sexta e sétima foram reconstituídas a partir de palavras e segmentos isolados, com a esperança de lhes manter a tonalidade patémica e o sentido. "Era assim, era mais ou menos assim" – diz-me ainda hoje a minha irmã (69 anos) que vive em Castedo do Douro. A reconstrução das estrofes deve-se à necessidade

de, preenchendo lacunas da memória, apresentar uma história adequada a um espectáculo teatral do grupo Trupe da Vila, encenado em Vila Real (1998) por Roberto Merino.

As reconstituições desagradavam a Leite de Vasconcelos, enamorado que andava da pureza das composições antigas transmitidas oralmente. Mas a verdade é que a minha reconstituição é parcial e claramente indicada. Além disso, tendo em conta outro romance (xácara) desta comunicação é preciso dizer que a tradição medieval sofre logo no século XVII, sobretudo na poesia barroca espanhola (escrita), a influência da écloga clássica e no século XX poetas portugueses escreveriam a seu modo romances cujo sistema formal é tributário das maviosas e insinuantes narrativas da Idade Média, o mesmo acontecendo num dos melhores livros de Garcia Lorca, o *Romancero Gitano*. Belo, muito belo, é o *Romance de la Guardia Civil Española*. Saliente-se todavia que distinguir a poesia popular propriamente dita da literária é uma necessidade, reconhecendo entretanto que as fronteiras são móveis, como acontece entre o jogo popular e o desporto – o primeiro tem dado origem ao segundo e vice-versa, caso este, por exemplo, do Jogo da Bola, Bilros em Trás-os-Montes e Douro, que pelo século XVIII os nobres abandonaram. Também algumas sequências das canções de gesta dos séculos XII e XIII foram dando origem aos romances (rimances, romanzas, segadas) populares.

Ainda outra nota para dizer que em «A Filha do Fazendeiro» o pai se comporta precisamente ao contrário do rei Gerinaldo de um romance tradicional, pois, tendo este encontrado a filha (aliás única) a dormir com um criado, resolve casá-los, em vez de se vingar (Ver J. Leite de Vasconcelos, *Romanceiro Português*, Coimbra, 1958, vol. I, pp. 312, 313).

4. A FILHA DO FAZENDEIRO

«A filha do fazendeiro
foi sempre a moça mais linda.
Namorava um serralheiro,
tinha-lhe amor verdadeiro,
um amor que nunca finda.

Ela chamava-se Rosa
e tinha um bom coração.
Tão bela como uma rosa,
sentia-se bem ditosa
dentro da sua paixão.

Mas a rosa tem espinhos,
como veio a acontecer:
entre os dois feroz destino
cometeu um desatino
que a fazia sofrer.

0 pai da Rosa não qu'ria
que ela amasse um operário:
teve nele uma mania
de a meter na burguesia,
casando-a c' um milionário.

Era um homem já de idade
que tinha casas e jóias.
Que tinha uma grande herdade,
moradias na cidade,
automóveis e tipóias.

Mas a Rosa não queria
o dinheiro para nada.
O seu coração batia,
dia e noite, noite e dia,
pelo rapaz que ela amava.

O pai dava-lhe vestidos
para lhe mudar o norte.
Ela só tinha gemidos
bem fundos e bem sentidos
– Oh meu Deus, que infeliz sorte!

Perante tão grande dor,
numa arma o pai pegava:
acabou com tanto amor,
matando o trabalhador
que a Rosa tanto adorava.

Ao ver morto o namorado,
grande dor a Rosa tem.
Com o peito esfacelado
sobre o caixão do amado
a Rosa morreu também.

E o pai da Rosa morreu,
cheio de remorso e dor.
Um conselho aos filhos deu:
– Nunca façam como eu.
Quem vence sempre é o amor».

5. ADEUS, Ó ANA MARIA

Das vinte e cinco quadras que Augusto C. Pires de Lima incluiu no seu *Cancioneiro Popular de Vila Real* [2], a começarem por "adeus" segundo a ordem alfabética de toda a recolha, a primeira abre com o verso «Adeus, adeus, ó Castedo» e inicia um romance popular do século XIX a que o etnógrafo não se refere. Trata-se de uma história que percorreu toda a região transmontano-duriense e em que se pressente um drama de amor. Ao contrário do que sucede em «A Filha do Fazendeiro», a vítima mortal foi aqui o pai tirano.

«Adeus, adeus, ó Castedo,
Adeus, tanque de água fria,
Onde eu me ia banhar[3]
A toda a hora do dia.

Adeus, adeus, ó Castedo,
Cada casa tem seu baixo.
Vinte e cinco testemunhas
Contra mim juraram falso.

Adeus, jurados de Murça,
testemunhas do Castedo.
Agora vou degredado,
Vou cumprir o que não devo.

2 LIMA, Augusto C. Pires de – *Cancioneiro Popular de Vila Real*. Porto: Maranus, 1928.
3 Outra versão ouvida pelo autor desta comunicação: «Onde as moças vão lavar».

Adeus, adeus ó Castedo.
No meio tem um calhau[4].
Dizeis que eu matei meu pai
Com bolos de bacalhau.

Com bolos de bacalhau,
Com comida envenenada.
Mas eu não lhe dei tais bolos.
Quem lhos deu foi a criada».

Ora foi exactamente a propósito duma quadra recolhida por A. C. P. de Lima que o escritor A. M. Pires Cabral me conjurou, numa das suas graciosas crónicas no jornal *Repórter do Marão*, a pôr a Ana Maria «*em pé de igualdade poética com a sereia Lorelei*» (do Reno, Alemanha). Se não consegui, pelo menos tentei. Eis o rimance:

«Adeus, ó Peso da Régua,
Ribeirinha de Jogueiros,
Adeus, ó Ana Maria,
Perdição dos marinheiros».

1
Era uma vez uma história
que andava de mão em mão
e as pessoas que a sentiam
abriam-lhe o coração.

Apenas a pressentiam,
prestavam logo atenção,
que a história se ouvia, ouvia,
e não perdia o clarão.

Falava a história por ela
no seu cumprimento exacto.
Punha pratas, punha cismas,
punha ali mesmo o passado.

Quem era a Ana Maria
de seu nome tão bordado
em segredo que floria
e tanto feria, tanto?

2
Casinha junto da escarpa
onde terminava a vinha,
casinha de pedra tosca
onde o luar se continha.

Assomavam os rabelos,
logo uma luz se acendia.
Quanto mais se aproximavam
muito mais a luz luzia.

Não era a luz que nos cobre,
logo que nos rompe o dia.
Era uma luz que cantava
e, mal brilhava, se ouvia.

Tinha olhos, tinha voz
e corpo de malvasia.
Divagava o marinheiro
e em seu desejo crescia.

3
Hei-de ir à Régua de barco,
quando forem as vindimas.
A Régua tem casas brancas
na fala das raparigas.

4 Rampa fragosa, hoje arruada, com o nome de Fraga. Outra versão: «'Stás assente num calhau./ Dizem que eu...»

Também já tive nos olhos
vinhas, vinhas, vinhas, vinhas.
Fui vindimar as dos outros
e deixei ficar as minhas.

A vida é um sonho partido.
Perdi a outra metade.
Dava o sol e mais a lua
a quem ma fosse buscar.

Divagava o marinheiro,
como o barco, devagar.
É no cachão mais ruim
que o rio toca guitarra.

4
Não tenho mulher nem filhos
nem um lenço a acenar.
Hei-de ir à Régua de barco
na torrente de cristal.

Cidade, minha cidade,
com ruas e casas de água,
onde ela for mais espelho,
aí me quero mirar.

Dizem que em Jogueiros passa
uma verde ribeirinha.
Quem a vê tem de subir,
de subir por ela acima.

Garça que lhe habita a margem
deve ser de ouro e marfim:
riso de moura encantada
que ficasse por ali...

5
Barco rabelo na Régua
não passava sem parar,
como se um íman de fogo
o estivesse a chamar.

O rio logo avisava,
não parava de avisar.
Era a água em remoinho
o seu modo de falar.

Mas quem ia convencer
os homens a regressar?
Subiam com passos novos,
subiam com o luar.

Quando voltavam ao barco
nunca sabiam contar
o que tinha acontecido
nessa noite de queimar.

6
Uns tinham os olhos fundos
como as grutas do alto mar,
outros traziam no gesto
a mesma estrela polar.

Perdidos o sangue e a alma,
viam-se ali a boiar.
Boiavam no grande rio,
círculos de prata e âmbar.

Sereia seria ela
que escolhesse este lugar,
ao fugir dos oceanos,
de algum encontro mortal.

Que mistério a acompanhava
nos ermos do seu estar
que descrevê-la ninguém
sabia depois de a amar?

7
Um dia o arrais dum barco,
que tinha mulher bem linda,
resolveu galgar a escarpa
com intenção escondida.

A sua mulher chamava-se
igualmente Ana Maria.
Ninguém soube ou saberá
aquilo que ele queria.

Vede-o chegar ao tugúrio
onde logo se sumia.
Ouvi o grande silêncio
que na noite se escrevia.

Esperaram toda a noite
marinheiros de vigia.
Outros bateram a escarpa:
o arrais não aparecia.

8
Até que entraram na casa
onde um borralhinho havia.
Cinza vivia, cinza morta,
linguagem tão esquiva.

Onde está o nosso arrais?
Onde está Ana Maria?
Quem perguntava escutava
a pergunta que fazia.

De manhã, um almocreve
chegou à escarpa sombria
– A mulher tem sortilégios
desconhecidos – dizia.

Um dizer que era de lume
naqueles homens do rio,
que quanto mais lume estava
mais eles arrefeciam.

9
Adeus, ó Peso da Régua,
adeus, ó Ana Maria.
Cem pipas que o barco leve
todas elas vão vazias.
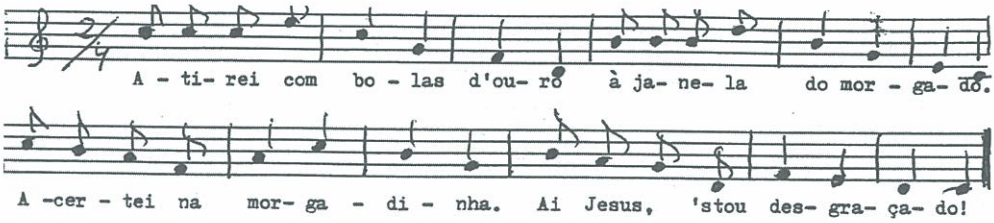
Vazias dos teus encantos
e cheias duma ilusão.
Ai de quem perde o que ganha,
se ganhou a perdição!

Por muito tempo pousou,
à entrada da ribeirinha,
uma garça que voava,
mal um rabelo se via.
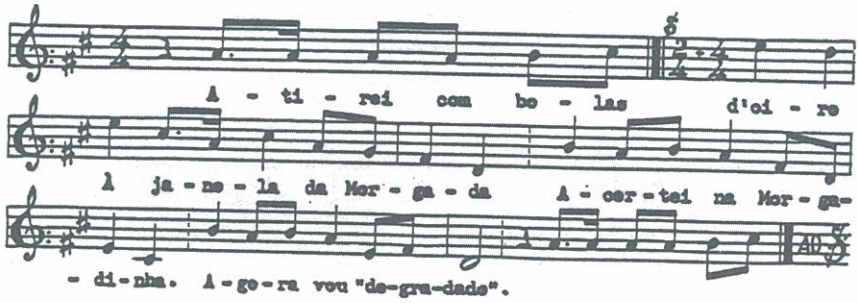
Eis uma história, senhores,
que andava de mão em mão.
As pessoas que a sentiam
abriam-lhe o coração.

ANEXO 1

Atirei com bolas d'ouro (Castedo)
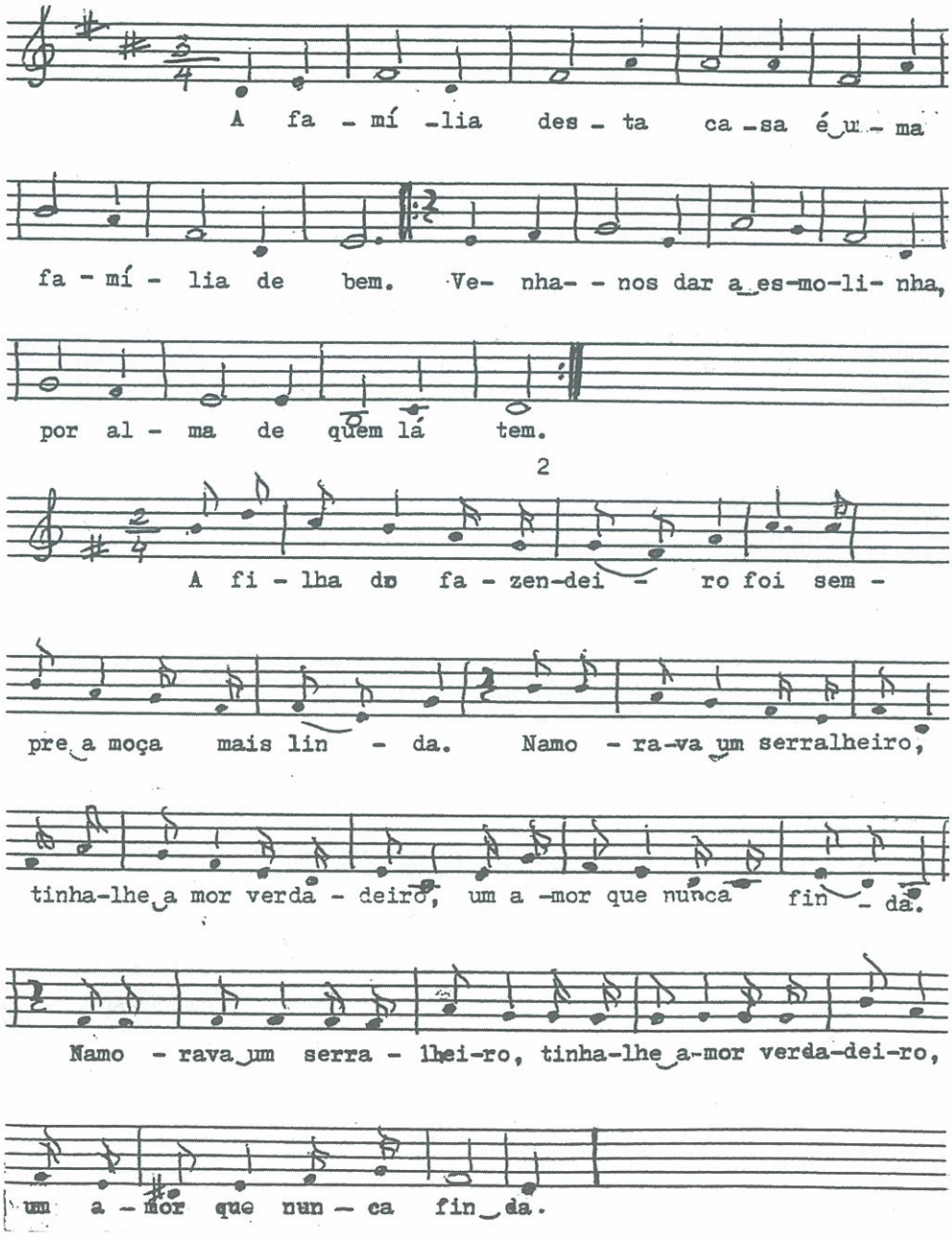


Morgadinha (Barqueiros)



ANEXO 2

Cantares de Cegos



DOURO – Estudos & Documentos, vol. VI (12), 2001 (2º), 45-51

Francisco Caramelo *

As reflexões de São Tomás de Aquino sobre a embriaguez e as concepções bíblicas acerca do consumo do vinho

São Tomás, filósofo e teólogo do séc. XIII, explora na *Summa Theologica* algumas considerações sobre o consumo do vinho. Numa abordagem teológica e filosófica, esclarece as concepções medievais onde se reflecte uma cultura bíblica que alimenta toda uma teorização de intensas influências aristotélicas. A *Summa Theologica* tem um carácter essencialmente filosófico e, pretendendo pôr cobro à profusão de questões inúteis que bastavam na Teologia, procura conferir uma ordem científica à argumentação. São Tomás concilia a razão e a fé, demonstrando que uma e outra não se devem excluir.

A segunda parte da *Summa Theologica* está muito voltada para a Teologia Moral e concentra-se nos chamados "actos humanos". São Tomás e os Escolásticos consideravam "actos humanos" apenas aqueles que derivavam deliberadamente da vontade individual. Esta é capaz de agir em liberdade ou de se condicionar. Nesta segunda parte, São Tomás classifica como "actos humanos" os vícios e as virtudes.

É neste contexto que o filósofo analisa as questões suscitadas pelo consumo do vinho, designadamente a moderação e o excesso. Uma das linhas fundamentais da abordagem de Aquino assenta na análise dos efeitos do consumo sobre o comportamento individual. É nesse sentido que se pergunta se a esperança é comum ao jovem e ao ébrio[1]. A excessiva confiança e a insensatez perante a adversidade e o perigo parecem ser partilhadas por uns e por outros. Aquino cita Aristóteles com uma passagem onde o filósofo grego afirma que «*os jovens são pelo seu carácter inclinados para os desejos e levados a fazer o que desejam*».

* Faculdade de Ciências Sociais e Humanas – Universidade Nova de Lisboa.

1 *The Summa Theologica of Saint Thomas Aquinas.* Translated by Fathers of the English Dominican Province, Revised by Daniel J. Sullivan. Chicago: William Benton, Publisher, Encyclopaedia Britannica, Inc., 1952, I, 2, questão 40, art. 6.

Aliás, Aristóteles concretiza esta analogia entre jovens e ébrios afirmando que são «*confiantes porque ainda não foram muito enganados; tal como as pessoas tomadas pelo vinho, têm um calor que lhes vem da natureza* [...]. *A maior parte da sua vida é preenchida pela esperança*»[2].

A cultura bíblica fornece igualmente vários exemplos que demonstram a forma como o consumo do vinho e particularmente a embriaguez alteram o comportamento. Atentemos nesta passagem de Sir. 31, 25-30:

«*Com o vinho não sejas fanfarrão, porque o vinho tem perdido muitos. O fogo põe à prova a dureza do ferro; assim o vinho dará a conhecer o coração dos soberbos. O vinho é como a vida para os homens, se o beberes moderadamente. Que vida é a do homem a quem falta o vinho? Desde o princípio foi criado para dar alegria. Alegria do coração e júbilo da alma é o vinho bebido a seu tempo e moderadamente. O vinho é a amargura da alma, bebido em demasia e na efervescência da paixão. A embriaguez inspira audácia e faz pecar o insensato*». Efectivamente, esta passagem de Ben Sira vem ao encontro da tese de Aquino de que a embriaguez insufla a vã esperança e a excessiva confiança no carácter temerário do indivíduo. O vinho em excesso torna-o afoito e exacerba as paixões.

O livro bíblico dos Provérbios, texto especialmente vocacionado para a avaliação da natureza e do comportamento do homem, detém-se também sobre a perversidade dos efeitos perturbadores do vinho (Pr. 20, 1): «*O vinho torna o homem arrogante; as bebidas fortes incitam-no ao distúrbio*». Também Aristóteles se preocupa com a questão, chamando a atenção para o facto de o vinho conduzir os homens livres a excessos, o que aliás constitui um argumento para que se evite dá-lo a escravos[3].

São Tomás levanta uma outra questão paralela[4]: deverá a honestidade ser considerada parte da temperança? O autor pensa que sim e, respondendo à objecção de que o vinho torna os pensamentos honestos e que, por conseguinte, a honestidade é um atributo da intemperança e não da temperança, argumenta que, quando um homem está embriagado, a probidade e a franqueza dos seus pensamentos correspondem antes ao conceito egocêntrico que o indivíduo constrói e reproduz de si. Ainda assim, a tese de Aquino parece ser contrariada pela passagem de Ben Sira já citada: «*o vinho dará a conhecer o coração dos soberbos*». Isto leva-nos a concluir que embora a argumentação de Aquino se alimente no generoso alfobre da cultura bíblica, fá-lo apenas na justa medida em que esta possa ajudar a consolidar as suas teses.

Para Aquino, a temperança deriva essencialmente do bom uso da razão e manifesta-se na moderação dos desejos maliciosos. Para além da passagem de

2 *Rhétorique*. Paris : Société d'Édition «Les Belles-Lettres», 1968. Tome deuxième, II (12) [1389 a-b].
3 *Économique*. Trad. André Wartelle. Paris : Société d'Édition «Les Belles-Lettres», 1968, I, 5 [1344a].
4 *The Summa Theologica* ..., II, 2, questão 145, art. 4.

Ben Sira, já citada, damo-nos conta de como a moderação é uma ideia explorada intensamente na Bíblia. Em Pr. 23, 29-33, podemos ler: «*Aqueles que se deixam arrastar pelo vinho e fazem sem cessar novas misturas de álcool são os que sentem a miséria e o pesar; que andam sempre em contendas e lamentos; que são feridos sem motivo e têm os olhos vermelhos. Não te deixes tentar pela bela cor do vinho que brilha no copo. Ele bebe-se com agrado, mas depois terás a impressão de teres sido mordido por uma cobra ou por um bicho peçonhento. Verás coisas estranhas e dirás coisas absurdas*». Efectivamente, o consumo do vinho não é, regra geral, censurado no Antigo Testamento e no Novo Testamento. Tanto na passagem de Ben Sira como nesta de Provérbios, torna-se evidente que não se trata de uma condenação do vinho em si, mas antes uma censura da intemperança e do excesso.

São várias as passagens bíblicas que corroboram esta ideia, onde o vinho é exaltado como um produto agradável e descrito positivamente. É o caso de Ecl. 9, 7: «*Anda, come com gosto o teu pão e bebe o teu vinho com alegria, porque Deus está contente com aquilo que tu fizeste*». O vinho constitui assim um prémio para o indivíduo piedoso e fonte de alegria para o homem, como podemos aliás entender da leitura de Ecl. 10, 19: «*Para festejar, faz-se um banquete e bebe-se vinho para dar alegria à vida*». É estreita, todavia, a distância que separa o vinho enquanto fonte de alegria e de prazer do vinho que leva o homem a perder-se, como nos diz Pr. 23, 29-33 e Sir. 31, 25-30, que exacerba as paixões e que o tolda, perturbando-lhe a razão. Torna-se claro que a origem do problema não está no objecto mas antes no sujeito. É sobre este que reside a responsabilidade, uma vez que a moderação e a imoderação dependem da vontade do indivíduo. É a intemperança, esse desvio da razão, que conduz à perda do indivíduo e que não deixa de condicionar o seu progresso e a sua prosperidade. Pr. 21, 17 parece ir nesse sentido: «*Quem se entrega aos prazeres acabará na pobreza; o que ama o vinho e os perfumes não enriquecerá*». Esta passagem confirma a censura social não do vinho, mas do excesso.

O Novo Testamento é igualmente pródigo nos apelos à moderação. Em Lc. 21, 34, podemos ler: «*Não se deixem cair nos exageros do comer e do beber*». Rm. 13, 13 destaca o ideário do cristão: «*Portemo-nos honestamente como pessoas que vivem à luz do dia, não em comezainas e bebedeiras, não em imoralidades e vícios, não em rivalidades e invejas*». Em 1 Pe. 4, 3, renega-se o passado de excessos onde a idolatria e o paganismo surgem associados à intemperança: «*Já basta terem feito no passado o que agrada aos pagãos. Nesse tempo, viveram em devassidão, em maus desejos, na embriaguez, em excessos no comer e no beber e no culto detestável dos falsos deuses*». Ao homem velho, pagão e descomedido, opõe-se agora o novo homem, cristão, moderado.

Algumas passagens do Novo Testamento vão um pouco mais longe, radicali-

zando o discurso moral e social acerca dos comportamentos desviantes em que se inclui a embriaguez. É nesse sentido que parece ir 1 Cor. 5, 11, onde se desaconselha o contacto com os «*que se dizem crentes e são imorais, gananciosos, adoradores de falsos deuses, caluniadores, bêbados ou ladrões*». 1 Cor. 6, 10 garante mesmo que não terão lugar no Reino de Deus. Também Gl. 5, 21 partilha esta ideia.

Sem que se censure o consumo do vinho, como já afirmámos, é a sobriedade que é apontada como caminho recto, sobretudo como contraste com a intemperança. Aquino, a propósito da sobriedade, afirma que esta está inequivocamente associada à observância da medida, isto é, dos limites social e moralmente razoáveis. A sobriedade é um tema que colhe a atenção de Aquino, fundamentalmente no que concerne à sua relação com o consumo do álcool. Vê-a como uma derivação da temperança e da determinação do indivíduo[5].

O consumo imoderado do vinho e a embriaguez são censurados pela cultura bíblica, sobretudo na medida em que o excesso e a consequente ausência de sobriedade possam toldar a razão e alterar a percepção da realidade. Já o havíamos visto em Pr. 23, 29-33. Is. 5, 11-12 dá-nos um outro exemplo dessa incapacidade de perceber a realidade: «*Ai daqueles que se levantam cedinho, para logo se embriagarem, e até altas horas da noite se aquecem com o vinho. Embebedam-se ao som das harpas e da lira, dos tamborins e das flautas. Por isso, não reparam nas obras de Deus, nem vêem o que as suas mãos realizam*». A embriaguez turva a própria capacidade do indivíduo para compreender a realidade que o cerca, isto é, tanto as obras divinas quanto as humanas.

Não é apenas no plano individual que se questiona esta incapacidade de entender a realidade, motivada pela ausência de sobriedade. Encontramos outras passagens bíblicas em que se observa uma reprovação colectiva, como é o caso de Os. 4, 11: «*A vida desregrada e as bebedeiras fazem perder o juízo ao meu povo*». Noutro contexto, parece empregar-se o vinho numa dimensão simbólica e metafórica. O Sl. 60, 5, por exemplo, sugere que é Deus quem oferece um vinho que conduz à loucura: «*Fizeste que o teu povo passasse duras provas; deste-nos a beber um vinho que enlouquece*». Também o Sl. 75, 9 parece sugerir o vinho como instrumento da condenação divina: «*Na mão do Senhor há um cálice cheio de vinho forte da sua ira, que ele dá a beber aos malvados da terra*». Jr. 25, 15 oferece-nos uma ideia muito semelhante, a propósito do tema do julgamento das nações onde se incluem Jerusalém e Judá: «*O Senhor Deus de Israel disse-me: "Pega neste cálice, cheio do vinho da minha ira e dá-o a beber a todas as nações a quem eu te enviar. Quando beberem, vacilarão e enlouquecerão, por causa da guerra que mando contra eles*"». Também o livro do Apocalipse apresenta algu-

5 *The Summa Theologica*..., II, 2, questão 149, art. 1.

mas passagens de conteúdo e de linguagem similares. É o caso de Ap. 14, 8: «*Ao primeiro anjo seguiu-se um segundo que dizia: "Já caiu a grande Babilónia! A que embriagou todas as nações com o vinho do furor da sua imoralidade!"*» (cf. Ap. 14, 10 e 16, 19). Todas estas passagens, exceptuando Os. 4, 11, em que a embriaguez parece derivar exclusivamente do livre arbítrio humano, têm em comum a associação simbólica do vinho à condenação divina e, consequentemente, à intervenção de Deus na história. O vinho é apresentado como o instrumento de que Deus se serve para julgar e condenar os povos, incluindo Jerusalém.

A censura da imoderação no que concerne ao consumo do vinho ganha contornos ainda mais intensos quando se trata de discutir a responsabilidade de quem toma decisões. Aquino detém-se sobre esta questão, defendendo que a sobriedade se torna premente no caso daqueles que têm responsabilidades. Argumenta que o consumo imoderado do vinho constitui um grande obstáculo ao bom uso da razão e retira daí a ilação de que a sobriedade é especialmente necessária aos velhos, pois são estes que instruem os outros, aos bispos e a todos os ministros da Igreja e aos reis[6].

É na cultura bíblica que Aquino encontra, certamente, a fundamentação para a sua proposição. Efectivamente, são várias as passagens bíblicas que aludem à moderação como princípio ético que deve caracterizar o comportamento individual, sobretudo o dos responsáveis. Comecemos por Pr. 31, 4-5: «*Não está bem, Lemuel, que reis e governantes bebam vinho e bebidas fortes; o beber pode levá-los a esquecer a lei e a trair os direitos de todos os infelizes*». É também o caso de Ecl. 10, 17: «*Feliz o país em que o rei é nobre de nascimento e em que os ministros comem quando devem, para recompor as suas forças e não para se embriagarem*». Os. 7, 5 insiste nesta ideia de ser o vinho a causa da má liderança: «*No aniversário do rei, por causa das bebedeiras, os chefes colaboram com os agitadores*». A responsabilidade social e política devia ser completamente contrária à intemperança.

Esta responsabilidade era também de natureza religiosa, recaindo sobre aqueles cuja liderança espiritual e cultual tinha grande influência sobre a sua comunidade. É nesse sentido que se poderá ler Is. 28, 7, condenando-se a imoderação, aqui alargada a sacerdotes e a profetas: «*Vejam como o vinho e as bebidas fortes desnorteiam e fazem cambalear as pessoas: sacerdotes e profetas ficam tontos e cambaleiam por causa delas. As bebidas alcoólicas fazem-nos desnortear, vêem as coisas de maneira confusa e não conseguem falar com clareza*». É evidente que esta passagem reflecte também uma leitura teológica institucional em que se condenam os chamados falsos profetas e os sacerdotes, enfim aqueles que represen-

6 *The Summa Theologica...*, II, 2, questão 149, art. 4.

tam na visão bíblica dominante e formal os desvios idólatras. 1 Tm. 3, 3 define o perfil do responsável religioso, do bispo como aquele que dirige e orienta a comunidade: «*Não deve ser pessoa dada ao vinho, nem a levantar conflitos, mas tolerante e calmo*» (cf. também Tt. 1, 7-8).

O apelo à moderação e à sobriedade, sobretudo no caso daqueles que têm responsabilidades sociais, políticas e religiosas, conduz em algum momento ao enunciado de proibição do consumo de vinho? Em Lv. 10, 9, chega-se ao ponto de proibir a Aarão e aos seus filhos o consumo de vinho, mas apenas quando entrassem na tenda do encontro: «*Quando tu e os teus filhos tiverem que entrar na tenda do encontro, não devem beber vinho nem outras bebidas alcoólicas, senão correm o risco de morrer*». Os nazireus constituem um caso especial. Estando consagrados a Deus e condicionados pela observância da promessa, a proibição de consumir álcool revela-se-lhes uma obrigação incontornável. Atentemos no que nos diz Nm. 6, 3-4 acerca deste grupo: «*não deve beber vinho nem outras bebidas alcoólicas, nem deve usar qualquer espécie de vinagre; também não deve beber sumo de uvas nem comer uvas frescas ou passadas. Enquanto durar a sua promessa, não deve provar nenhum produto da videira, nem o vinho, nem sequer as grainhas ou as cascas das uvas*». Também em Jz. 13, 4 e 13, 7 são enunciadas estas prescrições a propósito, desta vez, do nascimento do nazireu Sansão. Lc. 1, 15 declara, referindo-se a João Baptista, provavelmente um nazireu: «*O teu filho será grande diante de Deus. Não beberá vinho nem qualquer bebida alcoólica e quando nascer já virá cheio do Espírito Santo*». Em conclusão, não se regista no Antigo Testamento nem no Novo Testamento a proibição geral e de princípio do consumo de álcool e do vinho em particular. O que se verifica, tanto na Bíblia como em Aquino, é um apelo à moderação, à sobriedade, sobretudo no que concerne aos que têm responsabilidades de liderança.

Aquino introduz, por fim, a problemática do consumo do vinho ser ou não ilegal e constituir ou não pecado. Esclarece que comer ou beber não são nem podem ser em si mesmos actos reprováveis[7]. Esta questão vem ao encontro da prática e do pensamento que assentam não na proibição mas sim na moderação. Daí que discuta não o consumo de vinho mas sim a embriaguez. Explora a questão em dois sentidos[8]. A embriaguez pode ser a consequência do vinho ser muito forte sem que o indivíduo tenha consciência disso. Neste sentido, a embriaguez não decorre do pecado, especialmente se não deriva da negligência individual. Aquino cita, a propósito, Gn. 9, 21-22: «*Noé foi agricultor e o primeiro a cultivar a vinha. Certa ocasião bebeu vinho, ficou bêbedo e despiu-se completamente dentro da sua tenda*». De facto, Noé não conhecia os efeitos do vinho e portanto as

7 *The Summa Theologica*..., II, 2, questão 149, art. 3.
8 *The Summa Theologica*..., II, 2, questão 150, art. 1.

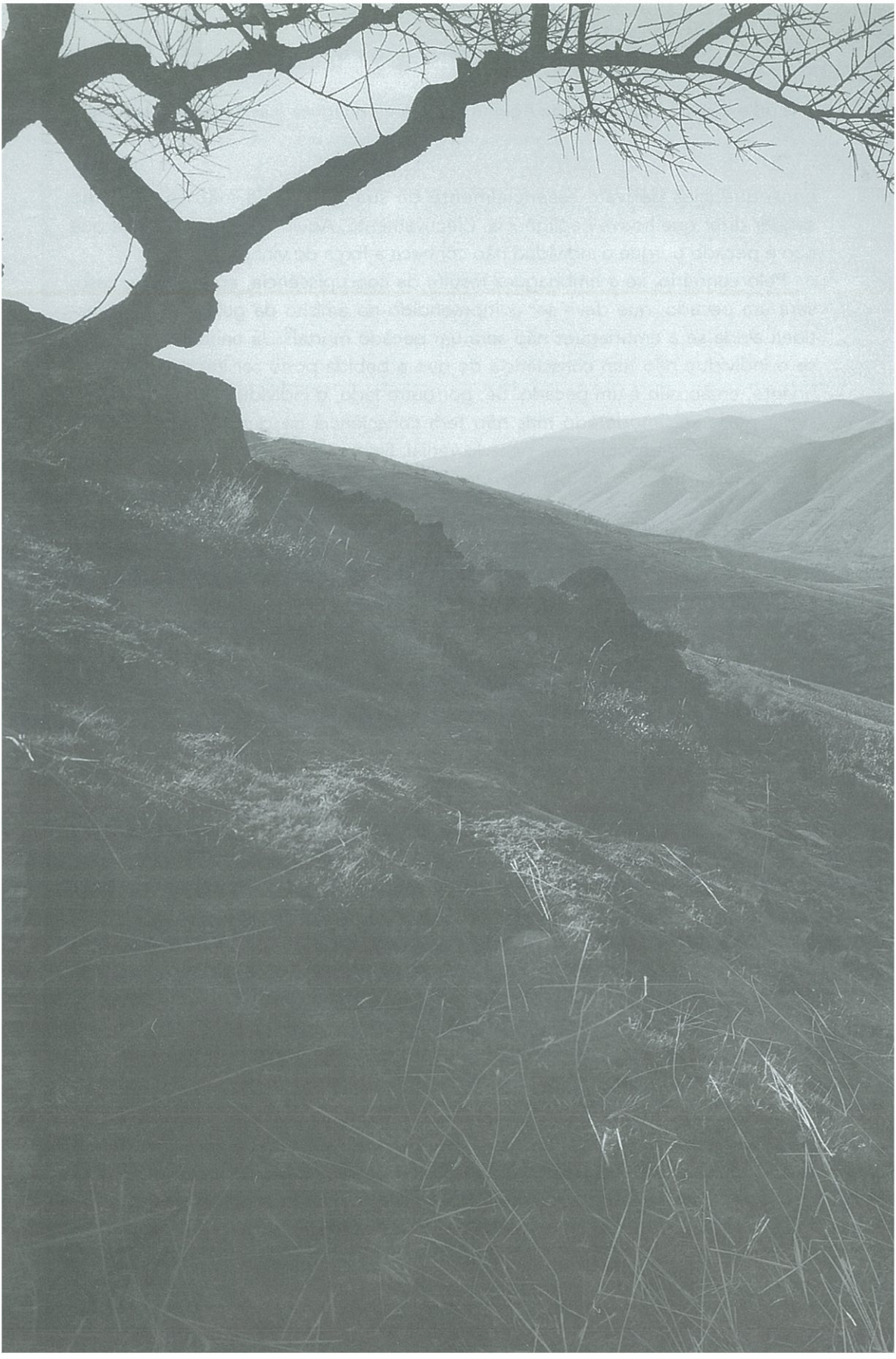
consequências derivam essencialmente da sua ignorância, não se podendo sequer dizer que houve negligência. Efectivamente, Aquino acrescenta ainda que não é pecado porque o indivíduo não conhece a força do vinho.

Pelo contrário, se a embriaguez resulta da concupiscência, então, nesse caso, será um pecado, que deve ser compreendido no âmbito da gula. Aquino questiona ainda se a embriaguez não será um pecado mortal[9]. Já tinha afirmado que se o indivíduo não tem consciência de que a bebida pode ser imoderada e inebriante, então não é um pecado. Se, por outro lado, o indivíduo sabe que o consumo pode ser imoderado mas não tem consciência de que intoxica, então a embriaguez pode envolver um pecado venial. Se, por fim, ele tem consciência das duas coisas, então é um pecado mortal porque se priva conscientemente da razão.

Na sequência desta argumentação, Aquino discute se a embriaguez desculpa o pecado. Considera a embriaguez como consequência e como acto. Se como consequência afecta a razão, então pode desculpar o pecado, na medida em que leva a que um acto seja involuntário. No entanto, do ponto de vista do acto, Aquino considera uma distinção. Se a embriaguez que resulta do acto não envolve pecado, o pecado subsequente está desculpado. É o caso de Gn. 19, 32--35. Lot fora viver para a montanha com as suas duas filhas. Estas, preocupadas por não terem filhos, resolvem embriagar o pai e dormir com ele. Assim fizeram duas noites seguidas. O pecado de Lot é desculpado porque deriva de um acto precedente de que está também ausente o pecado. Se, pelo contrário, o acto que precede envolve pecado, então o pecado subsequente não é desculpado, pois este é voluntário na medida em que deriva do carácter voluntário do acto precedente.

Em conclusão, Aquino reflecte nas suas teses as concepções bíblicas sobre o consumo do vinho. As linhas essenciais desta argumentação assentam na ideia de que o consumo do vinho em si não é proibido, salvo algumas excepções. O aspecto essencial é o consumo imoderado e consciente do vinho. Aquino preocupa-se em discutir a natureza ilícita da embriaguez e das suas consequências. Aí sim parece concretizar uma reflexão que vai um pouco mais longe. Ainda assim, teoriza em torno de exemplos que a cultura bíblica oferece. As concepções bíblicas e as teses de Aquino na *Summa Theologica* reflectem uma cultura de aceitação social do vinho, própria do mundo mediterrânico, que remonta à Antiguidade. Aquino reprova, isso sim, a embriaguez na medida em que esta tolda a razão, aspecto essencial da sua filosofia.

9 *The Summa Theologica...*, II, 2, questão 150, art. 2.




A VINHA, O VINHO
E OS MITOS
FUNDADORES DA
CIVILIZAÇÃO EUROPEIA

«Paisagem do Douro. Foz Côa». Foto Alvão, ca. 1940 (Col. IVP).

DOURO – Estudos & Documentos, vol. VI (12), 2001 (2º), 55-62

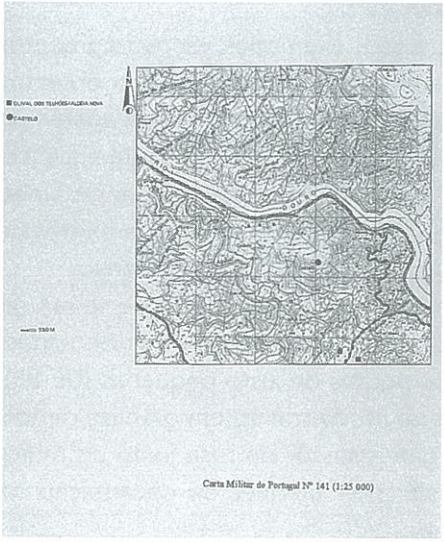
Susana Rodrigues Cosme *

O lagar romano de Aldeia Nova/Olival dos Telhões (Almendra, Vila Nova de Foz Côa)

O povoamento e economia romano na zona de Riba Côa, é tema pouco conhecido por falta de estudos na área, quer arqueológicos, quer documentais e quando falamos da transição desta para a Alta Idade Média, então os conhecimentos são ainda menos e mais nubelosos.

Se a região de Riba Côa é muito fértil em minas, o que nos leva a crer que seria uma das actividades principais na época romana, não podemos deixar de acreditar que a agricultura seria a base da economia das inúmeras *villae* da zona.

O que se pretende nesta comunicação é apresentar um conjunto de estruturas da estação arqueológica de Aldeia Nova/Olival dos Telhões, que pensamos pertencerem a um lagar de vinho tardo romano.



Fotografia 1

A estação de que falamos fica situada na zona mais a Este da Região Demarcada do Douro, pertencendo à freguesia de Almendra, concelho de Vila Nova de Foz Côa, distrito da Guarda (Fot. 1). Quem vem de Vila Nova de Foz Côa e se dirige a Almendra, pela estrada nacional n.º 222, antes de chegar a Almendra encontramos um cruzamento para a Estação de Caminhos de Ferro de Almendra, seguindo esta estrada, a n.º 332, e passando pela capela de Nossa Senhora do Campo, após o quilómetro 4, encontramos a estação arqueológica, logo visível pelas estruturas nos cortes da estrada. Aquando da aber-

* Arqueóloga. Investigadora do GEHVID.

tura desta via, foi rompida a estação arqueológica, aproximadamente entre o quilómetro 3,5 e o quilómetro 4 da dita estrada e que deixou esta estação brutalmente devassada, não se sabendo do paradeiro dos materiais encontrados, nem da forma como os trabalhos decorreram, como consequência perdeu-se toda a informação deste povoado numa extensão de aproximadamente 2000 m^2.

Trata-se de uma encosta de declive suave, virada a sudeste, para um curso de água que hoje em dia só existe, em forma de represa.

Com efeito, e tendo em conta que a área total da Estação ainda não está definida, os materiais e estruturas encontradas nas campanhas de escavação efectuadas leva-nos a crer que estaremos perante uma *villa* tardo-romana e com ocupação alto-medieval, até pelo menos ao século VII-VIII. Pode dizer-se que neste local, apesar da pouca área intervencionada e ainda em início de estudo, foram encontrados materiais cerâmicos romanos e alti-medievais de muito boa qualidade.

Hoje, temos já estruturas e materiais que nos permitem um melhor conhecimento do sítio arqueológico. Duas fíbulas anelares, com aro e secção circulares, com os extremos coroados por molduras anelares e com fusilhão de aro, datados de inícios do séc. I a.C a finais do séc. IV, tipologia Ponte B51. 2a (Ponte, 71, 458-470). O espólio numismático encontrado até agora pertence aos séculos III-IV, nomeadamente uma moeda cunhada entre 353-355 pelo imperador Magnentius e cujo centro emissor é Lyons. Apesar disso, a estratigrafia não nos revela uma cronologia lata, os materiais cerâmicos aí encontrados pelo contrário, abrangem uma amplitude que vão do século II d.C. ao século VI-VII d.C.

Quanto a recipientes de armazenamento, foram exumados vários fragmentos pertencentes a várias tipologias e tamanhos de *dolia*. As ânforas são objectos raros nas várias escavações realizadas nesta zona se bem que nos tenha aparecido uma tipologia de ânfora tardia e talvez de produção local. O facto desta ausência de ânforas pode ter três explicações: a falta de escavações de lagares de vinho romanos; a ausência de comércio de vinho com esta zona do império; a existência de uva e de lagares suficientes na zona que não justificassem esse comércio.

Com o alargamento da área intervencionada, e após a camada de terras de revolvimento, causada pelo arado, com cerca de 10 a 15 centímetros de espessura, surge um primeiro derrube composto de pedras de xisto pequenas (UE-85), onde destacamos o encontro de um movente e um dormente em granito, depois da remoção desse derrube fez surgir uma argamassa côr de rosa junto ao muro, esta argamassa revestia o que se viria a revelar dois tanques de decantação de produtos líquidos, com toda a certeza vinho.

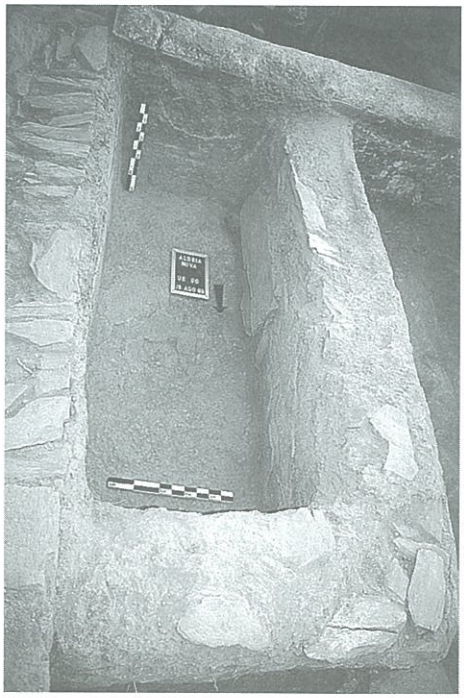
No espaço fora dos tanques, o derrube de pedras pequenas, foi substituído por pedras de maior tamanho e importância envoltas numa terra amarelada (UE-94) como são testemunhos o fragmento de fuste e um capitel toscano. A este

derrube surge-nos outro de tegula e pedras pequenas (UE-103). Seguia-se uma camada de terra cinzenta que envolvia um útimo derrube de pedras e tegula. (UE--104). Sob este último derrube deparamos com uma terra amarela compacta com alguma lages de xisto niveladas (UE-107), que pensamos poder tratar-se de um piso de ocupação.

Dentro dos tanques fomos encontrar derrubes semelhantes aos do exterior, quer na sequência da deposição, quer a nível de materiais.

Assim, dentro do qual chamámos Tanque I (UE-90; Fot. 2), retirou-se o derrube (UE-92), onde surgiram entre outros um fundo de ânforeta e um badalo com respectivo guiso de um animal bovídeo, muito utilizado na época romana, quer na agricultura quer nos lagares de vinho e azeite.

Este Tanque I é constituído por muros de xisto e tijolo revestidos a uma argamassa composta de cal e cerâmica triturada, chamada de *opus musivum*. No fundo tem um pequeno recipiente semiesférico de 10 centímetros de profundidade por 40 centímetros de diâmetro. O tanque tem 0,75 metros de largura, 2,15 metros de comprimento e 0,70 metros de profundidade e uma capacidade para 1130 litros.



Fotografia 2

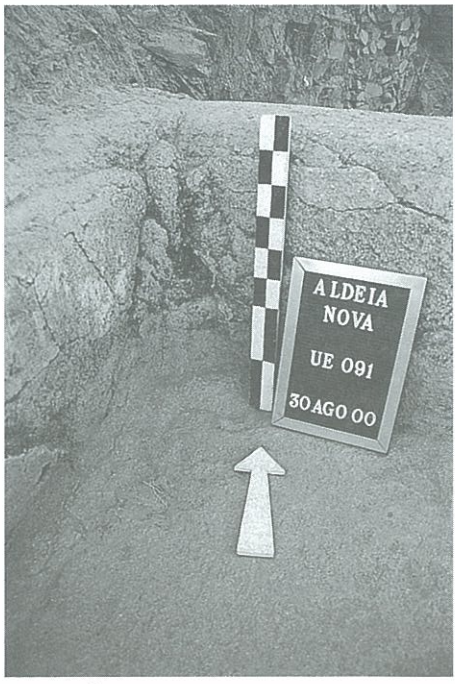
O tanque ao qual chamámos Tanque II (UE-91; Fot. 3) foi escavado em duas campanhas, devido a uma oliveira que se encontrava sobre ele. Assim, em 1999, foi escavada uma parte até ao X-247, tendo sido atribuído ao derrube que se encontrava dentro dele o n.º de UE-93. Na campanha de 2000, foi cortada a oliveira e alargada a área até ao eixo X-249,70. Que depois da remoção da terra de revolvimento do arado (UE-126), surge um derrube dentro do tanque ao qual se deu o n.º de UE-122 e fora do tanque um outro com o n.º de UE-128.

O tanque II, com muros de xisto e tijolo revestidos a argamassa, igual à do tanque I. Os cantos apresentam uma espécie de tubo em argamassa, que depois foi revestido com o mesmo material, de forma a tapá-lo, arredondando os cantos do tanque (Fot. 4). Este tanque apresenta uma das paredes destruída pelas raízes de uma oliveira. As suas dimensões são de 1,80 metros de largura, 2,92 metros de comprimento e cerca de 50 centímetros de profundidade e uma capacidade de 2630 litros.

Ambos os tanques apresentam, no fundo, uma pequena depressão semiesférica de 10 centímetros de profundidade por 30 centímetros de diâmetro, o tanque I, ao centro, e o tanque II, chegado ao canto mais próximo do tanque I. Estas depressões têm como funcionalidade uma mais fácil recolha de resíduos do produto armazenado.



Fotografia 3



Fotografia 4

Dentro da parte interior do muro UE-44 e após o derrube de pedra miúda, uma outra camada de derrube (UE-86) sob a qual foi detectada uma estrutura circular.

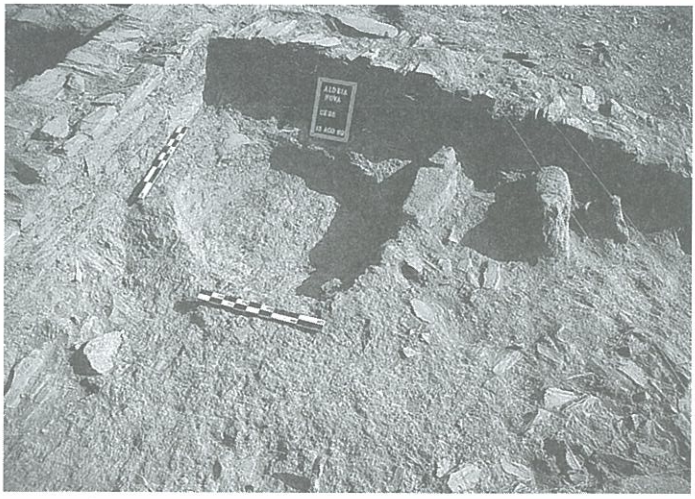
Esta estrutura (UE-98; Fot. 5) é forrada de argamassa côr de rosa igual à dos tanques acima referidos, tem um diâmetro de cerca de 1 metro e na parte mais preservada cerca de 20 centímetros de altura, não deveria ter muito mais; no entanto, nunca o saberemos ao certo, pois todo o possível piso de ocupação foi destruído. Esta é uma zona de grande declive e em alguns locais a rocha base está quase à superfície (UE-96).

Destacamos ainda duas pedras bem fincadas junto a esta estrutura circular e que serviriam de apoio à actividade de prensagem na estrutura circular.

Na sala contígua a estas estruturas após vários derrubes, surge-nos um derrube de tegula (UE-127) com vários fragmentos de *dolium*. Após este derrube surge-nos uma camada de terra negra (UE-134) com algumas lages relativamente niveladas, onde destacamos um conjunto, no canto, formado pelas estruturas UE-44 e UE-45, que nos parece ser um suporte de uma peça cerâmica de grande porte como é o caso dos *dolia*.

Após esta descrição física das estruturas e estratigrafia passamos à sua cartacterização funcional.

As descobertas deste ano, vêm confirmar as nossas ideias anteriores de que estamos a intervir na parte rústica do povoado. Pensamos poder afirmar com alguma segurança estar perante um lagar de vinho de características tipicamente mediterrânicas, com duas áreas de tanques de decantação impermeabilizados com argamassa e com escoadores destinados a facilitar a recolha do líquido, com uma capacidade de 3760 litros. A estrutura circular trata-se de um outro tanque,



Fotografia 5

equipamento associado aos tanques vizinhos, que com ajuda de uma estrutura em madeira conduziria o liquido para os tanques (Fot. 6). Um lagar semelhante apareceu na *villa* de Freiria, que os arqueólogos responsáveis pela intervenção classificam como lagar de azeite (Cardoso, 1999: 391-401).

O facto de a rocha base aqui, ser o xisto, pode ser a causa para a construção deste tipo de lagares e assim se justificar a quase ausência de lagares escavados na rocha, o que não era sinónino da falta de produção vínica da região.

De qualquer forma, o certo é que, o interior Norte do país tem essencialmente falta de conhcimentos arqueológicos para podermos realizar um estudo mais aprofundado sobre a vitivinicultura da região durante a antiguidade tardia. Escavações arqueológicas rareiam, os lagares que se conhecem são essencialmente de prospecção, a maioria dos ditos lagares romanos escavados na rocha, não são romanos e na maioria dos casos não são realizadas escavações junto dos mesmos, limitando-se a limpezas das lagaretas para fotografia e/ou desenho sendo, assim, ainda difícil podermos esclarecer tantas dúvidas.

A verdade é que neste povoado se produzia vinho, e numa quantidade significativa, durante a antiguidade tardia.



Fotografia 6

BIBLIOGRAFIA

ALARCÃO, Jorge – *Portugal, das Origens à Romanização.* In «Nova História de Portugal». Editorial Presença, 1990.

ALARCÃO, Jorge – *Roman Portugal.* London, 1988. Vol. 2, fasc. 1.

ALLEN, H. Warner – *A History of Wine – Great Vintage Wines from the Homeric Age to the Present Day.* London: Faber and Faber, 1961.

ALMEIDA, Carlos A. Brochado de – *O aro arqueológico de Carlão – Alijó. O cultivo da vinha na época romana.* «Estudos Transmontanos». N° 5 (1993) p. 217-287.

AMOURETTI, Marie-Claire; BRUN, Jean-Pierre – *La production du vin et de l'huile en Méditerranée.* «Bulletin de Correspondance Hellénique». Supplement 26 (1993).

Arqueologia del vino, los origenes del vino en occidente. Jerez de la Frontera: Ed. Sebastián Celestino Pérez, 1995.

BLAZQUEZ, J. M. – *Economia de la Hispania Romana.* 1978.

BORGES, J. António – *A romanização no concelho de Figueira de Castelo Rodrigo.* «Rev. Beira Alta». Vol. 58, n.° 1 e 2 (1999) p. 73-103.

CABRAL, A. A. Dinis – *História da Cidade de Calábria, em Almendra – subsídios.* Porto: Ed. da Casa da Beira Alta, 1963.

CARDOSO, Guilherme; ENCARNAÇÃO, José de – *Economia agrícola da região de Olissipo – o exemplo do lagar de azeite da villa romana de Freiria.* In «Economie et Territoire en Lusitanie Romaine». Casa de Velázquez, 1999. Vol. 65, p. 391-401.

COIXÃO, A. N. Sá – *Carta arqueológica do Concelho de Vila Nova de Foz Côa.* Ed. da Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa,1996.

CORTEZ, Fernando Russell – *As escavações do «Castellum» da Fonte do Milho – Contributo para a Demogenia Duriense.* Separata dos «Anais do Instituto do Vinho do Porto», vol. 1 (1951).

COSME, Susana Rodrigues – *Aldeia Nova – Resultados de uma Primeira Sondagem.* «Côavisão, cultura e ciência». N.° 0 (1998).

COSME, Susana Rodrigues – *Projecto de Investigação Arqueológica do Território do Monte do Castelo (Almendra).* In «Terras do Côa/da Malcata ao Reboredo». 1998, p. 209-213.

COSME, Susana Rodrigues e MARQUES, Mª. do Rosário – *Monte Calabre – Rupturas e Continuidades na Organização do Povoamento.* In «Actas do II Congresso Internacional do Rio Douro, 1996» (no prelo).

COSME, Susana Rodrigues e MARTINS, Carla – *Monte Calabre – Estudo analítico do espólio metalúrgico de Aldeia Nova/Olival dos Telhões (Almendra, Vila Nova de Foz Côa).* In «Actas do III Congresso de Arqueologia Peninsular, 1999» (no prelo).

COSME, Susana Rodrigues; MARQUES, Mª. do Rosário – *Monte Calabre – Rupturas e Continuidades na Organização do Povoamento. Primeira Notícia.* «Douro Estudos & Documentos». Porto: GEHVID. N° 2 (1996).

COSME, Susana Rodrigues; MARTINS, Carla – *Monte Calabre – O Contributo do espólio cerâmico na interpretação da estação arqueológica de Aldeia Nova/Olival dos Telhões (Almendra).* In «Actas das 1as Jornadas do Património da Beira Interior, 1998» (no prelo).

COUDERC, M. J. M.; PROVOST, M. M. – *Vigne et vignoble ligériens dans l'Antiquité.* «Archéologie de la Vigne et du Vin». Caesarodunum. Tome 24 (1990) p. 89-98.

FAUCHER, Daniel – *Geografía Agrária.* 2ª ed. Ed. Omega.

FERREIRA, Octávio da Veiga – *Notícia sobre dois lagares antigos.* «Rev. Do Sindic. Nac. Dos Eng. Auxiliares». N.° 75-76 (Março-Abril 1952).

FITA, S. J. Fidel – *Caliábria Romana.* «Boletín de la Real Academia de la História». N° 62 (1913) p. 173-182.

FITA, S. J. Fidel – *Caliábria y Ciudad Rodrigo.* «Boletín de la Real Academia de la História». N° 62 (1913) p. 264-270.

FLOREZ, Pe. Henrique – *España Sagrada.* Madrid, 1786, Vol. 14, p. 36-55, Vol. 19, p. 364--376, Ap. II, Tratado XLIII.

FONSECA, Álvaro Moreira da – *Apontamentos históricos sôbre o Douro e sôbre a preparação do Vinho do Pôrto.* «Anais do Instituto do Vinho do Porto».

FORTES, José – *Lagar de Mouros.* «Portugália». Tomo 1 (1899-1903) p. 606-608.

GOMEZ BELLARD, Carlos; GUERÍN, Pierre – «Los Lagares del Atl de Benimaquia (Denia): en los inicios del Vino Ibérico». In *Arqueologia del Vino – Los origenes del vino en occidente.* Jerez de la Frontera: Edición Sebastián Celestino Pérez,1995.

LEAL, Pinho – *Portugal Antigo e Moderno.* Lisboa, 1874, vol. 2, p. 47-48.

LEMPS – *Les vignobles du Nord-Ouest de l'Espagne au Moyen Age.* 1967.

MANZI, Luigi – *La viticoltura e l'enologia Presso i Romani.* Roma: Ed. Quasar,1998.

MOLIN, M. M. – *Le transport du raisin et du vin par la route à l'époque romaine en Gaule et dans les provinces voisines.* «Archéologie de la Vigne et du Vin». Caesarodunum. Tome 24 (1990) p. 205-218.

OLIVEIRA, A. J. Sardinha de – *O lagar romano de Palma.* Sep. do «Boletim da Junta de Província do Alto Alentejo», n° 2 (1958).

PONTE, Salete da – *Corpus Signorum das fíbulas proto-históricas e romana, Portugal.* Dissertação de Doutoramento apresentada à Faculdade de Letras do Porto, 2001. Texto policopiado.

POUNDS, Norman J. G. – *La Vida Cotidiana: história de la cultura material.* Barcelona: Editorial Crítica.

RICH, Anthony – *Dictionnaire des Antiquités Romaines et Grecques.* Paris: Librairie de Firmin Didot Frères, Fils et C., 1861.

ROCHA, Santos – *Antiguidades romanas das vizinhanças de Nellas.*

ROCHA, Santos – *Lagar luso-romano do Vidigal.*

SAEZ FERNANDEZ, Pedro – *Sobre algunos tipos de tierras viticolas de la Betica.* In «Actas 1° Congreso Peninsular de História Antigua», vol. 3.

SANTOS JÚNIOR, J. R. – *Contribuição para o estudo do culto do vinho no leste de Trás-os--Montes.* Sep. das «Jornadas Vitivinícolas», n° 5 (1964).

SELTMAN, Charles – *Wine in the Ancient World.* London: Routledge & Kegan Paul Ltd, 1957.

SEVERO, Ricardo – *O Castro de Vilarinho de Cotas.* «Portugália». N° 2 (1905-1908).

SOUSA, D. Gonçalo de Vasconcelos e – *Subsídios para o levantamento do Património Construído de Almendra.* Vila Nova de Foz Côa: Ed. da Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa, 1993.

TEIXEIRA, Carlos –*Subsídios para a história da videira em Portugal.* «Bulletin de la Société Portugaise des Sciences Naturelles». Vol. 15, n° 1-4 (1944-1947).

VIANA, Abel – *Lagar aberto na rocha.* «Terra Lusa». N° 3 (1952).

DOURO – Estudos & Documentos, vol. VI (12), 2001 (2º), 63-76

Cláudio Laranjeira Brochado

A Lagareta de Contrapeso da Quinta do Forte – Monção

Item mais se cumprirão
As seguintes romarias,
Com muitas ave-marias
E não curem de Monção.
Gil Vicente, *Pranto de Maria Parda*

RESUMO

Este trabalho tem como objectivo a análise de uma prensa de vinho existente na Quinta do Forte – Monção, um dos últimos focos de ruralidade do centro histórico dessa vila do Alto Minho. Tentou-se uma breve abordagem histórica da produção e comércio dos vinhos de Monção e uma descrição sumária da tecnologia tradicional da vinificação desta região do país.

ABSTRACT

This study presents an analysis of the Quinta do Forte's wine press, one of the last remaining farms in Monção historical centre, an Alto Minho village. We've tried a brief historical approach to Monção wine's production and commercialisation, and a light description of traditional wine production technology as well.

1. INTRODUÇÃO

As primeiras referências[1] que conhecemos sobre o vinho de Monção remontam ao mundo medievo, onde a produção vinícola teria já alguma expressão. A

1 Não é nossa intenção copiar o trabalho do Sr. Dr. José Garção Gomes, ilustre monçanense que esboçou uma singela história dos vinhos de Monção.

qualidade dos vinhos da região teriam alcançado grande fama durante este período, tendência que viria a alicerçar-se nas centúrias seguintes. A queda da importância dos mesmos parece ter acontecido durante os finais do século XVIII e manteve-se em baixa até aos meados do século XX, alturas em que, gradualmente, começaram a ter a projecção e importância de antanho.

Este trabalho insere-se dentro das estratégias de promoção, valorização e preservação de estruturas da tecnologia do vinho no concelho, particularmente no centro histórico, onde as estruturas que restam ameaçam desaparecer, devido à pressão e expansão urbana, fenómeno a que a lagareta de contrapeso da Quinta do Forte não está alheada.

2. OS VINHOS DE MONÇÃO AO LONGO DOS TEMPOS

O cultivo do vinho em Monção aparece já referenciado no Foral doado a Monção por D. Afonso III em 12 de Março de 1261: «*Et ille qui domum feceriti aut vineam aut hereditatem suam honorauerit, et uno anno in illa sederit, si postea in alia terra habitare uoluerit, seruit ei sua hereditas ubinque habitauerit*»[2] (Magalhães, 1998: 31; Lencastre, 1953: 113). No mesmo documento, o rei referia que as suas searas e vinhas pagavam o mesmo foro que as dos habitantes de Monção: «*Et senarea et vinee domini Regis habeant tale forum quale senare et vinee uestre habuerint*» (Magalhães,1998: 31;Lencastre,1953: 113).

Durante a Baixa Idade Média e até aos meados do século XVII, Monção possuía um porto fluvial por onde se escoava muito vinho, cuja grande parte rumava para Inglaterra. Esta relação parece ter sido iniciada nos finais do século XIV, quando o Duque de Lencastre acordou os esponsais entre sua filha e o Mestre de Avis na celebrada Ponte de Mouro. Os soldados da Casa de Lencastre teriam apreciado o vinho monçanense e passaram a importá-lo (Almeida,1987: 169).

A partir de meados do século XVI múltiplas referências foram feitas, quer nos livros de Acórdãos da Câmara de Monção, visto ser esta instituição que almotaçava os preços do vinho à pipa e ao quartilho, a data das vindimas e o início da venda do vinho novo, quer na Câmara de Viana, onde embarcava parte do vinho; salvo o facto de faltarem alguns tomos dos livros de acórdãos de Monção, a referência ao vinho é constante.

A exploração vinícola para o comércio nacional e internacional parece ter evoluído favoravelmente para os produtores monçanenses até meados do século

2 «*Aquele que quiser arrendar uma casa, a sua vinha ou herdade e aí permanecer durante um ano, se depois quiser habitar noutra terra, conserve a sua herdade, não obstante habitar noutra parte*». (Magalhães, 1998, p. 31; Lencastre, 1953, p. 113).

XVIII, (exceptuando-se alguns maus anos agrícolas e durante as guerras peninsulares[3]), como se pode verificar pelo estabelecimento de uma feitoria inglesa em Viana em 1559[4] e pelo acórdão camarário datado de 10 de Maio de 1777: «*sendo hum dos principais Rendimentos/ em quesesustentavão os pobos detodo elles/ a grande extração, eabultados lucros/ que nos vinhos travão pella sua coa/lidade e por serem buscados não so/ pellos commerciantes Nacionais/ mas, ainda pellos estrangeiros*» (AMMLA, 1.20.2.11: fl. 168).

No mesmo acórdão, os senhores do senado apelam à rainha D. Maria I para que pusesse fim à profunda decadência económica que afectou a vila e seu Termo durante estes anos. Tal crise ficou-se a dever, entre outros factores, à instituição da Real Companhia do Alto Douro e ao alvará de 4 de Agosto de 1776, o qual proibia a exportação de vinhos que não tivessem o selo da Real Companhia. Tal alvará desferiu um rude golpe na produção vinícola das restantes regiões portuguesas, especialmente as que produziam para exportação, como era o caso de Monção. Pode-se ler que «*da/nos aesta parte tem decahido conside/ravel mente, não so acoalidade do/ genero mas tambem osmesmos ren/dimentos, econsequente mente/ acultura isto pella Instetuhição/ dacompanhia doAlto Douro, mas/ tambem pella prohibicão do Al/varea de Coatro deAgosto de 1776/ prohivindo aquella aextracão/ pera as terras do Reyno, e este/ asahida por qualquer barra delles*» (AMMLA, 1.20.2.11: fl. 168-168v).

Estes factores levaram a que a cultura do vinho na região decaísse, por não haver estímulo financeiro para os lavradores. Cresceu o absentismo e devido ao facto de a maior parte dos terrenos serem arrendados, durante estes períodos não havia quem os quisesse arrendar, pois a produtividade vinícola não obteria os lucros de outros tempos. O acórdão assim o refere: «*o que deu motivo a que os povos sedes/animasem, e a que totalm(ent)e tenhão/ desampareado a cultura das vinhas/ deixando-as de monte por não/ ser proprio oterreno p(ar)a a outra pro/dução reduzindo-se, ahuma Extre/ma miseria* [...] *alemdapou/ca extencão de termo he coazetodo, de/ comendas, ede cazas daprincipal/ nobreza do Reyno* [...] *que tudo considera/vel mente tem decahido não há/vendo cazeiros que queirão tomar/ asterras*» (AMMLA, 1.20.2.11: fl. 168v).

A crise reflectiu-se na contribuição pública, ao ponto de se registarem as que-

3 Cyrne de Castro reporta-se em *As Fronteiras do Minho em Cortes* a destruição que os sucessivos assaltos dos soldados estacionados à volta e em Monção aos vinhedos dos lavradores: «*O sustento e labrança daquela vila e termo consiste, a maior parte dele, de vinhas, e, no tempo das uvas, fazem os soldados daquelas três praças, por serem muitos, grandíssimos estragos, descompondo-se com os donos das vinhas sobre defenderem suas fazendas, do que procedem muitas vezes e desordens*» (Castro, 1981, p. 72-73).

4 Figueiredo da Guerra aludia em 1903, no «Jornal Horticolo-Agrícola», aos *Red Portugal Wines*, que designavam o conjunto dos restantes vinhos portugueses, associados aos vinhos espanhóis (Gomes, 1969, p. 7).

das nas receitas camarárias, devido à grande despesa e à pouca entrada de rendimentos: «*eomesmo sucede/ parea satisfazer as publicas contri/buicõens, pois sendotamabultada aex/tracão de Rendim(ent)os e pouca ounenhuma/ aentrada de lucros sevão rreduzindo/ atotal decadencia*». (AMMLA,1.20.2.11: fl. 168-168v).

Em 1788 a Câmara reuniu com os ilustres do concelho para dar parte à monarquia que os vinhos de Monção não eram maduros (Gomes, 1969: 11) e em 1791 procedeu ao estabelecimento de uma ou duas tabernas para preservar a qualidade e regular os preços do vinho (Gomes 1969: 12). Nos inícios do século XIX, aquando das invasões francesas, e por ordem do Juízo da Correcção da Comarca de Viana, recenseou-se o preço da pipa de vinho, fixado em 19$200 réis nos anos de 1809 e 1810 e de 24$000 réis em 1811 (AMMLA; 1.20.2.19: fl. 15).

Durante a Guerra Civil de 1832-1834, principalmente no período coincidente e imediatamente posterior ao cerco do Porto, o exército regular em operações necessitava de nutrir homens e animais, exigindo, para isso, às diferentes comarcas do Reino a prestação de mantimentos de diversa ordem. Desses géneros interessa-nos a procura do vinho que, para a Comarca de Viana e Termo de Monção não teve grande impacto.

Assim, em ofício de 5 de Setembro de 1833 exigia-se a esta Comarca certas quantidades de milho, trigo, centeio, palha, bois vivos e 200 pipas de vinho. O Termo de Monção contribuiu com 16 pipas (AMMLA, 1.20.2.22: fl. 30). Em circular datada de 16 de Dezembro desse ano, a administração militar do exército regular demandava 100 pipas de vinho à comarca de Viana, de entre outros géneros, a que o Termo de Monção cedeu 13 pipas, que rumaram para os depósitos de Ponte de Lima a 8 de Janeiro de 1834 (AMMLA, 1.2.20.22: fl. 40).

Estes elementos dão-nos a ideia de que por estes anos a produção de vinho de Monção encontrava-se muito deficitária, devido à baixa percentagem da contribuição (entre os 8 e os 13%). No final de 1833, todavia, o preço do vinho estava muito baixo devido a uma grande colheita, como nos atesta o acórdão de 28 de Dezembro: «*que pella extraordinaria/ colheita do Termo, egrande falta de dinheiro ais/tão vendendo os labradores por preços demi-/nutissimos, sendo parea os vendeiros hum/ lucro exorvitante*» (AMMLA, 1.20.2.22: fl. 38v.)

Durante as décadas seguintes o tabelamento dos preços do vinho subiu ligeiramente, mas a importância dos mesmos decaiu gradualmente para, só muito mais tarde, se inverter o sentido de crise na produção e na distribuição.

A análise que José Augusto Vieira ensaiou nos finais da década de oitenta do século XIX (Vieira, 1889: 71-73) reporta-se a muitos aspectos da cultura da vinha em Monção. Desde as castas utilizadas[5] até aos preços correntes da época, este

5 José Augusto Vieira referia-se assim à variedade de castas empregues na produção dos vinhos monçanenses: «*As castas de uvas são: o espadeiro de tinta ou de Basto ou negrão; o espadeiro mole; o redondo ou borraçal; o feijão, que produz bastante; o bracelo, o pical, o doçal, o folhal, o*

recenseamento oferece-nos informações interessantes para a compreensão da importância da cultura vínica de Monção.

Soubemos, pois, que a média de produção em 1863, 1864 e 1865 foi de 2526 pipas e que se exportaram nesses anos 1770 pipas e se consumiram internamente 756. O preço médio da pipa de 20 almudes era de 25$000 réis[6] (Vieira, 1889: 71). Mas atente-se à preciosa descrição da cultura:

> *«A cultura da vinha é geralmente em latadas, havendo aqui muito pouca vinha de enforcado.* [...]
>
> *As vindimas principiam em 20 de setembro. O vinho faz-se em lagares ordinários de cantaria e em dornas de madeira. As uvas, depois de estarem 24 horas nas dornas são pisadas pelos homens e ficam em fermentação pelo espaço de 3 dias, durante os quaes são mexidos duas vezes por dia, de manhã e á noite, e no fim deste tempo, quando o cango abate, envasilha-se o vinho. Ao vinho branco dão só 24 horas de fermentação e envasilham-no antes de esta terminada.*
>
> *Preparam três qualidades de vinho: palhete, o branco e o tinto. O palhete é côr de folha de rosa secca ou de granada, delgado, pouco verde, e não offerece muita duração. O branco é de côr dourada, macio e pouco verde, mas não se conserva mais d'um anno. O tinto é rubro purpureo, bastante encorpado, com adstringencia e algum verdor, e susceptivel de se conservar em adegas frescas por mais de dois annos.*
>
> *Os melhores vinhos são os de Cambezes, Mazedo, Moreira e Lapella. Os vinhos palhetes teem 8,2 por cento de alcool; os tintos chegam a ter 10 por cento»* (Vieira,1889: 71-72).

A produção vinícola decaiu progressivamente ao longo dos finais do século XIX e até meados do século XX, altura da fundação da Adega Cooperativa de Monção, a qual veio dar um novo impulso à produção e distribuição dos vinhos monçanenses.

A Adega Cooperativa de Monção foi fundada em finais de 1958, contando com 25 sócios; em 1971 eram 199, em 1982 eram 504 e em 1990 compunha-se de 855 associados. A produção, consequentemente, evoluiu bastante: em 1975, por exemplo, a adega registou 92 pipas de vinho branco e 500 pipas de vinho tinto; em 1991 registaram-se 1700 pipas de vinho branco e 2500 pipas de vinho tinto.

Neste momento a Adega Cooperativa situa-se em franco desenvolvimento e os vinhos de Monção encontram-se novamente em plano preponderante no mercado, quer nacional, quer internacional, à semelhança de outros vinhos portugueses.

---

cainho miudo e o grosso, o brançal; o alvarinho, casta branca e muito produtiva; a loureira, o coirão, o trinca dente, o martim, o ferrão, e o moscatel branco e roxo». (Vieira, 1889, p. 71).

6 À data da publicação da obra de J. A. Vieira, os vinhos vendidos em feira rendiam por pipa de 480 litros: vinho velho 20$000 réis e vinho novo 16$000 réis (Vieira, 1889: 73).

3. A LAGARETA DE CONTRAPESO DA QUINTA DO FORTE

A Quinta do Forte[7] situa-se na Vila de Monção, mais concretamente dentro da fortaleza setecentista da vila (Fig. 1), a sul do Convento dos Capuchos e para Norte do Baluarte do Souto. Está, actualmente, muito descaracterizada pela construção de blocos de apartamentos nos terrenos onde outrora existiam campos, mas resiste como um dos focos de ruralidade no centro histórico de Monção, a par da Quinta dos Capuchos, situada imediatamente a norte da Quinta do Forte, e da Quinta de S. Bento, implantada em pleno baluarte de S. Bento.

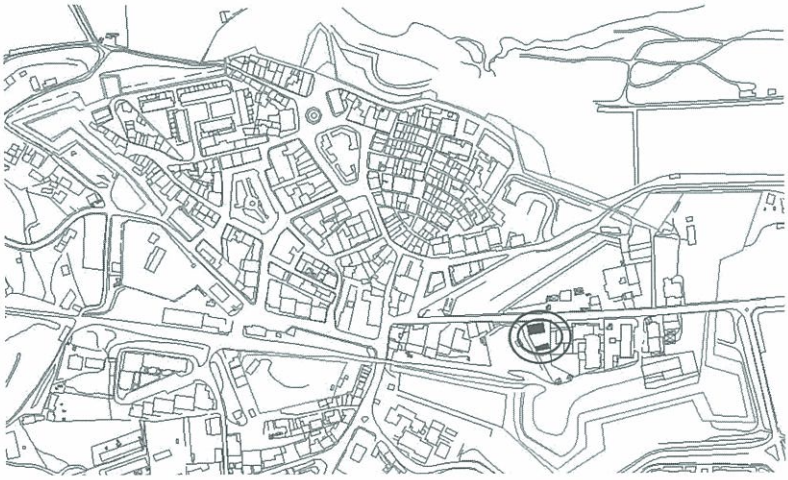


Figura 1

Estas três quintas situam-se no último foco de ruralidade do centro histórico de Monção, nomeadamente aquele que está dentro da fortaleza abaluartada. Todas estas quintas utilizavam as lagaretas do tipo que à frente se descreve, o que nos lança numa tentativa de descrição das técnicas do processo de vinificação neste território e áreas adjacentes. Por aquilo que conseguimos aferir nos locais atrás mencionados, a lagareta existente na Quinta do Forte é a que se encontra em melhor estado de conservação.

A Quinta do Forte não teria, à primeira vista, a pujança económica das suas congéneres, não só pela área de quintal de que dispunha mas também pela quantidade de anexos e dependências organizadas em torno das outras. Podemos, contudo, admirar a maior parte das estruturas que a compunham, como o edifício

7 Agradecemos ao Sr. João Vieira pelas facilidades de acesso à Quinta do Forte, da qual é proprietário.

principal, a adega, um caniço de sequeiro e um pequeno quintal onde se cultivam produtos hortícolas (Fig. 2). O restante terreno, destinado ao cultivo do milho e da batata, era vedado por um muro construído em métopas de pasta preenchidas por seixo.



Figura 2

A vinha cultivada neste espaço era de pouca monta. Existiria, somente, uma lata que circundaria o terreno junto ao muro de vedação e o lateiro que cobria de sombra o quinteiro e o acesso à escadaria de acesso ao espaço nobre da casa, bem ao jeito da casa típica do Entre-Douro-E-Minho[8] (Vasconcelos, 1983b: 164). Pode-se ainda admirar uma pequena lata que percorria a extremidade nascente do quintal. A produção vinícola da quinta centrava-se nas propriedades cultivadas em Reiriz, lugar da vizinha freguesia de Troviscoso, posse dos proprietários da Quinta do Forte.

8 «*A terra do Entre-Douro-E-Minho é muito estreita*», escreveu um dia Severino de Faria, «*não há lugar parea plantar vinhas nellas, a assi as enforcão nestes carvalhos*» (Vasconcelos, 1980, p. 118). A vinha de enforcado, nome dado à produção de vinha que cresce pelas árvores que marginam os campos, não é o fenómeno produtivo exclusivo do Alto Minho; também era cultivada em lateiros e latas. A diferença entre estas, é que os lateiros são estruturas de arames elevados em largura, sobre o quinteiro da casa e espaços adjacentes, ensombrando estas áreas, ao passo que as latas são mais estreitas que cobrem caminhos ou simplesmente os limites dos campos (Vasconcelos,1983, p. 164); é que no Alto Minho, estes eram muito valiosos para que se cultivasse exclusivamente vinha neles, como se fazem em outras zonas do território nacional, como na zona vinhateira do Douro ou do Dão.
Lateiros, latas ou vinhas de enforcado, apesar de espaços reduzidos de cultivo, fornecem grande quantidade de uva. Esta, depois de vindimada era levada para o lagar, estrutura que existia na típica casa agrícola do Alto Minho, directamente ligada à adega.

A casa, edifício em dois pisos de vocação eminentemente agrícola, confina a Norte com a estrada de Melgaço. Enquanto no piso superior o espaço foi desenhado para a vivência da família, o piso inferior estava reservado para o arrumo de alfaias, cortes de animais, armazém de víveres e dormitório da criadagem.

A partir da casa desenvolve-se um quintal que confina a sul com a adega. Este edifício desenvolve-se paralelamente à casa, orientando-se num eixo nascente/poente. Entre a adega e a casa, mas adjacente à primeira, encontra-se o caniço, de orientação transversal em relação aos corpos supracitados. O caniço assenta em quatro pilares de granito, tem o ripado em madeira e é coberto por telha tipo marselha.

A adega possui três portas: duas voltadas a norte e uma voltada a nascente. O telhado ruiu há poucos anos, restando apenas as paredes da estrutura. No interior da adega armazenava-se o vinho em dornas com capacidade para meia, uma e duas pipas. Aqui também se guardavam as alfaias e vasilhames ligados à vinificação. A porta da adega, voltada a nascente, dá para um telheiro, adossado à parede da adega, onde se encontra a lagareta. No telheiro pode-se observar o travejamento original, em barrotes de carvalho, que era coberto por telha nacional. Actualmente está coberto por chapa ondulada, aí colocada pelo proprietário para proteger a estrutura da lagareta.

Como anteriormente foi referido, as partes componentes da lagareta encontram-se em bom estado de conservação, podendo-se observar, desde nascente para poente, o peso do lagar, o *malus*, o *prelum*, o mecanismo da intersecção do *prelum* com o *malus*, uma *stipite* e o encaixe desta, bem como a *area* (Fig. 3).

O peso do lagar é um bloco de granito de forma ovóide, com 0,60 metros de altura e 0,50 metros de diâmetro. Apresenta uma calha que sulca a sua superfície

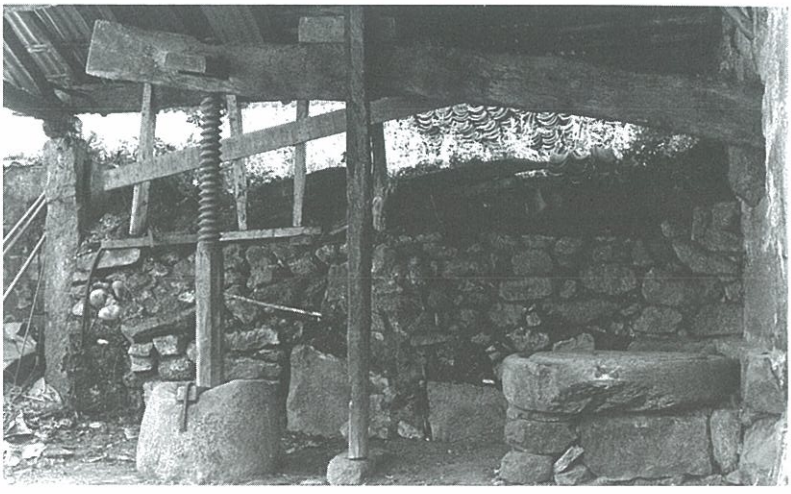


Figura 3

diametralmente, onde se colocou uma tábua de madeira para apoio do *malus*. Essa tábua fixou-se na pedra por meio de dois ferros em jeito de grampos e rebitados no granito. Funcionam de forma muito similar ao alicate do tipo *forfex*. O peso possui ao centro da face superior um ligeiro entalhe côncavo, que permitia uma fácil rotação do *malus*.

O *malus* arranca do centro dessa concavidade, desde a base que é a tábua de madeira cravada ao peso, atravessando no topo o *prelum*. Mede 2,04 metros de altura e 0,18 metros de diâmetro. O *malus* apresenta-se com duas partes distintas: a parte inferior, com 0,74 metros de altura, de secção hexagonal, tem dois orifícios onde se colocavam as barras de ferro, através das quais se procedia à rotação do *malus*; a parte superior, num comprimento de 1,30 metros, tem secção circular e é a parte da espiral do parafuso. Entre a parte inferior e a parte superior do *malus*, existe um elemento xiloglífico, constituído por um denticulado que contorna o arranque da secção circular da espiral. Ainda se notam restos de sebo na espiral, utilizado como lubrificante.

Na própria parede da adega, na face nascente, situa-se a fresta onde se insere o *prelum*. Este arranca da parede ladeado pelas pedras do eixo[9], as quais se organizam em perpianho e possuem um orifício onde jogava o *prelum* num eixo em ferro. O *prelum* é uma trave de carvalho de perfil irregular, com 5,20 metros de comprimento, 0,30 metros de altura e 0,25 metros de largura e orientado no sentido nascente/poente. Para além do orifício do eixo de movimento ascendente/descendente anteriormente referido, possui um duplo orifício onde maquinava a intersecção do *malus*.

Este orifício tem duas secções distintas mas com preocupações funcionais conjugadas: um dos orifícios é tubular, atravessando o *prelum* de alto a baixo, pois é o local onde o *malus* aponta no *prelum*; o outro orifício, de abertura rectangular, secciona o *prelum* lateralmente, seccionando igualmente o orifício tubular referido anteriormente. Estes orifícios foram escavados na madeira do *prelum* para que o movimento giratório do *malus* pudesse ser exercido com qualidade, isto é, sem se deslocar lateralmente, e para que a espiral do *malus* possibilitasse o movimento no sentido descendente do *prelum*, jogando no malhete[10], a tábua que era colocada no orifício rectangular. A maquinação giratória do *malus* impelia no sentido descendente o *prelum*, de modo a que este exercesse a pressão sobre a pirâmide de tabuinhas do caniço, função que permitia a prensa do bagaço[11].

9 Leite de Vasconcelos refere em *Etnografia Portuguesa* que na Vidigueira estas pedras eram chamadas de *almofadas* e a fresta era denominada por *teiró* (Vasconcelos, 1982, p. 618).

10 Num lagar de vinho de Senhorim, concelho de Nelas, descrito por Leite de Vasconcelos, esta peça tem o nome de *concha* (Vasconcelos, 1982, p. 633).

11 No vizinho concelho dos Arcos de Valdevez chama-se *brolho* ao bagaço do vinho (Vasconcelos, 1982, p. 626).

O *prelum* era, assim, forçado a correr no sentido ascendente/descendente por meio de uma armação de madeira, constituída por duas *stipites* verticais. Apesar de actualmente só subsistir uma dessas *stipites*, pode-se verificar facilmente que ambas estavam, no topo, fixas à linha da asna, e na base assentes em dois entalhes rectangulares lavrados num esteio granítico colocado no solo transversalmente ao *prelum*. Este esteio situa-se entre o peso do lagar e a *area*.

A *area* foi lavrada no granito e acha-se colocada no canto sudoeste da estrutura de abrigo da lagareta, onde existe uma estrutura murada que arranca da parede da adega. Os propósitos desta acção eram simplesmente nivelar-se todo o espaço entre a *area* e as paredes da adega e do quintal, para que o trabalho de colocação das peças do caniço e carregamento do bagaço dentro do mesmo fossem facilitadas.

A *area* tem uma planta subcircular, com um diâmetro médio de 1,26 metros. Foi-lhe feito um roço onde assentaria o caniço. Este teria um diâmetro máximo de 0,96 metros. O entalhe de escoamento do líquido retirado do bagaço a partir do caniço rodeia toda a *area* e segue para a extremidade na parte da mesma voltada a norte. Aqui, a pedra possui um grande entalhe na parte inferior, onde se encostavam os recipientes que recebiam o liquido em queda. A bica da *area* tem restos de cimento onde foi chumbado um tubo de metal que facilitaria a recepção do mosto escoado no vasilhame, tubo esse do qual só restam pequenos fragmentos. Para além disto, a *area* possui ao centro um engaste de granito de formato quadrangular, onde se colocava uma trave a partir da qual se centrava a porta[12], conjunto de duas pranchas semicirculares em madeira que assentava sobre o bagaço. Sobre a porta colocavam-se os malhais, tábuas curtas empilhadas par a par, devidamente centradas, até tocarem no *prelum*; o movimento descendente deste sobre a pilha dos malhais permitia uma pressão na porta e consequentemente sobre o bagaço, que assim era espremido.

4. CONCLUSÕES

Independentemente da maior ou menor heterogeneidade das técnicas inerentes ao processo de vinificação, nomeadamente no que concerne à produção da uva, uma certeza subsiste no final deste trabalho: em Monção, o recurso à lagareta de contrapeso, como é conhecido localmente o lagar de *torcularium*, generalizou-se numa época que julgamos distante e a técnica disseminou-se por este território sem grandes variações. Para tal centrámos a nossa análise em alguns elementos que a seguir exploramos.

12 Em Senhorim chamava-se *adufa* (Vasconcelos, 1982, p. 633).

A antiguidade do cultivo da vinha nesta área está mais ou menos provada até aos princípios da nacionalidade. O foral de D. Afonso III (Magalhães, 1998:31; Lencastre, 1953: 113) reporta-se claramente a uma cultura bem sedimentada e já com alguma tradição. O que é certo é que nos finais do século XIV surgem as primeiras exportações para Inglaterra de vinhos de Monção (Almeida, 1987: 169) e a fama destes estendeu-se aquém e além fronteiras. Gil Vicente apregoava-os nos *Prantos de Maria Parda* e até ao Alvará de 4 de Agosto de 1776 essa fama estaria ainda incólume, pois Cruz e Silva referia, em meados do século XVIII, que os vinhos de Monção eram, a par dos de Amarante, Basto, e Douro, dos melhores vinhos do país (Vasconcelos, 1980: 28). A procura dos vinhos de Monção parece-nos ter sido de monta, o que condicionaria uma interessante produção.

As técnicas de vinificação com recurso aos lagares de *torcularium* sedimentaram-se seguramente durante a Baixa Idade Média, apesar de marcada tradição romana (Alarcão, 1997: 145; Almeida, 1999: 97). O noroeste português não estaria alheio a esta realidade, principalmente numa área com tradição vinícola de grande monta, como é o caso de Monção. Pode-se afirmar, sem embargo, que a vulgarização dos lagares de *torcularium*, e sem grandes preocupações na balizagem cronológica da mesma (séculos XVI/XVII), se disseminou por todo o concelho de Monção, conhecendo-se a existência dos mesmos em quase todas as freguesias, sendo comuns a todos eles a tipologia e métodos de funcionamento. A lagareta de contrapeso da Quinta do Forte surge, pois, como um exemplo característico da realidade tecnológica tradicional do processo de vinificação monçanense e, até, altominhota[13] (Fig. 4).

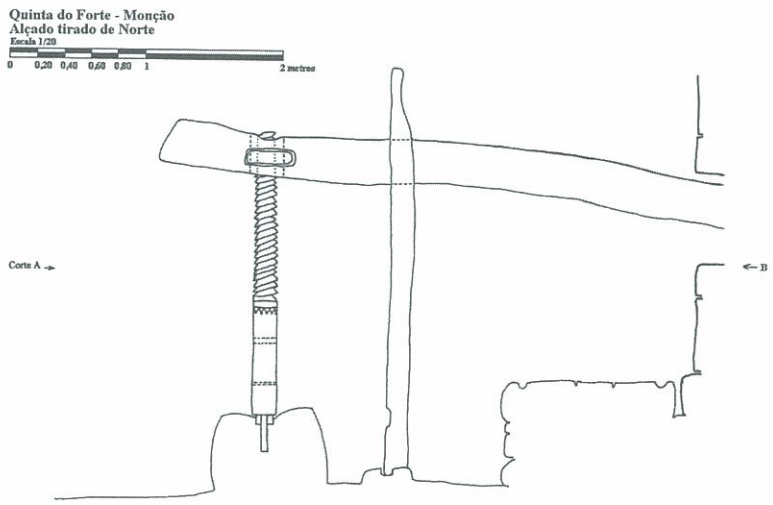


Figura 4

13 Conhecemos, ainda, exemplos de lagares de *torcularium* semelhantes a este nos concelhos de Valença, Arcos de Valdevez, Ponte de Lima, Melgaço e Esposende.

Essa realidade implicaria, muito sucintamente, o tratamento das uvas segundo um preceito que é bem conhecido, mas que passamos a descrever. Após a vindima, as uvas eram transportadas para um tanque de pedra (*calcatorium*) onde eram pisadas pelo pé humano; daqui resultava uma pasta de casca, polpa e sumo, mais ou menos bem macerados. Encetava, então, o processo de fermentação, na qual o mosto *fervia*. Finda a fermentação, o líquido era encubado, isto é, envasilhado em dornas de capacidades variáveis, mas tendo sempre como unidade de capacidade a pipa (500 litros), subdividida em cabaços (12,5 litros) (pipa = 40 cabaços). O bagaço era depois retirado do *calcatorium*, armazenando-se em balsas; daqui era transportado em quantidades menores para dentro do caniço. Colocava-se sobre o bagaço a porta, uma prancha circular que tampava o caniço, dispondo-se, sobre ela, os malhais, que eram empilhados dois a dois até tocarem no *prelum*. Depois iniciava-se a rotação do malus, fazendo-se subir, assim, o peso, até uma altura conveniente. O peso forçava o *prelum* a exercer a pressão sobre os malhais e eles sobre a porta, a qual comprimia o bagaço, espremendo-o e recuperando o líquido que ainda se encontrava nele. Este líquido é recolhido na bica que sai da *area* e depois envasilhado.

A lagareta de contrapeso da Quinta do Forte insere-se perfeitamente neste sistema, pois é a típica tecnologia tradicional de acção complementar ao processo de vinificação; na adega da quinta situava-se o *calcatorium* e no exterior da mesma jazia o sistema de prensa do bagaço. Em quintas mais abastadas ou com produção mais especializada, chegava mesmo a existir um alambique, onde se destilava o bagaço depois de prensado na lagareta. É o caso da Quinta de S. Bento, vizinha da Quinta do Forte.

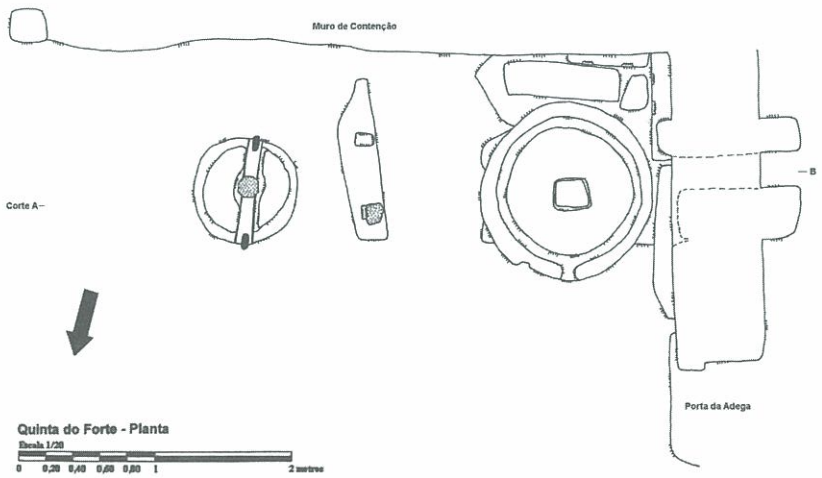


Figura 5

A Quinta do Forte não comportaria uma produção vinícola de enorme monta, quedando-se pela manutenção das despesas do quotidiano doméstico e algum exc<edente para comércio. Daí não estarmos perante uma máquina de grande porte, como seria a da Quinta dos Capuchos, pelo menos a avaliar pelo tamanho do peso do lagar.

A balizagem cronológica desta lagareta tradicional é de difícil precisão, mas acreditamos que teria sido montada na Quinta do Forte durante o século XIX. Com o advento da mecanização, o funcionamento deste tipo de tecnologia tradicional tornou-se obsoleto, nomeadamente pela profusão das lagaretas de fuso central e de macacos hidráulicos, mais cómodos e eficientes, mas o proprietário da quinta ainda se lembra de assistir aos trabalhos da mesma durante a década de 70 do século XX.

Este é o início de um estudo local de recolha, valorização e divulgação de uma tecnologia tradicional que tende a desaparecer, apesar de alguns esforços de manutenção e/ou recuperação, tentando-se a preservação da cultura popular portuguesa.

BIBLIOGRAFIA

ALARCÃO, Jorge de – «Tecnologia Agrária das Villas». *Portugal Romano – A Exploração dos Recursos Naturais (catálogo da exposição)*. Lisboa: Museu Nacional de Arqueologia, 1997.

ALMEIDA, Carlos Alberto Brochado de; ANTUNES, João Manuel Viana; FARIA, Pedro Francisco Baère de – *Lagares Cavados na Rocha: uma Reminiscência do Passado na Tradição da Técnica Vinícola no Vale do Douro*. «Revista Portuguesa de Arqueologia». vol. 2, n.º 2 (1999).

ALMEIDA, Carlos Alberto Ferreira de – *Alto Minho*. Lisboa: Editorial Presença, 1987. (Novos Guias de Portugal).

ARQUIVO Municipal de Monção. AMMLA – *Livros de Acórdãos*.

CASTRO, Francisco Cyrne de – *As fronteiras do Minho em Cortes*. «Caminiana». N.º 4 (1981) p. 68-73.

GOMES, José Garção – *Monção e seu alfoz na heráldica nacional*. Barcelos, 1969.

GOMES, José Garção – *Das actividades municipais e da governança durante a ocupação espanhola*. Viana do Castelo, 1984.

LENCASTRE, José de – *A vitivinicultura através de alguns documentos medievais de arquivos portugueses (Sécs. IX a XV) : subsídios para um Estudo*. «Anais do Vinho do Porto» (1953).

MAGALHÃES, Teresa Avelina Marques – *Monção: Do foral velho ao foral novo*. Monção: Câmara Municipal de Monção, 1998.

RODRIGUES, Maria João Madeira; Sousa, Pedro Fialho de; BONIFÁCIO, Horácio Manuel Pereira – *Vocabulário técnico e crítico de arquitectura*. Coimbra: Quimera Editores, 1996.

VASCONCELOS, J. Leite de – *Etnografia Portuguesa.* Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1980a, vol. 2.

VASCONCELOS, J. Leite de – *Etnografia Portuguesa.* Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1980b, vol. 3.

VASCONCELOS, J. Leite de – *Etnografia Portuguesa.* Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1983a, vol. 5.

VASCONCELOS, Jorge Leite de – *Etnografia Portuguesa.* Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1983b, vol. VI.

VIEIRA, José Augusto – *O Minho Pittoresco.* 1889.







IMAGENS E REPRESENTAÇÕES EM TORNO DO VINHO

«Vale do Rio Pinhão». Foto Alvão, ca. 1940 (Col. IVP).

DOURO – Estudos & Documentos, vol. VI (12), 2001 (2º), 81-94

Sebastián Celestino Pérez *
Paloma de Zulueta de la Iglesia *

Agua y Vino en los Rituales de Culto en el Suroeste de la Península Ibérica

El vino como elemento empleado en la liturgia aparece en un periodo relativamente avanzado de la historia del hombre, concretamente en la época romana; sin embargo, a lo largo de la Antigüedad y en época prerromana, es posible encontrar algunos indicios que pueden arrojar algo de luz sobre el por qué de la presencia del vino en los rituales de culto de la Antigüedad. La religión, aun siempre ha sido un tema enormemente resbaladizo, cuenta no obstante con una abundante documentación material y escrita que requiere un pormenorizado y exhaustivo análisis para, al final de la investigación, lograr discernir sobre cada una de las cuestiones propias de la simbología de los ritos y las prácticas religiosas en la Antigüedad.

Si bien el uso del vino en algunas sociedades complejas del Mediterráneo se muestra como un elemento indispensable dentro de los ritos sacros, algunos antecedentes nos muestran indicios para avanzar una posible propuesta sobre el origen de este elemento en la simbología sagrada. En la Península Ibérica, por cercanía y por la abundante muestra material que proporciona, resulta ser un espacio privilegiado para iniciar nuestra investigación.

Teniendo en cuenta las raíces profundamente mediterráneas de la cultura romana, cabe esperar que el ambiente en el que se fraguó toda la tradición religiosa de Roma fuera eminentemente clásica, y por ende oriental, incluyendo la introducción del vino en la liturgia. En el extremo más occidental del Mediterráneo, y más concretamente en un contexto cultural tartéssico, se han documentado una serie de indicios que bien podrían servir como hilo conductor para argumentar los planteamientos que pretendemos presentar en esta ponencia.

A pesar del privilegiado papel que el vino desempeñó en los ritos y celebraciones sacras en época romana, el concepto primigenio sobre su consumo desapare-

* Instituto de Arqueología de Mérida, CSIC – España.

ció ante la creciente parafernalia que en torno al vino se desarrolló en época clásica. Con anterioridad, especialmente en época griega, el vino constituía un elemento indispensable en las celebraciones y ritos de libación, especialmente en aquellas de carácter funerario. Las fuentes clásicas recogen la tradicional *triple libación*, en la que tanto el vino, como otros elementos naturales, entre los que se encuentra la leche, la miel y el agua, comparten protagonismo. En la Odisea, cita obligada para el estudio de los ritos de libación en la Antigüedad, se describe como «*... libamos allí mismo al común de los muertos primero de todo derramándoles leche con miel y después vino dulce, finalmente agua pura*» (Od. XI, 28). En esta ocasión, como en tantas otras, el vino aparece acompañado de una amplia variedad de elementos naturales, mientras que en determinadas circunstancias asume un papel protagonista. No sucede lo mismo con la presencia de ritos lustrales, en los que el agua, como argumento único de la libación, no aparece reflejado en los textos clásicos de la Iliada o la Odisea. En cierto modo la intención última de este trabajo es plantear la posible sustitución de un elemento natural indispensable, como lo fue el agua en los ritos de libación de la Antigüedad, por otra serie de fluidos que dadas sus características físicas, efectos secundarios y su compleja elaboración, relegaron a un segundo plano las libaciones lustrales propias de sociedades simples. En cierto modo, las fuentes escritas más completas de las que disponemos, como es el caso de la Iliada, la Odisea o Edipo en Colonna, no hacen referencia alguna al papel preponderante del agua en los diferentes rituales de culto, algo que contrasta significativamente con el protagonismo que este elemento desempeña en las comunidades más simples o arcaicas del Mediterráneo, como es el caso de Cerdeña, Etruria, Grecia micénica o, con posterioridad, el ámbito indígena peninsular, así como en algunas de las obras más destacadas de la filosofía griega, como es el caso de *Fragmentos y Testimonios* de Jenófanes de Colofón, que atribuye al binomio agua/tierra un papel trascendental en la existencia del ser humano.

En este sentido cabe destacar en primer lugar la existencia de un tipo de prácticas religiosas originariamente asociadas a ritos lustrales que de manera progresiva fueron sustituidas por otra serie de ofrendas, en este caso el vino, como libación preferida en el transcurso de las celebraciones sacras. El protagonismo que este adquirió en las sociedades más desarrolladas cultural y espiritualmente podría deberse en primer lugar al *color rojo* tan característico, consecuencia de un proceso de oxidación provocado por una prolongada exposición al sol; en segundo lugar a los llamativos y "placenteros" *efectos secundarios*, que todos sin duda conocemos, pero que podría haber supuesto una de las razones principales del consumo habitual de este tipo de bebida; en tercer lugar a su característico *sabor ácido*, que nada tiene que ver con el resto de los elementos que proporciona la naturaleza como la miel, la leche o el agua. Por último, y sin que sea por

ello la razón de menor peso, resulta fundamental hacer referencia a lo complejo, y en cierto modo mistérico y oculto, que en origen pudo implicar su *elaboración*, así como la obtención a partir de una prolongada exposición al sol del néctar, que provoca el vistoso y sorprendente color rojizo del vino tino.

En principio, pocas son las semejanzas que aparentemente existen en el binomio agua/vino, no obstante, y refiriéndonos a determinados comportamientos religiosos, tales como las ofrendas o libaciones desarrolladas en el Mediterráneo, es relativamente común el empleo de estos dos elementos naturales, el segundo de ellos consecuencia de una alteración antrópica, en las festividades sacras de la Antigüedad. Nuestros planeamientos no van más allá de una mera propuesta que intentaremos respaldar con argumentos arqueológicos, a partir de estructuras y restos materiales, así como de posibles consideraciones en torno a las creencias religiosas del ser humano, basadas en los planteamientos filosóficos de Jenófanes de Colofón (Farre, 1964).

En el mundo tardoantiguo, y más concretamente en un contexto cultural paleocristiano, el concepto «sangre de Cristo» se transmitía a través del vino, considerando las estrechas semejanzas entre este elemento rojizo y la sangre de los seres vivos. Los planteamientos y creencias precristianas se fraguaron y comenzaron a desarrollarse en el seno de la tradición romana y helénica, en las que el vino, como elemento proprio de las libaciones, era ampliamente conocido. No obstante, hay que considerar que este fenómeno de sacralización de un líquido de estas características no surgió de manera espontánea, sino que es consecuencia de un complejo sistema de creencias religiosas desarrolladas y, posteriormente, difundidas en el seno de las comunidades mediterráneas.

De igual modo que el mundo clásico comenzó a generalizar el empleo del vino como ofrenda principal en los ritos de libación, las comunidades indígenas del Mediterráneo Occidental, aquellas comunidades tipificadas como sociedades "rurales", que carecían del conocimiento y de los medios necesarios para comenzar a desarrollar un líquido tan preciado, desarrollaron con anterioridad otra serie de planteamientos en los que posiblemente el agua desempeñaría un papel muy destacado en el mundo de las ideas y la religión.

Es evidente que no conservamos actualmente ningún tipo de referencia escrita o material que nos permita dar como válido este planteamiento, sin embargo, no hay que desestimar la posibilidad de algunos indicios que en cierto modo sí podrían hacer referencia a este tipo de creencias, que por omisión pensamos que podrían poner de relieve algunos aspectos poco tratados de las religiones antiguas, como supone la práctica total ausencia de libaciones lustrales en las fuentes clásicas.

Las fuentes escritas, y una vez más nos referimos a la Iliada y la Odisea por la minuciosa descripción de ritos y creencias, se refieren en determinadas ocasiones a la composición primigenia del individuo, en agua y tierra; sin embargo, es preci-

samente Jenófanes de Colofón quién describe por primera vez en sus *Fragmentos y Testimonios*, el origen común de los hombres, «*todos hemos nacido de la tierra y el agua*» (fragm. 33) y «*de la tierra provienen todas las cosas y a la tierra va a terminar*» (fragm. 27). Con relativa frecuencia, y teniendo en cuenta la escasa información de que disponemos, algunos investigadores (López Eire, 1997: 298; Farre, 1964: 27) han querido ver en ciertos episodios de la Iliada de Homero los planteamientos que con posterioridad recogió Jenófanes de Colofón en su obra. De este modo, y siguiendo con la composición primigenia del individuo, en la Iliada se recoge textualmente «*más ojalá que todos agua y tierra os volvierais vosotros uno a uno ...*» (Il. VII, 97).

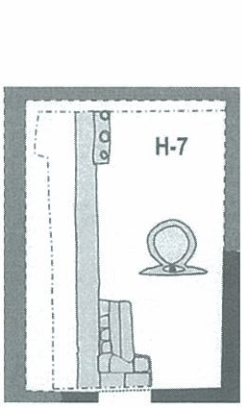
El concepto que proponemos en este momento se refiere al binomio tierra/agua, a la conjunción de dos elementos naturales, que al igual que ocurría en los textos del Génesis en el modelado de barro de la figura de Adán, que dan forma y vida al individuo respectivamente. El registro arqueológico con el que partimos es relativamente escaso, pero significativamente sugerente (fig. 1); los restos hallados en dos de los yacimientos más representativos de la Protohistoria peninsular correspondientes al periodo orientalizante propiamente dicho, el santuario de Cancho Roano (Zalamea de la Serena, Badajoz) y el edificio del Marqués de Saltillo (Carmona, Sevilla), han revelado la presencia de restos de arcillas, de llamativo color rojo, propias del lugar, en el interior de algunos de los recipientes interpretados como sacros o de *uso ritual*. En el primero de los casos, se trata de un pequeño cuenco de apenas 10 cm. de diámetro, realizado a mano y acabado interior bruñido, que se encontraba incrustado directamente en una estructura de barro interpretada como altar, de forma llamativamente singular, situado en el eje central de la estancia principal del santuario (fig. 2). En cierto modo, y lo que nos ha llevado hasta el espacio más representativo de Cancho Roano es precisamente la gruesa capa de arcilla roja, seca y compactada con el tiempo, hallada en el interior del cuenco, que daba al recipiente una tonalidad ocre. La finalidad para la que estuvo diseñado el altar de Cancho Roano C es la recepción de líquidos en el interior del cuenco, a través de una pequeña perforación practicada en el borde de barro de la estructura, favorecido por la superficie ligeramente abombada de la base de la estructura que provoca un desnivel O/E en la parte central del altar, permitiendo así la rápida filtración de la libación al interior del cuenco. La consecuencia última producida por la mezcla agua/arcilla roja es precisamente la obtención de un líquido semejante a la sangre de los seres vivos, menos densa, y que, por otra parte, conllevaría una fuerte dosis simbólica referente al binomio agua/tierra que ya hemos descrito anteriormente. El agua que nos da la vida y la tierra de la que procedemos, un planteamiento ya conocido en la Antigüedad a partir de las tesis del filósofo Jenófanes de Colofón, en su trabajo *Fragmentos y Testimonios*.

Estaríamos ante la representación material de la composición original del indi-

Figura 1

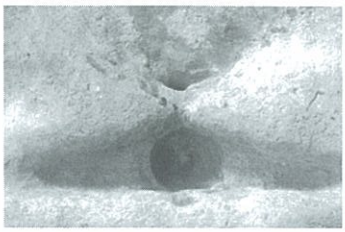
Yacimiento	Contexto	Fundación	Ocre	Tipo de Recipiente	Bibliografía
Cancho Roano (Zalamea de la Serena, Badajoz)	Santuario	Indígena $^{1}/_{2}$ VI ----B.F.?	**Arcilla**, en el fondo del recipiente	Cuenco altar de C	S. Celestino, 2001
Illeta dels Banyets (Campello, Alicante)	Santuario	Indígena f. V y f. IV	**Terrones** arcillosos de color "rojo cinabrio" en el Templo B	Templo B	Belén y Escacena, 1997: 108; Llobregat, 1983: 491
Sisapo (La Bienvenida, Ciudad Real)	Necrópolis?	Indígena?	Piedra de Cinabrio bajo un cuenco en posición invertida	Cuenco en posición invertida	M. Zarzalejos, 2001
Marqués de Saltillo (Carmona, Sevilla)	Santuario	Indígena	**Pellas** arcilla/restos **derramamiento** líquido	3 Pithoi *tipo Lora*	Belén y Escacena, 1997: 106--108
Montemolín (Sevilla)	Santuario	Indígena ------B.F.	**Pellas** de arcilla interior algunas vasijas, nivel C5	Interior vasijas *tipo Lora* en el pasillo entre los edificios C y D	Chaves y de la Bandera, 1984: 149; Torres, 2001: tesis doctoral
Setefilla (Sevilla)	Necrópolis	Indígena, (V -I V a.n.e.) ----- B.F.	Sin Analizar	Dos fragmentos pithoi *tipo Lora*	Aubet ,1982: 217
Los Alcores de Carmona (Sevilla)	Necrópolis	Indígena	Sin Analizar	Cinco fragmentos pithoi *tipo Lora*, hallados por Bonsor; tres de ellos proceden del túmulo de Entremalo	Aubet, 1982: 216; Bonsor, 1899: 125, fig. 167 y 168
Castillo de Lora del Río	Desconocido	Indígena	Sin Analizar	1 gran fragmento pithoi *tipo Lora*, junto a otros de menores dimensiones	Aubet, 1982: 217; Remesal, 1975: fig. 1-2 y 5-6
Aguilar de la Frontera (Córdoba)	Desconocido	Indígena	Sin Analizar	Dos fragmentos de pithoi *tipo Lora*	Aubet, 1982: 216; Blanco, Luzón y Ruiz Mata, 1969: 147, fig. 20-30
Alcolea del Río	Desconocido	Indígena	Sin Analizar		Aubet, 1982: 216; Remesal, 1975: 8 fig. 7 y 8
Colina de los Quemados	S. VIII-V a.n.e.	Indígena	Sin Analizar	3 fragmentos pithoi *tipo Lora*, posiblemente del estrato XI o X	Aubet, 1982: 216; Blázquez, 1975: 365, lam. 133 A
Cerro Macareno (Huelva)	S. VI-V a.n.e.	Indígena	Sin Analizar	Un fragmento pithoi *tipo Lora*, hallado en superficie	Aubet, 1982: 216; Ponsich, 1974: 53, n° 118, fig. 12;
Estepa (Sevilla)	S. V a.n.e.	Indígena	Sin Analizar	Cuatro fragmentos Pithoi *tipo Lora*, hallados en superficie	Remesal, 1975: fig. 3 y 4. Aubet, 1982: 216; Blázquez, 1975; lam. 133 B
Doña Blanca (Pto. S. María, Cádiz)		Indígena ------ B.F.	Sin Analizar		Belén y Escacena, 1997: 108

Figura 2 Santuario C de Cancho Roano (Zalamea de la Serena, Badajoz)





Vista general del Altar de Cancho Roano C



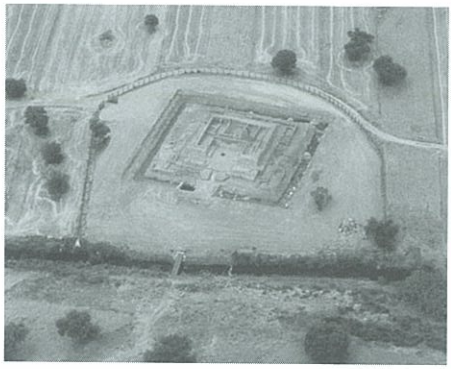
Detalle del pequeño cuenco incrustado en el Altar de Cancho Roano C

viduo, «*...nacidos de la tierra y el agua...*», que Jenófanes de Colofón recoge por primera vez hacia el año 580 a.n.e. aproximadamente. En cierto modo el empleo de dos elementos naturales como son el agua, razón de ser del santuario de Cancho Roano, y la arcilla roja, una constante en la vida cotidiana del recinto y de los individuos que a él acudían, serían en cierto modo las señas de identidad de cada uno de los peregrinos que frecuentaran el santuario.

Sin embargo nuestros planteamientos van más allá de meras hipótesis argumentadas a partir de la filosofía griega y de algunos restos materiales hallados de manera puntual en yacimientos arqueológicos puntuales. Mientras este tipo de ritos se desarrollaban en una de las fases más arcaicas del santuario, fechado hacia mediados del siglo VI a.n.e., no conservamos evidencia alguna de consumo o producción de vino, dado que no se han recuperado restos materiales como ánforas, kylikes o skyphos, infundibula, o cráteras en fechas tan antiguas; no obstante, y para regocijo nuestro, sí hay muestras ampliamente demostradas de la presencia de agua, a través de los manantiales subterráneos sobre los que se sitúa el santuario, desde la fundación misma del recinto. Esto nos indica, sin ánimo de ser tajantes o inflexibles, pero sí con firmeza y con una profunda convicción, que si la razón primera del enclave de Cancho Roano es el agua, podría muy posiblemente estar asociado a las evidencias arqueológicas halladas hasta la fecha en la estancia principal del yacimiento, sin olvidar una vez más el binomio agua/tierra que hasta aquí nos ha traído (fig. 3).

Siguiendo con nuestros planteamientos, que más tienen de propuesta que de firme aseveración arqueológica, en las fases más modernas del santuario, en aquellas definidas como Cancho Roano B y A, fechados en torno al siglo V-IV a.n.e., se ha

Figura 3. Santuario de Cancho Roano (Zalamea de la Serena, Badajoz)



descrito una amplia variedad de instrumentos y recipientes asociados al consumo del vino, si bien es cierto que en este caso en concreto no hay muestra alguna de prácticas religiosas, especialmente libaciones, relacionadas con este líquido.

Si anteriormente hemos planteado la posibilidad de un periodo de tránsito en la sustitución del agua en los ritos de libación por el vino, teniendo en cuenta las estrechas semejanzas existentes entre los dos, así como los beneficios que este último proporciona, en el yacimiento de Cancho Roano pudo en cierto modo existir esta posible substitución de rito agua/vino en las últimas fases de ocupación del santuario, producido de manera paulatina entre los siglos V-IV a.n.e.

El binomio agua/arcilla presente en Cancho Roano igualmente se ha documentado en el yacimiento de el Marqués de Saltillo, en Carmona, en una de las estancias interpretadas como de *uso ritual*. En el interior de una de estas habitaciones fueron hallados los fragmentos de tres grandes pithoi, de factura indígena, como todo lo que estamos tratando hasta la fecha, decorados con llamativos motivos vegetales y animales (fig. 4), semejantes a los hallados en cronologías anteriores en los yacimientos orientalizantes de Setefilla, Los Alcores de Carmona, Estepa, Lora del Río, Aguilar de la Frontera, Colina de los Quemados (Aubet, 1982: 216) y Montemolín (de la Bandera y otros, 1993: 319, 329-30), de los que desafortunadamente no conservamos análisis químicos del contenido o de las paredes interiores de los recipientes. Este tipo de piezas, así como la vistosa decoración con la que se han tratado las superficies, responde según sus investigadores a un «*lenguaje en clave simbólica*» del que desconocemos su significado (Belén y Escacena, 1997: 106). Nosotros coincidimos enteramente con esta interpretación, a la que se han referido en múltiples ocasiones como la representación del ciclo vital de la flor de loto, en el caso de los *pihtoi* con decoración vegetal, en la que aparece representado de manera cíclica el nacimiento, en forma de capullo, la plenitud y la muerte de la flor de loto. No obstante y siguiendo fieles a nuestra propuesta inicial noso-

Figura 4. Los *Píthoi* Orientalizantes del Marqués del Saltillo (Carmona, Sevilla)



Pithos A



Pithos B



Pithos C



Decoración vegetal del *pithos* C, procedente del Ámbito 6

tros planteamos la posibilidad de que existiera una relación estrecha entre los motivos decorativos y el contenido de los recipientes (Belén y Escacena, 1997: 107).

En el interior de la estancia en la que fueron hallados estos tres recipientes, Ámbito 6, fueron hallados restos de una sustancia arcillosa de color rojo mezclada con algunos fragmentos del pithos A (Belén, Escacena y otros, 1997: 144); sin embargo, restos de esta materia arcillosa no fueron hallados en el interior de los otros dos vasos B y C. Tras los análisis químicos se documentaron restos de hematites con caliza y cuarzo (Navarro Gascón, 1997: 297), nódulos compactos de color rojo granate, en el caso de los pithoi con decoración de grifos, o en los recipientes con decoración vegetal restos verticales en las paredes exteriores a modo de gotas, que podrían ser consecuencia del derramamiento del contendido de los pithoi (Belén y Escacena, 1997: 107).

Los autores plantean la posibilidad de que pudiera tratarse de restos de vino, ya que se desconoce el origen orgánico o inorgánico de los tintes; sin embargo, cabría la posibilidad que, de igual modo que en Cancho Roano hemos evidenciado la existencia del binomio agua/arcilla, aquí en el edificio de el Saltillo pudiera reproducirse este mismo fenómeno, evidentemente en un contexto cronológico más arcaico que el descrito en Cancho Roano.

En otros de los santuarios más emblemáticos de la Península Ibérica, propios de un contexto tartéssico, se han descrito restos de pellas de arcilla rojiza semejante a la

hallada en el interior de los grandes *pithoi* de Saltillo o en el cuenco de Cancho Roano. En este sentido cabe señalar el recinto orientalizante de Montemolín, en el que igualmente se han descubierto fragmentos de *pithoi* con decoración vegetal y animal tipo Lora, y en cuyo interior, procedentes del nivel C5, se han detectado igualmente restos de arcilla (Torres, 2001: tesis doctoral; Chaves y de la Bandera, 1984: 149). Por último, y para finalizar con la descripción de lugares en los que se han documentado restos de ocre interpretados como de *uso ritual*, cabe señalar los terrones arcillosos, de color rojo cinabrio, procedentes del templo B de la Illeta dels Banyets (Campello, Alicante), interpretado como posibles restos de revoco, pero que sin duda podrían haber formado parte de la liturgia entorno al altar cuadrangular del templo (Belén y Escacena, 1997: 108; Llobregat, 1983: 491), así como el cuenco hallado *in situ* procedente de los niveles oriantalizantes en un contexto de "no habitación", posiblemente de necrópolis, del yacimiento de Sisapo (La Bienvenida, Ciudad Real), colocado de forma invertida y calzado con una piedra de cinabrio[1].

En el caso particular de los *pithoi* tipo Lora procedentes del Marqués del Saltillo, cabe destacar que se encontraron asociados a una amplia muestra variedad de recipientes propios de libación y consumo de líquidos, en particular vasos caliciformes, semejantes a los hallados en las cuevas-santuario ibéricas, grandes recipientes de almacén como ánforas o vasos de boca estrecha para líquidos y vasos abiertos para beber.

Quedaría enunciada por tanto la posibilidad de la utilización, como recurso simbólico a modo de metáfora, del binomio agua/arcilla, semejante a la sangre del individuo y por ende al vino, en la liturgia y las celebraciones religiosas de la Antigüedad.

Los investigadores Belén y Escacena (1997: 107) recogen algunas de las referencias descritas en el Antiguo Testamento relacionadas con el uso litúrgico del ocre en las ceremonias religiosas en el Oriente Antiguo. Caquot (1979: 169) considera la posibilidad del empleo de ocres, entendidos como sucedáneos de la sangre, en los ritos de purificación (Belén y Escacena, 1997: 107), así como en algunos de los textos de Ugarit, más concretamente en la Historia de Keret (KTU 1.14 iii 52.iv 8), que recoge Torres en su capítulo de Religión (2001: Tesis Doctoral), en el que se describe toda la parafernalia sagrada de purificación en el acceso del monarca al interior del santuario, en el que el monarca realiza un baño sagrado y se unta con ocre el cuerpo a modo de ritual (Wyatt, 2000: 138).

La propuesta que presentamos en esta ocasión nos remite directamente a planteamientos y conceptos religiosos propios del Mediterráneo oriental, en particular a la costa sirio-palestina; en la Península Ibérica, y en particular en esta

1 ZARZALEJOS, M. – *Sisapo. 3.000 años de Historia*. En «Conferencia Universidad Autónoma de Madrid», 2001.

región suroccidental, las evidencias materiales y las fuentes escritas que conocemos en la actualidad dan fe de la influencia que la cultura orientalizante ejerció en la mentalidad y el comportamiento religioso y cultural de las poblaciones indígenas peninsulares. Buena muestra de ello es precisamente el rico y espectacular registro arqueológico procedente de la baja Extremadura y el occidente andaluz.

La referencia más arcaica que conocemos en el registro arqueológico sobre el consumo de vino entre las poblaciones indígenas de la península ibérica no va más allá del siglo VII a.n.e. (Celestino, ed. 1995).

A pesar de considerar detenidamente el tan discutido proceso de precolonización de la península ibérica, no parece un desacierto considerar la introducción del vino, como elemento propio del culto en el comportamiento religioso de las comunidades indígenas. No obstante, y como venimos diciendo, con anterioridad a la presencia del vino en la liturgia, cabe considerar el empleo de otra serie de elementos naturales, igualmente recurrentes y simbólicos, que pudieran desempeñar un papel destacado en el transcurso de la ceremonia. Las fuentes escritas clásicas, especialmente en el caso de la Iliada de Homero, que ha sido en cierto modo el punto de partida de todos los planteamientos que aquí presentamos, relegan a un discreto segundo plano el papel que desempeña el agua lustral en los ritos de libación de la Antigüedad, a favor de otra serie de elementos, especialmente el vino, que asumen un papel más que relevante en este tipo de ceremonias. El agua parece ser substituida por la presencia de otra serie de elementos, que dado el aspecto característico, los efectos secundarios, o el misterio que encierra su producción, pasaron a formar el elenco principal en los ritos de libación. Parece ser éste, la sustitución del agua por el vino en los ritos de libación, un proceso desarrollado en sociedades complejas en las que no sólo la mera producción de vino no suponía un deseo inalcanzable, dada la dificultad y los elevados costes de producción, sino por la profunda transformación de los esquemas mentales e ideológicos que supuso la aparición de un nuevo elemento en los ritos sacros de la Antigüedad. El agua, y por ende el binomio agua/tierra, permanecería en aquellas sociedades simples, que en cierto modo mantienen unos sistemas de vida tradicionales, propios de comunidades indígenas. La importancia que el agua supuso para la subsistencia de estos grupos humanos, dependientes cultural y económicamente de la Naturaleza, parece que pasó a un segundo plano en el momento en el que estas sociedades comenzaron a hacerse, más complejas, como sucede en Egipto. En la tabla realizada por Bresciani (1990) se recoge una muestra de las ofrendas realizadas a las divinidades egipcias, en la que el las libaciones lustrales, recogidas bajo el símbolo hh, aparecen muy por debajo de otra serie de elementos, en especial aquellos que requieren una compleja elaboración como el vino (f), habitualmente acompañado de clepsidras (o), cerveza (g), incienso (h), ungüentos (d), e incluso cosméticos (cc) (fig. 5).

Figura 5

DEA	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	XIII	XIV	XV	XVI	XVII
Anuki	a	b, c	d														
Bastet					ee	o						r					
Hathor	e+a	f, g, h, i, l, m, n, o, o, q		g	i, l, n, o			l			o	f, cc, h, r, mm, l+i, n, m, v					l
Hathor																	o
Isis		f, r, i, m, s		ff, d, h, dd, v			c				c	r, i, m		oo			
Isis="del mammisi"		t															
Isis Lactans		u, v, z		gg													
Isis di Assuan				f, hh													
Isis-Sothi																	
Isis e Tefnut		o				o											
Isis e Nefti		o															
Menehit							o										
Mut		m, aa		ff	d+t			b	o								
Mut-Neferet					ii		m										
Nebtu																	
Nefti		i, a					c										
Neit							nn,d,t										
Nekhebet		n, h				ll, d+t											
Nehemetaui					mm		mm, c							oo			
Pakhet					mm			hh, h									o
Sati		bb															
Sati-Useret		m															
Sekhem		f, d, o			h+l							o	o		o		
Sesciat		cc									e, i						
Tefnut		f, d, l, m, o							o		r						l
Tesenetneferet																	
Tanenet e Rattaui																	
Tanenet e Iunet																	
Upeset		f, cc, dd															
Uto		o															

■ Agua ■ Clepsidras

(según E. Bresciani, 1989-1990)

LEYENDAS DE OFRENDAS

a – ramo de flores
b – collana-usekhet
c – mirra
d – unguenti
e – sistro
f – vino
g – birra
h – incienso
i – menat
l – 2 sistri
m – 2 specchi
n – corona d'oro
o – clessidra
p – campo
q – sistro naoforme
r – ugiat
s – barca-hen (di Socari)
t – stofa
u – collana-pettorale
v – collana-bebi
z – collana d'oro
aa – sfinge/mirra
bb – vaso-nemeset
cc – cosmetici
dd – 2 urei
ee – sacrificio antilope
ff – late
gg – grande offerta
hh – aquz fresca
ii – oche e pane
mm – maat
nn – freccia

LEYENDAS DE TEMPLOS

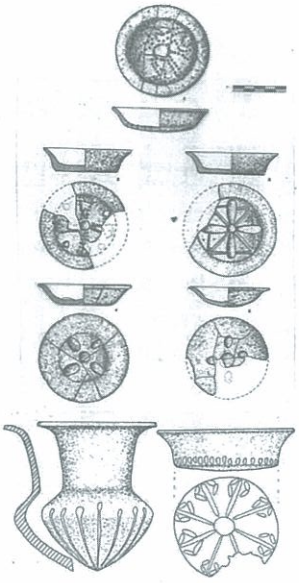
I – Abu Simbel
II – File (*)
III – Elefantina
IV – Assuan (tempio di Isis) (*)
V – Edfu (*)
VI – Esna (*)
VII – Kasr el-Aguz (*)
VIII – Karnak (*)
IX – Luxor (*)
X – Deir el-Sheluit
XI – Kom Ombo (*)
XII – Dendra (*)
XIII – El-Kharga (*)
XIV – Gebel Silsile (*)
XV – Abido (*)
XVI – Speos Artemidos (*)
XVII – Es-Siriria (*)

No obstante, y volviendo al tema que nos ocupa, los lugares en los que, hasta la fecha, se ha descrito el hallazgo de grandes recipientes y copas tipo *Lora*, como en el yacimiento de el Marqués del Saltillo (Carmona, Sevilla), Montemolín (Sevilla), Setefilla, Los Alcores de Carmona (Sevilla), Castillo de Lora del Río, Aguilar de la Frontera (Córdoba), Alcolea del Río, Colina de los Quemados, Cerro Macareno y Estepa (Sevilla), de los cuales los dos primeros contenían restos de pellas de arcilla roja, semejante a los restos hallados en el interior del cuenco del altar C de Cancho Roano. Nos inclinamos a pensar que pudiera tratarse no de una simple casualidad, la presencia de este tipo de recipientes, con o sin restos de arcilla documentados en su interior, con hallazgos arqueológicos documentados en un contexto indígena en relación, claro está, con el periodo de la "precolonización". Hasta la fecha, los descubrimientos se han producido en asentamientos de substrato indígena, como el caso de Setefilla, el Saltillo, o Montemolín, cuya fase más arcaica corresponde a una cabaña del Bronce Final, mientras que en el caso de Cancho Roano, en el que no se han descrito los pithoi *tipo Lora* pero si restos de arcilla en un contexto ritual, es igualmente indígena.

Los hallazgos que se han producido en la Península Ibérica con materiales orientales corresponde a fechas bien arcaicas, como el siglo X-IX a.n.e., en el que encontramos los tipos cerámicos del Carambolo, que podrían poner de relieve los intercambios culturales entre el extremo más occidental del mediterráneo con las costas del Egeo y de sirio-palestina. Teniendo en cuenta que se trata de un modelo cerámico muy conocido en el suroeste peninsular, es admisible la posibilidad de contar para fechas más tardías del VII-VI a.n.e. con esquemas mentales, como es este del binomio agua/arcilla, para el desarrollo de algunas de las prácticas religiosas menos conocidas de la cultura orientalizante peninsular, tratándose de conceptos orientales desarrollados en contextos indígenas, como sería este de la composición originaria del individuo en tierra y agua.

Estaríamos por tanto ante un fenómeno, que tiene origen en los esquemas mentales de Oriente y el mediterráneo Central, en contextos indígenas que posteriormente sufrirían un profundo proceso de colonización, conocido en la península como periodo orientalizante. Los restos materiales procedentes de los niveles más tardíos de los yacimientos anteriormente descritos han aportado evidencias de consumo de vino en los ritos y celebraciones religiosas en fechas más tardías. En el caso de Cancho Roano, por ser el que mejor conocemos, fue recuperado un rico ajuar relacionado con el consumo de vino en el interior del santuario, fechado hacia el siglo V-VI a.n.e. Cabrá por tanto la posibilidad de enunciar la dualidad agua/vino con la representación material de los platitos margarita y los kylikes, el infundibula y las cráteras halladas en el santuario (fig. 6).

Figura 6



Platos Margarita procedentes del Santuario de Cancho Roano (según Celestino, Ed. 1996)

BIBLIOGRAFÍA

AMORES CARREDANO, F. – «La cerámica pintada estilo Carambolo: una revisión necesaria de su cronología». In *Tartessos 25 años después, 1968-1993*. 1993. p. 159-178.

AUBET SEMMLER, M. E. – «Cerámicas polícromas con motivos figurados de Setefilla (Sevilla)». In *Homenaje a Conchita Fernández Chicarro*. Sevilla, 1982, p. 213-225.

BANDERA, M. L. de la; CHAVES TRISTÁN, F.; FERRER ALBELDA, E.; BERNÁLDEZ SÁNCHEZ, E. – «El yacimiento tartésico de Montemolín». In *Tartessos 25 años después, 1968-1993*. 1993. p. 315-332.

BELÉN, M. y ESCACENA, J. L. – *Testimonios religiosos de la presencia fenicia en Andalucía occidental*. «SPAL». N° 6 (1997) p. 103-131.

BELEN, M.; ANGLADA, R.; ESCACENA, J. L.; JIMÉNEZ, A.; LINEROS, R. y RODRÍGUEZ, I. – *Arqueología en Carmona (Sevilla). Excavaciones en la Casa-Palacio Marqués de Saltillo*. Sevilla, 1997. (Colecc. Arqueología).

BRESCIANI, E. – *Tipi di offerta per le divinità feminili nell´Egitto antico*. «Scienze dell´Antichità Antropologica». N° 3-4 (1989-1990).

CAQUOT, A. – «El judaísmo desde la cautividd de Babilonia hasta la revuelta de Bar Kojba». In PUECH, H-Ch., dir. – *Las religiones en el Mediterráneo y en el Oriente Próximo*. Madrid, 1979. Parte 1: Formación de las religiones universales y de la salvación, p. 136-222. (Historia de las Religiones siglo XXI; 5).

CELESTINO PÉREZ, S., ed. – *El Origen del Vino en Occidente*. Ed. Aguilar, 1995.

CELESTINO PÉREZ, S., ed. – *El Palacio-Santuario de Cancho Roano V, VI y VII*. Madrid: Museo Arqueológico Provincial de Badajoz, 1996.

CELESTINO PÉREZ, S. – «Los Santuarios de Cancho Roano. Del indigenismo al orientalismo arquitectónico». In RUIZ-MATA, D. y CELESTINO PÉREZ, S. – *Arquitectura Oriental y Orientalizante en la Península Ibérica*. Madrid, 2001, p. 17-56.

CHAVES TRISTAN, F. y BANDERA, M. L. de la – *Avance sobre el yacimiento arqueológico de Montemolín*. «Papers in Iberian Archaeology». 1984. BLAGG, T. F. C; JONES, R. F. J. y KEAY, S. J., eds., 141-186. «British Archaeological Reports I.S». 1984, 193-1.

FARRE, L. – *Jenófanes de Colofón. Fragmentos y Testimonios*. Buenos Aires: Ed. Aguilar, 1964. (Biblioteca de Iniciación Filosófica; 89).

LÓPEZ EIRE, A., ed. – *Iliada de Homero*. Madrid: Cátedra Letras Universales, 1997.

LLOBREGAT, E. – «El templo ibérico de la Illeta dels Banyets». In BLÁSQUEZ, J. M. – *Religiones prerromanas. Primitivas religiones ibéricas*. Madrid: Ed. Cristiandad, 1983. Vol. 2, p. 489-494.

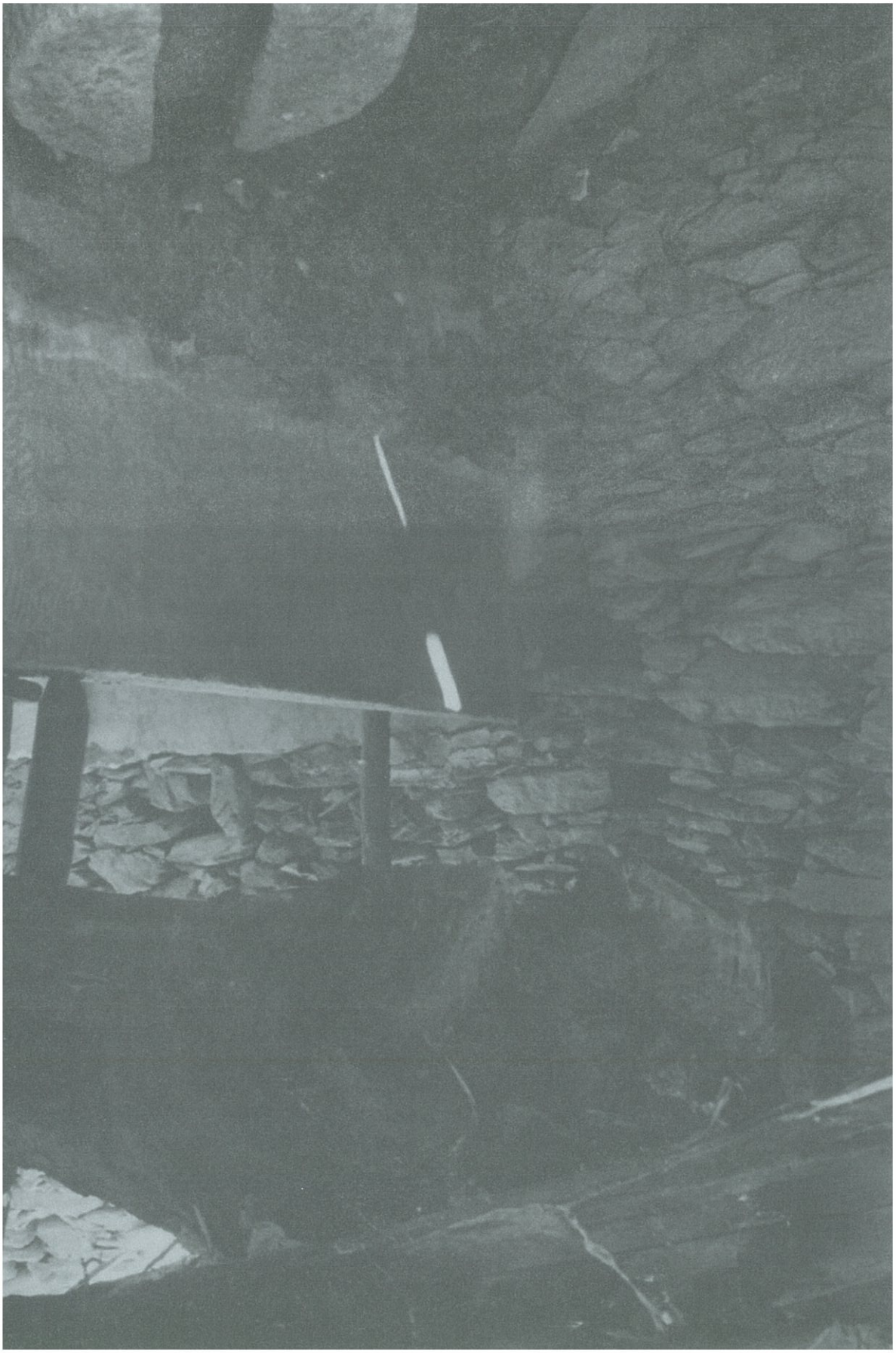
MALUQUER DE MOTES, J. – *El Santuario Protohistórico de Zalamea de la Serena, Badajoz, 1978-1981*. «P.I.P.» Nº 4 (1981).

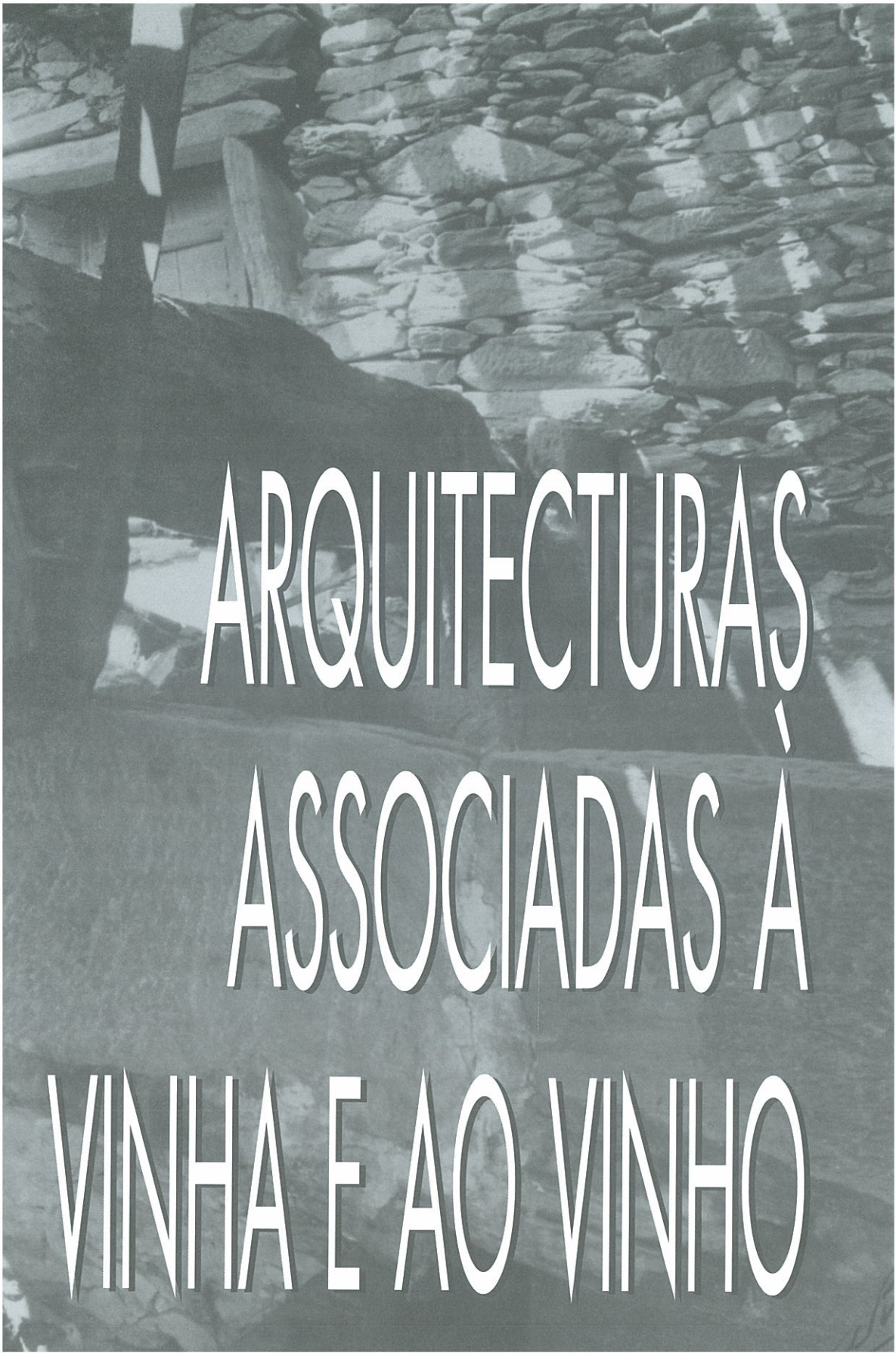
MUÑOZ LÓPEZ-ASTILLEROS, K. y ORTEGA BLANCO, J. – *Elementos de inspiración orientalizante en la cuenca media del río Tajo: el yacimiento de Puente Largo de Jarama (Aranjuez, Madrid)*. «SPAL». Nº 6 (1997) p. 141-163.

NAVARRO GASCÓN, J. V. – «Estudio analítico de los materiales cerámicos del yacimiento arqueológico de la casa del Marqués de Saltillo (Carmona, Sevilla)». In BELÉN y otros – *Arqueología en Carmona (Sevilla). Excavaciones en la Casa-Palacio Marqués de Saltillo*. Sevilla, 1997, p. 263-312. (Colecc. Arqueología).

TORRES MARTÍN, M. – «*La religión*» *en Tartessos: La Cultura Orientalizante de la Península Ibérica*. Universidad Complutense de Madrid, 2001. Tesis Doctoral.

WYATT, N. – *Just how divine were the kings of Ugarit?* «Aula Orientalis. Revista de estudios del Próximo Oriente Antiguo». Nº 17-18 (2000) p. 133-141.





ARQUITECTURAS ASSOCIADAS À VINHA E AO VINHO

«Pai Calvo. Lagares abandonados após a invasão da filoxera». Foto Alvão, ca. 1940 (Col. IVP).

DOURO – Estudos & Documentos, vol. VI (12), 2001 (2º), 99-114

Luis Vicente Elías

Las arquitecturas del vino en La Rioja (España)

INTRODUCCION

En La Rioja (España) la bodega es uno de los espacios más característicos ya que toda la producción vinícola pasa por ese lugar. Además de una muestra de la arquitectura tradicional es un espacio social donde se reúnen las gentes en determinados momentos del día y del calendario. Pero la tipología de este tipo de construcciones no es única y se observan variantes en casi todas las localidades. A fin de ofrecer una visión geográfica hemos agrupado los tipos de bodegas en dos áreas geográficas, que responden también a dos formas de preparar el vino en nuestra Comunidad.

La elaboración del vino precisa de una serie de útiles, instrumentos y máquinas que se albergan en un espacio adecuado para su producción.

A lo largo de la historia tanto el proceso de elaboración como las herramientas utilizadas han variado considerablemente.

A partir de la recolección de los frutos las técnicas se han modificado. Encontramos referencias de elaboración del mosto en la propia viña, unas veces pisando la uva en lagaretas o lagares rupestres, y en otras utilizando prensas portátiles que se llevaban a la viña, en las que se extraía el mosto que posteriormente se transportaba a la vivienda o algún otro edificio.

Esta forma tan simple de elaboración se va volviendo más compleja y precisa de un espacio propio que puede ser exento o estar situado dentro de un edificio. Hallamos bodegas en viviendas, palacios, monasterios y otras construcciones.

En los alrededores de los pueblos, aprovechando laderas y terrenos blandos, se excavan y construyen espacios específicos para la elaboración del vino, son "los barrios de bodegas", algunos separados del pueblo y otros en la zona de pendiente.

El urbanismo de muchas localidades riojanas está condicionado por la disposición de las bodegas, de la misma forma que el comercio del vino influyó en el desarrollo de las comunicaciones, primero en los caminos, como "los carravinate-

ros", que recorren La Rioja Alta y posteriormente el trazado de vías elaborado por la Sociedad de Amigos de La Rioja Castellana.

En el siglo XVIII se hacen bodegas dentro de las edificaciones de interés arquitectónico como las del Palacio de Igea o las de los Marqueses de Legarda en Abalos. También se construyen bodegas exentas como "la obra de la Tuerta" de Abalos, dedicadas exclusivamente a la elaboración del vino.

Desde mediados del siglo XIX se produce un cambio arquitectónico importante, al producirse el vino de manera diferente y con destino distinto a las aplicaciones anteriores. El vino destinado a ser enviado a Francia se elabora y se conserva en barricas, y así nacen los famosos "almacenes de Haro".

Surgen también bodegas en zonas nuevas, al lado de un nuevo sistema de comunicación, como es el ferrocarril, en el caso de Haro, o en las márgenes de la ciudad, como las Bodegas Franco Españolas o Ygay en Logroño.

Aquí aparece una nueva concepción arquitectónica, muchas veces con influencia francesa y en todos los casos adecuadas al nuevo destino que se le va a dar a esas instalaciones.

Ya en nuestro siglo se van incrementando las construcciones dedicadas a la elaboración del vino, tanto en lo referente a las bodegas familiares o de "cosechero", como a las bodegas de crianza. La propia normativa del Consejo de la Denominación de Origen Calificada de Rioja ha condicionado el tamaño y la forma de la bodega, acentuando la especialización de sectores tales como el cosechero por un lado y la crianza con sus salas de barricas por otra.

A lo largo de la historia del vino en La Rioja, hay una relación directa entre el incremento de superficie de viña y por tanto de litros de vino con el aumento de los lugares para elaborar y almacenar los vinos. Por esta razón para entender el proceso constructivo de las bodegas hay que tener información de la estadística agraria de cada época.

A partir de los años 70, el número de bodegas de crianza se incrementa y aparece una arquitectura de bodega muy diversa que culmina con la variedad tipológica actual.

El final de siglo ha venido marcado por las nuevas construcciones en bodegas ya históricas que por diversas razones cambian de ubicación o amplían sus instalaciones. Aparecen "las bodegas de autor" en las que el proyecto técnico es realizado por ingenieros y arquitectos de renombre internacional y la obra en si misma ya es un espacio visitable con valor arquitectónico que generará una afluencia de público a la bodega.

A través de las obras y de su arquitectura se conoce la historia del vino de La Rioja, y esta comunicación trata de exponer la relación entre la obra, su construcción y el producto que contiene.

TIPOLOGIA DE BODEGAS

La construcción de las bodegas está adecuada al tipo de suelo y a sus condiciones geológicas. La tipología de las bodegas varía en La Rioja según el tipo de material geológico de cada zona. En general, hay una tradición común a toda La Rioja de que las bodegas han sido excavadas. Desde la época de las vendimias se contrataban los peones que comenzaban recogiendo la uva, pisándola en los lagos y procediendo a la prensa y labores posteriores.

Estos peones repartían su labor entre el campo y la excavación de las bodegas. En los atardeceres largos del otoño y en los días de lluvia y nieve los peones serranos y gallegos picaban el terreno para hacer calados.

En La Rioja Baja la mayor parte de las cuevas han sido excavadas, bien directamente desde el exterior en el caso de excavaciones horizontales y perpendiculares a la pendiente.

En los casos de bodegas que descienden unos metros a través de escaleras se procedía a desmontar el terreno haciendo un gran hueco que profundizaba hasta la horizontal del calado, dejando los escalones excavados y dos paredes laterales que configuraban la escalera, y desde estas se levantaba una bóveda en mampostería generalmente, aunque se ve alguna con sillares mejor trabajados. En esta construcción se utilizan los materiales y las técnicas habituales en la arquitectura popular de cada comarca. Se observa la piedra de río, la piedra toba y el ladrillo, como ocurre en viviendas y otras edificaciones

Una vez que se había construido la bóveda se echaba tierra cubriendo toda la superficie y dando la impresión de una excavación directa.

En muchos casos al lado de la puerta de acceso a la escalera que conduce al "caño", se construye el lago que se sustenta directamente sobre el suelo, ya que va a contener la uva y el mosto, y se cubre con una cubierta a una agua con teja árabe.

Se observa una tipología particular en Pradejón, ya que el lago esta dispuesto como en el resto de las localidades de La Rioja Baja, pero para cubierta se hace una cúpula en ladrillo por aproximación de hiladas, muy similar a las que cubren los hornos del pan. Por esta razón al lado de la puerta de la bodega surge un espacio con una forma redonda que encierra la cúpula.

Esta tipología sólo la hemos encontrado en esta localidad, y en un censo efectuado en este lugar en 1919 existían 320 bodegas, la mayor parte de este tipo.

Por lo observado en La Rioja Baja la excavación horizontal ha sido la más común debido al tipo de terreno que se encuentra. Hemos visto algunos casos de excavación vertical, o más bien inclinada, de los accesos, como en Agoncillo o Alcanadre, a fin de alcanzar cierta profundidad en el calado horizontal. Esta tipología proporciona al exterior unos montones de tierra sobre las puertas y la primera

parte de las escaleras. Otro ejemplo de excavación vertical es el que se observa en Quel, para oradar el monte de las bodegas y que hace unos conductos que permiten arrojar la uva desde arriba hasta la propia bodega.

La razón de estos conductos está en que los caminos de acceso a las bodegas en esta zona, son muy estrechos y dificultaban el acceso de las caballerías con sus comportillos, en este lugar hechos de mimbre o de tabla con cellos de hierro.

Ante estos problemas de transporte de la uva, los queleños inventaron un acceso para los racimos desde la parte superior oradando el monte y dejando al exterior unas pequeñas construcciones con sus puertas, por las que se arrojaba la uva desde una altura de hasta 12 metros.

En los casos consultados en esas zonas que continuaron excavando bodegas hasta los años cincuenta, como en el caso de Alcanadre y otros, la labor se realizaba con picos y picachones, sacando la tierra con cestos o carretillos y depositándola en la parte superior o en los alrededores de la bodega.

Esta tipología de bodegas excavadas continúa río Ebro arriba hacia La Rioja Alta, pero aparecen nuevos tipos de bodegas en pueblos y ciudades.

En toda La Rioja Baja se encuentra también una tipología relacionada con la abundancia de viviendas excavadas, y es la bodega realizada siguiendo las técnicas de las casas cueva y con el hueco al exterior para la entrada de la uva. En el interior y según la dureza de la tierra se hacen varias estancias y corredores laterales que salen del principal.

Este tipo de bodegas se observa en Los Molinos de Ocón, Ausejo, Arnedo y están condicionadas por la formación del terreno de carácter arcilloso.

Otra tipología es la de la bodega situada en el interior de la casa, en su parte inferior aprovechando también una ladera que se excava y se perfora, y se acomoda el talud para elevar los pisos de la vivienda.

Este ejemplo se encuentra en Alfaro en las laderas de El Castillo, en varias casas bodega como la que reflejamos en una maqueta de la exposición[1].

En los casos en que no hay pendiente, sobre todo dentro de los cascos urbanos, se excava de forma vertical hasta alcanzar cierta profundidad, en lo que posteriormente será la escalera y una vez en la cota elegida se perfora horizontalmente.

Es esta una tipología habitual en muchas localidades riojanas, en algunos casos aprovechando la diferencia de desnivel se extrae la tierra por la parte inferior, como es el caso de Logroño, en algunas de la calle Ruavieja, cuya parte posterior se abría a través de la muralla al río Ebro. Este modelo se puede dar gracias a las diferentes alturas entre la calle Ruavieja y la ribera del río o calle de San Gregorio.

Este tipo de casa-bodega aparece en muchas localidades de La Rioja Alta, aunque encontremos algunos ejemplos en Calahorra.

1 Exposición sobre «La Arquitectura del vino en La Rioja», Logroño, Septiembre-Octubre 2001.

Logroño, Navarrete, Haro, San Asensio, Briones, San Vicente de la Sonsierra, Abalos y otras muchas localidades, poseen esta tipología. Hemos de destacar el pueblo de Cenicero, que pese a estar en una ladera, sólo posee bodegas excavadas en la parte inferior de la vivienda. En los casos anteriores se dan los dos tipos, unas excavadas en las afueras del pueblo y otras bajo la casa.

Con respecto a este modelo urbano existen buenos ejemplos, como los que se observan en Abalos, alrededor de la Plaza Fernández de Navarrete. En el levantamiento de los planos del subsuelo de esta plaza encontramos una explicación que por tradición oral se ha dado de cómo se realizaron estas bodegas, y que pese a lo sorprendente, se repite en otras localidades al mostrar una nueva tipología constructiva.

Se trata de bodegas urbanas situadas bajo la vivienda y la explicación justifica que todas estén en la misma cota y que exista una red de conducción de aguas que va de bodega en bodega y sale al río Zarabel, para facilitar la limpieza y dar salida a las filtraciones.

Según esta interpretación para mostrar como se realizaban este conjunto de varias bodegas, todas situada su planta a cinco metros de profundidad, pero con una ligera pendiente, primero se excavaba el hueco con un tamaño variable, y a partir de aquí se construía la bóveda, en piedra de sillería y se elaboraba la escalera, para posteriormente colocar la tierra sobre la bóveda y sobre ella comenzar a construir la vivienda con una cimentación exterior al perímetro de la bodega.

Ejemplos de este tipo tenemos en Briones y una de gran tamaño en el despoblado de Cuzcurritilla que perteneció a la Abadía de Herrera.

En otras tipologías similares se hacían los dos muros laterales y se dejaba la tierra en su interior y con la forma semicircular en la parte superior que servía como molde para la futura bóveda. Se construía la bóveda y posteriormente se extraía la tierra del molde.

De esta forma se han construido los corrales semiexcavados de Muro de Aguas y otras bodegas.

Conforme nos vamos acercando a nuestros días, la excavación de bodegas se va transformando por la dificultad de la excavación subterránea y el precio de la mano de obra, pese a conocer casos de calados excavados hasta los años 50 de este siglo.

Por esta razón se crea una nueva tipología que aprovecha técnicas y modelos anteriores.

Desde los años sesenta del siglo XIX, se produce un incremento de la viña en La Rioja motivado sobre todo por la necesidad de exportación de vinos a Francia, donde las plagas habían reducido la producción.

Por esta razón se construyen nuevas bodegas en la segunda mitad del siglo XIX, algunas excavadas con las tipologías ya explicadas y otras nuevas siguiendo los modelos que se crean para cubrir necesidades de una nueva forma de elabo-

rar vinos y sobre todo de conservarlo en barricas. Otra técnica para construir bodegas es la de aprovechar desniveles del terreno y una vez excavadas se realiza un forjado que divide dos espacios construyendo el lago sobre el terreno firme, ya que su peso, una vez llenado de uva, precisaba de una sustentación sobre suelo firme y el resto del espacio de esa planta se hacía sobre un forjado.

Esta sería la planta superior, por donde accede la uva. En la planta inferior algunas veces a piso llano y otras con un ligero descenso a través de escaleras se construyen los depósitos de cemento, e incluso en algunas hemos visto un espacio sobre el terreno para situar la prensa en el piso inferior, al lado de los tinos, pero en un espacio más alto y directamente sobre el terreno.

Ollauri puede ser un modelo de esta tipología, en su barrio de bodegas. Aprovechando la diferencia de nivel se accede con la uva por la parte superior, que daba entrada al fruto a las tinas de madera para su pisado y fermentación, y en épocas más recientes la tina ha sido sustituida por lagos de cemento con la misma función la planta baja es la de sustentación de las tinas, sobre grandes bloques de piedra y en esa planta se comienza a excavar el calado o cueva de diversa profundidad, habiendo algunas de gran extensión. Al exterior es característica la imagen de "las tuferas" por las que respiran y se airean los calados.

Edificación similar la encontramos en el barrio de bodegas de Villaba de Rioja, pero sin excavar cueva, y en la planta inferior se construyen los depósitos de cemento. Esta zona de bodegas cercana a la Ermita de los Remedios, puede corresponder a una época de gran demanda de vinos por parte de las bodegas de Haro y también lo demuestra la fecha de algunos dinteles de las puertas.

Hay repartidas por toda La Rioja otra tipología de bodega, que aprovecha este espacio para compartir su uso con otra actividad agrícola. Nos referimos a las bodegas-pajar que almacenan la paja de las cosechas cerealistas en el espacio superior de la edificación y aprovechar la zona baja, al nivel del suelo para situar el lagar y a partir de este piso excavar la cueva en profundidad o en la misma planta hacia el interior.

Este tipo se observa en Alberite, Albelda, Villamediana, Entrena o Murillo. En otros lugares este edificio se abre en la parte superior a la era de trilla, en la que se desgrana el cereal, y se guarda en la construcción anexa y en su parte más alta, empleando la inferior para bodega y acceso a la zona excavada. Ejemplos de este tipo los encontramos en Treviana, aunque la combinación de bodega, pajar y era se halla en muchos pueblos de La Rioja. Asi en Albelda hay un barrio de bodegas en "Las eras del Rosario" y se observan otros en Alcanadre y Pradejón.

Otra combinación no tan frecuente es la observada en Villarroya donde se excavan pequeñas cuevas pareadas con un patio delantero, y uno de los caños se utiliza para la conservación del vino y el otro junto con el patio exterior, se empleaba para corral de un reducido número de ovejas o cabras.

Nos queda de exponer la tipología de bodegas de crianza que inician su andadura a partir de 1860, siguiendo un modelo de elaboración bordelés, con diferente tecnología y con otras necesidades de espacio y constructivas.

LA CONSTRUCCION DE UNA BODEGA EN EL SIGLO XVII

Según un estudio de los documentos notariales de Haro, en el siglo XVII[2] se incrementa la construcción de bodegas, y más concretamente entre 1650 y 1680, y son sobre ésta las referencias constructivas que ofrecemos.

Sorprende en primer lugar, de la lectura de estos documentos, el hecho de que las casas posean un espacio en planta baja al que llaman "bodega" y que tenía función vinícola, pero que en esas fechas se amplía: «*a tratado de hacer y fabricar una queva arquiada en la vodega de la casa donde vive*»[3], una queva en la vodega que tiene en la calle que va a san Martín[4], «*una cueva de bobeda en la bodega*»[5].

En la mayor parte de los casos nos encontramos con una ampliación de una instalación anterior que se encuentra en superficie, en el acceso a la vivienda, por lo que se ha de excavar, «*lo primero que ade ondar en dicha bodega conforme al presente esta el suelo de la dicha bodega asta el suelo donde ade quedar la queba fija diez pies de a terzia de bara*»[6].

En la documentación encontramos explicada la forma de construcción del tipo de bodegas urbanas, como las que hemos visto en muchas localidades de La Rioja Alta: «*Que en dicha cueba ade ahondar lo necesario de manera que desde encima de las dovelas de ella se pueda hacer bodega cuyo suelo que lo ade cubrir, ade ser el que al presente esta en el dicho sitio entrando por la puerta de dicha casa a pie llano de manera quel gueco de altos que dicha cueba y bodega ade tener veinte y tres pies sin lo que ocuparen las dichas dovelas en forma de cueba y bodega quede con la capacidad necesaria para en ellas poder poner qualesquiera cubas y administrarlas*»[7].

Otra descripción de este tipo de bodegas que llamamos "vaciadas", es esta de 1672: «*le ara en la casa que el susodicho al presente abita en esta dicha villa una cueba arquiada que ade coger todo lo que dize la dicha casa llegando de calle a*

2 CAÑAS MARTÍNEZ, Yolanda – *Estudio documental de las artes en Haro durante la segunda mitad del siglo XVII, a partir de los protocolos notariales.* Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 1993. (Las referencias son a los documentos de este trabajo).
3 Documento 9.
4 Documento 5.
5 Documento 12.
6 Documento 12.
7 Documento 23.

calle que dicha cueba ade comenzar a ondarse desde la superficie de la bodega que tiene dicha casa y echa y acabada dicha cueba desde dicha superficie ade tener de alto honce pies y onze y medio de ancho»[8].

La descripción de una obra del año 1679, es muy clara de cómo se construía la parte superior de la cueva: «*asimismo es condizion que sobre la bobeda de dicha cueba debajo del losado de dichos lagos se echara un hormigon con buena cal y arena con grijos y mamposteria menuda una quarta de alto o medio pie y sobre una cama se asentara el losado que ade tener una quarta de grueso antes mas que menos en lo mas alto de la bobeda y demas que le corresponda*»[9].

La necesidad de espacio parece ser la principal razón para llevar a cabo ampliaciones en las bodegas y sobre la zona vaciada una vez que se cerraba con bóveda bien construida, se enlosaba y se continuaba la obra en la parte superior: «*en la calle mayor della un pedazo de cueba de veinte y quatro pies de larga y de ancha y alto beinte pies y desde el suelo de la bodega ade hondar catorze pies para dicha cueba que ade ser arqueada empezando arquear desde el arrancamiento de la peña firme y asi bien ade hazer dicho Julian sobre dicha cueba y arqueado dos lagos cada uno de ocho pies en quadro*»[10].

El proceso, por lo tanto era hacer las escaleras labradas y comenzar a vaciar el hueco de la cueva y una vez extraída la tierra y piedra continuar levantando los dos muros laterales de piedra de sillería, de la propia obtenida en la excavación, o si «*se allare peña biva de los cinco y medio abajo se ade azer zimiento para que sobre ellos pueda fundar la bobeda*»[11].

En el caso de que la piedra obtenida fuera de mala calidad: «*y si en el mismo sitio saliere piedra buena para embobedarlo dichos maestros se ande sacar y carretear toda por su quenta de las canteras que dichos maestros quisiesen*»[12]; y con la piedra y «*la madera y clavos necesarios para las cimbras y andamios*»[13], se procedía a construir la bóveda, que posteriormente se cubría de tierra y otros materiales extraídos: «*que encima de la voveda se pueda echar la tierra necesaria para cargarla y hacer el dicho licenciado Perez un surco encima dejando de gueco una tercia. Y dicho suelo ade quedar parejo con la calle*»[14].

De esta forma se doblaba la superficie de la bodega y el algunos casos se extraía y excavaban verdaderas cuevas a partir de la zona vaciada. Las medidas más habituales de vaciado eran de 11 pies de alto por la misma medida de ancho, alrededor de 3 metros por 3; y el fondo se reducía a la superficie de la vivienda,

8 Documento 38.
9 Documento 47.
10 Documento 50.
11 Documento 12.
12 Documento 16.
13 Documento 13.
14 Documento 9.

normalmente «*ade ser de parte a parte de una calle a otra ondandola diez pies de abajo o nueve o menos en el caso que salga agua*»[15].

Los canteros que realizaban esta tarea eran del norte, generalmente de Mendata, Manaria, Abadiana, Garnica y otras localidades del señorío de Vizcaya o de la comarca de Trasmiera en Cantabria de pueblos como Ribamontán. San Mamés de Aras o Ajo.

Generalmente en cada obra trabajaban 3 ó 4 empleados, «*mi persona y tres oficiales*»[16]. El propietario les dejaba un lugar para vivir y dormir, dándoles además ropa, medias y zapatos, pasando todo su tiempo en el trabajo a excepción de los días festivos, que debían comer por su cuenta y de un descanso «*si quisieren ir a su tierra para la pasqua de navidad*»[17].

La duración del trabajo era muy variable, en relación a la medida de la obra, pero para tener una aproximación, el compromiso de hacer una cueva de 40 pies de largo por 11 de ancho y alto, se precisaba de un año. No obstante se cita una obra de 36 pies de largo con 10,5 de ancho y alto, es decir de 10,50 metros por casi tres de alto por ancho y se realizó en sólo tres meses.

El trabajo se realizaba con herramientas manuales como el picón, el pico, el azadón, la pala, el herrón y cestas para sacar la tierra. Además se precisaba de madera para cimbras, tablas y clavos. Y se les entregaba también candiles, aceite de ballena y algodón para la iluminación.

Una vez concluida la bodega era obligación de los canteros rearmar las cubas, que generalmente eran de entre 200 y 350 cántaras y situarlas sobre combos de piedra, que ellos mismos labraban.

Otra función de los canteros era la de preparar los lagos para que recibieran la uva para ser pisada, y precisaban de «*guebos y azeyte que se nezesitare para el betún que se ade hazer para dichos lagos*»[18]. Este repaso anual de los lagos para evitar las filtraciones se ha hecho hasta nuestros días con diversas sustancias.

En el pago a los maestros canteros se entregaba una cantidad en metálico y se le añadía un abono en cántaras de vino.

La cueva y la bodega se completaba en muchos casos con un espacio dedicado a la venta de vino por lo que «*se ade azer una ventana que sirva de tablero para el despacho y benta de vino por menudo si combiniere*»[19].

Esta técnica que parece la habitual en construcciones bajo edificios o viviendas, se completaba con las bodegas propiamente excavadas, tan comunes en muchas localidades de toda La Rioja.

15 Documento 16.
16 Documento 37.
17 Documento 21.
18 Documento 50.
19 Documento 47.

En este caso la técnica era iniciar la excavación por la escalera, sacando los peldaños de la propia roca, con la medida de un pie de altura, y una vez que se alcanzaba la profundidad adecuada se iniciaba la excavación horizontal. En la práctica se daba anchura a la boca y se iban haciendo escalones en la roca, en los que se incrustaban cuñas, y esos escalones permitían la ascensión de los picadores a las partes más altas de la bóveda, en algunos casos estas bodegas también se abovedaban, según la calidad de la piedra, o por lo menos se construían arcos fajones, que mantenían a tramos todo el conjunto.

Cuando se abovedaba una bodega, se dejaba un espacio entre las dovelas y la roca, que se rellenaba desde adentro hacia fuera con tierras y piedras que presionaban el arco. Este hueco permitía el trabajar con las piedras de las dovelas, que se instalaban sobre una cimbra de madera, soportada por sacos de arena, que posteriormente se rompían desparramando la arena y permitiendo el desmontaje de las cimbras.

Las bodegas más simples eran exclusivamente excavadas y no tenían estos arcos de sustentación, ya que la propia roca sostenía el conjunto. De esta tipología encontramos abundantes muestras en La Rioja Baja, donde además es muy escasa la piedra de calidad para las dovelas de los arcos.

Veamos una descripción de la realización de una bodega en un pueblo leonés: «*es tan ingeniosa la práctica de la perforación de estas cuevas en el barro, que dos hombres solos excavan, fácil y muy economicamente, algunas de cincuenta y aún cien metros de longitud por dos de alto y otro tanto de ancho en las galerías y catorce metros de alto por cinco de diámetro, más los nichos, en los ventanos (ensanchamientos). Estos hombres solo se ayudan de pala, pico, un torno rudimentario y primitivo y un cuezo para evacuar las tierras procedentes de la excavación. Buena práctica de evacuación de estas tierras residuales es aquella que se verifica, no por la boca de la cueva, sino por los pozos-ventanos; de esta suerte, el acarreo a distancia queda suprimido, y las tierras sobrantes se utilizan para disponerlas sobre la bodega en forma de conos, que protegiendo el interior, al aumentar el espesor de la capa superficial, cubierta natural de la cueva, obligan por su pendiente, siempre exagerada a propósito, a las aguas a discurrir con familiaridad y muy rápidamente; así quedan suprimidas las filtraciones minerales hacia el interior*»[20].

Esta tipología es la que se ha empleado en La Rioja Baja hasta los años 1950, y poco ha variado con los siglos.

Las técnicas de construcción mientras han sido manuales, no han sufrido variación, y en la actualidad algunas excavaciones que se están realizando lo hacen con potentes máquinas excavadoras.

20 FERNÁNDEZ VALBUENA, G. – *La arquitectura humilde de un pueblo del Páramo Leonés.* «Rev. Arquitectura». N° 4 (1922) p. 242.

Sorprende al visitar muchos de los pueblos riojanos, la profundidad de sus cuevas y el trabajo que precisaron para construirse. En todos los casos se habla de los sufridos trabajadores que venían de Galicia o de zonas serranas y que pasaban hasta seis meses en nuestra tierra, desde la vendimia a la cava. En los días de invierno de lluvia o nieve y en los momentos vespertinos los trabajadores con la exclusiva ayuda de un pico y una pala, perforaron esas galerías que hoy nos sorprenden.

LOS BARRIOS DE BODEGAS

Algunos pueblos riojanos crean cerca de su emplazamiento un enclave en el que se sitúan las bodegas. Normalmente es un montículo cercano al núcleo en el que se aprovechan sus laderas para excavar las bodegas.

Su orientación depende de la propia formación geológica, aunque hay una tendencia, si la orografía lo permite, a buscar el norte o la zona más fresca.

La razón de localizar estos lugares fuera del casco urbano, no es única ya que a la dificultad de excavar bajo las viviendas, cosa que se hace en algunas poblaciones como Haro, Cenicero, San Vicente de la Sonsierra o Abalos, encontramos otras que buscan una ladera arcillosa cercana al pueblo.

Además para la actividad vinícola es más adecuado el tener las instalaciones apartadas del domicilio, e incluso se podría hablar de lo pernicioso de las vibraciones que producen los carros y vehículos dentro de los pueblos, como lo reflejan algunas ordenanzas municipales.

Hay una razón que nos parece adecuada a las variaciones de producción que ha sufrido la viña a lo largo de la historia. Por ejemplo, la segunda mitad del siglo pasado fue una época de incremento exagerado de la producción de uva, lo que trajo consigo la construcción de bodegas en muchos pueblos de La Rioja.

En este caso se excavaron cuevas en muchas laderas y colinas cercanas a los pueblos riojanos, normalmente en terrenos blandos lo que facilitaba la operación y con la anchura adecuada para el transporte y descarga de la uva. Sorprende por ejemplo la amplitud del Barrio de Bodegas de Villalba al lado de la ermita y construido en esa época.

Otra razón es la de la propiedad. Según las encuestas, muchas bodegas se hicieron sobre terrenos municipales concedidos por los ayuntamientos a los vecinos que los solicitaban en terrenos estériles. No obstante a principios del siglo XX muchas construcciones de este tipo se inscriben como propiedad, y hoy se tiene documentación registral de muchas bodegas, que se excavaron en terrenos municipales en momentos de abundancia de uva.

La tipología de cada barrio de bodegas está en relación con la arquitectura local, y existen muchas variantes locales analizadas en el capítulo correspondiente.

Los barrios de bodegas han sufrido una curiosa transformación. A partir de la aparición de las bodegas cooperativas, las bodegas del productor tradicional se transforman ya que no cumplen su función al llevar sus uvas a vinificar a las cooperativas.

Por esta razón las bodegas se convierten en espacios sociales para el ocio y la gastronomía, y terminan siendo merenderos, aunque conserven sus lagos y calados.

El paso siguiente ha sido la reconstrucción de estas instalaciones, con dudoso gusto y sin ningún control y el tercer paso ha sido la construcción de vivienda en la parte superior de muchas de esas bodegas.

De esta forma han surgido merenderos, restaurantes y pisos en el espacio más emblemático de la vinicultura riojana.

Dentro del barrio de bodegas, existía alguna con mayor espacio y capacidad que albergaba la prensa, a la que acudían los cosecheros de la zona con los cestos de uva ya pisada, a que fuera prensada, pagando al trujalero el servicio en vino a razón de una cántara por cada cien obtenidas.

En algunas localidades en el propio barrio de bodegas se instalaba "la aguardientería" o destilería de orujas y heces, que aprovechaba los subproductos de la vinificación. Restos de esta tradición han sido las alcoholeras que han existido en muchos pueblos de La Rioja y que se mantienen hoy en Cenicero, Ezcaray , Quel y San Vicente de la Sonsierra.

En el paisaje del barrio de bodegas destacan "las tuferas, zarceras o lumbreras" que son la construcción exterior de los sistemas de aireación de los caños subterráneos y que surgen al exterior con variada tipología, que cambia según las zonas.

En algunos barrios aparecen características propias de cada pueblo. Así en Tudelilla surgen unas construcciones a través de las cuales la uva llega al lago, o igual sistema al exterior, con tubos que recorren el monte cortado, en las laderas del barrio de Quel.

En Villamediana el acceso de la uva por la parte posterior del edificio construido en ladera, con cubierta a una agua hace que sobre el tejado surja una pequeña construcción que permite la entrada de la uva y que se refleja en el exterior a través de un pequeño tejado abuhardillado.

Es curiosa la aparición de localismos como los citados, o la particular cubierta de los lagos de Pradejón por medio de una cúpula de horno, y que sólo se observa en este pueblo.

Otros barrios de bodegas se crean en momentos concretos por la necesidad de elaborar vino y de comercializarlo. Nos referimos a los espacios que se acomodan a mediados del siglo XIX en algunas localidades riojanas y que se sitúan al lado del recién creado ferrocarril, para dar salida al producto.

El ejemplo más característico es Haro con el barrio de la Estación, pero existen otros ejemplos de vinculación de la bodega al tren como es el caso de Cenicero, Fuenmayor y Logroño.

No podemos hablar de una tipología única de barrios de bodegas en La Rioja, pero si hay algunas constantes que se repiten. En general se busca una ladera cercana al núcleo de población y el conjunto de las bodegas buscan la parte geológicamente más blanda de ese espacio.

En el caso de Grávalos se aprovecha para excavar la parte más blanda y cuando se llega a la zona caliza terminan las bodegas.

La orientación sigue la tendencia común a todas las bodegas, de plantearse de cara al norte o al noroeste, mientras la zona residencial se pretende orientar hacia el mediodía. Ejemplos de este tipo los encontramos en Grávalos o en Entrena. Sin embargo hay casos en los que esta orientación no se produce como en Ausejo en la que muchas bodegas se abren al sur este. Esta tipología de zona residencial y de bodegas en el mismo cerro es común en varios pueblos de La Rioja, pero con esa variante norte-sur.

Ejemplos de cerros de bodegas orientados al norte los hallamos en Villamediana y Alberite, aunque hoy están totalmente deteriorados y reducidos a un espacio residencial y de ocio. De la misma tipología participan las de Albelda o las de Nalda. Un fenómeno mixto se encuentra en Briones donde hay bodegas dentro del pueblo, bajo las viviendas y otras excavadas en la ladera norte que da al río Ebro de menor tamaño, en relación con las urbanas.

Otra tipología que se repite es la de la zona de bodegas separada del pueblo, con las variantes de la distancia, que puede ser larga como en el caso de Medrano o más próximo como en Rodezno, separado por el río.

En El Redal aparecen dos barrios de bodegas, uno alrededor del templo de San Justo, antiguo emplazamiento del pueblo, que al abandonarse paso a ser un barrio de bodegas y un poco más al sur este, el enclave de Cuesta-Mujia, con bodegas hoy abandonadas en su uso y utilizadas como merenderos y viviendas.

Con respecto a la altura del barrio en relación al pueblo, hay las dos variantes, la de la situación inferior al pueblo como en Lagunilla o Villaba y la contraria del enclave de bodegas, más alto que la zona residencial.

En todos estos casos las bodegas se situaban en sus enclaves precisos por estar en perfecta relación entre el trabajo de la excavación, el poblamiento, el transporte de los frutos y la venta de los productos.

En la actualidad con la facilidad del transporte por carretera, tanto para las materias primas como para el producto terminado, las nuevas bodegas se sitúan en lugares muy diversos, sin estar condicionadas ni por el producto ni por su comercialización.

LA BODEGA. ESPACIO SOCIAL

La elaboración del vino ha sufrido diversas transformaciones a lo largo del tiempo. La acción más simple es la de estrujar el racimo entre las manos y obtener el mosto, que puede fermentar por su alto contenido en azúcares.

Esta actividad se ha desarrollado en la propia viña en tinas o envases portátiles o se han utilizado "las lagaretas" excavadas en la roca.

Los mostos obtenidos se transportaban a lugares cerrados donde fermentaban. Las cuevas naturales han podido ser los primeros abrigos para el hombre y su utilización para granero y almacén es evidente. La excavación de una bodega, a imitación de una cueva natural, proporciona un espacio protegido, que siendo el material blando como la arcilla, se perfora fácilmente.

En muchos lugares de La Rioja a la bodega se le conoce como "la cueva", con las reminiscencias de tiempos pretéritos; también se emplean los términos "sitio", "calao" o "trujal", aunque cada uno es diferente y tiene sus peculiaridades.

Este oscuro espacio mantiene una temperatura constante a lo largo del año, lo que beneficia al vino allí depositado. Con la bodega se evitan las fluctuaciones de la temperatura y las variaciones del día y la noche.

La calma y la oscuridad también beneficia a los caldos y hasta el sonido y las vibraciones pueden deteriorar los vinos. La bodega mantiene además la humedad constante y adecuada a la conservación de los caldos. Por todas estas razones los espacios excavados siguiendo las diversas técnicas expuestas, han sido los elegidos desde siglos para la conservación de los vinos.

La bodega que inicia sus funciones como espacio para conservar y almacenar, se va ampliando en superficie para participar además en la elaboración. A la parte excavada se le añade un espacio a veces exterior que cobija el lagar en el que se deposita la uva para su fermentación y pisado. En algunas bodegas se reserva un espacio para la prensa.

Este importante lugar con empleo vitivinícola ha cumplido otras tareas en la sociedad tradicional. Ha servido de almacén, de granero, ha ocultado en épocas bélicas y ha tenido funciones sociales.

La costumbre habitual de visitar la bodega para vigilar las labores de la fermentación o el estado de las cubas, ha llevado a una función social como lugar de reunión para amigos y familiares. La merienda de cada día, el almuerzo festivo o el ágape al forastero se han consumido en la bodega, al lado de tinas y barricas.

La proximidad del vino a la temperatura adecuada, el olor, el silencio o la relación con la propia actividad vinícola, pueden ser los atractivos que proporciona la bodega y le confieren a ese espacio un carácter particular, casi sagrado.

De esta magia ya sabían en el siglo XVIII, y había muchas voces críticas contra esas costumbres: «*Contentándose los de este país con sólo el plantío y cultivo de*

las viñas, en lo que consumen una parte del año, estando lo restante desocupados, sin más destino ni exercicio que visitar las bodegas, de que nacen vicios, la pobreza y la miseria»[21].

Otros autores pintan y describen la bodega en sus obras. En operas y arias se canta a este espacio como lugar de placer, y el poeta castellano dice:

«Esta es la bodega, la noble bodega
Que guarda en su fondo los vinos añejos;
Calmante que todos los males arregla
Locuaz dictadora de sanos consejos»[22].

Un escritor del siglo pasado, riojano de Quel ya había descubierto esta relación de la bodega con el espacio sagrado. Bretón de los Herreros nos describe así la zona de las bodegas de su lugar natal, «*Al margen opuesto hay otra peña paralela a la ya citada, no tan alta, pero más tratable, y tanto, que fácilmente y a poca costa han podido labrarse en ella sobre trescientas bodegas, número casi igual al de los vecinos, y algunas muy espaciosas. Tal es la cosecha de vino recogida en una vasta llanada a espaldas de las bodegas, que por ella ha sido necesario fundar una nueva población; y es de notar que bastando al culto del Salvador una mediana iglesia con el apéndice de una triste ermita en el campo. Baco tuvo allí más templos que tuvo en Gracia.*

Para visitar estos dionisíacos adoratorios, cosa que a muchos y muy a menudo acontece, se trepa por una cuesta, no de largo camino, pero digna rival en lo ardua y pedregosa y resbaladiza de las que escalan el Pirineo o las Alpujarras; y si es de admirar que ni hombres ni animales despeñen a la subida, el no precipitarse a la bajada (por razones que no se ocultarán al discreto lector) téngolo por maravilla»[23].

Con la transformación de las técnicas de elaboración, la aparición de cooperativas y la venta de la uva a las grandes empresas, la bodega familiar ha variado su función y hoy es casi exclusivamente un lugar de reunión con fines gastronómicos.

La arquitectura de la bodega ha variado y muchos barrios de bodegas han visto transformar su aspecto agrupando espantosas construcciones que han deteriorado entornos como en Alberite, Villamediana, Medrano, El Redal y otras muchas localidades.

No obstante y pese a la pérdida de la función de la clásica bodega familiar, ese espacio alberga un cierto carácter mágico. Su escasa iluminación, el silencio subterráneo, los olores y la sensación de humedad que despide el entorno, crean una situación de encanto que siempre atrae a los visitantes.

El regresum ad uterum, la caverna de Platón, las brujas de Zugarramurdi, o el

21 CORVALÁN, J. Loperráez – *Descripción Histórica del Obispado de Osma*. Madrid, 1788, t. III, p. 6.
22 CRUZ BURGOS, Fray Valentín de la – *Viña y Bodega*. Caja de Ahorros Municipal de Burgos, 1990, p. 36.
23 HERREROS, M. Bretón de los – OBRAS. Madrid, 1883-84. Tomo 5, p. 529-535.

viaje al centro de la tierra se mezclan con los olores de los alimentos, que hoy remiten sobre todo a las chuletas asadas sobre una gavilla de sarmientos.

"Ir a la bodega" es un acto social habitual en La Rioja, que entraña la degustación del vino, la alimentación, la compañía de amigos y familiares, y el hecho de estar en un lugar peculiar muy unido a la tradición local. El bodeguero ejerce funciones sacerdotales, en cuanto que conduce al neófito a un espacio desconocido, le ofrece un producto que surge de un proceso mágico casi alquímico y le hace participar de ciertos misterios, que desvela a través de sus conocimientos.

El visitar una bodega es uno de los actos preferidos y buscados por los viajeros que nos visitan. La bodega familiar atrae por su sencillez, pero las de crianza o las cooperativas impresionan al visitante, en muchos casos por su magnitud, por el número de barricas o por la cantidad de botellas que almacenan. Pero además del tamaño, la propia actividad de elaborar el vino atrae más que otras labores agroalimentarias.

Por todos estos aspectos la bodega no es un espacio laboral más, es un lugar mágico con implicaciones muy variadas, que atrae y encanta casi tanto como el producto que contiene.

CONCLUSION

Este recorrido por uno de los espacios más característicos de la arquitectura tradicional de La Rioja, nos demuestra que las variantes son innumerables y que es necesaria una exhaustiva descripción de todas las muestras, que hoy por diversas razones se están destruyendo.

La elaboración del vino precisa de unas condiciones de temperatura y humedad que en los lugares excavados se consiguen más fácilmente por eso la realización de esas cuevas o calados que perforan gran parte de nuestro subsuelo.

Los momentos álgidos de la producción lo son también en la construcción. Por eso a finales del siglo XVII, y a mediados del siglo XIX se construyen bodegas por toda La Rioja. En la actualidad aparece una nueva tipología de bodegas, también en un momento de incremento de la producción de uva.

Hoy la bodega es una construcción realizada por un autor y en base a un proyecto técnico. Incluso se busca la firma de arquitectos de gran prestigio para dignificar la construcción.

La dificultad de realizar una tipología única nos ha llevado a descripciones por localidades, agrupadas en los dos espacios tradicionales de La Rioja Alta y Baja. La realización de una carta de las bodegas de La Rioja debiera ser uno de los objetivos de nuestros estudios, ante la destrucción y transformación de este rico patrimonio[24].

24 Despues de concluido el «II Simposio Internacional de História e Civilização da Vinha e do Vinho» se ha publicado el libro: *La arquitectura del vino*. Logroño: Gobierno de La Rioja, 2001.



VINHAS E VINHOS DA EUROPA E DO MUNDO: INOVAÇÃO, DIFUSÃO, ACULTURAÇÃO E CONFRONTO CULTURAL

«Cepa do Douro». Foto Alvão, ca. 1940 (Col. IVP).

DOURO – Estudos & Documentos, vol. VI (12), 2001 (2º), 117-128

José-Luis Martín *
Antonio Nogueras *

Recetas médicas en cuya composición entra el vino

RESUMEN

Se estudian en este artículo las recetas médicas en cuya composición entra el vino, reunidas por los médicos de los siglos XIV y XV.

They are studied in this article the medical recipes in whose composition enters the wine, gathered by the physicians of the 14th-15th centuries.

Este artículo es continuación del que presentamos en el Puerto de Santa María con el título *El vino, salud y medicina*[1], al que remitimos por lo que se refiere al aparato crítico, a las recetas para elaborar cremas de belleza y a la presencia del vino en los brebajes y ungüentos aconsejados por los médicos y recogidos por Juan Gil en la gran enciclopedia del saber medieval que es su *Historia Naturalis*[2].

Iniciamos esta segunda parte recordando que las recetas grecoárabes reunidas por Juan Gil tienen nueva expresión en los médicos de fines de la Edad Media como el licenciado Fores[3], el vienés del siglo XV Iohannes de Ketham[4], y los auto-

* UNED – Ftad. Geografía (Espanha).

1 Artículo, en prensa, leído en el «I Symposion de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la vid y el vino», El Puerto de Santa María 18-20 de marzo de 1999.

2 *Iohannes Aegidius Zamorensis (Juan Gil de Zamora), Historia Naturalis*. Edición y estudio de Avelino Domínguez García y Luis García Ballester. Valladolid, 1994.
Las referencias literarias sobre el vino pueden verse en los trabajos de MARTÍN, José-Luis – «El vino y la buena mesa en la Baja Edad Media castellana». In *Vino y viñedo en la Europa medieval*. Pamplona, 1996, p. 121-164, y *El vino y la buena mesa medieval*. Logroño, 1998.

3 FORES – *Tratado de la Peste*. Estudio y edición de María Nieves SÁNCHEZ. Madrid, 1993.

4 IOHANNES DE KETHAM – *Compendio de la humana salud*. Estudio y edición de María Teresa HERRERA. Madrid, 1990.

res de *Tratados de la Peste* como Alfonso López de Valladolid (*Regimiento contra la pestilencia*)[5] y Diego del Covo (*Tratado de los apostemas*)[6], o Francisco López de Villalobos, el primero en escribir en castellano, en 1498, un *Sumario de la Medicina*[7] del que reproducimos en primer lugar la receta para curar el "mal de amores" que se manifiesta del modo siguiente:

Verásle al paciente perder sus continos
negocios y sueños, comer y bever,
congoxas, sospiros y mill desatinos,
desear soledades y lloros mezquinos
que no ay quien le valga ni pueda valer,
perdida la fuerça, perdido el color.
Y quando le hablan damor luego llora
y el pulso es sin orden y mucho menor,
y nunca se esfuerça y se haze mayor
sino quando puede mirar a su señora.

La cura es la que impone el sentido común: distraerle de esta locura, apartarle de este pensamiento llevándole de caza y de pesca, incitándole a jugar, haciendo que esté siempre acompañado, que sus amigos y familiares le hablen del riesgo que corre, y mantenerlo alejado de la señora de sus amores como «*se apartan los hombres del ayre dañado*»; el octavo y noveno consejo son facilitarle la relación con otras mujeres y llamar a viejas que saben cuanto hay que saber sobre el tema para que rompan el ligamento que lo une a su amor. A los cuidados y atenciones se ha de añadir una comida sabrosa y vino abundante:

Y denle a comer un sabroso manjar
en quien mucha sangre y sustancia sençierra
y tinto con blanco le deven aguar,
que siempre emos visto del emborrachar
caer los amantes y amores en tierra (pp. 57-59).

No muy diferente es el remedio de la locura o enajenación del pensamiento, ofrecido por Johannes de Ketham: «*los alimentos del que la padezca han de ser livianos, como carne de cabritos, pollos, huevos frescos, asaduras blandas. Beba*

5 LÓPEZ DE VALLADOLID, Alfonso – *Regimiento contra la pestilencia.* Edición de Marcelino V. AMASUNO. Valladolid, 1988.

6 COVO, Diego del – *Tratado de los apostemas.* Edición de María Teresa HERRERA. Salamanca, 1982.

7 VILLALOBOS, Francisco López de – *Sumario de la medicina.* Estudio de Luis SÁNCHEZ GRANJEL. Salamanca, 1998. Villalobos se encomienda, para que su obra sea útil, a Cristo en primer lugar y después a Esculapio, Hipócrates, Archígenes, Galeno, Al-Razi y Avicena a los que «*suplico me den su favor y razón/para proceder nel comiençio que e dado/y en sus escrituras me muestren el vado/por donde halle muy hondo el hondón/y pueda passarme sin ser ahogado*».

vino muy aguado, vaya al baño, y tenga relaciones con mujeres. Porque con estas cosas se amansa la ira y se mitiga y templa la locura» (p. 246).

El vino cura pero también puede ser la causa de males como el *tremor* que se define como "temblar algún miembro a desora" de manera descontrolada: «*a vezes luxuria su causa será y el mucho bever*» y la cura exige la abstención del paciente, consejo válido también para quien padece incontinencia lacrimal[8] o está aquejado de *estupor*, que tiene algún miembro entumecido «*con falta de senso y a veces de moto*» (p. 61); si la causa es el abuso del vino, «*como en tremor, a este tal curaría*» mandándolo abstenerse de lo que produce la enfermedad[9]; no es aconsejable el vino para los enfermos de pleuresía, pero sí pueden tomarlo los aquejados de pérdida de la visión nocturna:

Noctilupa es vista de noche perdida
podiendo con ella de día bien ver...
y tome triaca con vino algún día.

La falta de apetito sexual procede muchas veces de «*falta de sangre y humores*», y en otras ocasiones hay que buscar la causa en la "frialdad de cualquier manera"[10]; en el primer caso

La leche y los huevos son restauradores,
el vino y el sueño de las tardezitas,

y en el segundo sirven de remedio la simiente de la adormidera bebida con vino,

los peces salados, anguila y cecina
despiertan a Venus con puros engaños,
mantiénenla vinos de Coca y Medina,
paloma y perdiz, codorniz y gallina,
y fresca mochacha de diez y seys años (p. 103)[11].

También para las preñadas es bueno el vino mientras dura el embarazo

8 VILLALOBOS – *o. c.* «*En su regimiento el paciente se endresce/huyendo del vino humidad malvasías*», p. 65.

9 Del espasmo o «*dolencia de los nervios que contrae los nervios para arriba contra su naturaleza*» habla Ketham, del que tomamos el remedio: «*Toma la raíz del servato hecha tajadas, hiérvela en vino y con aquel vino lava muchas veces el lugar pasmado o que tiene calambre*», VILLALOBOS – *o. c.*, p. 253.

10 Para un mejor conocimiento de cuanto se refiere a la concepción humana y a la esterilidad femenina, puede verse la obra de CONDE PARRADO, Pedro; MONTERO CARTELLE, Enrique y HERRERO INGELMO, Mª Cruz – *Tractatus de conceptu. Tractatus de sterilitate mulierum.* Valladolid, 1999; en ambos tratados, escritos en el siglo XIV en el ambiente científico de la Universidad de Montpellier, se incluyen recetas en las que el vino y el vinagre están presentes.

11 Según Ketham, da buenos resultados tomar riñones de ciervo cocidos en vino después de la cena, poco antes de ir a la cama (*Compendio de la humana salud*, p. 101).

...devés regir la preñada muger
con buenos manjares y muy lenitivos,
ciruelas y caldo delante el comer
y vino oloroso y muy bueno bever (p. 107),

y cuando se aproxima el parto «*el vino oloroso no debe dexar*»; y las "sopas en vino" están recomendadas en los sofocos de la mujer.

Los males de los pechos o "passiones de las tetas" en las mujeres que crían tienen fácil remedio: si la leche no baja, "gallinas, perdizes y huevo sorvido" serán los manjares; si hay leche en exceso se disminuye la alimentación y se puede

Embrocar con vinagre y azeite de rosa
y el armoniac dizen que es buena cosa
disuelto en vinagre para desecar...

Si la leche cuaja en las tetas por exceso de frío, «*embrocar por de fuera con vino y con agua do hierva si quiera ysopo y eneldo e alguna simiente*» (p. 81). Y también es útil el vino para curar los apostemas:

Con yema y con miel deven mundificalle;
después las agallas y nuez de ciprés
çumaque y balostias en vino echares
y desque hervido con esto lavalle (p. 81).

Según Johannes de Ketham, los problemas de la mujer con vino se arreglan: la menstruación puede provocarse mediante una pócima: toma «*incienso y ruda, cuécelo todo en buen vino, y añádele cinco granos de pimienta. Bébalo la mujer que quiere menstruar*», y puede remediarse la abundancia de menstruo con un emplasto hecho a base de «*granos de enebro y vino tinto*» que se pondrá «*encima de la natura de la matriz*»; ésta se purga bebiendo «*perejil o su zumo mezclado con vino*» aunque puede hacerse otro brebaje: «*toma la raíz de las violas con las hojas, cuécelas bien con cerveza o con vino, y dáselo a beber a la mujer por la mañana, porque le purgará maravillosamente la matriz*».

Para evitar los abortos tome la mujer «*el cangrejo de río y, bien estrujado, bébalo mezclado con buen vino viejo*» y si quiere abortar, «*debe tomar el castor y cocerlo muy bien en vino. Bébalo por la mañana y por la tarde y lo echará si fuera macho, pero si fuera hembra no*». Para expulsar el menstruo tras el parto, «*toma el casco de la cabeza del gallo y, muy bien picado, bébalo la mujer mezclado con vino*». El parto puede acelerarse bebiendo mirra picada mezclada con vino. Para hacer bajar la leche a la madre, es bueno que beba cada mañana «*poleo mezclado con vino o con huevo*»[12].

12 Capítulo dedicado a las dolencias de las mujeres, p. 97-118.

El apetito canino o deseo «*de siempre tragar y comer como un perro*», el bulismo o bulimia, «*hambre quen miembros á entrado estando el estómago en mucha hartura*», el hambre sincopal «*mal y passión con quien no comiendo desmaya el paciente*», y la sed que no es natural tienen en el vino un poderoso aliado, según Villalobos: «*en ayunas le deven dar vino*» al hambriento, «*el vino oloroso diz ques buena cosa*» para el bulímico[13]; a quien padece hambre sincopal «*cata no tardes de dalle el manjar quando él lo pidiere, con su vino aguado*», y al sediento «*el vino aguado le es provechoso*» (p. 83), casi tanto como al que padece inflamación de estómago, sufre de singulto, sollozo o hipo, o está aquejado de ilíaca o cólica enfermedades parecidas y diferentes pues la primera se produce «*en los intestinos que son eminentes, la otra en los baxos que son subsistentes*»; en ambos casos viene bien al enfermo un emplasto en cuya composición entra el vino:

La sal y simiente de eneldo y de lino
y mijo, anís y panizo y avena
tostados en teja y ruciados con vino...
encima del vientre son cosa muy buena.

Las fiebres cuartanas, que se curan «*con pollo y borrajas*»[14] exigen un período de recuperación sobre el que poetas como Juan Alfonso de Baena sabe más que cualquier médico; véanse si no los consejos que da al todopoderoso condestable de Castilla don Álvaro de Luna:

Señor, lo primero ssobre que me fundo
es que partades ssyn más detenençia
de tierra tan fría que engendra corrençia...
Señor, lo segundo que yo vos consejo
es que vos comades muy buenas viandas:
capones assados, gallinas muy blandas,
e non vos curedes de liebre e conejo,
buen vino maduro, oliente, bermejo;
bevedlo tenprado con taças doradas...
Señor, lo terçero e más provechoso

13 «*Filonio romano disuelto en un poco de vino*» aconseja Khetam a los bulímicos (*o.c.*, p. 251).

14 KETHAM – *o.c.*, p. 232-233, ofrece el siguiente remedio: «*Toma perejil o salsaverde y cuécelo con sus raíces en vinagre durante una hora larga. Cuélalo por un paño en un bote de vidrio y déjalo allí cubierto durante una noche. Por la mañana vuélvelo a colar por otro paño y dáselo a beber al enfermo en ayunas. Moja también un pañico en esta agua y átaselo en la cabeza*».
Una tisana de «*solsequio con su raíz*» cortado fino y cocido en vinagre cura la fiebre continua; y para remediar la fiebre terciana «*toma pimpinela y benedicta blanca, cuécelas con vinagre por espacio de una hora larga y cuélalo por un paño. Dáselo a beber al paciente por la mañana y por la tarde*». Un emplasto de hojas de berzas cocidas en «*vinagre muy viejo y fuerte*» y picadas con aceite rosado, puesto sobre el estómago del paciente, hace bajar la fiebre aguda.

es que non tomedes ningunos pesares
mas muchos plazeres, oyendo juglares...
algunas vegadas cantando, tañiendo,
con lyndos fidalgos folgando e rryendo...
Señor, e lo quarto con sseso mediante
es que guardedes en este comedio
ssy se vos alça el nervio de medio
que non retoçedes con el puxavante
ca es peligroso segund dize Dante,
Plauto, Gallego[15]*, tanbién Ypocrás*
al que no guarda mesura e conpás
que quiere del todo conplir su talante...[16].

Muchos ajos y vino recomienda Villalobos para la cura de los venenos fríos; el vino con higo «*hace el gesto hermoso*», y quita los hoyos de las viruelas y las pecas. La curación de las heridas exige en muchos casos, según Ketham, la presencia del vino, aunque su uso no es muy recomendable para quien tiene heridas en la cabeza: «*que no beba vino fuerte, ni coma carne que no esté muy bien cocida, ni se acerque a mujer, e incluso, si fuera posible, ni la vea*»; la curación de la herida de lanza o de flecha que sangra y no cierra se arregla con el ungüento formado por «*incienso blanco, sangre de drago, vino tinto, hiel de buey y piedra hematites. Todo esto picado y hecho emplasto, con una clara de huevo, lo pondrás encima de una estopada, la cual colocarás sobre la llaga*» (p. 173). Para el picor nada más apropiado que frotarse con ortigas cocidas en vino y coladas con la ayuda de un paño delgado; para la apoplejía se recomienda tomar «*triaca con vino*», y para la arteríaca o aspereza de las arterias se utiliza un emplasto de «*tapso barbado o turciburi cocido con vino*» aplicado en el lugar de la dolencia.

Mitridato disuelto en vino, en cantidad de una avellana, pone fin a la gomorra o emisión inconsciente de esperma; la pasión ilíaca o mal de ijada que se manifiesta con fuerte dolor de intestinos, estreñimiento y vómitos se cura con unto de aceite de violas y ungüento populeón y bebiendo por la mañana y por la tarde tres cucharaditas de oxizacre así como «*zumo de rosas y de escamonea, todo mezclado con vino caliente*»; las lombrices intestinales se matan bebiendo una mezcla de polvo de ruda seca, pimienta y díctamo destemplada con vino, y la *stranguria* que es cuando alguno «*no puede mear más que gota a gota*» se soluciona con una mezcla de incienso y poleo cocida en vino y tomada en el baño; y la *scurria* o enfermedad por la que, estando despierto, alguno mea sin darse

15 Galeno.
16 DUTTON, Brian – *El Cancionero del siglo XV c. 1360-1520.* Universidad de Salamanca, 1991, vol. 3, p. 271.

cuenta se arregla bebiendo incienso y poleo cocido en vino tinto. El *tenasmón* o intento fallido de evacuar tiene fácil solución sentándose el enfermo sobre el vapor, todo lo caliente que sea capaz de soportar, de una cocción de «*vino tinto fuerte, rosas y tapsus barbatus*». Por último, a quien sufre mal olor de boca que procede de los intestinos, «*le darás píldoras áureas y ésula con vino caliente*».

El vinagre forma parte de los remedios contra la fiebre, como antes hemos visto al hablar de las fiebres cuartanas[17], y se utiliza también para curar las fístulas: «*toma el eneldo y cuécelo en vinagre. Dáselo a beber al enfermo, porque cesará la furia de ella y no se enfistolará más*». Para curar la litargia o «*apostema en la parte posterior del cerebro, debajo de la carne*» que lleva al enfermo a dormir continuamente, es remedio eficaz la ceniza de los pelos del paciente, mezclada con vinagre y un poco de pez «*porque esto, puesto en las narices, despierta maravillosamente a los que son litárgicos*». El vino forma parte, como hemos visto en las líneas anteriores, de un brebaje para matar las lombrices, y también puede recurrirse a un jarabe en cuya composición entra el vinagre. La ciática puede curarse poniendo encima del nervio una mezcla de estiércol de cabras con vinagre[18].

También los tratadistas de la peste creen en las virtudes curativas del vino:

> *Aquestos dezían que purga y sangría*
> *se diese en el jarro mas no en la persona*
> *y quel buen xarope en Medina lo avía,*
> *en Coca y Arenas y ell Andaluzía;*
> *y a estos por beudos les doy la corona...* (p. 147).

Villalobos desautoriza esta opinión y la contraria, la de quienes aconsejan purgas, poca comida y ninguna bebida, pero al final del tratado incluye una relación de lo que debe comer y beber el apestado una vez que se recupera:

> *Que coma gallina, cabrito y ternera,*
> *faysanes, perdizes y tórtolas buenas,*
> *y las palomitas son desta manera,*
> *y ave pequeña, que no sea grosera,*
> *carnero de un año de carnes bien llenas*
> *y yemas de huevos si bien frescas son,*
> *y peces de río escamosos chiquitos,*

17 Véase la nota 14.

18 Otras muchas recetas en las que Ketham recomienda el uso del vino pueden verse en su obra. Recordemos, además que, al hablar de los meses del año y de los productos que pueden o no deben comerse, nada dice del vino desde enero hasta mayo; en junio aconseja no beber «*el mulso, que es el vino melado, ni el vino que se llama cerveza, ni pomada, que es el vino de las manzanas, porque son dañosos para la cólera*»; para septiembre recomienda «*las peras asadas con vino*»; en octubre «*es muy saludable el buen vino*» y en noviembre «*es provechoso el vino melado*» (p. 91-93).

y truchas palmares son desta intención...
Y el vino que beva sea tinto y aguado
con agua azerada ques muy singular...
El sueño del día se debe excusar
y las colaciones y el mucho bever
y nunca se debe el paciente hartar
puesto que sea muy bueno el manjar,
y es bien pasearse delante el comer (pp. 151-153).

Unos años antes el físico del rey, Alonso López de Valladolid, que escribe a petición del arzobispo de Santiago en cuya iglesia ejerce como maestrescuela, recomienda a las personas de menos de sesenta años y más de doce – para los demás parece no haber solución –[19] «*Buen pan, buena carne, buen vino, atan branquo como tinto, e se fuere un poquo agro será más sano toda vía: sea bien aguado. Con todas las viandas coma agraz o vinagre, lymas o naranjas, çidras, limones; todas cosas agras son provechosas; todas las frutas son dañosas, especialmente las dulçes...*» (p. 69), consejos que hace suyos Alonso de Chirino: «*...E el vino sea menos e aguado más que suele. E apoque el comer de las carnes e escuse las cosas dulçes e las frutas dulçes...* »[20].

Diego del Covo (*Tratado de las apostemas*) recomienda el vino o el vinagre en varias ocasiones, para beber el enfermo y, también, como parte del ungüento destinado a lavar las heridas; para aliviar los dolores provocados por el flemón

tomen poca çera en olio rosado deslei da
e sea con sapa de vino bien vatida
e aquesta es medeçina muy amansante
dolor, e no es de virtud relaxante...
E aún pornás sobre el miembro doliente
esponja remojada en vino caliente restiniente
e en agua con vinagre mezclada
ca tanbién es por Galieno alavada,
e aun Galieno tiene muy grand fiuzia
en vino puesto con lana muy suzia
que tenga mucha untuosidad consigo
que nonbran ysopo en el lenguaje griego...

Para reducirlo y lograr que desaparezca el flemón

Lava sus plagas con miel e vino
ca alimpian e desecan si mordicación el venino...

19 Más adelante, hará algunas recomendaciones para los menores de doce años y nada dice de los mayores de sesenta.

20 LÓPEZ DE VALLADOLID, Alfonso – *Regimiento contra la pestilencia*. Edición de Marcelino Amasuno. Valladolid, 1998, p. 95.

e sobre el ungüento pon esponja remojada, o lana,
en vino estíptico, que tome alguna parte sana.
E si el tal vino non puede ser avido
usa vinagre misto con agua a que pueda ser vevido
e si lo usa sobre la parte somerana
remojando en él la esponja o la lana (p. 40).

Las fórmulas se repiten al hablar de flemones concretos como el que es llamado "exidura":

E sobre el paño dese ungüente
pone esponja remojada e vino restriniente...
E el vino sea frío en tiempo de estío
e caliente en el tiempo del frío...
e si con aquesto sana la exidura
será bien; si no, lávala con alguna lavadura
con miel mista con agua e con vino
ca alinpian e desecan ligeramente el venino...

Mucho mayor es la presencia del vinagre y del vino en la curación de las bubas que aparecen normalmente en las ingles y los sobacos; después de recomendar la ingestión de limas, limones, cidras y cidrones «*ca todas las semejanças de las agruras valen mucho contra las podreduras*», aconseja el uso, como medicina básica, de

Vinagre e holio rosado de buen mezclamiento
remojadas en amos esponja marina...
e arrope de vino e farina de çevada
e olio rosado es melezina alavada
e zargatona molida en vinagre e olio rosado...

También el carbunclo puede ser atacado con emplastos de «*lentejas con vinagre cozidas*», con «*milgrana e agua cozidas en vinagre*», *con «troçiscos de andarón o de fación molidos e desleydos en dulçe vino*» y, si falla la fórmula «*sea el troçisco con arrope de vino mezclado*»[21], y «*vinagre con opio e agua rosada o zargatona en ello remojada*» ayuda a curar los panadizos; el mismo efecto se consigue con «*agallas e miel mezcladas con poco vino*». Medicina apropiada para curar las llagas por quemaduras

21 De nuevo encontramos los trociscos en el tratamiento del apostema llamado formica: E estas melezinas son muy desecantes/e non son en alguna parte mordicantes/commo azarcón muy fuerte molido/en vino estíptico muy bien desleydo/e los muy alavados son los troçiscos/de façión e de volodines e los amerromistos/molidos e çernidos e amasados/con vino dulçe e tres bezes al día usados.../ e aun aquí el esrtreniente vino/es bueno con filos de paño de lino/espeçialmente en la ultimidad/quando la úlçera se açerca a la sanidad.

es el emplasto que fazemos de las dulçes granadas
fendidas a quartos en vino cozidas,
e que se gaste el vino e queden enterneçidas...

Para la curación de las adubelas, una de las especies de exiduras citadas por Diego del Covo, va bien el «*vino blanco e bien oliente*» y, según Avicena, no le vendrá mal beber un poco de «*sotil e delgado vino e mirra e çinamomi e vino sotil enclinado a blancor, todo misto e bien confaçionado*»[22].

Para abrir los flemones cita Covo una serie de recetas entre las que nos interesa la mezcla de

Trementina con raz de cogonbro asnino
majados, abren e ronpen a que saca el venino;
e neguilla e linuezo cozidos en vino
majados muy bien con estiércol colunbino...[23],

y fórmulas parecidas encontramos en las páginas dedicadas a las apostemas que se forman en las tetas de las mujeres: ayuda a la naturaleza en la disolución de los bultos

xugo de apio e farina de favas e çevada
e polvo de camomilla e sapa de vino de sustançia delgada;
sea todo en vino a fuego manso cozido
a que a manera de pulpa sea reduzido.

Mucho más podría decirse sobre el vino en las recetas médicas siguiendo a los griegos que no sólo conocían y usaban el vino en emplastos, ungüentos y brevajes sino que incluían en sus tratados del cultivo de los campos y de la cría del ganado (*Geopónicas*) maneras de tratar las cepas para que el fruto, la uva, no tenga pipos, tenga varios colores en la misma planta, sea oloroso o se convierta en un purgante eficaz: «*Si quieres que el jarabe de ese sarmiento plantado resulte bueno y purgante, coge picante negro, ponlo en la raíz de la cepa que plantas, y sus uvas resultan purgantes, lo mismo que las uvas y el vino de la vid cuyas raíces hayan sido cortadas y rellenadas con escamonea*»[24].

En esta misma obra pueden verse recetas para dar sabor al vinagre y conseguir que no se estropee así como para remediar los efectos del vino. Se obtiene un

22 Para disolver la materia melosa de las adubelas puede utilizarse la receta siguiente: «*sal de España, libra I, cera onças I, litargio, libra I, trementina, onça I, quina, onça I, apopanac onça I, almagre, onça VI, olio anejo, libra III, vinagre, medio costo*» (p. 139).

23 Maduran los flemones los emplastos de granada «*mayormente si es en vinagre su cozimiento porque aquél vale más que el vino a todo pudrimiento*».

24 VÁZQUEZ DE BENITO, Mª Concepción – *El manuscrito nº XXX de la Colección Gayangos*. Madrid, 1974. Se trata, según la autora, de una traducción árabe de las Geopónicas escritas en el siglo IV por Vindanio Anatolio de Berito. El texto reproducido se encuentra en la página 32.

vinagre de calidad y duradero añadiéndole «*raíces de higuera machacadas, pulpa de bellotas, y guisantes cocidos y lacerados*»; se le da buen sabor mezclando cada medida de vinagre con otra de sal, cocida ésta en agua hasta reducirla a la mitad. Algunos prefieren una fórmula algo distinta: se toma «*1 medida de vinagre, 2 de agua y 1 de agua cocida con media de sal, se filtran y a continuación se echan en el recipiente que contiene vinagre*». Para evitar la embriaguez «*se toman dos cucharadas de sésamo machacado y mezclado con vinagre ácido y miel*», y también da buenos resultados echar en la copa dos dedos de «*simiente de coles trituradas*»[25].

El médico catalán Arnau de Vilanova también se ocupa del vino para indicar que en verano es aconsejable el vino suave, blanco o rosado, que el vino joven es siempre preferible al viejo y que, en todo tiempo, ha de huirse del vino mezclado con cal o con otras sustancias así como el conservado en recipientes cubiertos de pez, en pellejos o botas. La costumbre y el deseo de combatir el frío han extendido el uso del vino especiado o vino *piment*, desaconsejable porque en él se encuentran tres sustancias de naturaleza ardiente: las especias, el vino y el dulce. Su ingestión sólo tiene valor medicinal en invierno «*al final de la comida para que caliente la boca del vientre y facilite la digestión. Por esto se toma con alguna cosa que lo retenga en la boca del vientre, obleas o barquillos, que por su viscosidad son retenidos en la boca del vientre algún tiempo. Quienes tienen la boca del vientre húmeda lo toman con pan tostado*».

Si por este motivo o por seguir la costumbre se toma vino pimentado, hágase siempre de forma moderada y asegúrese el bebedor de que el vino ha sido especiado de acuerdo con la siguiente fórmula: «*De buena canela una onza; jengibre blanco, media onza; rosas bermejas, girofle, sándalo bermejo, de cada uno dos dracmas; de pelos de nardo una dracma. Con todo esto hágase una mezcla suficiente para treinta libras de vino y añádase miel o azúcar, tanta como sea necesaria; como máximo basta una cuarta de miel o media libra de azúcar disuelta en un poco de vino; se conserva mejor con miel, y durante más tiempo*»[26].

No fue médico, aunque la acusaran de practicar la medicina y de elaborar emplastos, ungüentos y bebedizos de todo tipo, ni practicó la medicina a no ser para recomponer virgos, la vieja Celestina, pero conoció bien los efectos y propiedades del vino, del que hizo harto uso, según ella, porque iba bien para la matriz:

> *Con mi pobreza jamás me faltó, a Dios gracias, una blanca para pan y un quarto para vino después que embiudé; que antes no tenía yo cuydado de lo buscar, que sobrado estava un cuero en mi casa, y uno lleno y otro vazío. Jamás me acosté sin comer una tostada en vino y dos dozenas de sorvos, por amor de*

25 VÁZQUEZ DE BENITO, Mª Concepción – *o. c.*, p. 66-67.

26 *Obres catalanes*. Barcelona, 1947. Volum 2: *Escrits médics*, p. 121-122, 184-187; pueden verse igualmente las páginas 208-211 y 247-249 de la versión abreviada escrita en el siglo XV.

la madre (matriz) *tras cada sopa. Agora, como todo cuelga de mí, en un jarrillo malpegado me lo traen, que no cabe dos açumbres;*

páginas adelante, confiesa Celestina su amistad con el vino y las virtudes calorífi-cas y de toda clase que el vino tiene:

Yo, que estoy sola, porné cabo mí este jarro y taça, que no es más mi vida de quanto con ello hablo... No sé mejor oficio que escanciar... Pues de noche en invierno no ay tal escallentador de cama, que con dos jarrillos de estos que beva quando me quiero acostar, no siento frío en toda la noche. De esto aforro mis vestidos quando viene la Navidad; esto me calienta la sangre; esto me sostiene continuo en un ser; esto me faze andar siempre alegre; esto me para fresca; de esto vea yo sobrado en casa, que nunca temeré el mal año,

y no tardará en volver con nostalgia a los tiempos de su juventud cuando el vino abundaba; de aquellos tiempos ha conservado las habilidades de un buen cata-dor:

Pues, vino, ¿no me sobrava? ¡De lo mejor que se bevía en la ciudad, venido de diversas partes! De Monviedro, de Luque, de Toro, de Madrigal, de Sant Martín y de otros muchos lugares, y tantos que, aunque tengo la diferencia de los gustos y sabor en la boca, no tengo la diversidad de sus tierras en la memo-ria. Que harto es que una vieja como yo, en oliendo qualquiera vino, diga de dónde es»[27].

27 ROJAS, Fernando de – *Comedia de Calisto y Melibea*. Burgos, 1499. Reed. Salamanca, 1999, p. 156, 258 y 272.

DOURO – Estudos & Documentos, vol. VI (12), 2001 (2º), 129-150

Emilio García Manso *

La vid y el vino medieval en la vertiente norte de la cuenca del Duero

El trabajo se basa en un aporte documental de 1770 documentos, que proceden de un rastreo de cartularios castellanoleoneses. Se trata de un acercamiento a la valoración del viñedo dentro del área geográfica delimitada aproximadamente desde la cordillera cantábrica hasta el río Duero y la zona castellanoleonesa del alto Ebro. El planteamiento del trabajo trata de identificar las formaciones de viñedos a través de los elementos que permiten detectar su existencia como viñas, majuelos, cubas, lagares, bodegas, etc., que los documentos nos aportan, ajustándolos a una cronología precisa y una distribución arqueológica que nos acerque a los lugares de ubicación donde se realizan las labores de viña y donde se llevan a cabo las técnicas de elaboración.

1. CUANTIFICACIÓN

Los documentos manifiestan la existencia de viñas o vino cuando son objeto de los mismos de forma directa, o indirecta, estableciendo límites, a través de los pagos, prestaciones personales, u otro tipo de relaciones contractuales.

Realizamos en principio un análisis terminológico previo. Son limitadas pero numerosas las denominaciones que revelan el objeto de estudio, "viñeas", "maliolos", "cupas", "tinas", "torcularia", "coua", "apoteca", "lagare", a través de la designación de labores propias del viñedo como, excavar, podar, atar, cavar y binar, o a través de la métrica, tanto en unidades de superficie, "aranzadas", "eminas", "obradas", etc., como en unidades de capacidad utilizadas para el vino o mosto, como "eminas", "cántaras", "cuartales", "carrales", "conpindiales". Hemos prescindido de las menciones en las que los términos anteriores aparecen de forma

* Universidad del País Vasco.

genérica en las fórmulas que reiteradamente repiten los escribanos[1], las que consideramos que no representan la existencia de viñedo alguno[2], salvo en los casos en que se encuentre refrendado en otro documento anterior o posterior al formulístico referido al mismo lugar de ubicación, o con posesores relacionados. Consideramos básico relacionar la información, el número de documentos, con el número de las viñas y las técnicas de elaboración que aportan.

PERIODIZACIÓN DE LAS VIÑAS MEDIEVALES[3]

Periodos	Documentos	Viñas	Majuelos	Cubas	Lagar-Bodega	Doc-maj %
900/950	65	118	1	35	7	
951/1000	191	320	10	87	30	5,2
1001/1050	251	495	27	92	33	10,75
1051/1100	252	658	50	84	13	19,84
1101/1150	151	379	39	26	9	25,82
1151/1200	258	566	81	25	15	28,42
1201/1250	343	825	49	11	22	14,58
1251/1300	259	569	40	57	34	15,46
Totales	1770	3930	297	417	150	

El crecimiento del viñedo, va unido también al proceso repoblador y se va incrementando al parecer ya desde finales del siglo VIII y en el siglo IX, a tenor de los pocos documentos que aporta este periodo, y especialmente con documentos del siglo X que hacen referencias a colonizaciones anteriores, hablando de "presuras" que fueron hechas por ascendentes, abuelos, bisabuelos e incluso tatarabuelos ("trisavis").

Se puede apreciar el aumento de interés por el vino y la vid, a través de las nuevas plantaciones cuyo número crece considerablemente a lo largo de los primeros siglos medievales, como vemos en el cuadro siguiente:

CUADRO DE NUEVAS PLANTACIONES

Periodos	Contratos plantación	Majuelos	Totales	% sobre diplomas
900/1000	4	11	15	6
1001/1050	7	27	34	11
1051/1100	13	50	63	25
1101/1150	4	39	43	28
1151/1200	18	81	99	38
1201/1250	9	49	58	17
1251/1300	5	40	45	17

1 Ejemplo: «*corte cum terras, uineas, molinos, ortos, sotos,...*».

2 Aunque puede que haya detrás un viñedo.

3 Los criterios seguidos para la elaboración del cuadro son los siguientes: Las menciones de viñas o majuelos en singular se consideran como una, el plural, se consideran como dos, las viñas que vie-

Hasta el 1200, vemos un ascenso significativo de las nuevas plantaciones, que creemos que continúa hasta finales del siglo XIII, pues las 40 menciones de majuelos de la segunda parte del siglo son importantes respecto a los cerca de 100 documentos menos que nos informan, y sabemos que existen viñas por las menciones de las labores de las mismas que van unidas a otros tipos de contratos y a los fueros. Si nos fijamos en la relación de los documentos con el número total de menciones de viña de cada periodo, se ponderan las cifras, siendo ascendentes hasta el año 1100, con ligera baja en el periodo 1101/1150, y entre 1151 y 1200 se produce un auge de las nuevas plantaciones. De todas maneras, esta muestra es bastante aleatoria, y habría que hacer estadísticas de comarcas elegidas y que dispogan de una documentación lo más homogénea posible para cada periodo, valorando la distinta información que aportan los tipos documentales.

2. EL VIÑEDO EN EL TERRAZGO

a) El viñedo como intensificador del cultivo

Unas plantaciones de viñas se realizan sobre tierras que habían sido ocupadas por otros cultivos, generalmente de baja calidad edafológica, y otras se hacían sobre eriales y terreno inculto. Desde una perspectiva de sistemas de cultivos, el viñedo es más intensivo que el cultivo bienal y trienal, y menos intensivo que el regadío. Así, hay tierras que fueron viñas y se convierten en yermas[4], viñedos que se plantan en eriales y zonas de roturación ampliando el terrazgo[5], y viñedos que se arrancan para convertirse en huerto[6], lo que supone una intensificación de cultivos. Por el sistema de barbecho la superficie de cultivo de los cereales se reducen a la mitad[7]. Las viñas pasado el periodo de formación de unos 5 a 6 años, comienzan a producir anualmente cosecha, lo que supone que estamos ante un cultivo intensivo superior al cultivo trienal, y que también en cuanto a la produc-

---

nen en aranzadas se consideran por parcelas, y en el caso de bodega-lagar se sigue el mismo criterio que las viñas.

4 «*Terra qui fuit cum uinea, et est ipsa terra in uestra deuesa et katauit in deserto*» 954, X, 3, nº 277, 34-35, SÁEZ y SÁEZ – *Catedral de León*. II.

5 «*Uno malolio que sal del ualle cum sua rotura ata la carrera del Paramo*», en Villaverde (la Chiquita) 1192, I, 8, nº 153, 193-198, BURÓN – *Gradefes*. I. Parece estar situado en los límites de la zona de cultivo.

6 Venta de una parte de majuelo, en Sahagún, «*unam portionem ubi facias ortum*» 1111, II, 11, nº 1183, 27-28, FERNÁNDEZ – *Sahagún*. IV. En este caso, el majuelo se encuentra rodeado de huertos, presa y camino, y una vez convertido en huerto, se regirá bajo las normativas del fuero de huertos de Sahagún.

7 «*si bien que, par le valeur de sa récolte, la vigne tient souvent la première place*», HUETZ DE LEMPS, A. – *Vignobles et vins du Nord-Ouest d'Espagne*. I, 99.

ción, se encuentra entre el trienal y el cultivo intensivo de regadío. El cultivo intensivo como característica del viñedo se acentúa, si nos fijamos en que tipo de terrenos se encuentra plantado, la mayoría de las veces en terrenos flojos, de tierras centeneras y de baja calidad, como nos refleja la toponimia.

Frecuentemente, muchos pagos de viñas se encuentra repartidas en muy distintos lugares que se denominan "cascaliares"[8], "cascajares"[9], "kaskalios"[10], terrenos de baja calidad edafológica propio de las terrazas de los ríos y graveras. El toponímico "pedrazales" es claro, como su nombre indica, es lugar de difícil cultivo donde aunque el terreno pudiera tener cierta fertilidad, la cantidad de piedras o piedras incadas en el suelo impiden la entrada del arado siendo más propio para cultivos con azada, como el viñedo[11]. Lo mismo podemos decir del término "Pedratiello"[12], "Las Pedrajas"[13] o "Petracales"[14]. A veces, el término "pedregoso" se encuentra en un sitio elevado, como el de "Otero Petrecoso", en Grajal de Campos (León)[15]. Este término "Otero" indica claramente que estamos ante un suelo pedregoso especialmente en la cumbre del altozano o un suelo de baja calidad de tipo margoso. Existen numerosos pueblos con el nombre de Otero u Oteruelo, así como dando nombre a numerosos pagos en los que se asientan viñedos[16]. Otras viñas se encuetran situadas en zonas también de cierta

8 «*et una uniea que dicunt de Cascaliare*» 1063,V,7, nº 625, 427-328, HERRERO – *Sahagún*. II.

9 1163, II, 15, nº 1346, 297-300, HERRERO – *Sahagún*. IV, 1245, IV, nº 196, 361-362, ABAJO – Catedral de Palencia. [1047], VII, 11, nº 501, 173-175, HERRERO – *Sahagún*. II.

10 «*et in illos kaskalios lios uineas*» 1059, I, 25, nº 602, 296-298, HERRERO – *Sahagún*. II.

11 Una viña en pago denominado "flano de Pedrazales", en término de Sahagún, 1148. nº 1301, 217-218, FERNÁNDEZ – *Sahagún*. IV, pago que al parecer está situado junto al Puente. Ver también: 1199, VI, 5, nº 1526, 560-561, FERNÁNDEZ – *Sahagún*. IV.

12 1207, X, 3. nº 1570, 54-55, FERNÁNDEZ – *Sahagún*. V.

13 1260, IV, 15, nº 366, 302, PALACÍN – *Hospital del Rey, en Burgos*.

14 993, VI, 9, nº 347, 419-420, MÍNGUEZ – *Sahagún*.

15 983, XI, 8, nº 316, 380-381, MÍNGUEZ – *Sahagún*.

16 Una tierra al Otero «*cum sua uinea q<v>am ibi plantasti*», en Valparaiso, en el río Valderaduey, 1059, VI, 14, nº 606, 301-302, HERRERO – *Sahagún*. II; 1074, II, 17, nº 732, 7-9, HERRERO – *Sahagún*. III; un pago en Villaceide «*una media aranzada de uinnea in Auteirolo*» 1090, VIII, 16, nº 864,172-174; "Autero Acutello" 1091, VIII, 21, nº 882, 194-196, HERRERO – *Sahagún*. III; Otero 1063, VII, 22, nº 630, 333-335, HERRERO – *Sahagún*. II; Oteruelo 1063, IX, 13, nº 633, 337-339, HERRERO – *Sahagún*. II; en Matilla, cerca de Medina de Rioseco «*excepto una terra et una media aranzada de uinea, qui sunt ad illo Otero*» 1097, V, 17, nº 1006, 344-345, HERRERO – *Sahagún*. III; Otero de Garranos, en Gordaliza 1095, IV, 27, nº 952, 284-285, HERRERO – *Sahagún*. III; «*Et damus una uinea que iacet ad Otero*» 1042, IV, 22, nº 555, 248-249, HERRERO – *Sahagún*. II; "Oteruelo" 963, VI, 4, nº 210, 257, MÍNGUEZ – *Sahagún*; Oteruelo 1096, VI, 24, nº 983, 316-317, HERRERO – *Sahagún*. III; 1134, X, 11, nº 36, 54-55, BURÓN – *Gradefes* I; 1063, IX, 13, nº 633, 337-338, HERRERO – *Sahagún*. II; un majuelo en el Otero, en Bercianos: «*cum sua manga et cum suas lias terras*» 1104, IX, 24, nº 1115, 473-474, HERRERO – *Sahagún*. II; un majuelo en el Otero, en Sahagún, 1106, III, 17, nº 1141, 510-511, HERRERO – *Sahagún*. III; doce viñas, dos de ellas en Otero de Materno y otra en Otero de Macrin 1110, XII, 15, nº 1180, 16-24, FERNÁNDEZ – *Sahagún*. IV, tres viñas en Oteruelo, cerca de Sahagún, rodeadas de viñas, 1199, II, 4, nº 1522, 555-556, FERNÁNDEZ – *Sahagún*. IV, etc.; existen numeros lugares.

altitud, como "Castro de Rota" (Rueda del Condado), en León, donde hay cuatro viñas, en las terrazas del río Esla[17]; el pago de Portillo, en término de Grajal, con dos majuelos[18]. No es rara la situación de viñas en cuestas[19] y en lombas, lomas o lomillas[20]. Se encuentran viñas en los límites con las zonas menos fértiles de roturación, como la viña que limita con un "monte" en Sotillo, río Curueño[21], además de otras que se encuentran en pagos con esta denominación, como el pago del Monte, en término de Sahagún, donde se encontraba una aglomeración de viñas[22]; las viñas de Alija de la Ribera también se encuentran en el monte[23]. Dos aglomeraciones de viñas cercanas a la ciudad de León se encuentran situadas en dos montes: Monte Aureo y Montefrío, que resaltan su importancia por constituir amplias formaciones de viñedos que abastecían a la ciudad de León, llenando de vino las bodegas de la ciudad[24]. Otros terrenos de baja fertilidad en esta vertiente norte del valle del Duero son los páramos, especialmente los denominados páramos de "raña"[25]. Viñas en lugares con la denominación "spina", en el sentido de pequeña elevación o colina[26], este es el caso de una venta de varias viñas en San Pedro de Canalejas y Velasco Manco[27], en Trigueros del Valle (Valladolid), lugares que tienen parte del terreno sobre las terrazas del río Pisuergo; viñas en el Espinar,

17 996, VI, 29, nº 352, 424-427, MÍNGUEZ – *Sahagún*.

18 1101, IV, 21, nº 1071, 416-417, HERRERO – *Sahagún*. III. Existen varios documentos con viñedo que hablan de este tipo de pago en Portillos.

19 Una viña en Peñacorada, situada «*in illo costos secus Piccones de termino de fratres*», 962, IX, 7, nº 203, 245-250, MÍNGUEZ – *Sahagún*. Un majuelo denominado de "La Cuesta", en Grajal, rodeado en 2 parte por viñas, 1104, VIII, 8, nº 1110, 466-467, HERRERO – *Sahagún*. III; viña en "Las Costas", en Valparaiso, término de Vega, 1108, I, 16, nº 1159, 534-535, HERRERO – *Sahagún*. III; en Barrillos, en el rio Curueño, una viña «*es alende parte de illo rioue de Quronio, in na costa que dicitur de Barrellos*», 1057, XII, 27, nº 296, 289-290, HERRERO – *Sahagún*. II; dos viñas en "Costanas", limita en dos partes con viñas, 1072. Nº 710, 434-435, HERRERO – *Sahagún*. II; una aranzada de viña y un pomar «*in illas costas de illas fontes a suso*», 1079, IV, 17, nº 772, 57-58, HERRERO – *Sahagún*. III.

20 1109, XII, 21, nº 1169, 548-549, HERRERO – *Sahagún*. III; 1199, V, 6, nº 87, 70-71, FERNÁNDEZ – *Sahagún*. IV.

21 1052, III, 12, nº 553, 248-249, HERERO – *Sahagún*. II.

22 Cuatro viñas y otras dos más, estas últimas limitan en sus cuatro partes con viñas, 1195, VI, 30, nº 1501, y 1197, XII, 21, nº 515 respectivamente. Ver también: 1298, III; 28, nº 1842, 460-461, FERNÁNDEZ – *Sahagún*. IV.

23 «*in monte de Alixa, uinea*» 951, II, 22, nº 236, 327-328, SÁEZ – *Catedral de León*. I; «*Et in Montellezo (montecillo) una aranzata de uinea*» 1095, IV, 28, nº 953, 285-286, HERRERO – *Sahagún*. III.

24 1040, VII, 12, RUIZ – *Catedral de León*. IV; 1124, IV, 22, nº 18, 43-44, MARTÍN – *San Isidoro de León*. También nº 23, 28, 30, 31, 50, 57, 92, 11, etc. Las referencias documentales son cuantiosas.

25 En Escobar, 1060, II; 8, nº 611, 308-310, HERRERO – *Sahagún*. II; una viña se encuentra limitada con «*illos paramo*» 1094, XI, 17, nº 929, 257-258, HERRERO – *Sahagún*. III.

26 ÁLVAREZ – *Diplomática asturleonesa*. 101, 254.

27 «*una que est sub ecclesia, ad illo spina*», 1086, XII, 2, nº 584, 277-278, HERRERO – *Sahagún*. II; Ver también: 1056, XII, 18, nº 586, 279-280.

pago en término de Sahagún[28], o en Valdespino[29]. Zonas con tierras de guijarros, como el propio nombre de la iglesia de Santa María de Guijo, en cuyo término hay varias viñas[30]. Muchas viñas se encuentran en tierras arenosas, livianas y flojas, poco aptas para cereal panificable, sobre las que clavan las vides sus raíces en el subsuelo, en los pagos y lugares que los documentos denominan "Arnales", "Las Arenas", arenales[31].

Algunas viñas se sitúan junto a calveros[32], otras se encontraban situadas junto a tierras centeneras y en cierta altura, hacia los castros[33], o en cabezos, como se hallaba un majuelo en Villamuriel (Palencia)[34]. Se pueden sintetizar las denominaciones de los suelos que ocupaban los viñedos ciñéndonos a un sólo término concejil, el de Villanueva de las Manzanas (León). En este pueblo en una venta de 44 viñas y un majuelo a la catedral de León, se especifica el nombre de los vendedores, Juan Dominici y su esposa doña Marina, por la cuantiosa venta y por el "don" debieron ser potentados al menos del lugar. Las viñas se encuentraban situadas: ocho, en "Arnales", lindan en tres partes con viñas, tres, en "Cascalari" hacia Fuentes entre viñas de Santa María de León, que es el comprador, dos, «*in illa costa*» entre viñas de Santa María y viña de un particular, una, «*iacet uia de Mallelo*» entre viñas de Santa María y de un particular, cinco, junto a viñas de Santa María, dos, en "Arnales" entre viñas de Santa María, cinco más (2 en "Arnales" entre viñas de Santa María, una «*aicet uia de Malleolo in illa costa*» cerca de viñas de Santa María, otra, entre las viñas de Santa María, y otra, «*iacet ad Caluo*» (calvero), cerca de viñas de otros y de viñas de Santa María), una viña, en "Arnales" entre viñas de Santa María y otras viñas, tres viñas (una, en "Arnales", otra, en unos "foios", y una tercera, «*iacet in illos Caluos*», las tres junto

28 1149, nº 1303, 219-220 y 1150, nº 1309, 227-228, FERNÁNDEZ – *Sahagún*. IV.

29 1074, II, 17, nº 732, 7-9, HERRERO – *Sahagún*. III.

30 1108, II, 17, nº 1160, 525536, HERRERO – *Sahagún*. II.

31 Tres aranzadas de viña «*ad Arenales*» 1097, IX, 14, nº 1018, 354-355; "Arnales", en Corieses, territorio de Valdevimbre, se mencionan varias veces en documentos con viñas, a menudo, limitando varias de ellas con otras viñas indicando con ello la existencia de aglomeraciones de viñedo en ese pago: 1036, V, 8, nº 445, 102-103, HERRERO – *Sahagún*. II; viñas en Villalamaya y San Felices, en pago de Arenas: 1097, V, 4, nº 1004, 342-343, HERRERO – *Sahagún*. III; viñas en "Arnales", en Calzada de Coto, junto al término de Sahagún, 1202, VII, 15, nº 1553, 33-34, FERNÁNDEZ – *Sahagún*. V; "Arenas", en término de Burgos, 1226, XI, 21, nº 394, 322, PALACÍN – *Hospital del Rey en Burgos*; también en: 1063, VII, 22, nº 630, 333-335 y 1063, IX, 13, nº 633, 337-339, HERRERO – *Sahagún*. II; 1081, IX, 21, nº 785, 86-88, 1082, V, 29, nº 801, 94-95 y 1094, XI, 17, nº 929, 257-258, HERRERO – *Sahagún*. III.

32 Donación de un solar en Villa Aurelio, en el rio Valdeginate, excepto dos tierras y dos viñas «*et uno solare calvo*» 1094, X ,9, nº 928, 2570, HERRERO – *Sahagún*. III; Dos viñas en Galleguilos, una en una "Lomba" (elevación) y en uno de sus límitres se encuentra el camino de "Caluellos", 1067, V, 7, 372, HERRERO – *Sahagún*. II.

33 En donación de varios bienes: «*excepto uno solare et seminatura de decem eminas de centeno et illa uinea de Martino ad illo castro*», 1062, X, 25, nº 622, 234-235, HERRERO – *Sahagún*. II.

34 1191, V, 29, nº 36, 82-84, ABAJO – *Catedral de Palencia*.

a viñas de Santa María), no creemos necesario exponer la ubicación del majuelo y las 14 viñas restantes, que repiten algún pago ya mencionado. Son pues, arenales, calveros, cascajales y cuestas por la que parece subir el camino a los majuelos, los que marcan el tipo de suelos. También se muestra la política de concentración de viñas, lo mismo que hacen con otras tierras, que siguen las instituciones eclesiásticas redondeando, en este caso, sus importantes viñedos en el término de Villanueva de las Manzanas.

Las viñas se encontraban situadas en tierras que los agricultores hoy denominan malas, flojas, de baja fertilidad, a veces las denominan "centeneras", refiriéndose al único cereal que se puede sembrar en ellas, y además, para obtener una baja cosecha, alternando con barbecho en un cultivo de "año y vez", o en cultivo trienal: centeno, legumbre, barbecho. «El centeno tira del suelo y la legumbre del cielo», como solían decir los agricultores indicando la absorción de nitrógeno de la atmósfera por parte de la legumbre, con lo que ayuda a la fertilización del suelo. Esta valoración que hacía el campesino tradicional del suelo de las viñas, es la misma que hacían los campesinos medievales, como vemos en un contrato de plantación por el que, el abad de San Andrés de Espinaredo concede a Juan Martínez y su mujer, de viñas y árboles: «*mandamos vos et outorgamos que pongades vinnas emna nostra hedade de Ruviana, que vos tenedes, enas tierras que son freytas, ha virdes que son melores pera vinnas que pera pan*», pagando el cuarto del vino a perpetuidad[35].

Son las menos, pero también se encuentran viñas medievales en pagos de mejor calidad, incluso formando parte de vegas y de huertas de riego. En una donación en Valle Orelle, en el río Valdeginate, entre otras heredades, hay una vega con su majuelo y dos viñas, estas «*in illa Orga*», posiblemente también fueran de regadío, «*in illo rego damus duos uineas*»[36]. En Toldanos (León), en un testamento, entran 2 majuelos y 7 viñas, «*una de Rego*» junto a un majuelo[37]. En el fuero de Miranda de Ebro (Burgos), se establece licencia para roturaciones de panes y viñas, y riego de estas[38], lo mismo que el fuero de Frías[39]. Más claro, si cabe, es el riego que se muestra en un documento de San Millán de la Cogolla por el que el rey García de Navarra otorga al monasterio, la noche del martes y durante todo el miércoles, para regar con «*Aquam illam que venit ex valle Alasonis ad irrigandas vineas S. Emiliani et hereditates que sunt in Naiera*»[40]. Incluso, más de cien años antes un documento del mismo monasterio habla de

35 1254, VII, 27, nº 319, QUINTANA – *San Pedro de Montes*.
36 1095, I, 11, nº 936, 266-268, HERRERO – *Sahagún*. III.
37 Siglo XIII, nº 1976, *Catedral de León*.
38 MARTÍNEZ – *Fueros de Burgos*. 162 (158-165).
39 MARTÍNEZ – *Fueros de Burgos*. 175 (173-176).
40 997, SERRANO – *San Millán de la Cogolla*. nº 68, 78-79.

"vineas de rivo" junto a San Juan de Focilio[41]. En concepto de "iudicato", por comerse dos ovejas furtivamente, Gonzalo y su mujer Elo, entregan al conde Munio Fernández unas viñas en Toral «*in Uacellares*[42] *de rego Sancto Cipriano de termino de Iuliano*»[43]. También, encontramos otro "baçello" ó majuelo nuevo a riego, en un contrato de plantación que el monasterio de Moreruela hace a Fernán Migueliz y su esposa Marina Pérez, que se encuentra en el camino del concejo, junto a otra viña «*e per lo Rio e de si per lo regueyro*»[44].

Muchas de las viñas medievales se encuentran cercadas como se refleja en bastantes documentos y en los fueros, otras, se encuentran en auténticas formaciones aglomeradas en uno o varios pagos del terrazgo. En una docación de varios lugares se incluye «*uinea in ipsa clausa*», en camino a Villamudarrafe, en el rio Valderaduey, junto a otra viña «*subtus ipsa clausa*»[45], lo que indica que la última se encontraba fuera. En los límites de unas tierras que se cambian, se habla de: «*et ipsa uinea clusa cum suo prato*»[46]; también en límites de heredades, cerca de León: «*et ascendit per portellum et circuit per vallatum de prefata vinea et...*»[47]. El cercar las viñas, es una de las obligaciones que el arrendador, generalmente señor laico o eclesiástico, impone al rentero.

En un arrendamiento por veinte años de unas fajas de viñedo, que hace el monasterio de San Salvador de Oña (Burgos), exige las cinco labores tradicionales, pero también, que planten los renteros sauces en los límites cercando la viña[48]. Lo mismo ocurre en un contrato por venticuatro años sobre una haza de viñedo en Astudillo (Palencia), que el editor del documento llama de aparcería, en el que se exige que se planten también sauces en los límites del viñedo a razón de díez pies de sauce anuales «*fata que sea complido*»[49]. Algunas de las viñas se encuentran en cortes, junto a las casas, donde están los edificios para la elaboración del vino, bodegas y lagares, con sus cubas y tinas[50].

El robo de las viñas estaba penado, como recogen los fueros[51], pero también en el articulado de muchos fueros se encuentra la obligación por parte del dueño

41 852, VII, 4, SERRANO – *San Millán de la Cogolla*. nº 4, 5-7.
42 Viña nueva, todavía sin dar fruto: ÁLVAREZ – *Diplomática asturleonesa*. 242.
43 RUIZ – *Catedral de León*. III, nº 556, 66-67.
44 RODRÍGUEZ – *Los fueros de Zamora*. 384.
45 982, V, 23, nº 487, 296-297, SÁEZ y SÁEZ – *Catedral de León*. II.
46 945, X, 18, n ° 102, 138-139, MÍNGUEZ – *Sahagún*.
47 977, V, 16, nº 290, 349-351, MÍNGUEZ – *Sahagún*.
48 «*E que plantedes y cadanno en la frontera destas faças quinze salzes fata que sea cumplido aquello todo do se deuen plantar, sinon que nos pechedes por cada pie de salze un morabetino*», a lo que se añaden las demás cláusulas de rigor, 1297, II, nº 436, 251-252, OCEJA – *Oña*.
49 1299, III, 25, nº 451, 270-271, OCEJA – *Oña*.
50 979, VII, 5, SÁEZ y SÁEZ – *Catedral de León*.
51 Son muchos los fueros que recogen en su articulado esta norma, sirva de ejemplo el Fuero de Treviño (Burgos): MARTÍNEZ – *Fueros de Burgos*. 204 (203-207).

de cercar las viñas sin cuya ejecución no es posible la reclamación de daños, penándose esta circunstancia: «*quien vinna ovier o huerto et lo non serrar, peche II sueldos et sierrelo a todas guisas*» [52].

Si algunas viñas suelen estar cercadas, también ellas mismas pueden formar parte de los setos para separar posesiones, o simplemente, en forma de parrales para dar sombra en las solanas junto a paredes y portadas. Pero aquí topamos con la semántica, pues este sentido actual del término "parrales", que están sobre un armazón sobre nuestras cabezas, no parece que sea siempre el que dan en la época medieval. Distinguen el parral, de la viña en El Bierzo (León)[53], igualmente lo vemos en Burgos, en una remembranza de posesiones del monasterio de Oña: «*Martin labra a medias VI pedaços e del parral cerca Sancta Maria a tercias*», «*el parral a tercias e la uinna e la cumaquera a medias*», pero también a continuación dice: «*La uinna de Sobrecasa con sos parrales*»[54]. Sin entrar en mucha elucubración, creemos que la mayoría de las menciones de parrales, se corresponde con viñas tradicionales más o menos elevadas por la poda, como denomina Alain Huetz de Lempz, una viña alta. Un parral de sombra, dificilmente pudo costar 2000 maravedís, como el que compra el limosnero del monasterio de Oña, junto al propio parral de la Limosnería[55]. Además, en algunos parrales se encuentran posesiones en las cuatro orientaciones de sus límites, como ocurre con el parral que el mismo monasterio de Oña compra en Sotillo, junto a la villa, por 1000 maravedís[56], o el parral de La Pedrera, propiedad del monasterio, en el que además de tener cuatro posesiones en sus límites, tiene dentro del mismo, sauces y otros tipos de árboles[57]. Por otra parte, la forma de las parcelas que ocupan algunos parrales son fajas o fazas alargadas[58], pero que no creemos que tengan un sólo líneo de parras. En todo caso, como conclusión, en ciertas zonas o en ciertos cartularios, especialmente de Burgos, también hay algunas menciones en El Bierzo (especialmente en el cartulario de San Pedro de Montes), donde se hace la distinción entre viñas y parrales, pudiendo ser estos viñas levemente levantadas para que se solee la uva y hacer las labores de vendimia y poda de pie, aunque algunos de ellos se eleven, como hoy, por encima de nuestras cabezas para dar fruto y sombra.

52 Fuero de Fradejas (Zamora): RODRÍGUEZ – *Los fueros de Zamora*. 372-373.
53 En el foro de Viobra, entran viñas y parrales. 1252, IV, nº 310, 412-413, QUINTANA – *San Pedro de Montes*.
54 Sin fecha, nº 264, OCEJA – *Oña*.
55 1285, IX, 4, nº 286, OCEJA – *Oña*.
56 1293, VII, 24, nº 393, 185-186, OCEJA – *Oña*.
57 1289, IX, 10, nº 336, 96-97, OCEJA – *Oña*. Ver también: 1294, IV, 26, nº 404, 204-205, OCEJA – *Oña*, en el que un parral limita con otros dos parrales, con una heredad y con un camino.
58 1241, III, 29, nº 135, 115-116, OCEJA – *Oña*.

b) Concentración de viñas: los "pagos"

El terrazgo en el norte de la Meseta del Duero se corresponde con un poblamiento concentrado y un reparto de cultivos, ya sea "al tercio", de "año y vez" o trienal, en el que los cereales y los viñedos, y por este orden, son preponderantes. Sólo en algunos casos estos superan a los primeros. Si algunas viñas se encontraban cercadas ó en cortinas[59] protegidas por tapias y setos, la mayor parte de ellas, se concentraban agrupadas en pagos del término concejil. Estos pagos que ocuparon las viñas medievales se revelan tanto por la toponimia, como por la propia situación del viñedo zonificándolo en un mapa.

Hemos visto que las viñas se encontraban situadas en pagos, en general, de malas tierras a tenor de las denominaciones, "Cascajales", del "Otero", de las "Cuestas", "del Monte", de "Los Arenales", etc., así, dentro del terrazgo de un poblado ocupaban unas zonas concretas del territorio protegiéndose, a su vez, unas con otras del ganado o de los robos. Se perfilan en las cartas medievales estos pagos, también, a través de denominaciones directas de toponimia menor que delatan la concentración de viñas en una pago, tal es el caso del nombre "Vimneros"[60], ó la referencia en Ponferrada de una tierra que se encuentra "ad vignal"[61]; el pago de "Los Maiolos"[62], en caminos que conducen ó están entre viñas: «*uia que discurrit inter uineas*»[63]; en el término de Villavicencio existia un pago denominado "Fuentes de Viñales"; en el término de Sahagún, hemos detectado varios pagos de viñas, una denominación que se repite en la situación de las viñas es: "carrera de maiolos"[64], otro, el pago llamado Oteruelo[65], otro pago al "Monte"[66]; en Gordaliza, las viñas se encontraban en el pago Otero de Garranos[67] y en otros pagos; ó, «*unam meam uineam quam habeo in Castello Valero a la Uinneda*»[68]. Una donación de heredades en Mahamud (Burgos), menciona la existencia de una tierra situada entre viñas, otra tierra en el pago ya denominado "Entre Vinnas" y otra tierra "al Maiolar"[69], lo que muestra en un mismo

59 Viñas y perales cercados «*in illa cortina de Bamba*», 1157, V, 2, n.° 33, 71-72, RODRÍGUEZ – *San Martín de Castañeda.*
60 1155, I, 1, n° 28, 66-67, RODRÍGUEZ – *San Martin de Castañeda.*
61 1187, II, 17, n° 231, 332-333, QUINTANA -*San Pedro de Montes.*
62 En Saelices de Mayorga, 1257, III. N° 1761, 341-343, FERNÁNDEZ – *Sahagún.* V; en Salas de los Infantes, 1292, X, 19, *Catedral de Burgos.*
63 1231, IV, n° 1663, 183-184, FERNÁNDEZ – *Sahagún.* V.
64 1140, IV, 9, n° 1272, 1172-1173, FERNÁNDEZ – *Sahagún.* IV.
65 1199, II, 4, n° 1522, 555-556, FERNÁNDEZ – *Sahagún.* IV; ver también: 1291, XII, 31, n° 1866, 500-503.
66 1195, VI, 30, n° 1501 y 1197, XII, 21, n° 1515 respectivamente, FERNÁNDEZ – *Sahagún.* V.
67 1098, V, 7, n° 1017, 364-365; 1095, IV, 27, n° 952, 284-285 y 1095, II, 27, n° 946, 276-277, HERRERO – *Sahagún.* III.
68 1172, IX. N° 184, 276, GARRIDO – *Catedral de Burgos.*
69 1295, II, 9, n° 302, 22-24, GARRIDO – *Catedral de Burgos.*

término, un pago de viñas y otro de majuelos. Por otra parte, existían y existen varios topónimos de poblaciones que llevan un nombre relacionado con la vid o el vino, este es el caso de "La Vid"[70]; "Villavendimio"[71]; San Martín de la Bodega[72]; San Román de Cuba[73]; Boadilla de las Viñas[74]: ó denominaciones que indican la ubicación de bodegas: "majuelo de la Bodega"[75], "portam de la Bodega"[76], en Sahagún, y «*apotecam claustralem*» situada en un ala del claustro de Santa Maria La Mayor de Valladolid[77], etc.

Un seguimiento de las viñas que estaban situadas en el mismo pago de un término municipal concreto, nos permite apreciar en qué zona de dicho término se encontraban concentradas. Es el caso del pago de "Otero de la Forca", en el término municipal de Grajal de Campos; "Otero de Garranos", en el término de Gordaliza; el "Espino", en Mayorga de Campos, el "Esparragal", en Mucientes; el de "Sambanos", en Navatejera; o los pagos de viñedo del término de Sahagún, como son: el pago de "San Andrés", en el rio Valderaduey, el pago de "Ranero", el pago del "Espinar", pago del "Oteruelo", pago del "Monte", o el pago a la Varga, que se situaba en la parte de la presa de los molinos del mismo nombre; en Vega de Ruiponce, el pago de "Oter de Solanas"; el de "Refoio", en Villacedré; el de "Trasval", en Villagallegos; el pago de "La Pedrera" y "Sotillo", en Oña; el de "Vega de San Miguel", en Dueñas; el de "Cañizares", en Quintanaortuño; etc. No creemos necesario citar más, aunque sí algunos pagos cercanos a las ciudades, o como dice Alain Huetz de Lemps, que rodeaban a las ciudades como hoy (año 1967), lo hacen las vaquerías y las huertas[78]. En Burgos y su término, el pago que tenía como viña central el majuelo de la Bodega (junto al molino de la Bodega), el pago del Hospital y "Las Pedrajas", el pago de las "Arenas", y el cercano al monasterio de Las Huelgas que parece rodear al importante parral que este cenobio tenía junto a la presa del molino de la Puerta. En León y su término, el pago de "Entreviñas", extramuros, al occidente, hacia la Puerta del Castillo, camino de Carbajal, otro pago junto a la iglesia de Santa Eulalia, el pago de Escobar, al sureste hacia el camino de Marialba, y especialmente por sus numerosas citas, dos pagos con el nombre de Monte: "Monte Aurio", en el lugar de Pausatellos, camino

70 1190, VII, 1, nº 290, 72-73; 1194, IX, 3, nº 324, 113-114; 1197, VI, nº 161, 197-197, los tres documentos de la Catedral de Burgos.

71 1211, I, 20, nº 78, 129-130, PÉREZ – *San Zoilo*.

72 1162, I, nº 158, 257-258, GARRIDO – *Catedral de Burgos*.

73 1222, V, 8, nº 150, 286-289, ABAJO – *Catedral de Palencia*; 1077, X, 31, nº 760, 38-39 y 1106, I, 12, nº 1133, 499-500, HERRERO – *Sahagún*. III.

74 1253, X, nº 1721, 268-269, FERNÁNDEZ – *Sahagún*. V.

75 1213, X, nº 112, 181 y 1219, IX, 11, nº 140, 212-216, LIZOAIN – *Las Huelgas de Burgos*.

76 1222, II, nº 1617, 138-139, FERNÁNDEZ – *Sahagún*. V.

77 1177, VIII, 18, nº L, 268-272; 1208, III, 8, nº VIII; 1247, I, 15, nº XLII, 239-245; MAÑUECO – *Catedral de Valladolid*. II.

78 El libro de este autor es un clásico del vins. Tiene otras publicaciones posteriores sobre el tema.

a Villacedré, y Montefrío, no lejos del anterior. En Valladolid y su término, en la Puerta de San Esteban, junto a la Plaza de Santa Cruz; otro pago, a la salida de la ciudad hacia Tudela (hacia lo que es hoy comarca de vino de denominación de origen Ribera de Duero); el pago de los Vadillos (hoy ciudad), siguiendo La Esgueva; otros dos pagos al este y noroeste de la ciudad, al otro lado del río, uno, desde el Puente Mayor hasta el monasterio de Prado (hoy ciudad), siguiendo la terraza del rio hacia el este hasta Zaratán, y otro, desde el Puente Mayor hacia la carretera de Palencia, el que llaman de La Overuela y Berrocal, por el nombre de las aceñas que aún se conservan en el rio Pisuerga, se extiende, alejándose del rio, hacia el término de Cigales (hoy comarca de vino clarete o "rosado" de denominación de origen) y hacia el término de Fuensaldaña. El seguimiento de los pagos concretos, evolución y su posible relación con los actuales, es labor a llevar a cabo en trabajo de ámbitos locales o comarcales.

c) El tamaño de las parcelas

Algunas denominaciones nos revelan el pequeño tamaño de la mayoría de las parcelas de viñedo. Se mencionan en varios documentos el nombre de «*haza*», «*faxas*» ó «*fajas*»[79], así como, «*Hazas de parral*»[80], «*sortes*» ó suertes[81] y «*suertecillas*»[82] de viña. Pero también hay viñas grandes de 8, 10 o más hectáreas, aunque presumimos que algunas de ellas, como la de Castrobol de 10 aranzadas, pudieran ser una conjunción de viñas que junto a otras tierras formaran parte de la explotación de cuatro yugadas[83]. De algunas viñas sabemos su superficie en aranzadas, en total disponemos de un conjunto de 232 aranzadas (unas 103 has.), que repartidas en 107 parcelas sale una media de cerca de 2 aranzadas por parcela (0,87 has.). La muestra resulta aleatoria tanto en su distribución por siglos, como en las zonas que representa, por lo que la creemos válida, teniendo en cuenta que quizás sea algo inferior, de unas 3/4 partes de hectárea, pues especialmente en algunas de las cifras más altas de aranzadas, es posible que sean una evaluación que el anotador o copista hace, de un conjunto de viñas, y no de una sóla. La periodización del tamaño de las parcelas que mencionan aranzadas se muestra en el cuadro siguiente:

79 1297, II, nº 436, 251-252; [1254], nº 157, 131-132; 1298, V, 28, nº 446, 266-267; 1299, III, 25, nº 451, 270-271; OJEDA – *Oña*; 1253, I, nº 431, 224-225, LIZOAIN – *Las Huelgas de Burgos*; «*faxas*»: 941, IV, 6, nº 142, 215-216, SÁEZ – *Catedral de León*. I.

80 1292, IX, 18, nº 377, 153-154, OCEJA – *Oña*.

81 1099, VIII, 12, nº 105, 193-194 y 1076, VII, 28, nº 27, 113, QUINTANA – *San Pedro de Montes*; 986, XI, 8, nº 515, 7-8 y 1019, VIII, 16, nº 766, 344-345, RUIZ – *Catedral de León*. III; 1104, VII, 8, nº 1110, 466-467, HERRERO – *Sahagún*. III.

82 1041, XI, 26, nº 14, 99-100, QUINTANA – *San Pedro de Montes*.

83 1042, IX, 8, nº 1002, 158-161, RUIZ – *Catedral de León*. IV.

CUADRO DE PERIODIZACIÓN DE LAS MENCIONES DE ARANZADAS

Aranzadas	0,25 a 1	2 a 4	5 a 7	8 a 10	+ de 10	Parcelas
900/950	-	2	-	-	-	2
951/1000						
1001/1050	5	13	1	-	-	16
1051/1100	20	18	-	-	1	39
1101/1150	5	10	-	-	1	16
1150/1200	1	1	-	1	-	3
1201/1250	1	3	2	-	-	6

Las parcelas de viñedo, por lo general, eran de pequeñas dimensiones, aunque en muchos casos estuvieran agrupadas y algunas de forma excepcional superaban con creces las 10 has[84]. Pero los cavadores de las otras viñas del monasterio, que son 431, se distribuyen entre las otras 23 viñas[85], donde aproximadamente la mitad de las viñas (13) son de 20 ó más cavadores, mientras que las otras 10, son menores de 20 cavadores. Los tamaños de los viñedos de este monasterio pueden ser excepcionales y así parecen demostrarlo otros documentos con esta misma referencia de obreros. En el caso de las viñas que el monasterio de San Salvador de Oña tenía en Rubena, junto a Burgos, en el siglo XIII[85], son 13 viñas que tienen de cavadura 21,5 obreros[87], sólo una viña es de 8 obreros, las demás de menos de 2 obreros (3 viñas de 2 obreros, 5 de 1 obrero y 1 de medio obrero). En una encuesta judicial sobre los bienes del mismo monasterio oniense en Pancorvo[88], dispone allí de 9 viñas, en dos de ellas no habla del número de cavadores, pero hay una viña de 2 cavadores, otra de 3, 3 viñas de 5, 3 de 6, 1 de 15 y 1 majuelo de 60 cavadores, total 10 viñas con 113 cavadores, con una media de cavadores por viña de 11,3. Esta media, es similar a la que sale de la división de los cavadores de las 10 viñas menores del monasterio de Las Huelgas, que son 100, entre las citadas 10 viñas, o sea, 10 cavadores por viña.

d) Relación viñedo-cereal

La mayor parte del terrazgo se encontraba ocupado por cereales y viñedo, por ello relacionamos estos cultivos. En la mayoría de los ejemplos que ponemos a

84 Por ejemplo, un majuelo de 145 cavadores, otro de 160 cavadores, una viña de 200 y un parral cerca de la presa de los molinos de la Puerta, de 250 cavadores, todos ellos del monasterio de Las Huelgas de Burgos. 1232, nº 269, 21-26. LIZOAIN – *Las Huelgas de Burgos*.

85 De las cuales 2 son de 60 cavadores, 4 viñas son de 50 cavadores, 2 son de 30, 1 de 26, 1 de 25, 3 de 20, 1 de 16, 1 de 15, 1 de 12, 1 de 10, 1 de 9, 4 de 8 y 1 viña de 6 cavadores.

86 Siglo XIII, nº 455, 279-280, OCEJA – *Oña*.

87 Una media de 1,6 obreros por viña.

88 1300, III, 15, nº 461, 290-292, OCEJA – *Oña*.

continuación, dentro de las tierras van incluidos huertos y linares, igualmente van unidos las viñas con los majuelos.

Lugares	Tierras	Viñas	%
San Martín de Grañón[89]	26	31	120
Mahave y Nájera[90]	27	9	33,3
Nájera[91]	30	9	63,3
San Cristóbal de Tobia[92]	18	17	94
Sopratello[93]	65	34	55,3
Rubena[94]	30	13	43,3
Pancorvo[95]	42	12	28,5
Arauzo de Torre[96]	43	11	25,5
Valdenebro[97]	47	20	42,5
Villafán[98]	85 obradas	16 obradas	18,8
Villa de Pancorvo[99]	44	12	27,2
Sin lugar[100]	30	22	73,3
Burgos[101]	37	29	78,3

Los ejemplos representan lugares salpicados en la zona geográfica, y si la mayoría son del siglo XIII, los de siglos anteriores también tienen un alto porcentaje de viñedo respecto a tierras. Sólo en el terrazgo de Villafán las viñas ocupan menos del 20%. En algunos casos rebasan el 75% y en uno de ellos llega hasta el 120%.

89 Lista de heredades de San Martín de Grañón. 1068, nº 369, 350-351, UBIETO – *San Millán*.
90 Amplia donación de tierras y viñas de particulares. 1062, nº 231, 309-310, UBIETO – *San Millán*.
91 Lista de heredades de San Millán de la Cogolla en Nájera. 1024, nº 178, 171-172, UBIETO – *San Millán*.
92 Confirmación de heredades de este monasterio por Sancho III el Mayor. 1020, nº 171, 165-166, UBIETO – *San Millán*.
93 Explotación del monasterio de Sahagún, dentro del término de esta villa. 1010, XII, 15, nº 1180, HERRERO – *Sahagún*. II.
94 Remembranza de heredades del monasterio de Oña, en Rubena (Burgos). OCEJA – *Oña*.
95 Posesiones del monasterio de Oña en San Juan de Pancorvo. 1300, III, 15, nº 461, 290-291, OCEJA – *Oña*.
96 Amplia venta que los vecinos de este lugar hacen al monasterio de Silos. 1270, III, 11, nº 231, 144-146, VIVANCOS – *Silos*.
97 Concordia entre la sede palentina y Guillermo Pérez, sobre patrimonio de las iglesias de este lugar. 1245, IV, nº 196, 361-362, ABAJO – *Catedral de Palencia*.
98 Las tierras vienen en obradas (alrededor de 300 metros de superficie) y las viñas suman 11 aranzadas. 1246, IV, nº 198, 364-365, ABAJO – *Catedral de Palencia*.
99 Heredades del monasterio de Oña en Pancorvo. 1300, III, 15, nº 461, 290-292, OCEJA – *Oña*.
100 Amplia venta al monasterio de San Pedro de Arlanza. [1230], nº 255, 3-4, GARRIDO – *Catedral de Burgos*.
101 Apeo de heredades del monasterio de Las Huelgas, en el término de Burgos. 1232, nº 269, 21-26, LIZOAIN – *Las Huelgas de Burgos*.

3. CONTRATOS DE PLANTACIÓN Y DE ARRENDAMIENTOS

De forma general, la plantación de vides va unida al fenómeno de la repoblación. Ya en las primeras "presuras" vemos cómo los repobladores se ocupan de construir iglesias, casas, de labrar y poner vides, quizás siguiendo este orden de importancia.

Por el contrato de plantación el poseedor de la tierra entrega una heredad, culta o inculta, a un campesino para que este ponga en tierra la vid a cambio de parte de la cosecha o parte de la propia tierra, generalmente parten por mitad. Esta forma simple se complica con variantes que siguen esta misma estructura y con otras condiciones que entran en el contrato, en la mayoría de los casos implican vasallaje y llevan consigo el derecho de retracto.

La forma jurídica del contrato de plantación es similar a la de los contratos «*ad laborandum*» y «*ad populandum*»[102], que van unidos al fenómeno de la repoblación y fué utilizado en las primeras repoblaciones. En muchos casos se harían de forma oral, pero con el paso del tiempo van apareciendo con más asiduidad en los documentos y los encontramos también normalizados en los fueros y cartas-puebla. Sin duda, los documentos que revelan más la existencia de este tipo de contratos son los que tratan sobre formas de tenencia y de explotación. Los contratos de plantación van desde los más explícitos como el del tipo: «*et si pasueri uineam in hereditate aliena aut palomarem aut circum a tapia leuet medietatem ubi uoluerit, et que posuerit in sua hereditate, habeat totam ab integro*»[103], hasta los que aparecen de forma simplificada como: «*do una tierra que es en Duraton, a medias, a poner maiolo*»[104], «*et ego Ihohannes Domini pono eam ad medias*»»[105], «*et erit ipsa uinea de nostra postura*»[106].

Los contratos de plantación de vides, son similares a los de roturación, a los de plantación de arbolado, de plantación de molinos. Molinos y viñedo en un mismo contrato son proyectados por el monasterio de Las Huelgas de Burgos[107]. A los 23 años disponemos de otro documento con los molinos ya contruidos, que son 4

102 SÁNCHEZ-ALBORNOZ, C. – "Contratos de arrendamiento en el reino asturleonés". En *Investigaciones y documentos sobre las instituciones hispanas*, p. 331. Ver también: COSTA, M. J. de Almeida – *Os contratos agrários e a vida económica em Portugal na Idade Média*. «AHDE». N° 49 (1979), p. 141-163.

103 1064, IV, 8, RUIZ – *Catedral de León*. IV.

104 1188, LIZOAIN – *Las Huelgas de Burgos*.

105 1156,VI, 28, FERNÁNDEZ – *Sahagún*. IV.

106 Sabemos que es un matrimonio el que hace la plantación en la serna del monasterio de Valdesaz (León), 1064, III, 29, RUIZ – *Catedral de León*. IV.

107 Decimos "plantación" de molinos, porque también en los molinos tiene este significado, como vemos en el documento 1188, (Las Huelgas), en el que se proyecta la plantación de majuelos y molinos especificándose que se hacen "a fondos tierra" sin distinción entre ambos: «*que los metesse en la tierra e en el rio a medias, a fondos tierra, et el metiolos en ello*».

ruedas en una casa, dos para el monasterio de Las Huelgas y dos para los constructores, en el que se insiste que los molinos se encuentran en Peñafiel «*en Duraton (rio), a fondos tierra*»[108]; parece que ante la magnitud de la obra del molino se olvidaron en este documento de la viña, posiblemente había envejecido y no se replantó. Otro caso de plantación de viña y molino, lo realiza Domingo Risoba, con el permiso del obispo de León, para que el molino se moviera con el agua de la Presa Vieja o del Obispo[109]. En algunos documentos referentes a casas no se habla de edificación o construcción, sino de plantación[110], como cuando hoy se dice: «levanté, o hice, una casa de nueva planta».

Muchas de las transaciones se hacen sólo sobre la mitad de la heredad, la mitad de la tierra, lo que nos hace pensar que correspondan a adquisiciones provenientes de contratos de plantación, a pesar de las "divisas" por herencia, pues bastantes plantaciones las conocemos a través de ventas y donaciones cuyo objeto es la mitad de una viña obtenida por contrato de plantación. Así, el número de contratos de plantación debió de ser mucho mayor que el que nos aparece de forma explícita en los documentos.

Reconocida la mitad para el plantador[111], aunque no siempre es esta proporción, el grado de posesión que tiene sobre ella se encuentra alejado del que corresponde a las tierras que lleva en tenencia[112]. Resulta difícil saber en bastantes casos si se trata del acceso al usufructo de la viña, o si se accede a la nuda propiedad. En el fuero que la reina doña Sancha concede a hombres de Valdesaz, se especifica la plena posesión[113], también en el caso del abad de San Martín de Castañeda a los hombres de Santa Cruz de Casogo, hace foro «*de casalibus que in Caluo hedificaverint de vineis et arboribus quas plantaverint si nos secum vel ipso nobiscum partiri voluerint mediam partem habeant et possideant cum tota progenie sua imperpetuum*»[114], y un tercer ejemplo, que muestra también claramente la efectiva propiedad, es la donación «*pro bono foro*» en una heredad en Valdelafuente[115]. A veces se expecifica de forma directa que la viña la «*abemus de nostra ganancia et de nos-*

108 1211,V., LIZOAIN – *Las Huelgas de Burgos.* nº 106, 171-172.

109 «*uineam nominatam de la Figal ut pantes eam et labores et exfructifices et habeas eam in uita tua*» 1192, III. FERNÁNDEZ – *Catedral de León.* nº 1695, 28-29.

110 «*cum acsis plantatis et edificis*» 1125, III, 26, FERNÁNDEZ – *Sahagún.* IV.

111 En 43 contratos de plantación se habla de reparto a medias en 24 casos, de forma explícita, y en 7 casos más, de forma implícita, pues sólo sabemos que la plantación se hace en tierra (ajena) del propietario.

112 GIBERT, R. – *La «complantatio» en el derecho medieval español.* «AHDE». Nº 23 (1953), p. 742 (737-776).

113 «*et si posueri uineam in hereditate aliena aut palomarem aut circum a tapia leuet medietatem ubi uoluerit, et que posuerit in sua hereditate, habeat totam ab integro*» 1064, IV, 8, RUIZ – *Catedral de León.* IV.

114 1165, I, 26, RODRÍGUEZ – *San Martín de Castañeda.*

115 «*et si uos plantaueritis in nostram hereditatem in uineis uel in arboris, uobis abate medietate de eo*

tro labore per nostras proprias manos»[116]. La importancia de la tierra plantada (roturada o sembrada) en tiempos de repoblación es tal, que aún cuando se realiza la plantación con desconocimiento del dueño de la tierra, es aceptada legalmente dividiéndose también por mitad[117]. Por otra parte, son bastantes las donaciones, y especialmente las ventas, que hacen los campesinos de la mitad de sus viñas adquiridas por "plantación", precisamente a los posesores de la otra mitad, como derecho de retracto[118], lo que indica posesión plena sobre las mismas.

Otros contratos de plantación parecen indicar lo contrario, es decir, que sólo accede el plantador al usufructo. Algunos ejemplos: Los hombres de San Pedro, que ya habían plantado viñas al monasterio de Sahagún, dispondrán del usufructo de los frutos de por vida, después pasarán enteras las viñas al monasterio[119]; el mencionado Domingo Risoba, obtiene autorización de don Manrique, obispo de León, para construir un molino y plantar una viña, el contrato implica sólo usu-

---

et nos medietate, et de uestra medietate facite inde tota uestra uoluptas in uita et in morte» 1173, IV, 25, FERNÁNDEZ – *Catedral de León*.

116 1067, I, 25, RUIZ – *Catedral de León*. IV.

117 1099, VIII, 28, RUIZ – *Catedral de León*. IV.

118 «*Uinea que pusiamus in uestra terra a medias et uendimus illa nostra medietate ab integritate a Sancta Maria*». 1035, II, 2, RUIZ – *Catedral de León*. IV.

Vimara y su mujer, Toda, venden al monasterio de Abellar «*medietate in ipsa uinea quam in uestra terra plantaui*». 943, V, 18, SÁEZ – *Catedral de León*. I.

El monasterio de Santiago, de León, se hace con una tierra que entrega a Cristóbal y a su mujer, Solemnia «*por ponere uinea ad medias et posuit eam, et fecit se uineam, et uinea facta, Chistoforum et sua mulier Sollemnia et uendiderunt sua medietate ad domna Flora abbatissa et ad collegium Sancti Iacobi*» 1014, III, 27, nº 25, RUIZ – *Catedral de León*. III.

Rodrigo e hijo, Cristóbal venden por 16 sueldos «*uinea que pusiamus in uestra terra a medias et uendimus illa nostra medietate ab integritate*», al monasterio de San Cosme y San Damián, poseedor de la tierra. 1035, II, 2, RUIZ – *Catedral de León*. IV.

Cuatro donaciones que se hacen al monasterio de San Cipriano de Valdesaz, proceden de contratos de plantación de viñas que se hicieron en sus tierras y en su serna. 1047, XII, 12; 1064, III, 27; 1064, III, 29 y 1067, I, 25, RUIZ – *Catedral de León*. IV.

Hombres que habitan en barrio de la villa de San Vicente, perteneciente a la sede de León, se comprometen a no vender la mitad de sus viñas que plantaron en tierra de Santa María (Catedral): «*pactum simul et p[lacit]um per scriptum ligauile firmitatis pro ipsas terras que a nobis dates pro ponere hic uineas que non uendamus illa nostra medietate a nullus homines extraneos de alia parte nisi tamtum ad homines de Sancta Maria*», y se someten al fuero de Santa Eulalia de Valdejunco. 1076, I, 30, RUIZ – *Catedral de León*. IV.

María Vellitiz e hijos, venden dos viñas que habían plantado a medias con la iglesia de Santa María, al arcediano don Arias, utilizando una escueta expresión: «*Quas habemus de nostra positura, quam posuimus in terra de Sancta Maria per medium*» 1150, VIII, 25, FERNÁNDEZ – *Catedral de León*.

Y por último, los cambios de posesión que tuvo la viña plantada por Braulio en heredad del monasterio de San Miguel, de León, para caer en manos del mismo. Al parecer fué comprada por Domingo Feles, a este se la compra el abad Pelayo Moniz, posiblemente abad del monasterio, el adad se la vende a Domingo Salvadórez que la dona al monasterio. Es de suponer que la última venta se haga con condiciones de que pase a poder del monasterio. 1093, XI, [14-30], RUIZ – *Catedral de León*. IV.

119 1087. HERRERO – *Sahagún*. III.

fructo de por vida[120]; los dos son contratos vitalicios, pero también los hay sólo con acceso al usufructo de más corta duración, como el que hace el monasterio de Sahagún con el concejo de Belver, en el que se llega a replantar una viña que podrán usufructuar durante 10 años y después pasará íntegra al monasterio; resulta demasiado oneroso ya que no se recoge fruto hasta los 5 o 6 años de realizada la plantación, posiblemente los 10 años se cuenten después del periodo de crecimiento de la viña. Sin duda, hay que tener en cuenta para el análisis, no sólo la propiedad o usufructo sino también la duración del contrato y las condiciones que completan la relación, en este sentido parece que más que la posible evolución de un contrato perpetuo a uno vitalicio y cada vez más corto, hay que fijarse en el comportamiento de las instituciones posesoras respecto a sus tenentes.

Se acceda a la propiedad de la mitad o a la mitad de la cosecha, el contrato de plantación es beneficioso para las dos partes, para el que pone las tierras, porque él no las va a labrar y las tierras sin trabajo no producen nada, además, aunque en algunos casos se vea reducida la propiedad, hay derecho de retracto, y son tierras de bajas características edafológicas, de las que se va a sacar de renta la mitad de la cosecha y los diezmos, asegurándose la misma, salvo fuerza mayor, con la exigencia de que se realicen las labores tradicionales del viñedo, excavar, podar, atar, cavar y binar. El campesino se va a beneficiar de un acceso a la mitad de la propiedad o de parte de la cosecha de vino y uva, lo que resultaba prohibitivo a los campesinos sin tierra. Hay que tener en cuenta en todo momento, que la puesta en cultivo del viñedo contribuye a un aumento de la producción y del rendimiento de la tierra, ya que salvando los pocos años (5 a 6) hasta que las cepas comienzan a producir, las cosechas se recogen todos los años, lo que supone una intensificación del cultivo teniendo en cuenta que en la mayor parte del terrazgo se sigue el sistema de rotación bienal, o como se dice en Castilla y León, de "año y vez", sin olvidarnos del tipo de suelo flojo en que se plantan.

Este aspecto positivo respecto al aumento de la producción y al aprovechamiento de las dos partes, posesor de la tierra y el plantador, no es tan idílico sobre todo para el segundo. La presión feudal entra en juego y se muestra efectiva en la mayoría de los contratos de plantación, si en algunos casos se muestra magnánima se debe a momentos coyunturales en que el «señor» necesita atraer mano de obra por motivos poblacionales o a tierras en las que se conforma con una mínima renta, a veces una gallina por Navidad, como reconocimiento de posesión de la tierra.

Algunos historiadores ven en los contratos de plantación una división de la tierra[121], del parcelario, y tambien de otros bienes, que de alguna manera puede

120 «*ut pantes eam et labores et exfructifices et habeas eam in uita tua*», dispondra de molino y viña con una renta anual de un "aureo". 1192, III, FERNÁNDEZ – *Catedral de León.*

121 AGUADE NIETO, S. – *Política arrendataria del monasterio de Villanueva de Oscos (Siglo XIII).*

dificultar el control señorial. Creemos que se debe minimizar este aspecto, pues aún en los contratos en que el plantador acceda a la mitad o parte de la posesión, ni la tierra ni las rentas se escapan de las manos del terrateniente. En primer lugar, en el supuesto que el plantador acceda a la mitad de la tierra en plena posesión, poniéndonos en la perspectiva del poseedor, este pierde la mitad de una tierra de baja calidad edafológica, una tierra centenera que puede llegar a coger una escasa cosecha de este cereal en un cultivo de "año y vez", y se encuentra al cabo del «tempus pascendi» de unos 5 años, con la mitad del terreno que le produce cosecha todos los años, en segundo lugar, todos sabemos que la división es temporal, pues en caso de intención de venta por parte de los plantadores se tienen que atener al derecho de retracto que establece la preferencia de compra al antiguo dueño de la tierra[122], y si se la vende a otro se establece que sea vasallo con lo que si pierde la posesión no pierde la renta. No daríamos tanta importancia a la división como impedimento señorial, si nos fijaramos más en el aumento de las rentas. Al «señor», y no creemos exagerar, le interesa más la renta de la tierra que la posesión de la misma, pues en buena parte de los contratos de plantación se incluye de forma explícita el condicionamiento social apuntado anteriormente, por el que, si el «señor» no utiliza el derecho de retracto, no se permite la venta a personas que no sean vasallos o que estén exentos de pago por condición social[123]. Y no hay que olvidar, que la posesión de la tierra ya revalorizada por la plantación no se produce hasta que no se pasa el «tempus pasciendi» de unos cinco años, que ya hay producción, que ya hay renta, momento en que se dispone al reparto entre las partes y el campesino puede donar o vender su mitad[124]. Además, el plantador, casi siempre vasallo, debe pagar los diezmos de su cosecha de vino, en algunos casos el quinto[125].

4. CONCLUSIONES

La importancia del viñedo en el medievo es incuestionable. La ampliación del viñedo es continua con oscilaciones, llegando a su auge en la plena Edad Media,

«Semana de Historia del Monacato Cántabro-Astur-Leonés». Oviedo: Monasterio San Pelayo, 1982, p. 255.

122 1087, 1097, I, 15 y 1106, XI, 7, HERRERO – *Sahagún.* III; 1231, III, 6, FERNÁNDEZ – *Sahagún.* V; 1152, VIII, 16 (fuero de Castrocalbón) FERNÁNDEZ – *Catedral de León*; 1202, VII, 10, de la misma colección; etc.

123 Si venden o empeñan, sólo podrán hacerlo a San Isidoro, de León, y sino a quien pague censo. 1202, VII, 10, MARTÍN – *San Isidoro de León.* Con el mismo San Isidoro, en este caso es un molino, sólo pueden vender a vasallo forero del monasterio. 1289, III, 10, MARTÍN – *San Isidoro de León.*

124 1014, III, 27, nº 25, RUIZ – *Catedral de León.* III.

125 1218, XII, MARTÍN – *San Isidoro de León.*

momento en que se detectan algunos focos que se desarrollan en los siglos XIV y XV como preludio a lo que hoy son las denominaciones de origen. La forma de llevar a cabo esta ampliación vinícola medieval se debe especialmente al empleo del contrato de plantación, que fué clave para la ampliación del terrazgo en viñas y roturaciones, así como en la construcción de casas, molinos, palomares y repoblación de arbolado.

La falta de espacio ha hecho que no trataramos evoluciones locales y comarcales, mapas de distribución, así como los aspectos sociales que hemos tocado de forma tanjencial en este trabajo.

BIBLIOGRAFÍA

ABAJO MARTÍN, T. – *Documentación de la catedral de Palencia* (1035-1247). Palencia: [s.n.], 1986. (Fuentes medievales castellano-leonesas; 103).

AGUADE NIETO, S. – *Política arrendataria del monasterio de Villanueva de Oscos (Siglo XIII).* «Semana de Historia del Monacato Cántabro-Astur-Leonés». Oviedo: Monasterio de San Pelayo, 1982.

ÁLVAREZ MARTÍN, Mª. P. – *Diplomática asturleonesa. Terminología toponímica.* León: [s.n.], 1994.

BURÓN CASTRO, Taurino – *Colección documental del monasterio de Gradefes.* [S.l.: s.n., s/d]. Vol. I: 1054-1299.

CASTRO GARRIDO, A.; LIZOAIN GARRIDO, J. M. – *Documentación del monasterio de Las Huelgas de Burgos* (1284-1306). Burgos: [s.n.], 1987. (Fuentes medievales castellano-leonesas; 33).

CAVERO DOMÍNGUEZ, G. – *Colección documental del monasterio de San Esteban de Nogales* (1149-1498). León: [s.n.], 2001.

COSTA, M. J. de Almeida – *Os contratos agrários e a vida económica em Portugal na Idade Média.* «AHDE». Nº 49 (1979), p. 141-163.

DOMÍNGUEZ SÁNCHEZ, S. – *Colección documental del monasterio de Santa María de Carbajal* (1093-1461). León: [s.n.], 2000.

FERNÁNDEZ CATÓN, J. M. – *Catálogo del archivo del monastrio de San Pedro de las Dueñas.* León: [s.n.], 1977.

FERNÁNDEZ CATÓN, J. M. – *Catálogo del Archivo Histórico Diocesano de León.* León: [s.n.], 1978.

FERNÁNDEZ CATÓN, J. M. – *Colección documental del archivo de la catedral de León (1109-1187).* León: [s.n.], 1990.

FERNÁNDEZ CATÓN, J. M. – *Colección documental del archivo de la catedral de León (1188-1230).* León: [s.n.], 1991.

FERNÁNDEZ FLÓREZ, J. A. – *Colección documental del archivo de la catedral de León (1110-1199).* León: [s.n.], 1991. Vol. IV.

FERNÁNDEZ FLÓREZ, J. A. – *Colección documental del archivo de la catedral de León (1200-1300).* León: [s.n.], 1994. Vol. V.

FUENTE CRESPO, J. de la – *Colección documental del monasterio de Trinos (1111-1520).* León: [s.n.], 2000.

GARCÍA ARAGÓN, L. – *Documentación del monasterio de La Trinidad de Burgos (1198--1400).* Burgos: [s.n.], 1983.

GARRIDO GARRIDO, J. M. – *Documentación de la catedral de Burgos (1184-1222).* Burgos: [s.n.], 1983. (Fuentes medievales castellano-leonesas; 14).

GARRIDO GARRIDO, J. M. – *Documentación de la catedral de Burgos (804-1183).* Burgos: [s.n.], 1983. (Fuentes medievales castellano-leonesas; 13).

GARRIDO PEREDA – *Documentación de la catedral de Burgos (1223-1253).* Burgos: [s.n.], 1984. (Fuentes medievales castellano-leonesas; 15).

GOBERT. R. – *La «complantatio» en el derecho medieval español.* «AHDE», Nº 23 (1953), p. 742.

HERRERO, M. – *Colección documental del monasterio de Sahagún* (1000-1073). León: [s.n.], 1988. Vol. II.

HERRERO, M. – *Colección documental del monasterio de Sahagún (1073-1009).* León: [s.n.], 1988. Vol. III.

HUETZ DE LEMPS, A. – *Vignobles et vins du Nord-Ouest d´Espagne.* [S.l.: s.n. s/d]. 2 vol.

LIZOAIN GARRIDO, J. M. – *Documentación del monasterio de Las Huelgas de Burgos (1116-1230).* Burgos: [s.n.], 1984. (Fuentes medievales castellano-leonesas; 30).

LIZOAIN GARRIDO, J. M. – *Documentación del monasterio de Las Huelgas de Burgos (1231-1262).* Burgos: [s.n.], 1985. (Fuentes medievales castellano-leonesas; 31).

LIZOAIN GARRIDO, J. M. – *Documentación del monasterio de Las Huelgas de Burgos (1263-1283).* Burgos: [s.n.], 1985. (Fuentes medievales castellano-leonesas; 32).

MAÑUECO VILLALOBOS, M.; ZURITA NIETO, J. – *Documentos de la Iglesia Colegial de Santa María la Mayor de Valladolid. Siglos X-XI.* Valladolid, [s.n.], 1917. Tomo I.

MAÑUECO VILLALOBOS, M.; ZURITA NIETO, J. – *Documentos de la Iglesia Colegial de Santa María la Mayor de Valladolid. Siglo XIII.* Valladolid : [s.n.], 1919. Tomo II.

MARTÍN FUERTES, J. A. – *Colección documental del archivo municipal de León (1219--1400).* León: [s.n.], 1978.

MARTÍN LÓPEZ, Mª E. – *Patrimonio Cultural de San Isidoro de León. Documentos de los siglos X-XIII.* León: Univ. de León,1995.

MARTÍNEZ DÍEZ, G. – *Fueros locales en el territorio de la provincia de Burgos.* Burgos: [s.n.], 1982.

MINGUEZ FERNÁNDEZ, J. M. – *Colección diplomática del monasterio de Sahagún (Siglos IX y X).* León: [s.n.], 1977.

OCEJA GONZALO, I. – *Documentación del monasterio de San Salvador de Oña* (1032--1284). Burgos: [s.n.], 1983. (Fuentes medievales castellano-leonesas; 3).

PALACÍN GÁLVEZ, Mº del C.; MARTÍNEZ GARCÍA, L. – *Documentación del Hospital del Rey de Burgos (1136-1277).* Burgos: [s.n.], 1990. (Fuentes medievales castellano-leonesas).

PEREDA LLERENA, F. J. – *Documentación de la catedral de Burgos (1254-1293).* Burgos: [s.n.], 1984. (Fuentes medievales castellano-leonesas).

PÉREZ CELADA, J. A. – *Documentación del monasterio de San Zoilo de Carrión (1047--1300).* Palencia: [s.n.], 1986. (Fuentes medievales castellano-leonesas; 10).

QUINTANA PRIETO, A. – *Tumbo Viejo de San Pedro de Montes.* León, [s.n.], 1971.

RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, J. – *Los fueros locales de la provincia de Zamora.* Zamora: [s.n.], 1990.

RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, A. – *El Tumbo del Monasterio de San Martín de Castañeda.* León: [s.n.], 1973.

RUIZ ASENCIO, J. M. – *Colección documental del archivo de la catedral de León (986--1031).* León: [s.n.], 1987. Vol. III.

RUIZ ASENCIO, J. M. – *Colección documental del archivo de la catedral de León (1032--1109).* León: [s.n.], 1990. Vol. IV.

RUIZ ASENCIO, J. M. – *Colección documental del archivo de la catedral de León (1230--1269).* León: [s.n.], 1993.

SÁEZ, E. – *Colección documental del archivo de la catedral de León (775-952).* León: [s.n.], 1987. Vol. I.

SÁEZ, E.; SÁEZ, C. – *Colección documental del archivo de la catedral de León (953-985).* León: [s.n.], 1990. Vol. II.

SÁNCHEZ ALBORNOZ, C. – «Contratos de arrendamiento en el reino asturleonés». In *Investigaciones y documentos sobre las instituciones hispánicas.* Santiago de Chile: [s.n.], 1970, p. 331.

SERRANO, L. – *Cartulario de San Millán de la Cogolla.* Madrid: [s.n.], 1930.

SERRANO, L. – *Cartulario de San Pedro de Arlanza.* Madrid: [s.n.], 1925.

UBIETO ARTETA, A. – *Cartulario de San Millán de la Cogolla (1076-1200).* Zaragoza: [s.n.], 1989.

UBIETO ARTETA, A. – *Cartulario de San Millán de la Cogolla (759-1076).* Valencia: [s.n.], 1976.

VIVANCOS GÓMEZ, M. C. – *Documentación del monasterio de Santo Domingo de Silos (1954-1254).* Burgos: [s.n.], 1988. (Fuentes medievales castellano-leonesas; 50).

DOURO – Estudos & Documentos, vol. VI (12), 2001 (2º), 151-160

Fernando Andres Barrio

Trujales y lagares en la documentación medieval riojana y su relacion con los lagares excavados en la roca

RESUMEN

La mención de trujales y lagares en la Documentación Medieval Riojana es, a juicio de quien esto escribe, de una capital importancia para el estudio de la historia de la vitivinicultura en la Rioja.

La presencia, aun no totalmente estudiada, de lagares rupestres también llamados lagaretas, en gran parte del territorio de la Rioja, complementa las menciones de trujales construidos en los campos, entre las viñas, que se hacen en la documentación medieval riojana mas antigua. Aunque todavía queda un largo camino que recorrer para poder datarmos con seguridad e incluso diferenciar sus tipologías o explicar detalladamente la manera en que se utilizaban si que podemos, evidentemente con la mayor de las cautelas, relacionar los restos materiales que han llegado hasta nosotros con las menciones documentales medievales.

En la península ibérica han sido estudiados, material y documentalmente, conjuntos muy parecidos a lo largo de las cuencas del Ebro y del Duero desde Cataluña hasta Portugal.

RESUMO

As referências a lagaretas e esmagadelas na Documentaçao Medieval da Rioja é de uma grande importância no estudo da história da vitivinicultura na Rioja.

A presença de lagares cavados na rocha em uma grande parte do território Riojano é complementária das referências nos lagares ubicados nos campos, no meio das vinhas, que encontramos, numerosas, na documentação mais antiga.

Se bem que ainda temos um comprido estudo a fazer para poder datá-los,

diferenciar as suas tipologias ou explicar pormenorizadamente a sua utilização podem-se, com a maior das cautelas, relacionar os restos materiais com as menções inseridas na documentação medieval riojana.

Na península ibérica foram estudados lagares cavados na rocha, nos vales dos rios Ebro e Douro desde Cataluña até Portugal.

RÉSUMÉ

On trouve de nombreuses notices en reference a presses et fouloirs a raisin dans les archives contenant la documentation mediévale de la Rioja.

Aussi l'existence de fouloirs et preses rupestres, tailles dans le roc, dans nôtre territoire constitue un complement a ces mentions medievales de presses situées entre les vignes en pleine campagne.

Malgré le long chemin que nous avons encore a parcourir avant d'arriver, avec securité, les dater ou differentier ses typologies ou, memme, expliquer avec detail leur fontionement nous pouvons, avec la plus grande des precautions mettre en rapport ces restes archéologiques avec les mentions documentales.

Dans la Péninsule Iberique ont êté étudiés tout au long des valées de L'Ebre et du Douro d'apres la Catiogne jusqu'au Portugal.

LAGARES RUPESTRES EN LA DOCUMENTACIÓN MEDIEVAL RIOJANA

Trujales y lagares se nombran, de forma profusa, en la Documentación Medieval Riojana.

Aparecen mencionados como "torcular", "torculare", "torcularia-turcularia", "morculare", "troliare", "lacus", "lacum" o "laco" y estaban, según la documentación, ubicados, en pleno campo, entre las viñas. Las escrituras los sitúan, en su mayoría, en lugares muy próximos a Nájera en la zona de influencia de los monasterios de San Millán y Valvanera.

La primera mención que encontramos, en un diploma, de la palabra "trujal", en su versión latina es del año 959. En el documento se menciona el «*torculare antiquus*»[1] como hito en uno de los linderos que delimitam el coto del Monasterio de San Milán de la Cogolla.

Durante los siglos XI y XII aparecen en nuestros documentos medievales numerosos "trujales" y "lagos", generalmente lindando con viñedos, próximos a las cabañas de los guardas o "custieros" y, a menudo, cerca de los caminos.

1 UBIETO ARTETA, Antonio – *Cartulario de San Millan de la Cogolla (759-1076).* Valencia: Anubar Ediciones, 1976, p. 93.

En 1024 dentro de una lista de las heredades que tenia en Monasterio de San Millán en Nájera aparecen, entre otras vñias, «*Alia uínea in Orcanos, de dompno Exímío, Tlatus troiare de Gomíz de Zorraquin; de alia pars, vínea de dompna Onneca de Cironía*» y «*Alia uinea ad íllo troiare Dezmale*»[2].

En un solo documento, datado entre 1052 y de 1056, que nos habla de las tierras y viñas que poseía el Monasterio de Santa María de Nájera, se mencionam varios "trujales" situados junto a las viñas y tierras que se quieren identificar, «*Aliam* (terram) *ín termino de Tricii ad iliud torcular regine;*», «*Octauam* (terram) *ín illo campo ad íllam custodiam et torcular alkaidi; ex oriente uia pergens ad Sotomalum*»; «*Quarta* (vinea) *ad íila torcularia íudeorum ín campo, de occídente uia de Sotomalo*», «*Duas piezas arias ad illa custolera de Sancta Marina ad illud morculare, ínter ambas íacent II uineas*» y «*Una uinea ad íilud torcular de Sponda*»[3].

Hay otro interesante documento de 1057 en el que se mencionam, en el pago de Torrillas, cerca de Logroño, «*tres vineas, íuxta troliare de rege*»[4].

También, en el Fuero de Nájera, que confirma Alfonso VI en 1076, se dice que «*Homo de Nagara in sua hereditate faciat, et edificiet molendinos, furnos, turcularia, aut quodcumque voluerít sine ulla occasione*»[5].

Los primeros "lagos" o "lagares" aparecen, basicamente en la documentación de Valvanera, también entre las viñas, desde el primer tercio del siglo XI.

Asi, en 1020, encontramos entre las pertenencias de San Millan que se confirmam en la donación de San Cristóbal de Tobia «*alia vinea in laco de fratres*»[6].

En 1079 en una venta aparece «*vineam meam et de fratre meo in loco que dicitur Lacum*»[7] y en el documento siguiente se vende «*una sorte in vinea que comparasti de Sancio Garcia in Laco*»[8]. "Laco" ya tiene, en estas menciones, un evidente valor toponímico.

Ademas, en 1079[9], aparece una «*vinea in loco de lo Laco*» y en otros dos

2 UBIETO ARTETA, Antonio – *Cartulario de San Millan de la Cogolla (759-1076).* Valencia: Anubar Ediciones, 1976, p. 171.

3 RODRIGUEZ R. DE LAMA, Ildefonso – *Colección Diplomática Medieval de la Rioja.* Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 1992. Tomo II: Documentos (923-1168), p. 57.

4 UBIETO ARTETA, Antonio – *Cartulario de San Millan de la Cogolla (759-1076).* Valencia: Anubar Ediciones, 1976, p. 286.

5 RODRIGUEZ R. DE LAMA, Ildefonso – *Colección Diplomática Medieval de la Rioja,* Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 1992. Tomo II: Documentos (923-1168), p. 89.

6 GARCIA TURZA, Francisco Javier – *Documentación Medieval del Monasterio de Valvanera (Siglos XI a XIII).* Zaragoza: Anubar Ediciones, 1985, p. 18.

7 GARCIA TURZA, Francisco Javier – *Documentación Medieval del Monasterio de Valvanera (Siglos XI a XIII).* Zaragoza: Anubar Ediciones, 1985, p. 109.

8 GARCIA TURZA, Francisco Javier – *Documentación Medieval del Monasterio de Valvanera (Siglos XI a XIII).* Zaragoza: Anubar Ediciones, 1985, p. 110.

9 GARCIA TURZA, Francisco Javier – *Documentación Medieval del Monasterio de Valvanera (Siglos XI a XIII).* Zaragoza: Anubar Ediciones, 1985, p. 112.

documentos de 1080 se nos habla del «*maguelo de lo Lacum*»[10] y de «*nostra propia terra in loco prenominato Lacus*»[11].

Es evidente que habia "lagos" y "trujales" que respondían a modelos diferentes. Algo asi podriamos deducir de la escritura de venta del trujal que, en 1082, hacen a San Millan, en Bobadilla, Sancho Ferrero y su mujer y que nos lo describe así «*uno troliare complito, cum sua pila et omnia causa*»[12]. ¿Era este, como parece darse a entender, un trujal portátil? ¿Se refiere la expresión «*omnia causa*» a la "maquinaria" de madera que complementaria la "pila", probablemente, de piedra?

Por otro lado la documentación nos muestra que desde tiempos muy antiguos existen instalaciones similares a las actuales bodegas de elaboración artesanal, en general en posesion de los mayores propietarios, que construyen sus lagos y trujales en sus bodegas o muy cerca de las mismas.

De esta clase seria el trujal que, en 1075, se menciona, en el palacio de Villa Abnazar, en Grañon, en el que había «*uno orreum troliare, I cupa, I tina....*»[13]. Aquí el "trujal" forma parte de un todo, lo que luego hemos dado en llamar bodega, dedicado, dentro de un solo edificio, a la producción de vino puesto que en el mismo local, el "orreum", hay una cuba y una tina complementos indispensables en el ciclo de la elaboración de lo que seguramente seria vino tinto.

Poco mas tarde, en 1095, en la venta de unas casas en Calahorra se menciona «*ad orientem partis, torcular de Sancio Ortiz*»[14].

Podría deducirse del contenido de un considerable numero de documentos que, a partir del siglo XIII, los "trujales" y "lagares" se instalan preferentemente en los lugares habitados, cerca o dentro de las bodegas, de manera que, a veces, le dan el nombre a la dependencia que los alberga.

En 1267 se nos habla en una donación al Monasterio de San Prudencio de Monte Laturce de «*La cassa del lago con su corral*»[15] o, en 1386, de «*unas casas con su lago*»[16] entre otras muchas menciones.

10 GARCIA TURZA, Francisco Javier – *Documentación Medieval del Monasterio de Valvanera (Siglos XI a XIII)*. Zaragoza: Anubar Ediciones, 1985, p. 123.

11 GARCIA TURZA, Francisco Javier – *Documentación Medieval del Monasterio de Valvanera (Siglos XI a XIII)*. Zaragoza: Anubar Ediciones, 1985, p. 126.

12 LEDESMA RUBIO, M. L. – *Cartulario de San Millan de la Cogolla (1076-1200)*. Zaragoza: Anubar Ediciones, 1989, p. 49.

13 UBIETO ARTETA, Antonio – *Cartulario de San Millan de la Cogolla (759-1076)*. Valencia: Anubar Ediciones, 1976, p. 404.

14 RODRIGUEZ R. DE LAMA, Ildefonso – *Colección Diplomática Medieval de ia Rioja*. Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 1992. Tomo II: Documentos (923-1168), p. 105.

15 GARCIA TURZA, Francisco Javier – *Documentación Medieval del Monasterio de San Prudencio de Monte Laturce (Siglos X-XV)*. Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 1992, p. 89.

16 SAINZ RIPA, Elíseo – *Colección Diplomática de las Colegiatas de Albelda y Logroño*. Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 1981. Tomo I: 924-1399, p. 408.

Estos "lagares", "lagos", "horreos" o "abadias", situados dentro de los núcleos urbanos, se van convirtiendo, con el paso del tiempo, en el destino habitual de la vendimia sobre todo cuando se trata de las uvas pertenecientes a los grandes propietarios. Así parece darlo a entender, entre otros, el documento de 1210, por el que Alfonso VII da a ciertos hombres de Nájera un parral "iure hereditario" a cambio de la mitad de la producción anual y les manda que, la uva, se la traigan a Nájera «*ad seraphiz de mea apoteca*»[17] o el que habla, en 1297, de la obligación que tiene el Concejo de «*traer las uuas a ssus lagos*»[18] al Cabildo de los canónigos de Albelda.

Aun así es muy posible que, en épocas relativamente tardias, aun quedaran lagares en los campos como es el caso de los que menciona, en Italia, Alonso de Herrera que en su *Agricultura General* nos dice que, todavía en el siglo XVI, tenían los romanos en sus viñas lagares que describe así: «*En Roma* [...] *tienen en las viñas albercas hechas de ladrillo, o piedra muy bien betunadas, y el suelo, o de argamasa o bien ladrillado, y algo acostado hacia el un lado, y de aquel cabo otra alberca pequeña a la qual por un agujero pequeño corre el mosto, y aquello traen a casa* [...] *y lo echan en sus tinajas a cocer sin casca y de las cascas que quedan en las viñas, tienen allí su casa y en ella su bodega pequeña y vasijas y hacen allá aguas para la gente que labrare las viñas*»[19].

LAGARES RUPESTRES EN LA RIOJA

En la Rioja se han encontrado y estudiado lagares rupestres en la Sonsierra[20] y en Labastida[21] y no son difíciles de localizar, todavía pendientes de clasificación y estudio, entre las viñas de Abalos, Briñas, Villalba, Fonzaleche, Cihuri, Haro, Nájera y otros muchos municipios.

En Abalos (donde también los llaman lagaretas), se han acondicionado, recientemente, 23 de estas instalaciones para facilitar su visita turística. No parece que

17 RODRIGUEZ R. DE LAMA, Ildefonso – *Colección Diplomática Medieval de la Rioja.* Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 1979. Tomo III: Documentos (1168-1225), p. 226.

18 SAINZ RIPA, Elíseo – *Colección Diplomática de las Colegiatas de Albelda y Logroño.* Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 1981. Tomo I: 924-1399, p. 119.

19 ALONSO DE HERRERA, Gabriel – *Agricultura general.* Edición Critica de Eloy Terrón. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1996, p. 128-129.

20 TOJAL BENGOA, Ildefonso V. y DE LAS HERAS Y NUÑEZ, M.ª de los Angeles – «Los lagares rupestres en la Sonsierra». In *La Rioja el vino y el Camino de Santiago. Actas del I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la Vidy el Vino.* Fundacion Sancho el Sabio, 1994, p. 165--174.

21 EIZMENDI, Jesus Mª y RODRIGUEZ, Jaime – «Lagares rupestres en Labastida de Alava». In *La Rioja el vino y el Camino de Santiago. Actas del I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la Vid y el Vino.* Fundacion Sancho el Sabio, 1994, p. 175-178.

haya habido un estudio arqueológico previo o al menos, ya que lo anterior seria mas bien difícil y de resultados dudosos, una catalogación y dibujo de estos elementos que pudiera servir, en su día, para establecer tipologías que ayuden a elaborar teorias sobre su utilización.

En la zona de Nájera, que reúne la mayor concentración de menciones en la documentación medieval, no se había identificado, hasta ahora, ningún resto material de estos "trujales" pero a raíz de una conversación que mantuve, hace tiempo, con José Luis Pérez, miembro de la Asociación de Amigos de la Historia Najerillense, sobre ciertas pilas exentas y dos contrapesos, de piedra, de viga de trujal expuestos en el museo de Nájera y la posible existencia en los alrededores de lagares excavados en la roca, este me comento que los miembros de la Asociación, en sus caminatas de prospección por el territorio najerino habían reparado en la existencia de algunas estructuras, excavadas en la roca, cuya utilidad no habían atinado a identificar y que podrían ser la clase de instalación que yo le estaba describiendo. El pasado jueves seis de Septiembre en un recorrido casi relámpago por los términos de Nájera y las Arenzanas de Arriba y de Abajo, he podido comprobar la existencia cierta de restos de lagares rupestres en la zona en la que los menciona la documentación medieval.

Fui guiado por Javier Jiménez y Pedro Alonso, ambos miembros de la Asociación de Amigos de la Historia Najerillense, que me llevaron a algunos de los lugares en los que habían visto, sin atinar a encontrar su utilidad, este tipo de instalaciones.

En el termino de Nájera cerca del Castillo Antiguo y el Cerro de Santa Cecilia identificamos, con seguridad, excavados en una lastra de bastante extensión, los restos, incompletos, de al menos tres lagares uno de ellos circular de mas de un metro y medio de diámetro.

Posteriormente vimos restos de otro lagar en el termino del Campo Santo de Arenzana de Arriba y lo que, posiblemente, eran los restos de otros dos lagares excavados sobre la piedra bajo la que están ubicados los calados de las bodegas muy cerca del casco urbano.

En el termino de la Magdalena de Arenzana de Abajo pudimos identificar un tinanco tallado en la piedra estando el trujal, posiblemente, bajo la capa de tierra que tapaba la parte contigua de la lastra.

De los lagares rupestres, o lagaretas, que hoy encontramos en otros lugares de la Rioja, también entre las viñas, no tenemos, por el momento, referencias escritas aunque parece verosímil, sobre todo tras la identificación de estos lagares de la zona de Nájera, la teoria que mantiene De las Heras[22] cuando dice que «*a estas*

22 DE LAS HERAS y NUÑEZ, M.ª de los Angeles – *La vitivinicultura altomedieval riojana y la miniatura mozárabe*. «Berceo». Instituto de Estudios Riojanos. Nº 129 (1995), p. 97-112.

prensas hace referencia la documentación medieval cuando emplea tos términos torcular, torculare, torcularia – turcularía y troliare».

Queda, en todo caso, mucha documentación por estudiar y sabemos que la inmensa mayoría de los lagares rupestres que podemos encontrar todavía en el territorio de la Rioja no han sido, en su mayor parte, localizados y, en su caso, identificados y clasificados por lo que, por ahora, cualquier afirmación que hagamos al respecto deberá ser considerada como una simple conjetura hecha con toda clase de reservas.

LAGARES RUPESTRES EN EL AMBITO MEDITERRANEO

La existencia de lagares rupestres no es, lógicamente, exclusiva de la Rioja. Ya hemos visto los que describe Herrera en la Italia del siglo XVI y se han atestigüado desde la mas remota antigüedad en casi todo el espacio vitivinícola mediterráneo. A ellos se refiere Raymond Billiard cuando habla de «*Ces rudimentaires pressoirs, souvent tout entíers taillés dans le roc, subsistant parfois en si bon etat qu'ils peuvent encore être utílisés par les descendants de ces qui les construisirent ill y a plus de vingt siècles: le fait n'est pas rare en Palestine et en syríe*»[23].

En la península ibérica se han estudiado instalaciones de este tipo de época romana e incluso anteriores[24] y encontramos alusiones escritas en la documentación medieval mas antigua en el ámbito geográfico de las cuencas del Ebro y del Duero, desde Cataluña hasta Portugal, en regiones en las que también aparecen lagares y lagaretas excavados en la roca.

En escrituras medievales de Cataluña aparecen numerosos "trull" y se han estudiado y excavado lagares rupestres muy parecidos a los existentes en la Rioja, entre otros lugares, en La Noguera[25] y en El Bages[26].

J. M. Salrach[27] pone de manifiesto numerosos testimonios, muy similares a los seleccionados en la documentación riojana para la confección de este articulo, contenidos en documentos catalanes de los siglos IX y X.

23 BILLIARD, Raymond – *La vigne dans l'antiquite*. Lyon: Libraire H. Lardanchet, 1913, p. 436. Facsimil 1997, Jeanne Laffitte.

24 GOMEZ BELLARD, Carlos y GUERÍN, Pierre – «Los lagares del Alt de Benimaquia (Denia): En los inicios del vino Iberico». In *Arqueologia del vino. Los orígenes del vino en Occidente*. Jerez de la Frontera: Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla de Sanlucar de Barrameda, 1995.

25 FITÉ, Franscesc i BERTRAN, Prim – «Una explotació vitivinícola altomedieval a Flix (La Noguera)». In *Vinyes i vins: Mil anys d'Historia I*. Coord. Emili Giralt. Barcelona, 1993, p. 236-239.

26 BNENET I CLARÁ, Albert – «El conreu de la vinya al Pla del Bages als segles X-XI». In *Vinyes i vins: Mil anys d'Historia I*. Coord. Emili Giralt. Barcelona, 1993, p. 241-264.

27 SALRACH, Josep M. – «La vinya i els viticultors a la Catalunya de l'Alta Edat Mitjana». In *Vinyes i vins: Mil anys d'Historia I*. Coord. Emili Giralt. Barcelona, 1993.

En lo que a Portugal se refiere si bien las menciones documentales son menos frecuentes los testimonios arqueológicos, en lo que toca a los lagares, rupestres son numerosos, siempre interesantes y, a veces, espectaculares.

Isaias da Rosa Pereira[28] registra «*casas* [...] *que tinham no interior um lagar e cubas para vinho*», «*algumas vinhas situadas junto do lagar de el-rei*» y «*o lagar de madeira*» entre otras interesantes menciones documentales.

En el valle del Duero Brochado de Almeida, Viana Antunes y Baère de Faria[29] han estudiado lagares rupestres muy similares a los riojanos y catalanes y, aparte de las tres comunicaciones que en este Simposio van a tratar de estas instalaciones en Portugal, existe otro trabajo publicado en la revista del GEHVID, *Douro – Estudos e Documentos*, suscrito por Carlos A. y Pedro Miguel Brochado de Almeida y Paulo J. Costa Pinto (ai que desgraciadamente no he podido tener acceso) titulado *Os lagares cavados na rocha do castelo de Castorigo – Pegarinhos (Alijó).*

Quisiera mencionar además, por su interés, las instalaciones, que, con el nombre de lagaretas, describe Antonio do Nascimento Sá CoiXão[30]en Cazal/Colodreira, termino de la Feligresia de Freixo de Numão.

CONCLUSIONES

La documentación sobre la que se basa este trabajo tiene su origen, en su mayoría, en las instituciones religiosas que en la edad media extendían su dominio sobre el territorio geográfico que hoy ocupa la Rioja.

Hay todavia, en nuestra region, sobre todo en los archivos municipales, multitud de documentos que con su publicación contribuirían a llenar muchas de las lagunas que tenemos todavia en lo que se refiere a la cultura de la vid y el vino en nuestra zona sobre todo cuando se habla de los siglos XVI al XIX época en la que sabemos que la influencia económica y social de este cultivo fue definitiva en el ámbito territorial que hoy constituye la denominación de origen calificada.

Por otro lado queda, desde el punto de vista de la arqueología, una enorme labor de prospección, clasificación, estudio y conservación de los lagares rupestres mencionados en este trabajo sin olvidar otros muchos elementos utilizados en el cultivo de la vid y la elaboración del vino no ya en la edad media sino en tiempos mucho mas próximos a nuestra época.

28 PEREIRA, Isaias da Rosa – «A vinha e o vinho em documentos medievais». Separata de «*O vinho na história portuguesa – séc. XIII-XIX*». Porto: Academia Portuguesa da História, 1983.

29 ALMEIDA, Carlos Alberto Brochado de; ANTUNES, João Manuel Viana e FARIA, Pedro Francisco Baère de – *Lagares cavados na rocha: uma reminiscência do passado na tradição da técnica vinícola no vale do Douro*. «Revista Portuguesa de Arqueologia». Lisboa. Vol. 2, Nº 2 (1999).

30 COIXÃO, António do Nascimento Sá – *Por terras de escorna bois. Na Região Demarcada do Douro.* Vila Nova de Foz Coa: Cooperativa de Freixo de Numão, 1994.

A mi juicio existen razones suficientes para identificar los lagares rupestres estudiados en la Rioja con los que se registran en la documentación medieval riojana sin perjuicio de posteriores averiguaciones sobre todo en lo que se refiere a la catalogación y posible estudio arqueológico de estas instalaciones y los restos a ellas asociados.

Todo ello naturalmente sin rechazar la posibilidad de que algunos de estos lagares sean o mas antiguos o mas modernos y se hayan construido y utilizado en la misma o en diferente forma en épocas diferentes dada la diacronia que, en los procesos vitivinícolas, se produce en entornos geográficos relativamente próximos e, incluso, dentro del mismo ámbito productivo.

En lo que se refiere a la interpretación de los lagares rupestres riojanos puede afirmarse, sin perjuicio de posteriores hallazgos, que seguramente se utilizaban sobre todo para pisar la uva y separar el escobajo de la pasta que seria trasladada en mosteros a las tinas y lagos ubicados en las bodegas donde se produciría la fermentación tumultuosa. Que el vino fuera branco, tinto o clarete, seguramente, no dependía tanto de donde y como se pisaba la uva sino de la voluntad del elaborador y, naturalmente, de la variedad y el color del vidueño.

En este sentido puede ser esclarecedor el hallazgo del conjunto de lagares de la Cruz de Hierro de Haro todavia en fase de estudio. Los lagares, al menos cinco, están excavados en la misma roca, prácticamente juntos, con los trujales o lagos (calcaturium) agrupados en el interior de la lastra y los tinancos (lacus) emplazados en la periferia. Es evidente que aqui hubiera sido prácticamente imposible montar cualquier clase de "equipamiento" complementario a la mera excavación en la roca.

También parece, por ciertos huecos que aparecen abiertos en la piedra, a los lados de algunos lagares, que en una mínima parte de estos existiría la posibilidad de instalar prensas de madera sobre el lagar o calcatorium excavado en la piedra. Prensas que seguramente servirían para prensar las vinazas resultantes del pisado.

Es muy probable que la pervivencia de estas instalaciones estuviera relacionada con la natural tendencia de los pequeños productores de la época a eludir la entrega de una parte considerable de su cosecha de uva recién vendimiada (mucho mas facil de controlar) que servia para pagar las numerosas cargas e impuestos que gravaban la producción vitícola.

A este respecto puede ser interesante el contenido de la reclamación que, en 1332, hace el cabildo de Calahorra a los clérigos y beneficiados de Laguardia[31] a los que solicitan que les entreguem «*la cuarta parte de las vinazas de las huuas que vinieren e deuan venir e pertenesçer de la deçima a los lagos comunales de*

31 SAINZ RIPA, Eliseo y HERNAEZ IRUZUBIETA, Venancio – *Documentación Calagurritana del siglo XV. Archivo Catedral.* Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 1995. Vol. I., p. 239.

las dichas eglesias de Laguardia e de sus aldeas [...] *asi como el quarto del vino dellas* [...] *pues todo nasçe e sale de las dichas deçimas de las huuas et el vino non se puede bien colorar nin adobar sin las vinazas*».

¿Acaso los mostos llegaban ya pisados de los lagares construidos entre las viñas y los clérigos de Laguardia y sus aldeas aprovechaban para quedarse las vinazas de los canónigos de Calahorra para mejorar sus vinos propios? ¿Usaban los clérigos de Laguardia estas vinazas para elaborar los aguapies, aguavinos y trasmostos, de los que nos hablan Columela y Herera y de los que no es difícil encontrar menciones en documentos riojanos?

DOURO – Estudos & Documentos, vol. VI (12), 2001 (2º), 161-174

R. Ocete *
M. A. López Martínez *
I. Gómez Parrales **

Aplicación de medidas de control para paliar el impacto de la infestación filoxérica

RESUMEN

La infestación de los viñedos europeos por la filoxera, en la segunda mitad del siglo XIX, obligó a realizar el mayor cambio cultural del viñedo desde sus orígenes, consistente en su restauración sobre portainjertos resistentes a la fase radicícola del citado homóptero.

En este artículo, se recogen diversas noticias sobre la incidencia de la plaga en varias zonas vitícolas españolas, junto a las principales medidas sanitarias que se arbitraron para intentar atajar sus efectos.

PALABRAS CLAVE:

Control, *Daktulosphaira vitifoliae* (Fitch), impacto socioeconómico, infestación, viñedo.

1. CAUSAS DE LA APARICIÓN DE LA PLAGA EN EUROPA Y SISTEMÁTICA

La importación de vides americanas en Europa, como objeto de investigación o como material de jardinería, supuso la entrada en el continente del oídio, enfermedad fúngica a la que mostraron diversos grados de sensibilidad las viníferas europeas. En algunas regiones, como fue el caso de Francia, se llegaron a hacer

* Laboratorio de Entomología Aplicada. Facultad de Biología – Universidad de Sevilla.
** Departamento de Cristalografía, Mineralogía y Química Agrícola. Facultad de Química – Universidad de Sevilla.

plantaciones de variedades americanas, con el fin de atajar el problema de la citada enfermedad, ya que algunas de éstas mostraban un buen grado de tolerancia/resistencia al hongo. Éste fue el caso de la variedad Isabelle de *Vitis labrusca* L. (Pouget, 1990), que todavía se sigue cultivando en el archipiélago de las Azores (*uva de cheiro*).

Como consecuencia de la introducción de plantones y tierra, en la década de 1860, en Francia comenzaron a descubrirse los primeros síntomas de un homóptero hasta entonces desconocido en Europa, que sería conocido con el nombre de *filoxera*. No obstante, la especie había sido descrita como formadora de agallas en ciertas variedades silvestres americanas por Asa Fitch, en 1854.

Sobre los dos problemas sanitarios, puede leerse en Bragat (1878):

> *«Aun no dominaba del todo la calamidad producida en las viñas por el oidium tuckeri, ni indemnizados los viticultores de las pérdidas que con tal motivo han sufrido, cuando se presenta otra plaga que amenaza concluir con todos los viñedos de Europa».*

Como ha ocurrido con la mayoría de las plagas, el comercio se ha convertido en una de las principales causas de propagación, como indicaron De La Escosura y Deleito (1878):

> *«El comercio de las naciones de Europa sostienen con los Estados-Unidos respecto á los productos vinícolas, fué causa de que por los años de 1858 á 60 se introdujesen en Inglaterra, Irlanda, Francia, Portugal, Hungría, Austria y en algunos viveros de Alemania, plantas, sarmientos, barbados y púas de vides americanas que por su rápida vegetación y frondosidad fueron muy buscadas; desde entonces la phylloxera, tan poco exigente respecto á las condiciones del terreno y tan terrible en su fecundidad, no ha abandonado á Europa, y el hombre imprudentemente se encargó de esparcirla distribuyendo y propagando por todas partes las plantas infestadas».*

Por su parte, Graells, que fue Consejero de Agricultura y delegado, en 1875, para estudiar en Francia la nueva plaga y representó a España en los congresos Internacional filoxérico de Lausana, de 1877, y enológico de Montpellier, de 1878, recogió en su obra publicada en 1879 lo siguiente:

> *«La filoxera de la vid, sin género de duda, procede de los Estados-Unidos, y como el oidium es otro de los pésimos regalos que nos ha hecho el comercio de plantas del país referido, por más que varias personas poco enteradas en la geografia entomológica se empeñen en sostener que es una especie de Europa...»*

En 1868, Planchon, en Francia, clasificó de nuevo al insecto. Después, el entomólogo norteamericano, Riley, iniciador de la lucha biológica en su país, llegó a la conclusión de que la especie de Planchón era la misma descubierta por Fitch. Por

esos motivos, la filoxera aparece citada en los textos entomológicos con muy diversas sinonimias, que fueron recopiladas por Urien y Diego-Madrazo (1891): *Penphigus vitifoliae* (Asa Fitch); *Dactylosphaere vitifoliae* (Shimer); *Perytimbia vitisana* (Westwood); *Rizaphis vastatrix* (Planchón); *Phylloxera vastatrix* (Planchón); *Phylloxera vitifoliae* (Riley); *Phylloxera vitifoliae* (Planchón, reformada).

Planchón rebautizó con el nombre de *Phylloxera* al género, tomando una palabra ideada, en 1834, por Boyer de Fonscolombe (De La Branchère, 1876), formada por la unión de dos vocablos griegos φυλλον y Ειραινω, que en castellano significa *seca-hojas*. Actualmente, el nombre más empleado es el de *Daktulosphaira vitifoliae* (Fitch) (Homoptera, Phylloxeridae) (Figura 1).

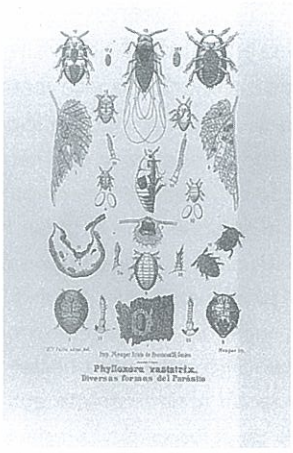


Figura 1. Diversos estadíos de la fenología de la filoxera y daños causados por el homóptero en vides americanas y europeas (Dibujo extraido de GRAELLS, 1879).

En un principio, algunos investigadores postularon que el nuevo pulgón sólo atacaba a aquellas vides que se encontraban con poco vigor. Paulatinamente, fue extendiéndose la idea de que la causa del debilitamiento de la cepa era «*la fase radicícola ó forma devastadora*» del artrópodo (Urien Y Diego-Madrazo, op. cit.). Ésta se alimentaba de las raicillas de las cepas, formando toda una serie de nudosidades y tuberosidades, que posteriormente se necrosaban. Por ello, al cabo de unos tres años, las cepas infestadas, que tenían muy disminuida su capacidad de absorción de la solución del suelo, morían. Incluso las vides silvestres europeas, *lambruscas*, llegaron a ser atacadas, según las observaciones de Saint Pierre, recogidas en De La Blanchère (op. cit), ya que muestran un cierto grado de sensibilidad al homóptero (Ocete y Lara, 1994).

Bragat (op. cit), al tratar sobre lo indicado en el párrafo anterior, decía:

> *«Dos escuelas distintas se han con este motivo formado: los phylloxeristas y los antiphylloxeristas. Los primeros sostienen que la phylloxera es la causa del*

mal, mientras que los segundos pretenden que la presencia del insecto es debida al aniquilamiento de las plantas; pero ni unos ni otros han resulto la manera de librar los viñedos del implacable enemigo que amenaza destruirlos por completo...»

2. EL CLIMA PREFILOXÉRICO EN ESPAÑA

Como Portugal y Francia se encontraban filoxerados, el Instituto Agrícola de San Isidro de Barcelona instó en 1874 al Ministerio de Fomento para que se impidiera la importación de plantas de vid procedentes de Países filoxerados. La Real Orden de 11 de junio de 1875 hizo extensiva la prohibición a otras vitáceas. En ese mismo año, la Dirección General de Agricultura Industria y Comercio publicó en 20 de junio una circular acompañada de una instrucción para intentar descubrir en ellas el homóptero, donde se recomendaba a los viticultores lo siguiente:

«1° Que desde luego arranquen y quemen sin demora en el mismo sitio la cepa apestada y las que la rodean, aunque aparentemente no lo estén.

2° Que se inunde el suelo en que estaban los plantados con la disolucion de un sulfato carbonato-alcalino, ó sea una composición del sulfuro de potasio ó sodio para matar las phylloxeras que puedan haber quedado entre la tierra; y como no es fácil que nuestros viñadores encuentren á mano en sus cortijos tales preparaciones de laboratorio, mientras puedan proporcionárselas se les aconseja hagan uso del agua de cal recientemente apagada y lo más concentrada posible, ó de una lejia fuerte, si les es fácil prepararla, pudiendo tambien emplearse otras sustancias análogas que se tengan á mano y puedan adquirirse económica y fácilmente.

3° Que los propietarios de viñedos fronterizos con los de las naciones infestadas, los vigilen con escrupuloso esmero».

Dicho Ministerio envió, en ese mismo año, unos observadores a Francia y Portugal, para conocer de primera mano la problemática causada por la plaga y los medios adoptados para combatirla. Diversos miembros del anteriormente citado Instituto catalán, entre los que destacó Miret, intentaron que se creara una amplia zona libre de viñas entre el Ampurdán y El Rosellón, con el fin de impedir el cruce de la frontera del insecto (Azcárate, 1997), teniendo en cuenta las conclusiones a las que se había llegado en el Congreso Internacional Filoxérico de Lausana de 1877, donde se aludió a que la invasión filoxérica sería:

«La ruina y la miseria en todas partes, la emigración ó la desmoralización en ciertos puntos, en fin, muy probablemente en otros el embrutecimiento por medio de los alcoholes de industria, y por tanto la degradacion de la especie».

Las actas del citado Congreso filoxérico inspiraron la redacción del Convenio Internacional de Berna de 17 de septiembre de 1878, para contener a la plaga en las zonas invadidas y preservar las comarcas vitícolas libres de la misma. Los países firmantes del mismo fueron Alemania, Austria-Hungría, España, Francia, Italia y Suiza.

El 15 de marzo de 1878, se dictó una Real Orden, en la que se recuerda a los gobernadores, entre otras cosas, la prohibición de introducir en España plantas pertenecientes de la familia de las Vitáceas, haciendo hincapié a los administradores de aduana de quemar las aprehendidas. Asimismo, se indica que las Juntas Provinciales de Agricultura, Industria y Comercio inspeccionen las plantaciones realizadas en los últimos cuatro años. Y se pone bajo responsabilidad de las Diputaciones Provinciales una indemnización justa a los viticultores que tengan que arrancar y quemar sus viñas por su proximidad a los focos de infestación.

Ese mismo año, se celebró el Congreso Filoxérico de Madrid, donde más allá de lo expresado en el de Lausana, se llegó a decir que:

> *«La destruccion total de todos los viñedos y la supresion del vino como parte del alimento general y en la esfera económica moral y social, la ruina, la miseria y la emigracion en las comarcas vinícolas de España, y como consecuencia de la falta de vino, el embutrecimiento por el uso de los alcoholes de industria, con todas sus funestas consecuencias; y finalmente un quebranto inmenso en la hacienda de la Nacion y el riesgo inminente de la subversion del órden público y social».*

Las principales medidas propuestas en este último Congreso aparecen plasmadas en la Ley de 30 de julio de 1878, dictada para evitar la difusión y propagación de la *Phylloxera vastatrix*. En la misma, se instaba a la creación de la Comisión Central de Defensa contra el homóptero y de otras Comisiones Provinciales de Investigación de cara a la posible invasión filoxérica en las provincias vitícolas, así como diferentes artículos sobre la vigilancia y métodos de control de los focos de la plaga que apareciesen.

3. DESCUBRIMIENTO DE LA FILOXERA EN ESPAÑA

Pese a las disposiciones legales existentes, en 1878, la filoxera fue detectada por la Sociedad de Ciencias de Málaga en el Lagar de la Indiana, término municipal de Moclinejo, situado en la comarca de la Axarquía. De este fatídico hecho se hicieron eco la mayor parte de los periódicos y publicaciones relacionadas con el tema, entre las que destacan las siguientes:

Graells (op. cit.) dijo que el foco había aparecido:

«Por haberse admitido imprudentemente en Málaga plantas del comercio francés, vemos atacados por la filoxera los viñedos contíguos al arroyo de Granadillos, sobre todo el del Lagar de la Indiana, donde radica el primer foco de infeccion, propagada ya á más de 30 hectáreas, que será difícil podamos librar de la plaga...»

De La Escosura y Deleito (op. cit.) señalaba al comienzo de su obra que:

«Desgraciadamente la phylloxera vastatrix se encuentra en España; la alarma ha sido fundada, y ese terrible azote tan temido invade hoy, que sepamos, una propiedad de la provincia de Málaga».

Muñoz (1880) hacía un exagerado y terrible vaticinio sobre la capacidad reproductora de las hembras partenogenéticas del homóptero:

«¡Un solo insecto sin necesidad de macho produce en un año más de diez billones de descendientes! La imaginacion se anonada ante estas cifras, y un profundo sentimiento de tristeza embarga el ánimo español más sereno, al contemplar la magnitud de la horrible calamidad, que se ha desatado sobre nuestros hermanos los viticultores é infelices viñadores de Málaga».

La Junta Consultiva Agronómica (1911) llegó a la conclusión de que la rápida expansión de la plaga en la provincia de Málaga se debió a que:

«Desde el término de Moclinejo invadió la filoxera con vertiginosa rapidez toda la zona de Levante y la antigua Axarquía de los árabes, quedando los célebres montes de Málaga del pasado siglo en brevísimo tiempo destruídos. No podía suceder de otro modo, pues aquellas circunstancias que Millardet llamaba condiciones extrínsecas de resistencia, eran nulas en la primera zona invadida. El suelo árido y pedregoso y los rigores de un clima ardiente condicionaba la dificultad en la regeneración parcial del sistema radicular más intensamente atacado, por ser mayor el número de generaciones filoxéricas anuales».

Desde Las Baleares, Pou (1880) señalaba:

«El que no se asusta y tiembla de espanto ante tan sombríos horóscopos, el que dice no tengo viñas, poco puede importarme, el que oye con sangre fría tan funestos vaticinios, es verdaderamente una filoxera social.

La falta de vino, que constituye una parte del alimento general, es una cuestion, aunque en apariencia insignificante, de un interés de primer órden; siempre, como es de suponer, sus fatales consecuencias han de pesar más sobre las clases numerosas que viven de un trabajo que tiene por base las fuerzas musculares, y que carece de un alimento suficientemente reparador».

La existencia de los focos filoxéricos de la Axarquía y El Ampurdán motivó la promulgación del Real Decreto de 9 de diciembre de 1881 sobre la creación de

tres estaciones antifiloxéricas donde llevar a cabo experiencias de medios de control. En 1885, se publicó la Ley de Defensa contra la filoxera (Real Orden de 18 de junio), en cuyo artículo primero se dice:

> *«Se declara calamidad pública la plaga que invade los viñedos de algunas provincias de España, conocida con el nombre de Phylloxera vastatrix».*

En el Boletín de la Cámara Agrícola de Jerez de la Frontera (1900) aparece un artículo sobre los efectos de la infestación en una viña de esa comarca, parafraseando a la poesía que Rodrigo Caro dedicó a la ciudad de Itálica:

> *«Viñedo compuesto de 200 aranzadas en plena producción y en pleno y opimo disfrute del terruño antes de la invasión de la maldita, como llaman en otros lugares a la implacable filoxera, érase ahora convertido en Campos de soledad, mustio collado... De 900 botas de excelente mosto que produjera la heredad, habíase reducido la cosecha en el año último, á la mitad proximamente; y eso merced á las copiosas adiciones de abonos químicos...».*

4. RESUMEN DE LOS PRINCIPALES MÉTODOS PREVENTIVOS Y TERAPÉUTICOS EMPLEADOS

Los medios de control señalados fueron experimentados con anterioridad en Francia y en otros países vitícolas europeos.

4.1 Métodos físicos

Entre ellos se encuentran el arranque y quema de las plantas afectadas; la sumersión o inundación prolongada de los viñedos, durante su parada vegetativa, en aquellas zonas donde era factible, para asfixiar al homóptero; el descortezamiento de las cepas para eliminar el huevo de invierno, con instrumentos como el *guante Sabaté* y otros descortezadores.

La efectividad del primer método indicado dependía, fundamentalmente, de la celeridad de su aplicación, pero en muchos casos existía negligencia, incluso en el caso del primer foco detectado en España. A este respecto la Comisión nombrada por el Ayuntamiento de Jerez de la Frontera, para estudiar la filoxera en la provincia de Málaga, en 1878, criticaba que:

> *«Habíase dicho que iban á emprender inmediatamente la destrucción de la viña invadida, quemando las cepas y empleando luego los procedimientos de desinfección del terreno que están recomendados, y por eso apresuramos la marcha; pero desgraciadamente hubimos de regresar sin que este, ni ningún otro medio de detener la propagación del contagio, se haya puesto en práctica.*

Los esfuerzos de beneméritos malagueños han debido estrellarse ante las resistencias de la ignorancia y la incalificable apatía de los que, conociendo el peligro, permanecen, no obstante, ante él con estóica resignación, esperando el inexorable fallo de la Providencia, dura y terrible casi siempre para con la pereza» (Pérez y Fernández De La Rosa, 1878).

4.2 Métodos químicos

Los desinfectantes de suelos se emplearon a dosis curativas y, frecuentemente, a mayores concentraciones, con el fin de eliminar la filoxera del suelo que había ocupado el viñedo infestado. Los métodos químicos curativos no dieron en general buenos resultados, debido a lo complicado de su uso, su peligrosidad y precio. Todos ellos debían complementarse con intensos abonados.

El primer sistema empleado fue el bisulfuro de calcio, usado en Francia (Anónimo, 1871). Posteriormente se empleó el sulfuro de carbono, cuyo uso aparece recogido en la Real Orden de 12 de junio de 1882. Esta materia activa se empleaba en forma líquida, a dosis de 15-20 g/m^2, que se introducía en la zona próxima a las raíces mediante el empleo de distintos tipos de inyectores, como los diseñados por Rohart, Gastine y Vermorel (Urien y Madrazo, op. cit.), volatilizándose posteriormente (Figura 2). El problema residía en que los gases emanados podían provocar explosiones y eran tóxicos para el aplicador y, si la concentración era elevada, provocaban fitotoxicidad. Una de las formas típicas de hacer el tratamiento de inyección puede verse en la obra de Crespo (1901), quien indicaba que:

«La inyección se hará con los aparatos Gastine ó Vermorel, ya antes mencionados, á una profundidad variable de veinte á treinta ó más centímetros, según las tierras.

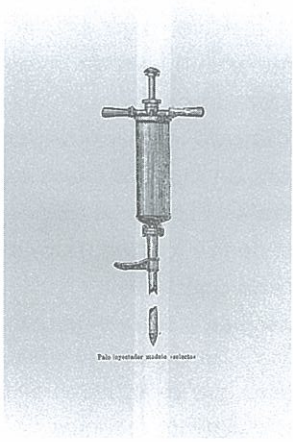


Figura 2. Inyector Gastine.

En todo caso, después de hecha la inyección, se cubrirán con tierra los taladros para evitar la pérdida de sulfuros».

También, esa misma materia activa se utilizó en el interior de cápsulas o prismas de consistencia gelatinosa, que se depositaban en huecos excavados en el terreno que posteriormente se tapaban (Requejo y De Estrada, 1880). Dichos autores recogieron sobre su uso que:

«Para evitar los riesgos á que expone el uso del sulfuro líquido, se ha ideado encerrarlo en cápsulas gelatinosas que, depositadas en el terreno y tapadas, se descomponen, volatilizando el sulfuro que contienen...».

Los tratamientos con disoluciones de sulfocarbonatos de potasio y sodio fueron bastante corrientes. Sobre éstos indicaba Bosch (1878) que:

«El mejor modo de emplear los sulfocarbonatos alcalinos consiste en hacer en el suelo, con la ayuda de una azada, unos agujeros cuadrados de 25 á 30 centímetros de profundidad, sobre 40 de ancho. Como toda la superficie infestada debe someterse al tratamiento, hay que arreglarse de modo que los agujeros estén bastante cercanos unos á otros, en términos de que los tabiques de tierra que lo separen embeban tambien el líquido que en cada uno de ellos ha de verterse, y que se puede evaluar en 5 á 6 litros».

Con el fin de intentar mejorar el vigor de las cepas infestadas e intentar prolongar su vida productiva, se practicaban diversos tipos de abonado con estiercol o productos minerales, como puede leerse en la última referencia bibliográfica.

Otro insecticida, derivado del petróleo, fue la neolina, que fue usado en distintas comarcas vitícolas suizas por Monnier (Ascárate, 1893). Dentro de España, se ensayó en la zona del Ampurdán.

Tras la caída de la hoja, se llevaba a cabo el descortezado y, luego, se procedía al embadurnamiento de la cepa, generalmente con mezclas de aceite pesado de hulla, naftalina, cal sin apagar y agua. La preparación se realizaba, según Crespo (op. cit.), de la siguiente forma:

«Se disuelve la naftalina en el aceite, se vierte éste sobre la cal previamente humedecida con un poco de agua agitándose fuertemente la mezcla. El líquido de color café claro que resulta, se aplica con un pincel duro á las cepas».

4.3 Plantación a pie franco en terrenos arenosos

En algunas zonas con suelos arenosos, se ha continuado hasta nuestros días realizando la plantación de las viníferas europeas a pie franco, dada la imposibilidad de supervivencia del homóptero en este tipo de suelo, como es el caso de los

viñedos de vinificación y de uva de mesa existentes en el término municipal de Los Palacios y Villafranca (Sevilla), al igual que en otras zonas de Francia, como Gironde y La Camargue. Igualmente ocurre en suelos con elevada humedad, como los de la Denominación de Origen Chacolí de Guetaria (Guipúzcoa).

4.4 Uso de portainjertos

En 1869, Laliman, que trabajaba en la zona de Burdeos, llegó a la conclusión de que muchas de las variedades de las especies norteamericanas de vid presentaban distintos grados de tolerancia/resistencia al homóptero, extremo que fue confirmado más tarde por Millardet. Ello parecía deberse a que las raicillas de éstas poseían una capa de súber más grueso que las de las viníferas europeas y que las heridas causadas por el aparato picador-chupador de la fase radicícola del insecto eran rápidamente reparadas (Pouget, op. cit.), ya que han de convivir con el insecto en sus áreas geográficas originales. Por ese motivo, se ideó el cultivo de plantas mixtas que tuvieran la raíz de vid americana y la parte aérea de una variedad europea, sistema ensayado por Laliman y recogido en el Messager Politique du Midi, de Montpellier el 7 de octubre y 12 de noviembre de 1869. Este último autor publicó el conjunto de las conclusiones sobre sus experiencias en 1879.

Con el tiempo, se emplearon como portainjertos no solo especies puras sino híbridos entre variedades americanas y entre vid europea y americana.

En la figura 3 pueden observarse distintos tipos de herramientas para la preparación del patrón y púas de injertar.

Este método cultural ha sido el de mayor eficacia para evitar el problema filoxérico, salvaguardando la calidad del fruto. Como indicaba Pou (op. cit.):



Figura 3. Máquinas de injertar: corta púas y corta patrones.

> *«Las vides americanas nos han traido la Filoxera, ellas nos han de proporcionar el medio de librarnos del mal, similia similibus curantur, es decir, como si se aconsejara curar la enfermedad por el sistema homeopático».*

En la ya citada Ley de Defensa contra la filoxera, de 1885, se estipula que:

> *«Los viñedos destruidos por la filoxera que sean replantados con sarmientos americanos resistentes, estarán exentos de la contribución territorial, según circunstancias de los diferentes casos».*

Al principio, dada la falta de plantones americanos, hubo que vigilar las nuevas plantaciones con el fin de evitar hurtos. Un comentario sobre este problema, aparecido en el diario *La Rioja*, de fecha 4/III/1905, y recogido por Provedo (1987), fue el siguiente:

> *«Realmente es doloroso el calvario del viticultor, a quien por si no tuviere bastante con las mil plagas de las cepas, la competencia de los vinos artificiales, la falta de mercado y los grandes tributos que sobre él pesan, todavía tiene que sufrir a los malos compañeros que le quitan lo que es suyo...»*

El uso de portainjertos fue promovido por las Estaciones Experimentales que se crearon en toda España y por la proliferación de viveros. Entre estos últimos hay que destacar el establecimiento llamado La Vitícola Catalana, fundado por D. Francisco Casellas gran experto en el comportamiento de variedades americanas y de las técnicas viveristas (Figura 4). Sobre este empresario apareció un artículo en El Boletín de la Cámara Agrícola de Jerez de la Frontera (1898 a), que decía:

> *«[...] es la encarnación viva de la actividad y del trabajo humanos... Sus estudios y experimentos a cerca de la filoxera y de su antídoto, la vid americana, son verdaderamente notables por la liberalidad y espíritu expansivo que revelan».*

El propio Casellas (1895) indicaba:

> *«Sólo las vides americanas, con conocimiento práctico de ello, han podido suavizar ó atenuar tantos estragos».*



Figura 4. Ilustración de la obra de CASELLAS (1895), donde puede verse a los operarios preparando los barbados.

Los portainjertos se pueden dividir en tres grandes grupos que se indican seguidamente, de acuerdo con el artículo del Boletín de la Cámara Agrícola de Jerez de la Frontera (1898 b), en el que también se recogen sus principales características agronómicas:

1. Americanos puros: *Vitis riparia, Vitis rupestris, Vitis Berlandieri*, etc.
2. Americanos impuros ó américo americanos: Solonis, Riparia x Rupestris, Solonis x Riparia, Berlandieri x Riparia, Cordifolia x Rupestris, Monticola x Riparia y Taylor Narbonne.
3. Franco-americanos ó híbridos de Vinífera por americanos puros: 1202 (Mourviedro x Rupestris) de Couderc, 41B (Chasselas x Berlandieri) de Millardet y Grasset, Aramon x Rupestris núm 1 de M. Ganzin.

Lógicamente, la elección de un portainjerto debía basarse en:

> «[...] *su resistencia filoxérica, adaptación al medio donde haya de vegetar, y afinidad irreprochable con los viñedos indígenas*» (La Agricultura Bética, 1900).

Al principio, la no observación de los citados consejos hizo que se presentaran problemas, principalmente en suelos calizos, donde se producía clorosis férrica.

A ese respecto, se recoge el informe procedente de Cabra (Córdoba), de mediados de la última década del siglo XIX, y recogido por Loma (1993):

> «[...] *hasta las plantas procedentes de injertos sobre las vides americanas presentan aspecto enfermizo debido a que la variedad ensayada hasta ahora es la Riparia silvestre que vegeta muy mal en los terrenos excesivamente calizos que dominan en este término*».

En la obra de García de Los Salmones (1911) se encuentra una recopilación sobre las experiencias llevadas a cabo con aquellos patrones más adaptados a suelos calcáreos y secos.

4.5 Híbridos productores directos

Los híbridos productores directos proceden del cruce de una especie americana y una variedad europea. Aunque se cultivaban algunos híbridos naturales, la búsqueda de resistencia al problema filoxérico originó a finales del siglo XIX la aparición de numerosos híbridos. Éstos, que daban un fruto con sabor «*foxe*», o a «*terruño*», solían tener problemas de corrimiento de la flor, originaban mosto con baja concentración alcohólica, y muchos de ellos incluso tenían poco nivel de resistencia al homóptero y problemas en terrenos calizos. Sin embargo, en general, mostraban bastante tolerancia a enfermedades criptogámicas.

Algunos de los usados al principio en España fueron el Híbrido Pardés, Alicante Gancin, Clareta dorada, Seibel nº 1 y 2, Chasselas Rose Rupestris 4401, Bourrisquou Rupestris 3905 y Jacquez (Hernández, 1908). Todos ellos producían un vino de calidad muy inferior al de las viníferas tradicionales, aunque algunos tenían una intensa pigmentación.

En La Rioja, como en otras regiones vitícolas, existió un campo para el estudio y propagación de los híbridos en Cuzcurrita de Río Tirón, en la primera decena del siglo XX, llegándose a realizar plantaciones a escala comercial. De hecho, en la vecina localidad de Tirgo, existió un majuelo pionero, plantado por D. Isaac Rubio Junquera, que aún conserva el nombre de «*Los Híbridos*».

Una vez arraigado el uso de viníferas sobre portainjertos y recuperado la calidad de los vinos, las plantaciones de híbridos fueron paulatinamente desapareciendo, aunque en algunas zonas de España, como es el caso de Galicia, se siguen manteniendo.

REFERENCIAS

ASCÁRATE, C. – *Insectos y criptógamas que invaden los cultivos en España*. Madrid: Tipolitografía de L. Péant e hijos, 1893.

AZCÁRATE, I. – *Plagas agrícolas y forestales en España (Siglos XVIII y XIX)*. Mapa. Madrid, 1997.

BOLETÍN DE LA CÁMARA AGRÍCOLA DE JEREZ DE LA FRONTERA (Revista Vitivinícola). 98 (1900), p. 71-73.

BOSCH, M. – *Estado actual de la cuestión Phylloxera vastatrix*. Madrid: Imprenta, estereotipia y galvanoplastia de Aribau y Cª.,1878.

BRAGAT, J. – *Guía Práctica para combatir y atajar la Phylloxera vastatrix*. Zaragoza: Establecimiento de C. Ariño, 1878.

CASELLAS, F. – *Reconstitución Práctica de Viñas Americanas*. Barcelona: Establecimiento tipográfico de «La Hormiga de Oro», 1895.

CRESPO, V. – La *filoxera. Medios de combatirla y de remediar los daños que ocasiona*. Teruel: Imprenta de Ángel Mallén, 1901.

Curación de una nueva enfermedad de la vid. Jerez de la Frontera: Imprenta del Guadalete, 1871.

DE LA BLANCHÈRE, H. – *Les ravageurs des Vergers et des Vignes*. París: J. Rothschild, Editeur, 1876.

DE LA ESCOSURA, L. y DELEITO, V. – *La Phylloxèra. Descripción, vida y costumbres*. Madrid: Establecimiento Tipográfico de A. Bacaycoa, 1878.

GARCÍA DE LOS SALMONES, N. – «Portainjertos más adecuados para los terrenos calizos y secos». *IX Congreso Internacional de Agricultura, 1912*. p. 669-694.

GRAELLS – *Prontuario filoxérico dedicado a los viticultores españoles y delegados oficiales*. Madrid: Estabelcimiento tipográfico de Segundo Martínez, 1879.

HERNÁNDEZ, L. – *La filoxera y la vid americana.* Logroño: Imprenta de «El Riojano», 1908.

Interesante a los viticultores: Conclusiones del Congreso Internacional de Viticultura de París. «La agricultura bética». Nº 116 (1900) p. 316-317.

JUNTA CONSULTIVA AGRONÓMICA – *La invasión filoxérica en España y estado en 1909 de la reconstrucción del viñedo.* Madrid: Imprenta de los hijos de M. G. Hernández, 1911.

La Vitícola catalana. «Boletín de la Cámara Agrícola de Jerez de la Frontera». Nº 61 (1898) p. 141-145.

LALIMAN – *Etudes sur les divers travaux phylloxériques et les vignes américaines.* Bordeaux: Feret. Ed., 1879.

LOMA, M. – *La crisis filoxérica en el viñedo cordobés.* Córdoba: Caja Provincial de Ahorros de Córdoba, 1993.

Los portainjertos. «Boletín de la Cámara Agrícola de Jerez de la Frontera». Nº 67 (1898) p. 211-213.

MUÑOZ, J. – *Vade-mecum filoxérico.* Palma de Mallorca: Ed. Establecimiento Tipográfico de Pedro José Gelabert, 1880.

OCETE, R. y LARA, M. – *Consideraciones sobre la ausencia de síntomas de ataque por filoxera en poblaciones autóctonas de «Vitis vinifera silvestris» (Gmelin) Hegi.* «Bol. San. Veg. Plagas». Vol. 20, nº 3 (1994) p. 631-636.

PÉREZ, J. M. y FERNÁNDEZ DE LA ROSA, G. – *Informe presentado al Excmo. Ayuntamiento de Jerez de la Frontera, por la Comisión nombrada para el estudio de la filoxera en la provincia de Malaga.* Jerez de la Frontera: Imprenta del Guadalete, 1878.

POU, L. – *Noticia sobre la Filoxera vastatrix. Vade-mecun del viticultor Balear.* Palma de Mallorca: Establecimiento Tipográfico de Pedro José Gelabert, 1880.

POUGET, R. – *Histoire de la lutte contre le phylloxera de la vigne en France (1869-1895).* París: Ed. INRA y OIV, 1990.

PROVEDO, J. – *La filoxera en la provincia de Logroño: Destrucción del viñedo y su reconstitución.* «Zubía». Nº 5 (1987) p. 151-216.

REQUEJO, F. y ESTRADA, F. – *Instrucciones prácticas para el establecimiento y defensa de la plaga phylloxérica.* Zamora: Imprenta Provincial, 1880.

URIEN, E. y DIEGO-MADRAZO, C. – *Las enfermedades de la vid.* Salamanca: Imp. de Fco. Núñez Izquierdo, 1891.

DOURO – Estudos & Documentos, vol. VI (12), 2001 (2º), 175-190

Jean-Marie M. Dubois *

L'introduction de la vigne cultivée au Québec: approche à la période de la Nouvelle-France (1608-1760)

1. INTRODUCTION

Localisé à la limite nord de l'aire de répartition de la vigne indigène, le Québec possède un climat rigoureux de sorte que les essais d'introduction depuis le début de la colonisation française du XVII^e siècle y ont été infructueux, et ce jusqu'au milieu du XX^e siècle. Lors du I^er Symposium de l'Association internationale d'histoire et de civilisation de la vigne et du vin, en 1999 en Espagne, nous avons vu que cette histoire pouvait être subdivisée en sept périodes jusqu'à nos jours, la première étant la période autochtone et de la découverte, soit le domaine de la vigne indigène avant la colonisation française (Dubois et Deshaies, 2001). Après avoir fait un retour sur cette première période, nous caractériserons et détaillerons la deuxième période, soit celle du régime français en Nouvelle-France (1608 à 1760), en faisant cependant quelques incursions dans les régions hors Québec explorées ou colonisées par les Français, c'est-à-dire la région des Grands Lacs, la Louisiane (actuellement le centre des USA), l'Acadie (actuellement la Nouvelle--Écosse et une partie du Nouveau-Brunswick et du Maine) ainsi que la Nouvelle--Angleterre (figure 1).

Les objectifs de notre recherche sont, dans un premier temps, de rendre compte de ce qui s'est passé en Nouvelle-France en relation avec la vigne et le vin, dans un deuxième temps, de montrer les efforts que les Français ont faits pour maintenir ou adapter leurs habitudes alimentaires (Kalm, 1753; Beauroy, 1971; Rousseau, 1983; Lafrance et Desloges, 1989 et 1990; Tremblay, 2000), entre autres celle reliée à la vigne et au vin, et, dans un troisième temps, de montrer que cet

* Professeur titulaire, Département de Géographie et Télédétection, Université de Sherbrooke, Québec, Canada J1K 2R1 (jmdubois@courrier.usherb.ca).



Figure 1. Carte de localisation des principales nations amérindiennes et des principaux toponymes utilisés.

effort a été soutenu pendant toute la période. Certains auteurs ont déjà publié des travaux intéressants sur des éléments de l'histoire du vin en Nouvelle-France, mais les aspects d'utilisation de la vigne indigène et d'implantation de vignobles ont été négligés et c'est ce à quoi nous voulons, entre autres, remédier. Nous n'avons pas encore exploré à fond toutes les sources de documentation, les rapports de fouilles archéologiques et les fonds d'archives, mais nous pouvons quand même livrer un état de la recherche que nous croyons assez révélateur de la période.

Nous mentionnerons d'abord la présence et l'utilisation de la vigne indigène, puis les essais d'introduction de la vigne européenne pour terminer par l'origine et l'utilisation du vin et du raisin importés ainsi que par les problèmes d'alcoolisme chez les autochtones.

2. PRÉSENCE DE LA VIGNE INDIGÈNE

Le relevé des nombreuses sources, surtout d'explorateurs et de missionnaires, mentionnant la présence de vignes indigènes, surtout *Vitis riparia*, sur tout le territoire exploré par les Français est impressionnant. On rapporte que les vignes, qui grimpent sur les buissons et les arbres, sont habituellement chargées de raisins, sauf les parties à l'ombre. On rapporte généralement que le raisin est plus petit que le raisin européen mais quelques-uns rapportent qu'il peut atteindre la grosseur d'une prune, ce qui est de toute évidence exagéré! Jacques Cartier est le premier à mentionner cette vigne, en 1534, et il nomme d'ailleurs l'île d'Orléans, en aval de Québec, «île de Bacchus» (Cartier, 1863).

Certains, comme Nicolas Denys, en 1672, et le baron de La Hontan, en 1705, trouvent que le raisin a bon goût. Cependant, d'autres trouvent que ce n'est pas le cas, tels Jacques Cartier en 1534 ou Samuel de Champlain en 1615 (Laverdière, 1870). Jacques Cartier en 1534, Samuel de Champlain en 1603, Pierre Boucher en 1664 dans son histoire naturelle de même que Nicolas Denys en 1672 croient tous, que cultivée, cette vigne donnerait un aussi bon rendement que celles d'Europe et même d'aussi bons raisins. C'est ce que nous verrons dans la section suivante. On peut cependant mentionner, qu'en 1636, le père jésuite Jean de Brébeuf prétend que le fait que la neige est abondante permettrait à la vigne de survivre malgré le climat rigoureux (Campeau, 1967-1987).

Cependant, les amérindiens n'utilisaient pas le raisin indigène. En effet, Samuel de Champlain rapporte ce fait en 1616 et le sieur de Poutrincourt rapporte, en 1606, que les Amérindiens de la côte atlantique pensent même que le raisin est poison (Lescarbot, 1612). Enfin, en 1633, un amérindien de Québec rapporte au père jésuite Paul Le Jeune que sa grand-mère racontait l'étonnement des autochtones à voir les premiers blancs manger des biscuits et boire du vin, qu'ils pensaient être du bois et du sang (Campeau, 1967-1987). Par contre, le frère récollet Gabriel Sagard Théodat est le seul à rapporter, en 1623-1624, que les Hurons de la région des Grands Lacs en mangent (Sagard Théodat, 1632).

3. ESSAIS DE CULTURE DE LA VIGNE INDIGÈNE

La première mention retracée d'essai de culture de la vigne indigène en Nouvelle-France serait lorsque Samuel de Champlain en plante dans le jardin de son habitation lors de la fondation de Québec, en octobre 1608 (figures 2 et 3). En 1610, il mentionne cependant, qu'il a perdu ses vignes par manque de soins alors qu'il était en voyage en France (Laverdière, 1870). On ne sait s'il en planta d'autres.

Le deuxième essai retracé est celui de Nicolas Denys, probablement en 1668, sur l'île Miscou, en Acadie, au sud de la baie des Chaleurs dans le golfe du Saint-Laurent. Il mentionne que les vignes y viennent aussi bien qu'en France, mais il s'en fit déposséder deux ans plus tard par le gouverneur d'Aunay et on ne sait ce qu'il en advint (Denys, 1672).

Il faut ensuite aller jusqu'en 1749, alors que le naturaliste suédois Pehr Kalm constate, qu'au Canada, on plante de la vigne indigène dans les jardins, entre autres sous forme de charmilles ou sur des tonnelles pour faire de l'ombre. Kalm (1753) se doute que la vigne ne sert pas uniquement à faire de l'ombre, mais, si vignoble il y a dans certains jardins, ce ne sont certainement que de très petites exploitations. De plus, Kalm rapporte que le gouverneur général du Canada, monsieur de La Galissonière, a émis des instructions générales sur la façon de récolter

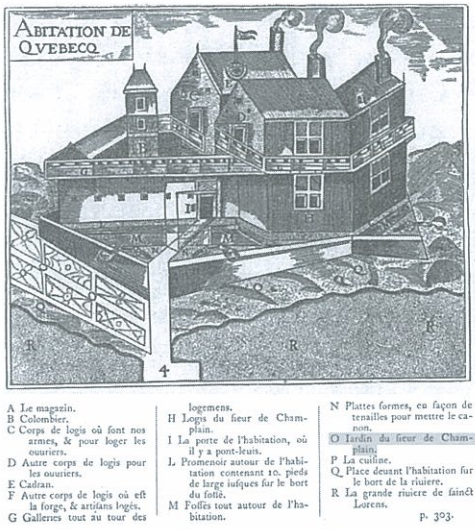


Figure 2. Habitation de Samuel de Champlain à Québec, en 1608. Le jardin où il planta ses vignes est indiqué par la lettre «O».
(Tiré de Champlain, *in* Laverdière, 1870, tome III, p. 303)

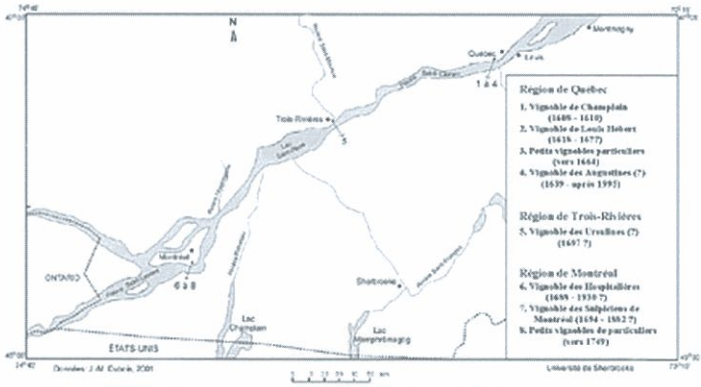


Figure 3. Localisation des vignobles retracés ou supposés en Nouvelle-France.

et de conserver entre autres les grains du raisin indigène, ce qui est sûrement dans un but de culture.

Les missionnaires ou explorateurs ne font pas mention que les amérindiens cultivent la vigne. Seul Gabriel Sagard Théodat constate ce fait, en 1623, chez les Hurons des Grands Lacs. Par contre, hors de la Nouvelle-France, Giovanni da Verrazzano avait remarqué, en 1523 sur le territoire qui deviendra la Virginie, que les autochtones enlevaient du feuillage aux vignes qui grimpent dans les arbres afin que le raisin puisse mieux venir à maturité (Adams, 1998). Il mentionne aussi que le raisin est bon et a le même goût que ceux de France. Les autochtones de cette région faisaient donc une forme primitive de culture et devaient donc en

manger. Enfin, il semble que le premier essai de domestication réussi de la vigne indigène, *Vitis labrusca*, ait été fait par James Alexander, le jardinier de Thomas Penn, à Philadelphie en Pennsylvanie, entre 1732 et 1741. On pense cependant que c'était un croisement accidentel avec un *Vitis vinifera* (Adams, 1998).

On peut donc dire avec assez de certitude qu'il n'y a pas eu de véritables vignobles constitués de vignes indigènes en Nouvelle-France, sauf quelques essais. La réponse provient probablement du résultat des essais de vinification qui en ont été faits et que nous verrons maintenant.

4. ESSAIS DE FABRICATION DE VIN AVEC LE RAISIN INDIGÈNE

En 1623-1624, Gabriel Sagard Théodat rapporte que les autochtones ne font pas de vin et aucun autre missionnaire ou explorateur ne l'a rapporté.

Il semble que les premiers à avoir fait du vin avec du raisin indigène en Amérique du Nord soient les huguenots français au nord de la Floride, entre 1562 et 1564, puis les colons anglais de Virginie en 1609 (Adams, 1998). Par la suite, des essais seront faits en Nouvelle-Angleterre tout au long des XVII^{e} et XVIII^{e} siècles, surtout en Virginie et au Massachusetts où on fera même venir des vignerons français (Pinney, 1989).

En Nouvelle-France, le premier essai retracé est celui fait par le père jésuite Joseph Le Caron, en 1615, en mission au pays des Hurons, dans la région des Grands Lacs (Jouve, 1915). On rapporte aussi que d'autres missionnaires, dans la même région en 1623-1624, ont fait du vin de messe et même un raisiné (gelée) qu'on dit aussi bon que celui fait en France (Campeau, 1967-1987). Par la suite, de 1637 à 1655, dans les Relations des Jésuites, à plusieurs reprises, on rapporte avoir fait du vin de messe tant au pays des Hurons que des Iroquois et même à Québec (Campeau, 1989-1996). On en aurait conservé au moins six mois et il semble qu'on l'ait trouvé «passable».

En 1636, le père jésuite Jean de Brébeuf rapporte que, le long du Saint-Laurent, plusieurs colons font du vin «par curiosité» et il le trouve fort bon (Campeau, 1967-1987). Par contre, dans son histoire naturelle de 1664, Pierre Boucher (gouverneur de Trois-Rivières, 1654-1661) trouve un goût âcre à ce gros vin qui tache beaucoup et il conseille de le faire vieillir au moins un an. L'habitude de faire du vin avec la vigne indigène devait cependant être assez répandue en 1707 car un règlement prévoit une amende à ceux qui cueillent du raisin sur le terrain d'autrui, entre autres pour faire du vin (Prévost *et al.*, 1986). On faisait encore certainement du vin en 1749 car Pehr Kalm mentionne qu'il ne donne pas le nom de vin au produit du raisin indigène tout comme il l'avait déclaré auparavant pour celui qui est fait à Philadelphie et auquel il trouvait un goût sûr et âcre.

Nous avons donc assez de preuves que, pendant toute la période de la Nouvelle-France, on fait au moins un peu de vin avec la vigne indigène. Les missionnaires en font par nécessité pour se procurer du vin de messe. La population, elle, le fait peut-être par curiosité comme le rapporte le père Jean de Brébeuf, mais les moins bien nantis doivent aussi en faire, surtout lorsque les arrivages de France ne parviennent pas au port. Il semble cependant certain que le vin ainsi fait a un goût âcre et il n'est donc pas surprenant qu'on cherche à acclimater la vigne européenne comme nous le verrons dans la prochaine section.

5. ESSAIS D'INTRODUCTION DE LA VIGNE EUROPÉENNE

Malgré nos affirmations antérieures (Dubois et Deshaies, 1997, 2001), ce n'est pas Samuel de Champlain qui a planté les premières vignes européennes à Québec puisque nous avons vu que c'était de la vigne indigène. En effet, ce serait le sieur de Poutrincourt qui, avec l'aide de l'apothicaire Louis Hébert désirant s'installer définitivement en Acadie, aurait importé les premiers ceps de vigne européenne, en 1606, avec d'autres plantes et des pommiers (Saunders, 1935). Rendu à Québec en 1618, Hébert en transplante dans son jardin et elles y viennent fort bien d'après Champlain (Laverdière, 1870). Le frère Sagard Théodat (1632) fait de toute évidence aussi allusion au jardin de Louis Hébert lors de son voyage en 1623-1624 en mentionnant qu'il y a des pommiers apportés de Normandie et de très beaux jeunes plants de vigne. Mais, comment doit-on interpréter ce que Champlain mentionne en 1632 quand il parle de façon générale de la Nouvelle-France: «*La vigne y porte des raisins assez bons, bien qu'elle soit sauuage, laquelle estant transplantée, & labourée, portera des fruicts en abondance*»? Hébert a-t-il bien transplanté des ceps français à Québec, en 1618 ? Ou bien, l'a-t-il fait et qu'elles soient disparues avant 1632 ? Nous n'avons encore aucune réponse.

Par contre, en 1664, Pierre Boucher mentionne que plusieurs personnes ont introduit de la vigne de France dans leurs jardins et qu'elle rapporte de fort beaux et bons raisins, mais il ne mentionne pas si elles résistent à long terme. Il mentionne qu'il n'y a pas de véritables vignobles tout simplement parce que les colons doivent avant tout récolter du grain pour le pain avant de récolter du raisin pour faire du vin. Il rapporte qu'il est vrai que l'élite et la bourgeoisie boivent du vin, mais que les colons consomment plutôt de la bière, de l'eau et surtout du «bouillon». Ce bouillon serait fait avec de la pâte crue fermentée dans une eau épicée (Germain, 1992), comme en Picardie ou en Haute-Normandie, et il serait certainement alcoolisé, puisqu'en 1665, le Conseil Souverain défend d'en vendre aux autochtones (Séguin, 1967). De leur côté, les autochtones semblent ne boire

que de l'eau, un peu d'eau d'érable au printemps, mais surtout du bouillon de viande ou de viande et de légumes (Sagard Théodat, 1632).

À l'instar de plusieurs personnes avant lui, Nicolas Denys, originaire de La Rochelle, après étude de la topographie, du sol et du climat, conclut, en 1672, que la vigne européenne devrait bien venir aussi bien en Acadie qu'en France et que l'on pourrait en faire un honnête vin, d'autant plus que l'abondante neige qui y tombe peut la protéger des rigueurs de l'hiver et encore plus si on la renchausse avec de la terre comme on fait en Champagne. Pehr Kalm rapporte, qu'en 1749, certains cultivateurs de la région de Montréal utilisent du fumier pour protéger leur vigne pendant l'hiver.

Dans la région de Québec, quelques petits vignobles particuliers existent, en 1664, d'après Pierre Boucher et, en 1668, d'après Marcel Trudel (1997), alors que, dans la région de Montréal, il en existerait au moins deux, en 1734 et 1747, d'après Sylvie Dépatie (1998), et plusieurs, en 1749, d'après Pehr Kalm. Le peu de données sur ce phénomène serait peut-être dû au fait de la faible intégration entre le monde urbain et le monde rural à l'époque. L'insuccès de ces vignobles serait dû, entre autres, à l'inadaptation de la vigne européenne tant aux rigueurs de l'hiver qu'aux maladies nouvelles, ainsi qu'à l'inexpérience des colons qui n'étaient généralement pas des paysans de souche.

Certaines communautés religieuses auraient aussi essayer d'entretenir des vignobles dans leurs grands jardins (figure 3). En effet, à Québec, il se peut que les Augustines (Hôtel-Dieu ou Hôpital Général) en aient eu un. On sait qu'elles avaient au moins un cellier, datant de 1695 à l'Hôtel-Dieu, et l'archiviste de l'Hôpital Général n'exclut pas la possibilité qu'il y ait eu un vignoble: les recherches continuent. À Trois-Rivières, il y a aussi une possibilité de vignoble chez les Ursulines mais pour le raisin de table: là aussi les recherches continuent. Dans la région de Montréal, d'après le Coutumier de 1688, on mentionne que les sœurs Hospitalières de Saint-Joseph boivent du vin aux repas et que la sœur jardinière doit entretenir les vignes de l'Hôtel-Dieu; il se peut que leur vignoble ait persisté jusque dans les années 1880 et peut-être jusque dans les années 1930.

Cependant, le vignoble le mieux documenté est celui des Sulpiciens sur les flancs du mont Royal (figure 4) (Harel, 1979; Dépatie, 1998; Germain, 1992). Ce vignoble est probablement constitué avant 1680 et aurait subsisté jusque vers 1882; en 1781, il avait une superficie de 1,2 ha. En 1681, on avait remplacé les vignes indigènes par des vignes européennes, mais nous n'avons aucune indication de la façon dont était tenu ce vignoble.

Hors de la Nouvelle-France, les Franciscains auraient planté le cépage Criolla (Mission) importé du Mexique au Massachusetts, entre 1609 et 1716, et il y aurait eu de nombreux essais infructueux d'adaptation de cépages français ou espagnols en Nouvelle-Angleterre, entre 1619 et 1773, dont certains essais en Virginie avec des vignerons français (Adams, 1998; Pinney, 1989).

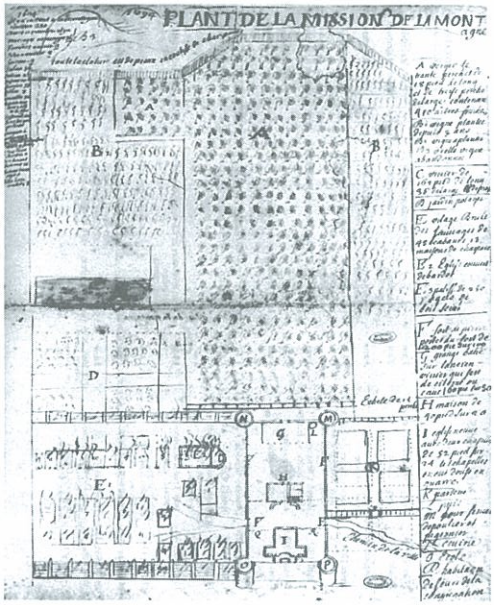


Figura 4. Plan du vignoble des pères Sulpiciens, à Montréal, en 1694. B_1 = vigne de 3 ans; B_2 = vigne à planter; B_3 = vigne abandonnée.
(Tiré des Archives nationales de France, plan 5280, NII, Canada 2, *in* Harel, 1979, p. 34-35).

Il est clair que ce ne sont pas les vignobles établis en Nouvelle-France, que ce soit avec la vigne indigène ou la vigne importée, qui pouvaient subvenir aux besoins de la colonie: on importait donc le vin. Mais quels étaient ces besoins?

6. ORIGINE ET UTILISATION DU VIN IMPORTÉ

Les principaux besoins répertoriés sont ceux reliés aux habitudes alimentaires et utilitaires françaises, soit consommation aux repas, ingrédient de cuisine, élément de socialisation, utilisation comme fortifiant ou médicament et utilisation comme objet de commerce (ici la traite des fourrures). Voyons ces besoins chez la population en général, dans les missions, chez les communautés religieuses et en milieu hospitalier, ainsi que chez les autochtones.

6.1. Chez la population en général

Au travers des témoignages recueillis, il est clair que l'usage du vin est le reflet du rang social, des habitudes alimentaires et de l'origine des personnes.

Au tout début de la colonisation, soit dans les années 1600-1640, les bâtisseurs

de l'Acadie et de la Nouvelle-France, tels Samuel de Champlain et ou le sieur de Poutrincourt, ont besoins de tous les bras qu'ils ont sous la main de sorte que les arrivages de vin de Gascogne et d'Espagne sont distribués équitablement pour fin d'alimentation et même de socialisation. Tel que l'écrit Marc Lescarbot (1612) dans sa poésie «Les mvses de la Novvelle-France», le vin n'est pas produit sur place et il aide aussi à vivre joyeusement dans les épreuves:

«Adiev avx François

Le blé te manque encor, et le fruit de la vigne
Pour faire ton renom par l'vnivers insigne.

La tabagie marine

En nôtre France-Nouvelle
Pour braver le mort cruelle,
Que vivre joyeusement
Avec le fruit du sarment.

Est-ce pas donc bon ménage
D'avoir vu si bon bruvage
Iusques ores conservé?
Car ici n'avons trouvé
Que bien petite vendange,
Ce qui nous est bien étrange.
Car le cidre Maloin
Ne vaut pas du petit vin.

[...]

Et apportez des amandes,
Pruneaux, figues et raisins,
Et buvons à noz voisins.

Ça toute la pleine tasse,
C'est à vôtre bonne grace,
Capitaine Chevalier.
Si dedans vôtre cellier
Avez quelque friandise,
Fates que de vous l'on dise
Que vous estes liberal
Honéte, et d'vn cœur Royal».

Le vin est donc considéré comme une denrée précieuse, parfois placée aux soins de le communauté, surtout l'hiver, alors que l'approvisionnement est coupé à cause de la banquise sur le Saint-Laurent. On prend l'habitude de le garder pour les fêtes et les événements spéciaux mais aussi pour les «*cas de nécessité urgente*» (Campeau, 1967-1987). En effet, comme le mentionne Marc Lescarbot (1612), le vin est considéré comme le «*souverain préservatif de toutes les maladies*». Le vol de vin peut d'ailleurs être puni d'une condamnation publique sur la parvis de l'église avec les bouteilles de vin au cou (Jouve, 1934). Il n'est donc pas étonnant que l'on ait essayé dès le début de la colonie de fabriquer du vin avec le raisin indigène, de planter de la vigne indigène et même d'importer de la vigne de France.

Le vin provient surtout des régions de France jusque vers 1670: entre autres Aunis, Saintonge, Angoumois, Marennes et Île-de-France (Lafrance, 1992). À partir des années 1660, on importe souvent des vins plus chers de Bordeaux et plus liquoreux d'Espagne et de Navarre, mais ces derniers sont réservés aux fêtes. À partir des inventaires après décès et des résultats de fouilles archéologiques, on peut dire, qu'entre 1690 et 1760, on consomme une plus vaste gamme de vins, surtout de Bordeaux, de Bourgogne, d'Aquitaine, du Languedoc, des Landes, de La Rochelle (vins d'origines diverses), du Pays Basque, de Provence, d'Anjou-Loire, de Champagne ainsi que des vins d'Espagne (de Navarre, des Canaries, de Malaga, d'Alicante) et du Portugal (Lapointe, 1992; Beauroy, 1971).

Le vin se boit chez soi jusqu'à ce qu'ouvre le premier cabaret, à Québec, en 1648 (Prévost *et al.*, 1986). Les cabarets sont surtout fréquentés par les militaires et les voyageurs (Lafrance, 1992). Peuvent se payer du vin surtout l'élite, la bourgeoisie, les officiers, les artisans, les gens de métier et les soldats. Les femmes boivent moins de vin et plus d'eau ou de vin coupé avec de l'eau (Lafrance et Desloges, 1989). Les urbains en consomment plus que les paysans. Ces derniers ainsi que les plus pauvres se contentent d'eau, d'un peu de bière, de cidre et de lait, mais surtout de bouillon ou bière d'épinette qui est une boisson à base de céréales bouillie avec du pain grillé aromatisée de branches d'épinette (Kalm, 1753). Sur les navires, le capitaine a du vin pur à sa table, mais l'équipage n'en a que le dimanche et que certains jours mais coupé avec de l'eau parfois jusqu'à 75% (Denys, 1672).

En l'année 1739, le vin correspond à 12% de la valeur marchande des importations, soit 775 166 bouteilles pour une population adulte de plus de 15 ans de 24 260 personnes, ce qui revient à 32 L par personne (Lafrance, 1992).

6.2. Dans les missions

On a vu que le vin accompagnait tous les missionnaires surtout à titre de vin de messe et que, souvent ils étaient obligés de s'en faire avec le raisin indigène pour

palier les lacunes d'approvisionnement. En 1639, le père jésuite Dupéron mentionne qu'on n'en met parfois que quatre ou cinq gouttes dans le calice (Campeau, 1989-1996)! Mais, tout comme l'eau-de-vie, le vin leur sert aussi de médecine et les missionnaires vont même jusqu'à s'approvisionner sur la côte atlantique, comme le père Le Moine l'a fait chez les Hollandais en 1662 (Compagnie de Jésus, 1858). Tout au moins dans les Relations des Jésuites, soit entre 1602 à 1672 (Campeau, 1967-1987 et 1989-1996; Compagnie de Jésus, 1858), rien n'indique que les missionnaires en boivent lors de leurs repas. Est-ce par respect pour leur mission d'évangélisation, par mortification, à cause des problèmes d'approvisionnement ou pour donner l'exemple auprès des autochtones: les recherches sont encore en cours?

6.3. Dans les communautés religieuses et en milieu hospitalier

Si les missionnaires ne semblent pas boire de vin, il n'en va pas de même dans les institutions religieuses de Québec et Montréal. Nous n'avons pas encore dépouillé l'histoire de chacune, mais nous avons des indices à partir de quelques communautés de femmes et d'hommes (Rousseau, 1983, 1989; Campeau, 1967-1987 et 1989-1996).

Pour leur voyage de Dieppe vers la Nouvelle-France, en 1639, les Augustines de l'Hôtel-Dieu de Québec se sont munies chacune de 20 bouteilles de vin. Les religieuses consomment du vin, probablement coupé avec de l'eau, parce qu'elles reproduisent le régime de leurs hôpitaux en France. Même vers 1754-1755, il est clair qu'elles en consomment même si ce n'est qu'un peu, surtout comme tonique et fortifiant. Elles donnent aussi du vin à leurs ouvriers, aux malades qui peuvent se le permettre financièrement ainsi qu'aux chirurgiens et infirmières pour les «*soutenir contre le mauvais air*»! Entre 1681 et 1704, l'hôpital bénéficie même d'exemptions de droits de douane sur les importations de vin et d'alcool. Les Augustines ont un cellier, construit en 1695, qui fait actuellement partie de leur musée.

Dans l'inventaire des Sœurs Grises de l'Hôpital Général de Montréal, en 1719, la cave contient plusieurs barriques de vin de Bordeaux (Lahaise, 1980), ce qui laisse supposer qu'elles pouvaient avoir un régime semblable.

On importait aussi beaucoup de raisins secs de France, car on avait l'habitude d'en donner aux faibles et aux malades même si ce n'était que cinq ou six par jour. Les religieuses de l'Hôtel-Dieu s'en servent aussi à des fins alimentaires. On retrouve cette coutume dès 1607 et pendant toute la période.

On sait que les Jésuites de Québec devaient boire un peu de vin car on a la preuve, qu'au moins entre 1647 et 1650, ils reçoivent régulièrement des cadeaux

de vin, surtout de vin d'Espagne, de la part du Gouverneur, du Commis général, des religieuses de l'Hôtel-Dieu (Campeau, 1989-1996). Enfin, on a vu que les Sulpiciens consomment du vin, à preuve leur vignoble. Dans leur séminaire de Montréal, ils ont un cellier, construit en 1684, qui a été conservé jusqu'à nos jours (figures 5 et 6); il est même muni d'un puit permettant de couper le vin sur place.

6.4. Ravages de l'alcool et du vin chez les autochtones et moyens utilisés pour les limiter

On a vu que, naturellement, les autochtones ne mangeaient pas de raisin, sauf exception, et qu'ils ne connaissaient pas le vin. Ils y seront cependant vite initiés



Figura 5. Cellier du séminaire des pères Sulpiciens, construit en 1684 à Montréal.
(Tiré de Lahaise, 1983, p. 249).

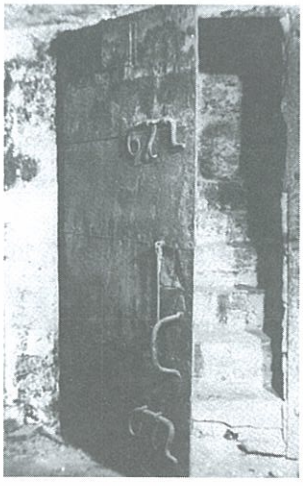


Figura 6. Porte en plaques de fonte du cellier du séminaire des pères Sulpiciens, construit en 1684 à Montréal.
(Tiré de Lahaise, 1983, p. 250).

dès les premières explorations des Européens au grand désespoir des missionnaires et des autorités de la colonie (Campeau, 1967-1987 et 1989-1996; Compagnie de Jésus, 1858).

En effet, dès 1616, le père jésuite Pierre Biard déplore l'usage immodéré que les sauvages de l'Acadie font du vin et de l'eau-de-vie. Tout au long des relations des Jésuites ainsi que dans les nombreux récits de missions d'autres communautés religieuses, d'explorateurs et de voyageurs, on rapporte les abus qu'ils en font et les désordres, blessures et même meurtres qui en découlent. Même si on connaît les conséquences, on utilise couramment les vins et alcools comme monnaie d'échange par excellence avec les autochtones contre les fourrures mais aussi pour se procurer de la viande fraîche.

Dès Champlain, on commence à vouloir empêcher ce commerce et on en arrivera à nombres d'interdits et de règlements pendant toute la première partie du régime français, surtout en 1644 (gouverneur de Montmagny), en 1654 (gouverneur Lauson), en 1657 (édit royal), en 1663 (Conseil souverain) (Trudel, 1997). Cependant, ils seront peu observés. De plus, plusieurs nations autochtones vont s'approvisionner sans restrictions chez les Hollandais et Anglais de la côte atlantique (Compagnie de Jésus, 1858). En 1657, l'église s'en mêle et ce commerce va jusqu'à l'excommunication (Trudel, 1997). En 1661 on exécute même un trafiquant (Prévost *et al.*, 1986).

Devant cet échec, le Conseil souverain décide tout simplement d'abolir son interdiction en 1668, en invitant plutôt à la sobriété, mais probablement aussi parce qu'il nuit à la traite des fourrures. Par contre, dès 1670, on émet certaines restrictions à la vente d'alcool aux autochtones et, en 1676, pour punir l'ivrognerie dans les cabarets. De 1702 à 1710, les intendants émettent nombre de restrictions et même une législation générale, en 1726, pour contrôler les ventes d'alcool (Prévost *et al.*, 1986).

7. CONCLUSION

Malgré le caractère préliminaire de la recherche dans la documentation et dans les archives traitant de la période de la Nouvelle-France, on peut maintenant certainement affirmer que:

- l'on a vraiment essayé de reproduire en Nouvelle-France les habitudes de vie que l'on connaissait en France, malgré certaines adaptations;
- à la fin de la période, on avait toujours l'idée d'une viticulture rentable puisque lors d'un des toasts portés au Café des Marchands de Québec, en 1791, on mentionnait «*Puisse le succès de l'agriculture nous procurer l'abondance de bons vins*» (Lacoursière, 1996).

La période britannique qui suit (1760-1850) semble avoir été peu active au plan de la viticulture, car plutôt axée sur l'importation de vin. Cette période fera l'objet de notre prochaine recherche.

8. REMERCIEMENTS

Je remercie Lise Tessier (mon épouse) et Dominic-André Dubois (mon fils) qui m'ont aidé à éplucher les Relations des Jésuites ainsi que Benoît Gravel (un de mes étudiants) qui m'a aidé pour les figures. Grands mercis également aux organisateurs du IIe Colloque international d'histoire et de civilisation de la vigne et du vin; cet événement fut très chaleureux et un grand succès.

9. RÉFÉRENCES

ADAMS, L. D. – *The wines of America*. New York: McGraw-Hill Book Co., 1978.

BEAUROY, J. – *Note sur les boissons et l'importation de vins du Midi et d'Espagne en Nouvelle-France*. «Annales du Midi». Nº 104 (1971) p. 419-429.

BOUCHER, P. – *Histoire véritable et naturelle des mœurs et productions du pays de la Nouvelle-France vulgairement dite le Canada*. Boucherville, Québec: Société historique de Boucherville, 1664. Reproduction en 1964.

CAMPEAU, L. – *Monumenta Novae Franciae*. Rome et Québec: APUD et Les Presses de l'Université Laval, 1967-1987. Vol. I à III: 1602-1637.

CAMPEAU, L. – *Monumenta Novae Franciae*. Rome et Montréal: Institutum Historicum Societatis Iesu et Les Éditions Bellarmin, 1989-1996. Vol. IV à VIII: 1638-1656.

CARTIER, J. – *Bref récit et succincte narration de la navigation faite en MDXXXV et MDXXXVI par le capitaine Jacques Cartier aux îles de Canada, Hochelaga, Saguenay et autres*. Paris: Librairie Tross, 1863.

CHAMPLAIN, S. – *Des savvages, ov, voyage de Samvel Champlain, de Vrovage, fait en la France nouuelle, l'an mil six cens trois*. Paris: Clavde de Monstr'œil, 1603.

COMPAGNIE DE JÉSUS – *Relations des Jésuites*. Québec: Augustin Coté, 1858. Vol. III embrassant les années de 1656 à 1672.

DENYS, N. – «Description geographique et historique des costes de l'Ameriqve septentrionale. Avec l'Histoire naturelle du Païs». Paris: Claude Barbin. In DENYS, N. – *Description & natural history of the coasts of North America (Acadia)*. New York: Greenwood Press, 1968.

DÉPATIE, S. – «Jardins et vergers à Montréal au XVIIIe siècle». In DÉPATIE, S.; DESBARATS, C.; GAUVREAU, D.; LALANCETTE, M. et WIEN, T. (réd.) – *Lectures de l'histoire des XVIIe et XVIIIe siècles canadiens*. Montréal: McGill-Queen's University Press, 1998.

DUBOIS, J.-M. M. et DESHAIES, L. – *Guide des vignobles du Québec*. Sainte-Foy (Québec): Les Presses de l'Université Laval, 1997.

DUBOIS, J.-M. M. et Deshaies, L. – «L'introduction de la vigne cultivée au Québec: une très jeune région vitivinicole malgré 400 ans d'histoire». In *Actes du I^er Symposium de l'Association internationale d'histoire et de civilisation de la vigne et du vin.* El Puerto de Santa Maria (Espagne), 18-20 mars 1999. Sous presse.

GERMAIN, R. – *Boissons de nos aïeux.* «Cap-aux-Diamants». N° 28 (1992), p. 10-13.

HAREL, J.-B. – «Le Domaine du Fort de la Montagne (1666-1860)». In BÉCHARD, H. et al., éd. – *Montréal: artisans, histoire, patrimoine.* Montréal: Fides, 1979.

JOUVE, O.-M. – *Les Franciscains et le Canada.* Québec: Couvent des SS. Stigmates, 1915. Volume premier: *L'établissement de la foi 1615-1629.*

JOUVE, O-M. – *Les Franciscains et le Canada aux Trois-Rivières.* Paris: Procure des Missions Franciscaines, 1934.

KALM, P. – *En Resa Til Norra America.* Stockholm: Lars Salvius, 1753.

LACOURSIÈRE, J. – *Histoire populaire du Québec.* Sillery, Québec: Septentrion, 1996. Vol. II: de 1791 à 1841.

LAFRANCE, M. – *De la qualité des vins en Nouvelle-France.* «Cap-aux-Diamants». N° 28 (1992) p. 14-17.

LAFRANCE, M. et DESLOGES, Y. – *Goûter à l'histoire: les origines de la gastronomie québécoise.* Canada: Les Éditions de la Chenelière et Parcs, 1989.

LAFRANCE, M. et DESLOGES, Y. – *La sensibilité alimentaire au Canada aux XVII^e et XVIII^e siècles. Approches et survol des sources.* «Ethnologie». Vol. 12, n° 3 (1990) p. 15-40.

LAHAISE, R. – *Les édifices conventuels du Vieux Montréal: aspects ethno-historiques.* Ville La salle, Québec: Hurtubise HMH, 1980.

LA HONTAN, baron de – *Voyages du baron de La Hontan dans l'Amérique septentrionale.* Amsterdam: François l'Honoré, 1705. Tome 1. Publié Montréal: Éditions Élysée, 1974.

LAPOINTE, C. – *À la table de Messieurs Perthuis.* «Cap-aux-Diamants». N° 28 (1992) p. 22--25.

LAVERDIÈRE, C.-H. – *Œuvres de Champlain.* 2^e édition. Québec: Geo.-E. Desbarats, imprimeur, 1870. 3 vol., tomes I-V.

LERCARBOT, M. – *Histoire de la Nouvelle-France.* Paris: Jean Millot, 1612. 3 vol.

PINNEY, T. – *A history of wine in America from the beginnings to prohibition.* Berkeley: University of California Press, 1989.

PRÉVOST, R.; GAGNÉ, S. et PHANEUF, M. – *L'histoire de l'alcool au Québec.* Montréal: Stanké, 1986.

ROUSSEAU, F. – *L'œuvre de chère en Nouvelle-France: le régime des malades à l'Hôtel--Dieu de Québec.* Québec: Les Presses de l'Université Laval, 1983.

ROUSSEAU, F. – *La croix et le scalpel: histoire des Augustines et de l'Hôtel-Dieu de Québec (1639-1989).* Sillery: Septentrion, 1989. Tome 1: 1639-1892.

SAGARD THÉODAT, G. – *Le grand voyage dv pays des Hvrons, situé en l'Amerique vers la Mer douce, és derniers confins de la nouuelle France, dite Canada.* Paris: Denys Moreav, 1632.

SAUNDERS, R. M. – *The first introduction of European plants and animals into Canada.* «Canadian Historical Review». Vol. 16, n° 4 (1935) p. 308-406.

SÉGUIN, R.-L. – *La civilisation traditionnelle de l'«habitant» aux 17e et 18e siècles: fonds matériel*. Montréal: Fides, 1967.

TREMBLAY, G. – *Le vin: un héritage bien français*. Québec: Société Internationale des Entreprises Économusées, 2000.

TRUDEL, M. – *Histoire de la Nouvelle-France*. Montréal: Fides, 1997. Vol. IV: *La seigneurie de la Compagnie des Indes occidentales 1663-1674*.

DOURO – Estudos & Documentos, vol. VI (12), 2001 (2º), 191-198

Mario Trujillo Bolio *

Demanda y competencia de los vinos europeos en el espacio mercantil de los puertos mexicanos en la segunda mitad del siglo XIX

PRESENTACIÓN

El trabajo que presentamos tiene como propósito distinguir cuales fueron las peculiaridades que guardo el comercio de vinos franceses y españoles en el mercado mexicano en el transcurso de la segunda mitad del siglo XIX. El análisis iniciará con una breve reconstrucción histórica sobre la activa participación del comercio vinatero que España ya tenía desde la década de 1840 en los puertos y plazas mercantiles de México. Más adelante distinguiremos como en la década de 1860 se dieron toda una serie acontecimientos que propiciaron la activa competencia entre España y Francia para disputarse el comercio vínico que tenía cabida en el mercado mexicano. Asimismo, nos detendremos para mencionar como se dio entre los años de 1867 a 1870 una contracción en el mercado europeo de vinos hacia México.

Después señalaremos cuales fueron los acontecimientos más sobresalientes que permitieron que los vinos españoles lograran una supremacía comercial en las plazas mercantiles mexicanas durante los primeros años de la década de 1870 y también, indicaremos como se manifestó entre los años de 1873 a 1876 una caída de los vinos europeos al mercado mexicano.

Finalmente, abordaremos como durante la década de 1880 se advierte una recuperación en la venta de vinos europeos en el mercado mexicano y la forma que este proceso se extiende hasta la década de 1890 con la activa demanda que se dio no tan sólo por los vinos franceses y españoles sino también por otros pro-

* Profesor de CIESAS. Centro Superior de Antropología Social de México.

ductores de bebidas europeas al constatarse la entrada de vinos alemanes, italianos y portugueses a las plazas mercantiles mexicanas.

1. LA PRESENCIA DEL VINO ESPAÑOL EN EL MERCADO MEXICANO

Los registros en los expedientes del archivo de las Aduanas Marítimas y Fronterizas de México, algunas series de precios del comercio exterior mexicanos y los periódicos de la segunda mitad del siglo XIX son fuentes de gran valía para distinguir la situación que guardó el tráfico vínico español desde los puertos de Barcelona, Santander, Cádiz y La Habana a los puertos mexicanos de Veracruz y Tampico. La información que contienen los manifiestos de los barcos muestran datos interesantes en años claves pues constatan la masiva entrada de bebidas a los puertos mexicanos. Sin embargo, los mismos registros también dan cuenta de los momentos recesivos del comercio de vino y que llegan a coincidir con la historiografía europea que ha estudiado la situación que guardó el comercio del vino Europeo en América en el transcurso del siglo XIX.

Un hecho histórico que permite comprender la reactivación del comercio vinatero de España hacia México lo fue el mismo restablecimiento diplomático entre México y España desde 1837 que fortalecieron los vínculos comerciales entre ambas naciones. Lo anterior permitió un constante flujo de mercancías en donde los abarrotes, los vinos, el aguardiente y vinagre sumaban un significativo porcentaje del comercio español hacia México. Sin embargo, para tener un primer precedente del comercio del vino español que se comercializaba en México podemos señalar que ya en el año de 1843 el movimiento marítimo fue constante dado que en los registros se puede contar con un total de 26 barcos españoles que entraron por el puerto de Veracruz y los manifiestos advierten grandes cantidades de vino, vinagres y aguardiente que eran consignados a varias plazas mercantiles mexicanas.

Pese a que el comercio vinatero español había logrado una marcada presencia en el mercado mexicano como resultado de una tradición cultural en el consumo de alimentos y bebidas alcohólicas hay que advertir que, desde finales de la década de 1840, se observa una marcada tendencia de la competencia entre los vinos y aguardientes españoles y franceses en las plazas mercantiles mexicanas. Así lo constan las cantidades de vinos que entran a México y las listas de los precios corrientes para el año de 1848. Varios ejemplos ilustran lo anterior pues un barril del tan demandado aguardiente catalán superior valía en ese año 75 pesos mexicanos, mientras que el aguardiente francés tenía un costo de entre 22 y 24 pesos. Los comerciantes franceses para incidir en el mercado consumidor mexicano de bebidas embriagantes empezaron a introducir aguardiente francesa a un

bajo costo, pero en cambio no pudieron colocar a bajos precios sus vinos de Borgoña y Burdeos, el champaña, coñac y el vermout. Los comerciantes vinateros españoles por su parte avanzaron significativamente en la competencia del mercado, vendiendo bebidas de cierta calidad en los vinos tintos, así como promover al por mayor, los tradicionales vinos jeréz, catalán, canario y moscatel que tenían un precio accesible y mercado cautivo en México.

2. LA ACTIVA CONCURRENCIA DE LOS VINOS ESPAÑOLES Y FRANCESES EN MÉXICO

Durante la década de 1850 el comercio de vinos españoles en las plazas comerciales mexicanas es notablemente significativo. Esta tendencia no solamente se constata por los registros de los barcos que arribaron a los puertos del Golfo de México, sino también por tener un referente histórico que permite diferenciar una región vitivinícola española que tenía un gran comercio de vinos con México. Para estos años Javier Maldonado diferencía que los vinos sheries, ligeros y claros de Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda, Chiclana y El Puerto de Santa María tenían estrechos vínculos comerciales con México pues ocupaba para el mercado del continente americano el segundo lugar de sus exportaciones después del primer lugar que tenían los Estados Unidos (Maldonado, 1998, pp.156). Sin embargo, la supremacía de los vinos españoles en el mercado mexicano se altera a finales de década 1850 pues barcos franceses provenientes de los puertos de Burdeos, El Havre y Orláns desembarcaron grandes cantidades de champaña, coñac, vino tintos y blancos a las costas mexicanas. Pese a lo anterior el comercio español particularmente en el ramo de los vinos hacia el mercado mexicano fue en esta década significativamente mayor al que Francia tenía con México. Esta diferenciación se debe a que el comercio español en un alto porcentaje era de abarrotes y bebidas, mientras que el comercio francés se caracterizaba fundamentalmente por la mercería y perfumes y, en menor medida, el de bebidas alcohólicas que se caracterizaban por tener un alto precio en el mercado como serían particularmente los casos del champagne, coñac y vino blanco (Herrera Canales, 1977, p. 88).

Diferentes estudios referidos a la historia del comercio del vino a nivel internacional durante el siglo XIX, coinciden en destacar que durante la década de 1860 el mercado de bebidas alcohólicas se vuelve aún más competitivo y su demanda en los mercados americanos no es solamente de vinos blancos, tintos, aguardiente de uva, vermouth y coñac sino que también concurrieron en la oferta y la demanda otras tantas bebidas embriagantes que progresivamente tuvieron una presencia entre los consumidores como sucedió con la cerveza, el whisky, la

vodka, la ginebra y el ron (Amerine M. A. y Sigleton VL., 1975). Para nuestro objeto de estudio es posible diferenciar en los años que van de 1860 a 1865, varios cargamentos de los barcos con vinos españoles que llegaron a los puertos mexicanos. Incluso, podríamos distinguir la llegada de "barcos vinateros" a las costas mexicanas precisamente por haber registrado la gran mayoria de su cargamento con vinos de Jeréz, de Málaga, generosos, Cherry, Cordial, Pajarete, Pedro Ximénez, San Vicente, Rioja y otras tantas bebidas más como anís, sidra, o el aguardiente catalana. La rutas del vino español que iban al Golfo de México llegaron a cubrir varias travesías. La iniciada desde el Mediterraneo partía desde los puertos Barcelona, Málaga y Cádiz para dirigirse a La Habana y finalizaba en los puertos mexicanos. Existía otra que comenzaba en la bahía gaditana cubriendo los antepuertos de Santa María y Sanlucar de Barrameda para salir por el Atlántico desde el puerto de Cádiz para arribar a los puertos de Tampico y Veracruz. Asimismo, hay que mencionar otra ruta más del vino español en donde se realizaba la reexportaciión del vino español a los puertos mexicanos. Esta operaba desde el tríangulo Jeréz de la Frontera, El Purto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda para dejar embarques en Nueva York , Nueva Orleáns y La Habana y, finalmente, desde dichos puertos estadounidenses se enviaban cargamentos de vino español para venderse a los puertos mexicanos.

De acuerdo a los registros que hemos analizado y que van de los años de 1867 y 1869, percibimos una precaria afluencia a los puertos del Golfo de México de los vinos españoles y franceses. Una muestra de lo anterior sobresale en la escasas llegadas de barcos con vinos a los puertos mexicanos. Barcos con bandera española en el año de 1867 desembarcaron solamente dos, en 1868 fondearon cuatro y en 1869 solamente arribó uno. En cuanto a los barcos franceses se refiere, tenemos que en 1867 atracaron dos, en 1868 uno y en 1869 cuatro. Si bien el comercio de vinos franceses a México se había incrementado notablemente a partir de 1864 con la presencia en México del Imperio de Maximiliano de Habsburgo que dicho sea de paso fue sostenido por Francia, cuando el liberalismo mexicano recupera el poder a mediados de 1867 y restaura la República, el comercio de exportación francés hacia México aparece claramente a la baja durante estos años, precisamente como resultado de la tensa situación política que imperó entre ambas naciones.

Los primeros años de la década de 1870 sobresalen como los más prósperos para el comercio vinatero de España y Francia en el mercado mexicano y los envios de bebidas se hacen no solamente con barcos españoles y franceses sino también en barcos con banderas de Italia y Alemania que los utilizaban distintos comerciantes gaditanos y catalanes para abastecer a los consignatarios mexicanos de vinos. De esta forma tenemos que en el año de 1870 se registra un barco español y tres barcos franceses con distintas variedades de vinos y licores. En el

año de 1871 se da una entrada masiva de vinos españoles a México. Incursionan tres barcos con bandera española con embarques de vino español y sobresalen dos más de bandera italiana que, además de llevar vermouth desde el puerto de Genova, pasaron por los puertos de Barcelona y Cádiz y cargaron barriles de aguardiente como de vino blanco y tinto para consignatarios establecidos en el puerto de Veracruz.

3. UNA BONANZA PASAJERA DE LOS VINOS ESPAÑOLES Y LA RECESIÓN DE LA VITIVINICULTURA FRANCESA

El auge del comercio vinatero español hacia México se hizo presente durante el año de 1872 dado que arribaron a los puertos mexicanos trece barcos. De los mismos cuatro fueron de bandera española que saliendo de Barcelona y Cádiz arribaron a Veracruz con vinos españoles. Aparecen también tres vapores y dos bergantines de bandera francesa de los cuales dos pasaron por Barcelona y Cádiz con productos vínicos españoles y tres vapores más del puerto de Santander a La Habana y Veracruz con vino tinto también procedente de España. Fue tal la demanda en el mercado mexicano que sobresalen distinas variedades de vinos españoles como moscatel, Pedro Jiménez, Cherry, Cordial, Pajarete Jérez y Málaga. Inclusive, contamos para este mismo año con el registro de cuatro pailebots de bandera mexicana que, desde el puerto de La Habana cargaron vino español para abastecer la plaza comercial del puerto de Campeche.

Si bien a partir de los primeros años de los setentas España se ubica como el primer proveedor de vino a México y haciendo en este proceso a un lado a Francia – que destacaba como el primer país exportador y consumidor de vinos en Europa –, hay que destacar aquí aspectos importantes que tienen que ver con una etapa recesiva del comercio europeo de vinos en mercado mexicano particularmente entre los años de 1873 a 1876 y, al mismo tiempo, lo que fue una pérdida notable de algunos años de los vinos franceses en el mercado mexicano. Al respecto se tenemos la situación que guardó la vitivinicultura francesa como consecuencia de la entrada desde 1868 la filoxera a Francia 1868, así como una progresiva caída de los precios del vino francés en lo que era el gran mercado consumidor de Inglaterra (Pan-Montojo, 1994, pp.122-172). Por ello, no es casual que solamente tengamos registrados dos barcos franceses procedentes de Burdeos con vino hacia México. Uno en el año de 1877, y otro en 1878 con vinagre, barriles y botellas de vino blanco y tinto, cajas de coñac, ajenjo, licores y champaña.

Por otra parte hay considerar en estos tiempos recesivos del vino francés dos aspectos que permiten constatar el comportamiento de la oferta y la demanda del vino español en el mercado mexicano, y una modificación en su transporta-

ción que, por cierto, va más allá del envio de bebidas en barcos con bandera de España. El gran abastecimiento de vino español que se dio en las plazas comerciales entre 1870 y 1873 se debió a la existencia de grandes inventarios del vino en barricas y, en menor medida, en cajas y botellas lo cual hizo que los productos vínicos se almacenaran en cantidades considerables en bodegas y tiendas que abastecieron una constante demanda que se pudo cubrir hasta el año de 1876.

Por otro lado, y durante los diez años que van de 1877 y 1887 se observa la implementación de una renovada estrategia por parte de los comerciantes hispanos para el mercado del vino en América a partir de la salida de barcos españoles desde Cuba. La misma consistió en tener varias bodegas de almacenamiento del vino español en el puerto de La Habana convirtiéndolo en un centro redistribuidor para los Estados Unidos, México y Sudamérica. De igual manera, sobresalen otras dos rutas del comercio vinatero español dirigido hacia México que, junto con las que funcionaban desde el Mediterraneo y de la bahía de Cádiz tuvieron una gran actividad durante las décadas de 1880 y la de 1890. Así, tenemos en los registros de la Aduana Marítima y Fronteriza de México la entrada a los puertos de Veracruz y Tampico de barcos españoles con vino procedentes del puerto de Santander con botas y barricas de tinto y blanco y de vino embotellado de la Rioja. También se constata el envio de vino español a través de los vapores ingleses que cargaban en los puertos de Santander y/o La Habana y transportaban en sus rutas definidas a los puertos del Golfo de México.

4. LA RECUPERACIÓN DE LAS BEBIDAS FRANCESAS EN LAS PLAZAS MEXICANAS

Pese a que en la década de 1880 el comercio vinatero español en México aparece en la delantera, la demanda vuelve ser muy comptetiva debido a una recuperación de la venta de vinos tintos, blancos y espumosos, aguardientes y vinagre franceses en las plazas comerciales mexicanas. La reactivación de la demanda de bebidas francesas se inicia desde 1879 y se manteniene a un buen nivel hasta finales del siglo XIX. Es también, en esta década cuando empiezan a tener una presencia el mercado mexicano los vinos alemanes, italianos y portugueses.

Durante la década de 1880 hay que considerar otro factor sobresaliente en el mercado mexicano de vinos y que es la emergencia de la vitivinicultura mexicana que adquiere renovados bríos en la región de Baja California, Coahuila y Aguascalientes. Esta situación lleva a que el gobierno mexicano no sólo le de incentivos fiscales a la producción de vinos nacionales y a implementar medidas proteccionistas como la de imponerle a los vinos europeos un derecho aduanal del 15 por ciento. No obstante que se dieron esos acontecimientos que podrían

modificar el mercado de vinos europeos en México, lo que se observa durante última década del siglo XIX es una activa paricipación y demanda de vinos importados en las plazas mercantiles mexicanas controlado por los vinateros españoles y franceses y extendiendose no solamente en la ciudad de México, Veracruz y Tampico sino a otros tantos puertos establecidos en el Golfo de México como sucedió en los puertos de Campeche, Coatzacoalacos, Frontera Matamoros, Progreso, Tuxpan e Isla del Carmen.

5. LA LIBRE CONCURRENCIA VINATERA DE FRANCIA Y ESPAÑA EN EL MERCADO MEXICANO

La década de 1890 es muy ilustrativa para conocer la especialización y presencia de los vinos españoles y franceses en México. El comercio de Francia trata de realizar fundamentalmente sus exportaciones en vinos tintos, blancos, espumosos y el coñac en botellas, y España domina el mercado con la masiva entrada de vinos en barriles. En efecto, las cifras correspondientes del comercio exterior mexicano para los años fiscales 1892-1893, 1893-1894, de 1895-1896 y 1898--1899 referidas a la entrada de bebidas son muy interesantes para observar las características que guardaba el mercado de vinos en México. Haciendo un recuento de los mismos podemos diferenciar que en todos estos años Francia se mantivo en el primer lugar en las ventas en los siguientes rubros: aguardiente en vasijería de barro o vidrio, en vinagre en vasijería de vidrio, en licores en vasijería de vidrio, en vino tinto y blanco en vasijería de vidrio como en los vinos espumosos. España por su parte, en los rubros señalados mantuvo el segundo lugar, pero alcanza la delantera en aguardiente en vasijería de madera, como en vino tinto y blanco en vasijería de madera. El balance del total de los vinos y aguardiente que Francia y España pudieron realizar en el mercado mexicano a lo largo de la década de 1890 advierte que las cantidades en los valores de las facturas le dan a España una delantera con 3 659 380.00 pesos, frente a Francia que obtuvo 3 659 380.00 pesos. La supremacía de España en el mercado de vinos mexicanos se debió también a que tenía una mayor distribución de sus vinos en licorerias y tiendas de abarrotes esparcidos en las distintas plazas mercantiles de México.

Finalmente es interesante observar como en los últimos años de la década de 1890 sobresalen en el mercado mexicano de vinos otros países en donde los Estados Unidos llegan a ocupar el tercer lugar, el cuarto los vinos alemanes, el quinto los italianos y el sexto los portugueses.

BIBLIOGRAFÍA

AMERINE, M. A. y SINGLETON, V. L. – *Wine an introduction for Americans.* Los Angeles: University of California Press, 1975.

ARCHIVO General de la Nación – *Aduanas Marítimas y Fronterizas Manifiestos de barcos.*

HERRERA CANALES, Inés – *El Comercio Exterior de México 1821-1875.* [S.l.]: El Colegio de México,1977.

MALDONADO ROSSO, Javier – «La importancia relativa de los mercados americanos en las exportaciones de vinos del Marco de Jerez a mediados del siglo XIX». In *El Comercio de vinos y aguardientes andaluces con América (Siglos XVI-XIX).* Cádiz: Universidad de Cádiz, 1998.

MALDONADO ROSSO, Javier – *La formación del capitalismo en el marco de Jerez. De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX).* Madrid: Urga y Fierro editores, 1998.

Noticias de las mercancías importadas en los primeros semestres de los años fiscales de 1884-1885-1886.

PAN-MONTOJO, Juan – *La bodega del mundo. La vid y el vino en España (1800-1936).* Madrid: Alianza Universidad, 1994.

STÁVOLI, Javier – *Noticias de las mercancías importadas en los primeros semestres fiscales de 1884-1885-1886.* México: Imprenta del Gobierno,1888.

PERIÓDICOS

EL CORREO de España (década de 1890)

El COMERCIANTE Mexicano (decada de 1890)

El SIGLO XIX (década de 1880)

DOURO – Estudos & Documentos, vol. VI (12), 2001 (2º), 199-210

Sandrine Lavaud-Renaudie *

Les lieux du vin à Bordeaux à la fin du Moyen Age

Pour qui étudie la place et l'importance du vin dans le Bordelais de la fin du Moyen Age, le problème du logement du vin se pose indubitablement; car enfin, de tout ce vin produit ou en transit dans la capitale bordelaise, que faisait-on, où l'entreposait-on? Quels lieux spécifiques lui étaient réservés. Ces interrogations s'intègrent dans deux grandes perspectives de recherche: l'une, topographique, avec en arrière cadre, la constitution de l'atlas historique de Bordeaux, cherche à mesurer l'impact des activités viti-vinicoles sur l'urbanisme; le logement du vin a-t-il suscité des formes spécifiques de parcellaire, d'habitat? A-t-il pesé sur l'organisation de l'espace urbain? L'autre a une dimension socio-économique et culturelle. Elle s'inscrit dans un projet de publication avec comme thématique principale le vin comme élément structurant d'une civilisation, à partir de trois grandes entrées: les lieux, les rôles et les usages du vin dans le Bordeaux de la fin du Moyen Age.

Afin d'éclairer ce point particulier, un corpus hétérogène de sources a été compulsé: principalement des actes fonciers où ont été relevées toutes les occurrences relatives au logement du vin. Ces données, les plus abondantes (90% des sources), ont été complétées par des archives communales (Registres de la Jurade, Livre des Coutumes, Livre des Bouillons[1]), ou notariées. Au total, l'ensemble compte plus de 300 documents se rapportant aux deux derniers siècles du Moyen Age (XIV^{e}-XV^{e} siècle).

Le sujet ne semble pas avoir suscité jusqu'alors beaucoup de travaux de la part des médiévistes. Certains historiens qui ont étudié des villes du vin, tels B.

* Docteur en géographie historique de l'université de Bordeaux III. Maître de conférences à l'IUFM d'Aquitaine.

1 *Registres de la Jurade, délibérations de 1406 à 1409.* Bordeaux, 1873.
Registres de la Jurade, délibérations de 1414 à 1416 et de 1420 à 1422. Bordeaux, 1883.
Livre des Coutumes. Bordeaux, 1890.
Livre des Bouillons. Bordeaux, 1867.

Chevalier pour Tours[2], L. Stouff pour les villes de Provence[3] ou P. Thibault pour Paris[4], évoquent les tavernes et les taverniers. Mais bien peu s'intéressent au bâti et à la place qui occupe le vin. J. Bernard y a cependant consacré quelques pages, très éclairantes, dans l'histoire de Bordeaux et dans son ouvrage sur les activités portuaires de la ville[5]. L'absence d'étude similaire sur d'autres cités médiévales gêne la comparaison et ne permet pas de mesurer la spécificité de Bordeaux; à la fin du Moyen Age, l'espace qu'elle accorde au vin lui est-il aussi singulier que l'importance de son commerce du vin?

Pour aborder ce thème et répondre aux différentes problématiques, le choix s'est porté sur les trois types de logis du vin qui apparaissent dans les actes: en premier lieu, les chais dont les mentions sont les plus fréquentes; les tavernes qui, plus qu'un entrepôt, sont un lieu de vente du vin et, enfin, les celliers et les lieux de logement du vin dans la maison.

1. LES CHAIS

Dans sa thèse, J. Bernard énonce une caractéristique majeure du paysage de la capitale de Guyenne: «*Bordeaux n'eut jamais rien de comparable aux grandes caves bourguignonnes. Il fut, et il est resté, parce qu'il était un port, asservi à la rivière et à ses berges contestées, le pays des chais*»[6]. De fait, à compulser les documents de la fin du Moyen Age, les chais – *chayum* en latin ou *chay* en gascon – abondent. 352 ont été inventoriés dans l'ensemble des sources; un nombre important qui montre que les chais représentent bien un élément incontournable et ancien de la topographie de Bordeaux. Cependant, leur répartition dans la ville est inégale.

Au regard de la carte et du tableau de leur localisation par paroisse et par rue, ce sont, sans surprise, les zones portuaires qui en sont les mieux dotées. La paroisse Saint-Rémi en comporte le plus grand nombre: 157, soit 43,18% de l'ensemble des chais recensés. Ils sont implantés uniquement dans la partie de la

2 CHEVALIER, B. – *Tours, ville royale, 1356-1520*. Paris: Pub. de la Sorbonne, 1975. (N S Recherches; 14).

3 STOUFF, L. – *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*. Paris: Éd. Picard, 1979.

4 THIBAULT, P. – «Les Parisiens et le vin à la fin du XV^e siècle». In *La vigne et le vin en Ile-de-France*. Paris, 1984, p. 231-249. (Mémoires de la Féd. des Sociétés Historiques et Archéologiques de Paris et de l'Ile-de-France ; 35).

5 BERNARD, J. – *Navires et gens de mer à Bordeaux (vers 1400-vers 1500)*. Paris: S.E.V.P.E.N., 1968. *Histoire de Bordeaux*, sous la dir. de Y. RENOUARD. Bordeaux, 1965. T. III: *Bordeaux sous les rois d'Angleterre*.

6 BERNARD, J. – *Navires et gens de mer...*, p.63.

paroisse située entre la première et la troisième enceinte, partie qui correspond au port de Tropeyte. Le grand port de la *mar* (la Garonne en Gascon), par lequel transitent les vins pour l'Angleterre, concentre donc presque la moitié des chais de Bordeaux. Comme plus tard les Chartrons, ce sont les chais qui donnent son identité au paysage du port de Tropeyte et le rendent reconnaissable. Le lieu dit Tropeyte réunit, à lui seul, 96 des chais de Saint-Rémi. Situé à l'emplacement de l'actuelle place Jean-Jaurès où se trouvait le *portau de Casse*, à l'extrémité des fossés (aujourd'hui, cours du Chapeau-rouge) par où s'écoulait *l'estey de Tropeyta* (le ruisseau de Tropeite), ce quartier de Tropeyte occupe une superficie relativement réduite au regard de l'activité du port et de l'importance du trafic. Un tel nombre de chais laisse supposer une grande densité du bâti, avec des chais accolés les uns aux autres. Ainsi, dans les actes fonciers, les tenures en chai confrontent, le plus généralement, d'autres chais ou parfois des maisons, les espaces non bâtis étant très rares. On peut donc imaginer, à cet endroit, un alignement de chais face au fleuve, construits selon un parcellaire probablement en lanières. 23 d'entre eux sont dits *supra portum maris* ou encore *supra mare* ou, en gascon, *sobre la mar*, ce qui laisse supposer qu'ils sont directement implantés sur la berge et forment une première rangée. Cette situation qui rapproche le chai du fleuve, et donc des navires, facilite grandement les manutentions mais elle présente des inconvénients et, en premier lieu, celui de l'encombrement excessif de la grève. Par ailleurs, sur la rive ouverte, les chais et les biens qu'ils contiennent se trouvent exposés aux périls extérieurs contre lesquels la muraille ne les protège plus. On peut penser, avec J. Bernard[7], que cette disposition ne devient vraiment rationnelle que si les portes publiques ou privées ménagent une communication entre le chai et la ville mais ces ouvertures affaiblissent d'autant la muraille. La jurade a toléré cette situation mais a tenté d'y remédier en exerçant un contrôle sévère sur la fermeture des portes de chais. Les Registres de la jurade mentionnent en 1409, puis de nouveau en 1415, l'obligation pour tous les détenteurs de chais sur la rivière de porter, chaque nuit, les clés des portes de chais à leur jurat[8]; un engagement valable pour toutes les zones portuaires.

Le port de Tropeyte a des prolongements jusqu'à la troisième enceinte, au niveau de la tour d'Audeyola. Hors-les-murs, le toponyme *Aus Darreys Chays*, au nom si symptomatique, en marque peut-être la limite septentrionale. Dans cette extension, les chais, ramassés en bordure du fleuve, demeurent nombreux mais le bâti est moins dense. On compte une vingtaine de chais autour de la rue de Tropeyte, une dizaine près de la tour d'Audeyola, 3 seulement aux Darreys Chays. A cet endroit, ils sont les dernières constructions, avec le couvent des Chartreux,

7 BERNARD, J. – *o.c.*, p. 65.
8 *Registres de la jurade*, t. III, p. 402, 16 janvier 1409. T. IV, p. 111, 26 janvier 1415.

qui marquent la fin de la ville (et du port) et le début des vignes et des prés de la Palu de Bordeaux.

En revanche, dès que l'on quitte les rives du fleuve pour pénétrer dans l'intérieur de la cité, les chais se font plus rares. A Saint-Rémi, on en dénombre quelques unités dans les rues encore proches de Tropeyte, comme la rue Dissente ou la rue Bonnaventure, puis, ils disparaissent du paysage de la paroisse.

La seconde zone où se concentrent les chais est le quartier de la Rousselle. A proximité du vieux port du Pont-Saint-Jean, à l'embouchure du Peugue, La Rousselle est un lieu marchand qui se nourrit tant du marché voisin de Sainte-Colombe que des activités du fleuve. Il appartient pleinement au pôle économique de Bordeaux et son nom seul évoque la vocation commerciale de Bordeaux. L'espace y est là encore réduit mais l'accès à la Garonne y est direct puisque, selon les dernières études, il n'y a très probablement pas d'enceinte qui puisse perturber l'ordonnance du bâti. Comme à Tropeyte, les chais de la Rousselle semblent former une ligne continue le long du fleuve. Au nombre de 36, ils sont accolés les uns aux autres et certains sont directement installés sur la vase. C'est par exemple le cas de celui de Pey Duran, décrit comme suit: *hostau, chay e vasa* (maison, chai et vase) en bordure de la *mar* (appellation locale de la Garonne)[9]. Ces chais semblent tenir lieu de rempart. Ainsi, dans les Registres de la jurade, plusieurs ordonnances sont édictées concernant la fermeture de ces chais par mesure de sécurité. Le 9 novembre 1406, les jurats décident que les portes des chais emmurées, de la tour de Watffel à la porte des Salinières, soient «*démurées*»[10]. Chaque *senhor d'ostau* (chef de maison) qui voudra «démurer», doit bien garder sa porte afin que personne ne puisse faire dommage à la ville et à ses habitants. Les chais seront de nouveau emmurés dans 12 jours. On le voit, sur toute cette portion de la grève qui correspond au quartier de la Rousselle, les chais ont aussi valeur défensive; leurs issues sur le fleuve sont ouvertes, lorsque les activités commerciales l'imposent, ou fermées au gré de la pression militaire.

L'alignement des chais se poursuit à Saint-Pierre, dans le prolongement de la Rousselle, où 27 chais ont été recensés. A l'exception de 8 d'entre eux disséminés dans l'intérieur de la paroisse, la plupart de ces chais sont implantés dans la partie située entre les deux enceintes aux alentours de la rue des Argentiers. Initialement en vacants conquis par atterrissement sur la grève, cet espace intermédiaire n'est encore à la fin du XV^e^ siècle que partiellement bâti. Les chais peuvent donc s'y installer sans trop d'entraves. Cependant, certains se trouvent encore sur la berge près de la *mar*; une implantation au plus près du fleuve qui apparaît commune, si ce n'est enviée, et que l'on retrouve dans la zone portuaire de la Grave.

9 A.D. 33, G 350, 21 novembre 1380.
10 *Registre de la Jurade*, 1406-1409, p. 135.

La Grave est le port de la batellerie d'amont de Bordeaux; à ce titre, il reçoit la majeure partie des productions du haut-pays, notamment le vin. Pour loger ces marchandises, des chais ont été construits sur la grève de part et d'autre du mur d'enceinte. La rue de la Fusterie qui longe les remparts, du *Puyaduy de la Graba* jusqu'à Sainte Croix, constitue un lieu d'implantation privilégié. Sur les 89 chais recensés dans cette zone portuaire (56 dans la paroisse Sainte-Croix, 33 dans la partie sud-est de celle de Saint-Michel[11]), 52 sont situés dans la rue de la Fusterie dont une dizaine *sobre la Graba*, sur la grève en bordure de rivière. Les autres chais relevés dans ce quartier sont localisés dans les rues perpendiculaires à celle de la Fusterie. La plus grande concentration se situe dans les rues Bayssac, Androne, Carboneu et des Anglais, à équidistance de Saint-Michel et de Sainte-Croix. Pour accéder au rivage, les chais sont ici dotés d'*yssida*, sorte d'allée par laquelle transbordent les marchandises du chai au bateau. Sur les 26 chais connus dans ces quatre rues, 12 sont pourvus de tels passages. Vers Sainte-Croix, les chais sont encore peu nombreux, la rue du Port étant la mieux lotie avec 4 chais recensés. Passé les murs de la ville, ils disparaissent totalement du paysage.

Hormis dans ces trois zones portuaires, les chais sont rares au cœur de la cité. Sans doute y manque-t-on d'espace pour construire de tels entrepôts et, surtout, l'accès au fleuve y est malaisé et oblige à des charrois onéreux. Aussi, ce ne sont que quelques unités qui ont été dénombrées dans certaines paroisses du castrum, telles Saint-Projet ou Saint-Maixent, ou des faubourgs méridionaux telles Saint-Eloi, Sainte-Colombe ou Sainte-Eulalie. A Bordeaux, comme dans les grandes villes portuaires, les chais cherchent la voie d'eau et en soulignent ses berges.

Quelle architecture du chai bordelais? L'assertion de J. Bernard[12] sur la prédominance du bois dans la construction des chais est confirmée par notre étude. Sur la totalité des chais recensés, un seul est déclaré en pierre: il s'agit d'un *chayum magnum lapideum* (grand chai en pierre), encore appartient-il au chapitre cathédral Saint-André. De fait, la plupart des chais devaient être construits avec des matériaux plus légers et moins durables, notamment le bois. Un contrat de construction, légèrement postérieur à notre période d'étude (1506), le confirme: le marchand passe commande de *taulat*, c'est à dire de planches destinées aux parois, pour *pauser et claver à son chay du Pont-Sainct-Jehan*[13]. Les actes restent tout aussi laconiques sur le plan et la forme du chai; on peut supposer un plan rec-

11 Ces chiffres ont été relevés dans les mémoires de maîtrise de: GROSSET-ALBERTI, V. – *Les quartiers sud-est de la paroisse Saint-Michel de Bordeaux entre 1300 et 1453*. T.E.R. sous la dir. de J. B. MARQUETTE. Bordeaux III, 1999; JEAN, E. – *Occupation du sol et peuplement de la paroisse Sainte-Croix de Bordeaux intra-muros entre 1300 et 1492*. T.E.R. sous la dir. de J. B. MARQUETTE. Bordeaux III, 1999.

12 BERNARD, J. – *Navires et gens de mer…*, p. 63.

13 A.D. 33, 3 E 12214, 26 mars 1506.

tangulaire – le plus conforme à la fonction d'entrepôt – avec un toit à deux pans, parfois couvert de tuiles[14]. D'autres dispositions du bâti doivent exister tel ce chai avec maison fait en appentis, rencontré à Tropeyte[15], ou encore ce chai appelé de Ardena qui possède un *soley,* c'est-à-dire un grenier[16].

Les mentions les plus courantes concernent les appendices du chai. Le premier d'entre eux est la maison. Sur la totalité des 352 chais inventoriés, 218 sont accensés avec une maison: *hostau* ou *mayson*. Quelle disposition a, dans ce cas, le chai par rapport à la maison? Selon J. Bernard, «*certains chais n'étaient que l'accessoire, l'annexe de l'habitation, de l'oustau, tandis que d'autres se l'incorporaient*»[17]. D'autres dépendances s'adjoignent au chai: des appentis (5 mentions), quelques jardins, notamment dans le quartier de Tropeyte (6 mentions), des *maderas*, (12 occurrences), ces bandes de terre mitoyennes qui servaient probablement de voie de passage comme les *yssidas*, (21 mentions), déjà signalées, ou les *salhidas* (4 mentions). On notera l'importance de ces allées qui favorisent les charrois et qui apparaissent, intra-muros, comme un appendice indispensable au bon fonctionnement du chai.

La fonction du chai est celle d'entrepôt pour les marchandises convoyées par le fleuve. Dans son acception actuelle, le chai renvoie au vin et, à n'en pas douter, le vin devait déjà représenter au Moyen Age l'essentiel des cargaisons entreposées. Les fûts y séjournaient dans l'attente de leur embarquement et donc, ne devaient y rester que pour un temps relativement court, au rythme des flottes de vin. Mais, en aucune façon, le chai n'a, à l'époque médiévale, la fonction de vinification et de vieillissement qu'il présente aujourd'hui puisque seul le vin jeune est apprécié et objet de trafic. Cependant, au Moyen Age, le chai abrite aussi d'autres marchandises. Les Registres de la jurade en donnent quelques exemples; en 1416, sont déchargés dans le chai de Helias de la Bia le vin et le blé du haut-pays[18]; en 1420, la ville distribue du blé entreposé dans le chai de Ardena[19]. Spécifions que ce blé était *déposé sus lo soley*, c'est à dire, dans le grenier de ce chai, où il devait bénéficier d'une meilleure ventilation qu'au rez-de-chaussée. J. Bernard signale, par ailleurs, qu'à la fin du XV^e^ siècle et au début du XVI^e^ siècle, le pastel aussi était enchayé. Au total, le chai médiéval apparaît bien comme l'équivalent d'un dock, un hangar de grève où sont entreposées les produits du grand commerce.

Avec sa verve inimitable, J. Bernard a évoqué la vie intense et populeuse qui

14 Une seule mention de *chay cubert de teule* a été relevée: A.D. 33, G 1160, f°33, 16 février 1459.
15 A.D. 33, G 1157, f°73, 2 juin 1421.
16 *Registres de la Jurade*, t. IV, p. 468, 13 novembre 1420.
17 BERNARD, J. – *Navires et gens de mer*..., p. 64.
18 *Registres de la jurade*, t. IV, p. 314, 28 janvier 1416.
19 *Registres de la jurade*, t. IV, p. 468, 13 novembre 1420.

régnait dans les ports de Bordeaux[20]. Le chai est un élément clé de ce décor; autour de lui se développe une activité intense de tous ceux qui s'emploient à *trayre los vins deu baysset et arrumar au chay* (décharger le vin du bateau et l'amener au chai). Y dominent les figures des dockers (les *sacquiers*), des *braymans*, les rouleurs de tonneaux, et des charretiers poussant leur attelage sur les cales qui recouvrent les berges fangeuses et glissantes de la Garonne.

2. LES TAVERNES

Point chaud incontournable de la sociabilité urbaine, les tavernes sont un lieu essentiel du vin qui y est entreposé, vendu et consommé. A Bordeaux, les sources sur les tavernes sont rares et n'éclairent que partiellement l'univers de ces cabarets. A ne compulser que les actes fonciers, il n'existerait dans la ville qu'une seule taverne: il s'agit de «*la gran taberna Sent Pey*» de la rue du Petit-Judas (aujourd'hui rue des Bahutiers)[21]. A n'en pas douter, cette taverne devait être la plus réputée, voire la plus vaste, de la cité. Sa localisation, non loin du palais ducal de l'Ombrière et de la place du marché, devait participer à sa renommée. Quid des autres?

Les lacunes des archives foncières sont partiellement comblées par les Registres de la Jurade, auxquels il faut ajouter le Livre des Bouillons et quelques actes épars tirés des Archives historiques de la Gironde. On trouve dans les premiers, les plus prolixes, plusieurs ordonnances et articles sur les taverniers et les droits de la commune sur les tavernes. Les tavernes, en tant que bâtiment, n'y figurent pas; il est donc impossible d'envisager, comme pour les chais, une étude de leur répartition dans la ville ou une description de leur aspect. Mais qui dit tavernier dit taverne! Et la liste des taverniers nous est fournie à deux reprises: le 25 mai 1415, 33 taverniers prêtent serment sur l'autel de saint Antoine[22]. Parmi eux, figure un certain nombre d'étrangers, repérables par leur patronyme tels Helias l'Estranher ou Guilhem de Casterar dit Lo Bearnes. Le 11 décembre 1420, c'est au tour de 43 autres taverniers de jurer devant le conseil[23]. A l'exception de deux d'entre eux – Guilhem Bigoros et Pey de la Laguna –, ce ne sont pas les mêmes individus que cinq ans auparavant. Qu'en conclure? En premier lieu, qu'il y a bien des tavernes dans la ville, au moins une trentaine; on est loin des 300 taverniers jurés de Paris[24], mais la proportion par rapport à la population

20 *Histoire de Bordeaux*. Sous la dir. de Y. RENOUARD. T. III: *Bordeaux sous les rois d'Angleterre*, p. 282.
21 A.D. 33, G 2657, f° 16, 6 avril 1440.
22 *Registres de la Jurade*, t. IV, p. 159.
23 *Registres de la Jurade*, t. IV, p. 476.
24 THIBAULT, P. – *Les Parisiens et le vin...*, p. 239.

demeure la même (une taverne pour 600 à 700 habitants). Second constat: il n'existe pas a priori – ou de façon exceptionnelle – d'office durable de tavernier dans le Bordeaux médiéval. La charge semble plutôt temporaire sans que la durée puisse être déterminée. Le Livre des Bouillons stipule seulement que les taverniers doivent prêter serment tous les ans[25]. Est-ce là la durée de leur charge? Le tavernier bordelais ressemblerait ainsi à celui de Tours, étudié par B. Chevalier[26], qui n'était rien de plus qu'un débitant temporaire, travaillant souvent pour le compte d'autrui, et exerçant parallèlement un autre métier. Ce fait explique-t-il l'effacement des tavernes de la topographie urbaine, celles ci étant, par voie de conséquence, des maisons transformées momentanément en cabaret? L'hypothèse semble probable. L. Stouff évoque une situation similaire pour les villes de Provence[27].

Cette précarité du statut est entretenue par le fait que le droit de vendre du vin au détail n'est pas l'apanage des taverniers. Tout bourgeois peut tenir un ouvroir où il débite, au pichet, du vin provenant obligatoirement des vignes de son domaine. Toute maison de bourgeois est donc potentiellement une taverne… et tout bourgeois, un tavernier en puissance! Les non bourgeois, habitants de la ville, peuvent aussi y prétendre, cependant, la vente au détail est, pour eux, limitée à la période s'étendant de la Saint-Michel à la Pentecôte, appelée «*la taberna*».

Les taverniers doivent tenir compte de cette concurrence et même la faciliter. Ainsi, le 7 septembre 1415 – donc avant la Saint-Michel, probablement à la suite de vendanges précoces –, les jurats obligent les taverniers à fermer et à laisser chacun vendre son vin *a taberna*, au mieux qu'il pourra[28]; ainsi encore, dans le serment qu'ils prêtent, il est stipulé que «*quand un bourgeois ou habitant aura commencé sa taverne, ils ne commenceront taverne que trois jours ne soient passés*»[29]. Ils doivent, par ailleurs, fournir à ces débitants temporaires des récipients, brocs et pichets, de la mesure de la ville. Où l'on voit donc les taverniers, délégués par la jurade comme auxiliaires de ces concurrents directs mais momentanés que sont les bourgeois… Dans la demeure de ces derniers, quelle place occupe le vin?

3. LE LOGEMENT DU VIN DANS LA MAISON

La question se pose en effet: l'importance du vin dans l'économie et, au delà, dans la société bordelaise, a-t-elle généré des espaces spécifiques dans l'habitat

25 *Livre des Bouillons*, n° CLXVIII, p. 544-545.
26 CHEVALIER, B. – *Tours, …*, p. 137.
27 STOUFF, L. – *Ravitaillement…*, p. 90.
28 *Registres de la jurade*, t. IV, p. 250.
29 *Livre des Bouillons*, p. 544, n° CLXVIII, XIV^{e} siècle.

privé? Pour apporter des éléments de réponse, j'ai compulsé deux grands types de sources. Il s'agit, en premier lieu, des actes fonciers qui mentionnent des maisons avec *cerey* (ou *serey*), c'est-à-dire, des celliers. Cependant, ces occurrences sont assez rares: au total, six mentions réparties dans quatre paroisses de la ville (Saint-Michel, Saint-Eloi, Sainte-Eulalie, Notre-Dame-de-Puy-Paulin); un type de logement a priori assez rare, dispersé dans l'espace urbain, sans corrélation avec la géographie des chais. Dans cinq cas sur six, le cellier est associé à une maison. L'un d'entre eux, situé à la Rousselle, est remarquable; il est décrit ainsi: *obradur e sala e cerey dessus mayson*[30]. Le cellier se trouve donc ici au rez-de-chaussée, dans le prolongement de la salle et de l'ouvroir; une configuration de taverne avec maison d'habitation au premier étage. Non loin de là, les actes fonciers mentionnent une maison avec appentis où sont entreposés des tonneaux[31]; on loge donc le vin dans d'autres endroits que le cellier, ce que confirme l'autre type de sources: les inventaires après décès.

Le médiéviste du Bordelais peut le regretter, ces actes sont relativement rares pour sa période. L'échantillon compulsé ne comprend que dix documents pour la fin du Moyen Age; le plus ancien date de 1377, les autres s'échelonnent entre la fin de la guerre de Cent ans et les premières décennies de la domination française, précisément de 1442 à 1473. Ces inventaires après décès sont d'une grande richesse d'informations sur l'aménagement et le mobilier de la maison. Ils confirment une évidence: la résidence varie considérablement en fonction de la fortune et de la qualité de ses habitants. Plus le chef d'*hostau* est honorable, plus la quantité de pièces de sa demeure et leur spécialisation grandit. Si Helias Blanc, vigneron de Sainte-Croix, se contente d'une seule pièce où s'entasse un fatras d'objets[32], le chanoine Ramon de Cussac possède un hôtel avec tour comptant seize pièces[33]. Le logement du vin est subordonné à la grandeur de la demeure et à la condition de ses habitants. Dans la modeste maison d'Helias Blanc, les futailles et la vaisselle vinaire sont entassées pêle-mêle avec les outils de vigneron et les ustensiles du quotidien. Deux *trenchons taberneys* (probablement des objets coupants servant à faire taverne), signalés dans l'inventaire, révèlent que Helias Blanc, en bon bordelais, faisait taverne à l'occasion. Mais du vin consommé, point de mention.

En revanche, dans les autres maisons faisant l'objet d'un inventaire, le vin est logé dans des espaces spécifiques. Le plus couramment cité est, comme dans les actes fonciers, le *serey* ou cellier. Que ce soit dans la maison du savetier, Mathieu Picabet, ou dans celle du tavernier, Pelegrin Arrichard, c'est bien dans le cellier

30 A.D. 33, G 2274, f° 10, 21 avril 1333.
31 A.D. 33, G 347, 24 avril 1370.
32 A.D. 33, H 738, f° 48, 27 avril 1458.
33 *Archives historiques de la Gironde*, t. 24, n° XLIII, p. 158, 15 mai 1442.

que se trouve l'intégralité de la réserve de vin. Chez le premier, le cellier abrite quatre pipes de claret d'Entre-Deux-Mers, deux barriques de vin blanc du même lieu et une pipe de piquette appelée *breuvage*[34]. Chez le tavernier, les vins du cellier sont plus communs: une pipe et deux barriques de claret et de la piquette[35]. Dans les deux cas, le cellier abrite également d'autres objets, le plus souvent viti-vinicoles, comme la futaille, la vaisselle vinaire, les outils de vendange... Mais il sert aussi de réserve aux grains et au foin. Sa fonction principale est donc celle d'entrepôt, de garde-manger domestique.

D'autres pièces, plus rarement citées, ont une vocation identique et semblent venir en complément du cellier. Ainsi, l'hôtel de Ramon de Cussac comprend un cellier, fermé d'une barre de fer, où se trouvent sept pipes de piquette et des cuves, mais aussi un *sopaduy*, sorte de souillarde devant la maison, abritant plus de neuf pipes de vin vieux, deux pipes de *pimpin* de Graves (vin rouge de presse) et du verjus[36]. Davantage que dans le cellier, c'est dans cette dernière pièce que sont entreposées les réserves en vin du chanoine. Son confrère Eymeric de Caumont possède une vaste demeure de treize pièces avec jardin[37]. Elle comprend deux celliers dont l'un vers la rue. Mais n'y sont déposés que du vin tourné, de la futaille, des douelles et des réserves de céréales et de fèves. Le chanoine a préféré mettre son vin dans des *voutas*, des pièces probablement bâties de pierres disposées en forme de voûte. Seules les maisons les plus aisées semblent en posséder. Dans sa *vouta*, Eymeric de Caumont a mis trois pipes et demies de claret et deux de rouge. Mais l'essentiel de son stock, soit 23 pipes de claret vieux, se trouve dans la *vouta* de Olivey Cordiney.

Davantage que le cellier ou la souillarde, la *vouta*, par son structure de pierre, doit offrir des conditions satisfaisantes de conservation du vin. Sans doute est-elle à l'origine de l'architecture des chais du Bordeaux des époques plus tardives, moderne et contemporaine. De même, peut-on voir dans le *soto*, pièce en excavation, l'ancêtre des premières caves, si difficiles à creuser dans le sous-sol marécageux de Bordeaux. Celui du marchand, Guilhem Forthon, abrite dix-huit pipes et douze barriques de vin claret[38].

Le logement du vin a donc bien suscité dans l'habitat privé des espaces spécifiques (ce qui n'est pas vrai de la futaille que l'on retrouve dans presque toutes les pièces de la maison) où le précieux liquide est gardé dans l'attente d'être consommé ou vendu. Outre sa fonction d'entrepôt, le cellier semble aussi servir à certaines opérations de vinification. Ainsi, celui de Ramon de Cussac abrite deux

34 A.D. 33, 3 E7132, f° 10V, 1er mai 1465.
35 A.D. 33, H 736, f° 92, 13 novembre 1458.
36 *Archives historiques de la Gironde*, t. 24, n° XLIII, p. 158, 15 mai 1442.
37 *Archives historiques de la Gironde*, t. 49, n° XIV, p. 336, XVe siècle.
38 A.D. 33, 3 E 04807, f° 49, 31 mars 1445.

cuves, une grande et une toute neuve. Celui de Pelegrin Arrichard garde deux pipes pleines de vendange et de râpe. On a donc bien fait le vin dans ces deux celliers; au moins, l'a-t-on mis en cuve après avoir foulé le raisin.

Au total, il existe bien, dans le Bordeaux médiéval, une architecture propre au vin, incarnée principalement par les chais; des chais qui donnent déjà à la cité viticole sa singularité paysagère. De façon moins apparente, le vin est aussi très présent dans l'habitat privé où il occupe une place au moins identique à celle d'autres aliments vivriers comme les céréales. Reste le problème des lieux de sa fabrication. Si les grands seigneurs possèdent des pressoirs et des fouloirs, souvent banaux, si les notables font le vin dans les cuves de leur cellier, qu'en est-il du petit peuple? Un point qu'il faudra éclairer pour mieux comprendre ce moment essentiel de la transformation du raisin en vin.

Paroisses	Nombre de chais en tenure	Nombre de chais en confront	Total
Saint-Rémi	64	93	157
Saint-Pierre	12	15	27
Saint-Michel nord--ouest la Rousselle	32	24	56
Saint-Michel sud-est	16	17	33
Saint-Croix	28	29	57
Sainte-Colombe	2		2
Saint-Eloi	3	1	4
Sainte-Eulalie	1		1
Saint-Maixent	2	1	3
Saint-Projet	3	1	4
Indéterminé	8		8
Total paroisses intra-muros	**171**	**181**	**352**

Les chais dans Bordeaux
à la fin du Moyen Age
zone de chais
Tropeyte port
St-Seurin
St-André
St-Paul
St-Christoly
N.D. de la-Place
N.D. de Puy-Paulin
St-Projet
St-Maixent
St-Remi
Tropeyte
St-Pierre
St-Simeon
St-Eulalie
Ste-Colombe
St-Eloi
La Rousselle
St-Michel
La Grave
Ste-Croix
Garonne
0
100
200 m

DOURO – Estudos & Documentos, vol. VI (12), 2001 (2º), 211-220

Jorge Martins Ribeiro *

Os ingleses no Porto Oitocentista

Os súbditos da Grã-Bretanha, instalados no Porto desde há muito, tiveram um papel determinante na vida social da cidade e no comércio do vinho. De facto, estão ligados à sua comercialização e à melhoria das suas qualidades e características, o qual se tornou, deste modo, um produto apreciado em todo o mundo. A maioria dos ingleses, residentes no burgo portuense, eram negociantes que se dedicavam a enviar para Inglaterra o vinho comprado na região do Douro. No entanto, a sua actividade contemplava a importação de artigos ligados ao comércio vinícola, como por exemplo aguardente, destinada à fortificação de vinhos, aduelas, provenientes do Canadá, e arcos de ferro, indispensáveis, tanto à manufactura como à reparação das pipas. Negociavam também em produtos agrícolas e industriais, enviando para as ilhas britânicas, entre outras mercadorias, cebolas, frutos, citrinos e produtos do Brasil (açúcar, algodão, café e peles). Importavam cereais, metais, carvão, arroz, peixe, nomeadamente bacalhau, louça, tecidos, etc. Refira-se, a propósito, que o negócio dos tecidos atingia um valor considerável. Todo este escambo e ligações ao comércio atlântico contribuía para aumentar o número de ingleses que habitavam no Porto e para a sua prosperidade[1].

Por outro lado, desde a Idade Média, os súbditos da Grã-Bretanha, residentes em Portugal, desfrutavam de uma série de privilégios que lhes tinham sido outorgados pelo poder real. Na realidade, além das regalias usufruídas pelos agentes consulares, todos os ingleses, bem como os que para eles trabalhavam, tais como feitores, caixeiros e tanoeiros gozavam de várias prerrogativas. Entre estas contam-se a isenção de impostos de guerra e de aboletamento de soldados. Contudo, o mais significativo dos privilégios talvez fosse o de terem um Juiz Conservador escolhido por eles, o qual actuava como árbitro nas disputas em que se viam envolvidos. No Porto este magistrado era escolhido pela comunidade e pago pela

* Departamento de História – Faculdade de Letras da Universidade do Porto.

1 RIBEIRO, Jorge Martins – *A Comunidade Britânica do Porto durante as invasões francesas 1807-1811*. Porto: Fundação Eng. António de Almeida, 1990, p. 27-28; «La Communauté Britannique de Porto au début du XIX^{e} siècle». In *L'identité régionale. L'idée de région dans l'Europe du Sud-ouest*. Paris: Editions du Centre National de la Recherche Scientifique, 1991, p. 94-95.

Feitoria, revelando-se um posto muito apetecível. Recebia um salário regular e fruía de precedência sobre os juizes das outras comunidades estrangeiras. O tratado de 1810 confirmou este direito, tendo, no entanto, tal cargo desaparecido no burgo portuense, em 1826, embora em Lisboa ainda existisse em 1848. Isto apesar de, pelo decreto de 12 de Março de 1845, terem sido abolidas as conservatórias das nações estrangeiras, ficando os não portugueses sujeitos à jurisdição dos tribunais nacionais. Contudo, nos casos consignados na lei em que houvesse necessidade de um júri, seis dos doze elementos que o constituíam deviam ser da nacionalidade do estrangeiro interveniente no processo. De qualquer modo, o presidente tinha de ser português e aos jurados estrangeiros assistiam os mesmos deveres e direitos dos naturais. Era obrigatório residirem em Portugal há mais de um ano, terem mais de 25 anos de idade, dedicarem-se a uma actividade agrícola, comercial, industrial ou de carácter literário, sendo imprescindível saber falar, ler e escrever o português. A lei de Março de 1845 era também precisa quanto aos casos em que este privilégio não podia ser usufruído[2].

Apesar de todas estas regalias, o facto da maioria dos britânicos, residentes em Portugal, professarem a religião Anglicana criou-lhes dificuldades, embora a sua presença em Lisboa e no Porto não levasse um número significativo de portugueses a converterem-se ao Protestantismo. Todavia, nos inícios do século XIX, os maiores obstáculos encontravam-se já ultrapassados. No entanto, se o culto continuava proibido a todos os não católicos, este era permitido em lugares fechados, nas instalações das legações estrangeiras e a bordo de navios. Relativamente aos ofícios religiosos da comunidade britânica do Porto, a sala de baile do edifício da Feitoria, talvez tivesse sido utilizada para o efeito, ainda que tal só se pudesse ter verificado depois de 1810. De facto, o tratado assinado neste ano, entre Portugal e a Grã-Bretanha, consagrava uma relativa liberdade de consciência aos ingleses, além de que, antes desta data, o título de propriedade da Feitoria proibia a sua utilização para fins religiosos[3].

2 RIBEIRO, Jorge Martins – *A Comunidade Britânica do Porto durante as invasões francesas*, p. 22--23; *Comércio e comerciantes britânicos no Porto na primeira metade do século XIX*. «Douro – Estudos & Documentos». Porto: GEHVID. Nº 4 (1997), p. 140; «O corpo consular no noroeste português, no final do século XVIII: hierarquias e distribuição territorial». In *Articulations des territoires dans la Péninsule Ibérique: IV^es^ Journées d'Études Nord du Portugal-Aquitaine*. Textos reunidos e apresentados por François Guichard. Bordeaux: Maison des Pays Ibériques, 2001, p. 155; DELAFORCE, John – *The Factory House at Oporto*. 2ª ed. London: Christie's Wine Publications, 1983, p. 8; WALDORF, A.R. – *The British Factory in Lisbon and its closing stages ensuing upon the treaty of 1810*. Lisboa: Instituto Britânico em Portugal, 1940, p. 44; VENTURA, Isaura Maria Röseler – *Os Britânicos no Porto no século XIX*. Porto: Universidade Portucalense, 1996, p. 194-198. Dissertação de Mestrado; A.D.P., Governo Civil do Porto – *Livros de Registos de Privilégios*, livros 128-135.

3 RUDERS, Carl Israel – *Viagem em Portugal 1798-1802*. Lisboa: Biblioteca Nacional, 1980, p. 159; DELAFORCE, John – *Anglicans abroad: the history of the chaplaincy and church of St. James at Oporto*. London: SPCK, 1982, p. 34-35; e *The Factory House at Oporto*, p. 28; GUICHARD, François – *Le Protestantisme au Portugal*. «Arquivos do Centro Cultural Português». Paris. Nº 27,

Como o referido convénio permitisse a edificação de igrejas e capelas, desde que parecessem residências particulares e não fossem utilizados sinos, a comunidade britânica do Porto começou, em 1815, a construir a igreja de *Saint James*, a qual foi concluída nos finais de 1818. Posteriormente foi acrescentada uma galeria, de forma a albergar mais gente, e em 1866-1867 procedeu-se ao alargamento do templo. Este foi edificado no terreno do cemitério inglês, comprado, pelos comerciantes do Reino Unido, em 1787, de forma a terem um lugar próprio onde inumar os seus mortos e evitar que fossem enterrados à beira-mar ou nas margens dos rios. Tudo isto pressupõe a existência de capelães, os quais estão presentes no burgo portuense desde a segunda metade do século XVII, apesar de nesta altura a Inquisição lhes levantar problemas. No entanto, desde 1709, até hoje, com excepção de alguns pequenos intervalos de tempo, tem existido sempre um pastor anglicano no Porto. Até 1825, este foi pago através do *Contribution Fund*, criado em 1721 e composto pelo dinheiro resultante de um imposto cobrado sobre todas as importações provenientes das ilhas britânicas. Este fundo era utilizado para pagar ao cônsul e ao capelão, para as despesas do hospital, para auxiliar ingleses, em dificuldades, bem como para fins caritativos ou qualquer outra utilização de carácter público. Depois de 1725 e durante 50 anos os cônsules-gerais ou cônsules deviam, de vez em quando, contribuir para a manutenção dos capelães, dos cemitérios, para a celebração do culto e para a inumação de súbditos britânicos. A partir de 1875, ano em que estas subvenções terminaram, a capelania do Porto tornou-se auto-suficiente, em termos financeiros. Também por esta altura (1877) foi modificada a forma de eleição do capelão, passando este a ser seleccionado por uma comissão especial e depois de 1894 tornou-se necessária a sua confirmação pelo bispo de Gibraltar[4].

Ainda em relação ao problema religioso, convém salientar que o século XIX vai ser uma época de tolerância neste domínio. No entanto, os diversos textos constitucionais portugueses apesar de assegurarem a liberdade de consciência e expressão, não autorizavam outros cultos, que não o católico, aos estrangeiros. Aliás, logo no início da centúria as considerações político-militares falaram mais alto que as religio-

(1990), p. 456, 458, 462-463; RIBEIRO, Jorge Martins – *La Communauté Britannique de Porto au début du XIX^e siècle*, p. 95 e *O anglicanismo em Portugal do século XVII ao XIX*. In «Livro em Homenagem a João Francisco Marques». Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, [2001], p. 340, 345-346.

4 DELAFORCE, John – *Anglicans abroad: the history of the chaplaincy and church of St. James at Oporto*, p. 16, 24, 34, 42-45, 49-51, 66-67, 72-73, 80, 84, 114-123, 135, Apêndice 1 e *The Factory House at Oporto*, p. 26-31; RIBEIRO, Jorge Martins – *A Comunidade Britânica do Porto durante as invasões francesas (1807-1811)* p. 21, *La communauté britannique de Porto au début du XIX^e siècle*, p. 96, e *O Anglicanismo em Portugal do século XVII ao XIX*, p. 346-348. SELLERS, Charles – *Oporto, Old and New*. Londres: Herpert E. Harper, 1899, p. 232; MACAULAY, Rose – *They went to Portugal*. 2ª. ed. Hardmondsworth, 1985, p. 233; BRADFORD, Sarah –*The Story of Port. The Englishman's wine*. London: Christie's Wine Publications, 1983, p. 30.

sas. Assim, Sir Arthur Wellesley, o futuro duque de Wellington, actuou de forma discreta, neste campo, e Lord St. Vincent, comandante da força naval britânica, relacionou-se com altos dignitários da Igreja, bem como com freiras. Por outro lado, sacerdotes católicos e pessoas de condição social elevada assistiram aos ofícios anglicanos. Tudo isto deve-se obviamente ao facto de prelados como o cardeal Patriarca considerarem indispensável a ajuda inglesa na luta contra a França napoleónica[5].

Além da igreja existiam no Porto outras instituições e edifícios ligados à vida dos residentes britânicos. O mais emblemático dos prédios, até porque ainda hoje tem uma função social e a que já fizemos uma breve alusão, é sem dúvida aquele onde funcionou a sede da Feitoria Inglesa. É uma construção de finais do século XVIII, sendo o seu projecto atribuído ao cônsul John Whitehead. Ao longo de Oitocentos, foi um local de encontros de negócios ou de carácter social, sendo também o lugar onde se fixava o câmbio. Serviu para hospedar viajantes e aí estiveram alojados oficiais britânicos durante a Guerra Peninsular. Neste edifício tiveram, ainda, lugar recepções a figuras como D. Pedro IV e o Príncipe de Lippe. Com o tratado de 1810 e a extinção das feitorias em Portugal, tornou-se a sede de uma associação denominada *British Club*, a qual em 1814 passou a designar-se *British Association*, nome que chegou até aos nossos dias. Aqui existe e funciona, desde 1818, uma biblioteca que foi propriedade particular, até 1842, ano no qual foi adquirida pela Associação Britânica. Em 1825 a casa da Feitoria passou a proporcionar um novo serviço aos seus frequentadores, oferecendo-lhes a possibilidade de terem acesso a banhos quentes. Além disto, as salas de visita, de jantar, de jogo, de bilhar e de leitura proporcionavam uma série de espaços de lazer aos associados. Aliás, de acordo com Elaine Sanceau, este edifício tornou-se o centro da vida da comunidade, tendo conhecido o seu apogeu no século XIX[6]. Os

5 GUICHARD, François, *o. c.*, p. 463, 465; RIBEIRO, Jorge Martins – *O anglicanismo em Portugal do século XVII ao XIX*, p. 349, 352-353; RATHBONE, Julian – *Wellington's war. His Peninsular dispatches presented by...* . London: Michael Joseph, 1984, p. 10; GLOVER, Michael – *Wellington's Army in the Peninsula 1808-1814*. New York: Hippocrene Books, Inc., 1977, p. 130-132; MACAULAY, Rose – *They went to Portugal too*. Manchester: Carcanet Press: The Calouste Gulbenkian Foundation, 1990, p. 153.

6 COSTA, Agostinho Rebello da – *Descripção Topografica, e historica da cidade do Porto*. Porto: Antonio Alvarez Ribeiro, 1789, p. 128-132; KINSEY, William M. – *Portugal illustrated in a series of letters*. 2ª. ed. London: Treuttel and Wurtz, Treuttel Jun. and Richter, 1829, p. 183; British Library, Add. Mss. 30,099 – *Sir Robert Wilson. Journal 14 August 1808-2 October 1809*; ALEXANDER, James Edward – *Sketches in Portugal during the civil war of 1834*. London: James Cochrane and C°., 1835, p. 255; BADCOCK, Lovell, lieutnant-colonel – *Rough leaves from a journal kept in Spain and Portugal during the years 1832, 1833, & 1834*. London: Richard Bentley, 1835, p. 172; HARRISON, W. H. – *The tourist in Portugal*. London: Robert Jennings, 1839, p. 49; KINGSTON, William H. G. – *Lusitanian sketches of the pen and pencil*. London: John Parker, 1845, vol. I, p. 75-76; CHARTON, M. Édouard, dir. – *Le Tour du Monde. Nouveau Journal des Voyages*. Paris: Librairie de L. Hachette et Cª., 1861, p. 290, 294; COCKBURN, Ernest H. – *Port wine and Oporto*. London: Wine and Spirit Publications, 1900, p. 9; COBB, Gerald – *Oporto Older and Newer*. [S.l.: Chichester

britânicos possuíam, ainda, um hospital, o qual em 1845 se encontrava sob a responsabilidade de um médico inglês, o Dr. Henry Jebb e era financiado através de fundos privados. Nos finais de Oitocentos mudou de instalações, sendo na viragem do século muito apetecidas as funções de chefe dos seus serviços clínicos[7].

Instalados no burgo portuense, os súbditos ingleses vão ser afectados pela conturbada situação político-militar que a cidade e o país vivem no século XIX. Logo no início desta centúria, a sua actividade comercial vai ser prejudicada pelo estado de guerra entre a França e a Grã-Bretanha. Assim, alguns dos navios que se dirigiam ao Porto sofreram ataques por parte das marinhas de guerra e dos corsários destas duas potências, bem como da Espanha, aliada de Napoleão. E, apesar de Portugal se declarar neutral, a marinha inglesa vai capturar embarcações de várias nacionalidades, que da barra do Douro se dirigiam aos portos do norte da Europa. Não podemos deixar aqui de referir a actividade dos corsários baseados na Galiza, pois foi uma das que mais prejuízos causou. Estavam bem organizados e contavam com o apoio das populações, entre as quais parecia existir um sentimento anti-britânico.

Ante a difícil conjuntura internacional e a eminente invasão do território metropolitano português, pelas tropas francesas, os ingleses retiraram-se para o seu país, não sem antes terem expedido todos os bens móveis que possuíam. Além disto, tomaram providências para salvaguardar as propriedades imobiliárias, quer recorrendo a vendas ou hipotecas fictícias, quer garantindo o pagamento de dívidas, também fictícias, com os seus bens de raiz. Isto possibilitou-lhes passar mais ou menos incólumes o período da Guerra Peninsular e o retomar das suas actividades logo que a situação militar assim o permitia. Apesar dos privilégios que gozavam, a que já aludimos, e de com base neles se recusarem a pagar a contribuição de guerra, lançada pelo governo, auxiliaram o esforço de defesa, quer dando vestuário para as tropas, quer emprestando dinheiro ao governador militar da cidade, o general Nicolau Trant[8].

Press, 1965/1966], p. 2; BRADFORD, Sarah – *o. c.*, p. 46, 49. 54; SANCEAU, Elaine – *The British Factory Oporto*. Barcelos: British Association Oporto, 1970, p. 75, 77-78, 80, 82-84, 106-109; DELAFORCE, John – *The Factory House at Oporto*, p. 4 e *Joseph James Forrester Baron of Portugal 1809-1861*, p. 57; JOHNSON, Hugh – *Vintage: The story of wine*. New York: Simon and Schuster, 1989, p. 326; RIBEIRO, Jorge Martins – *A comunidade britânica do Porto durante as invasões francesas (1807-1811)*, p. 22; *La communauté britannique de Porto au début du XIX^e siècle*, p. 96-97; *Os estrangeiros e o Porto setecentista: imagens, representações e poder*. «III Jornadas de Estudo Norte de Portugal-Aquitânia. Actas. "O poder regional: mitos e realidades"». CENPA: Publicações da Universidade do Porto, 1996, p. 98; SILVA, Francisco Ribeiro da – *O Porto das Luzes ao Liberalismo*. Lisboa: Inapa, 2001, p. 82-83, 158.

7 KINGSTON, William H. G. – *Lusitanian sketches of the pen and pencil*. London: John Parker, 1845, vol. I, p. 276, 305; COBB, Gerald, *o. c.*, p. 100; DELAFORCE, John – *Anglicans abroad: the history of the chaplaincy and church of St. James at Oporto*, p. 50.

8 RIBEIRO, Jorge Martins – *A comunidade britânica do Porto durante as invasões francesas 1807--1811*, p. 53-80, 84-87, 107-130.

Com o fim do conflito, a vida, embora sem estar isenta de dificuldades, voltou ao normal. Em 1812/1813, apesar de um observador contemporâneo afirmar terem diminuído o número de famílias britânicas residentes no Porto, as suas casas comerciais encontravam-se em plena actividade[9]. Este viver tranquilo vai uma vez mais ser afectado pela Revolução de 1820 e pelos confrontos subsequentes. Se o pronunciamento militar de 24 de Agosto, em si, não perturbou a vida comercial portuense, causando apenas apreensões, o mesmo não sucedeu com as guerras que opuseram liberais a absolutistas. Apesar dos britânicos se manterem neutrais e se darem com pessoas de todos os quadrantes políticos as suas simpatias iam para os primeiros[10]. Contudo, alguns dos ingleses, fazendo uso dos privilégios que usufruíam, iam ajudando a causa liberal, de forma encoberta. No entanto, em 1827, a situação parecia requerer medidas mais drásticas, como até uma possível partida para Inglaterra, caso as coisas tomassem uma feição demasiado perigosa. E embora nada disto fosse necessário, muitas famílias abandonaram as suas casas e instalaram-se nos subúrbios[11].

O cerco do Porto criou óbvias dificuldades aos ingleses, alguns dos quais, apesar de não participarem nas operações militares, sofreram ferimentos e outros viram as suas propriedades danificadas pelos bombardeamentos. Além disto, o incêndio da Alfândega, ocorrido em Dezembro de 1832, ao destruir as mercadorias aí armazenadas causou prejuízos de monta. E ainda que permanecessem na cidade durante este conturbado período, adoptaram medidas a fim de garantirem a sua segurança. Acreditavam, aliás, que se abandonassem o burgo portuense isto seria prejudicial à causa de D. Pedro, o qual apoiavam, até porque uma vitória de D. Miguel não seria de modo algum favorável aos seus interesses. Nesta altura também não se eximiram de ajudar as classes mais desfavorecidas, dando contribuições monetárias para a sopa dos pobres. Apesar do seu apoio à facção liberal, não deixou de haver um atrito entre eles e D. Pedro, a propósito da defesa de Vila Nova de Gaia, local onde se situavam os seus armazéns. O duque de Bragança apenas autorizou a fortificação do convento da Serra do Pilar, pelo que as tropas miguelistas, em Agosto de 1833, tiveram a possibilidade de incendiar os depósitos

9 MILFORD, John – *Peninsular Sketches during a recent tour*. London: John Richardson and J. Hatchard, 1816, p. 193-194; COCKBURN, Ernest H., *o. c.*, p. 9; MACAULAY, Rose – *They went to Portugal*, p. 238; SANCEAU, Elaine, *o. c.*, p. 69-70; RIBEIRO, Jorge Martins – *Comércio e comerciantes britânicos na primeira metade do século XIX*, p. 143.

10 KINSEY, William M., *o. c.*, p. 181-182; MACAULAY, Rose – *They went to Portugal*, p. 292; RIBEIRO, Jorge Martins – *Comércio e comerciantes britânicos na primeira metade do século XIX*, p. 144.

11 BADCOCK, Lovell, *o. c.*, p. 242; HODGES, G. Lloyd – *Narrative of the Expedition to Portugal in 1832*. London: James Fraser, 1833, vol. I, p. 330-331; vol. II, p. 177-178; DIAS, Pedro A., *o. c.*, p. 100-102; Cartas de Archibald Cockburn para Robert Cockburn, em Edimburgo, datadas do Porto, 31 de Janeiro e 3 de Fevereiro de 1827 transcritas em COCKBURN, Ernest H., *o. c.*, p. 10-11; BRADFORD, Sarah, *o. c.*, p. 55-56; RIBEIRO, Jorge Martins – *Comércio e comerciantes britânicos na primeira metade do século XIX*, p. 145-147.

da *Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro*. Esta acção colocou em risco os armazéns pertencentes a ingleses, os quais nada sofreram porque os marinheiros da força naval britânica, ancorada no Douro, apagaram o fogo[12].

Com o fim das lutas liberais, os súbditos do Reino Unido retomaram as suas actividades sociais e profissionais e todos os que tinham deixado Portugal regressaram. Neste período desempenharam um papel importante a nível económico, contando-se entre os fundadores e directores de diversas instituições portuenses, como a *Associação Comercial do Porto*, a *Companhia de Seguros Segurança* e o *Banco Comercial do Porto*. Nos seus tempos livres dedicavam-se às artes, em especial à música, assistiam a Óperas e frequentavam o edifício da Feitoria, bem equipado com a sua sala de periódicos, de bilhar e Biblioteca. No Verão, participavam em convívios informais depois do jantar, bem como em bailes e jantares mais formais. Dedicavam-se ainda a actividades ao ar livre como a pesca e excursões de barco no Douro. Neste período de acalmia muitas famílias construíram residências no Couto de S. João da Foz, local onde na estação estival se ia a banhos, e outras foram habitar ainda mais longe da cidade, em Leça da Palmeira[13]. Os britânicos, que desde finais do século XVIII se haviam deslocado para a parte ocidental da urbe, com ruas novas, amplas e luminosas e com boas ligações ao centro de negócios e comércio foram, aliás, os primeiros a deixar o coração do burgo. Assim, numa primeira fase instalaram-se nas zonas altas, mas ainda no âmbito territorial das freguesias centrais e, numa segunda, em áreas mais afastadas. A melhoria das vias de comunicação vai permitir que muitos possam ir residir para sítios mais distantes, ao longo da orla marítima[14]. Por seu lado, a sede das principais empresas nacionais e estrangeiras localizava-se na Ribeira, na Rua Nova dos Ingleses, no Largo de S. Domingos e na Rua de S. João, perto da Alfândega e do rio[15]. No

12 BADCOCK, Lovell, *o. c.*, p. 198-199, 242, 281-282, 318-319; OWEN, Hugh – *O Cerco do Porto*. Lisboa: A Regra do Jogo, [1985], p. 164, 222, 238, 309-310; HODGES, G. Lloyd, *o. c.*, vol. 2, p. 67; COCKBURN, Ernest H., *o. c.*, p. 16; HARRISON, W. H., *o. c.*, p. 63; MACAULAY, Rose – *They went to Portugal*, p. 293, 314, 328; BASTO, Artur de Magalhães – *A colónia inglesa do Porto e as nossas lutas civis dos princípios do século passado*. «O Primeiro de Janeiro» (18 de Maio de 1945); VALENTE, Vasco – *O cerco do Porto visto por um estrangeiro*. «O Tripeiro». 5ª Série, Vol. 3, nº 4 (Agosto 1947), p. 88; BRADFORD, Sarah, *o. c.*, p. 57-59; PEREIRA, Gaspar Martins – *O Douro e o vinho do Porto de Pombal a João Franco*, Porto: Edições Afrontamento, 1991, p. 125; BENNETT, Norman R. – *O sistema do vinho do Porto dos anos 30 aos anos 50 do século XIX: guerra e reorganização*. «Douro – Estudos e Documentos». Porto: GEHVID. Nº 2 (1996), p. 182-184; RIBEIRO, Jorge Martins – *Comércio e comerciantes britânicos na primeira metade do século XIX*, p. 146-149.

13 KINGSTON, William H. G., *o. c.*, vol. 1, p. 60, 246; LICHNOWSKY, Félix, Príncipe – *Portugal. Recordações do ano de 1842*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1844, p. 159; SELLERS, Charles, *o. c.*, p. 9, 38; COCKBURN, Ernest H., *o. c.*, p. 15; RIBEIRO, Jorge Martins – *Comércio e comerciantes britânicos no Porto na primeira metade do século XIX*, p. 150-151.

14 VENTURA, Isaura Maria Röseler, *o. c.*, p. 112-113, 115-117, 138.

15 SERÉN, Maria do Carmo; PEREIRA, Gaspar Martins – «O Porto Oitocentista». In RAMOS, Luís A. de Oliveira, dir. – *História do Porto*. Porto: Porto Editora, 1995, p. 384.

entanto, em quase todas as freguesias portuenses, com excepção das do Bonfim e Paranhos, existiam firmas inglesas, bem como em Vila Nova de Gaia[16].

Esta vida calma foi uma vez mais interrompida pela Guerra Civil da *Patuleia*. Portugal foi invadido pelo exército espanhol e uma frota inglesa bloqueou a barra do Douro. O conflito terminou em Junho de 1847, com a *Convenção de Gramido*, embora só em 1851 o comércio tivesse voltado ao normal[17]. Na segunda metade do século XIX o país vai atravessar um período de estabilidade política e de crescimento económico e a comunidade britânica, que sobrevivera à agitação da *Patuleia,* vai continuar notória na cidade do Porto. Os ingleses, aliás, vão ser os protagonistas de obras de dois grandes vultos das letras portuguesas, Júlio Dinis e Ramalho Ortigão. O primeiro é o autor de um romance intitulado *Uma Família Inglesa*, que tem como personagens principais os ingleses e como cenário o burgo portuense, enquanto o segundo no seu *John Bull*, na *Epístola a Mr. John Bull* e nas *Farpas* lhes dedica algumas páginas bastante cáusticas. Também em Almeida Garrett e em Camilo Castelo Branco está presente este espírito anti-britânico[18].

Nesta segunda parte da centúria os súbditos do Reino Unido vão estar presentes na génese de diversas instituições culturais e desportivas como o *Oporto Cricket and Lawn Tennis Club*, o *Oporto Boat Club*, o *Oporto Golf Club*, o *Sailor's Rest* e a *Oporto British School*. Esta escola ressuscitou uma anteriormente existente, dirigida durante quase cinquenta anos pelo Reverendo Edward Whiteley. Só podia ser frequentada por jovens com mais de seis anos filhos de pais britânicos, que aqui, a par de uma educação tipicamente inglesa, também aprendiam a língua portuguesa. Refira-se, ainda, que em 1862 se fundou a sucursal portuense do *London and Brazilian Bank, Limited*, posteriormente *Bank of London and South America, Ldª*. e, em 1890, *The Eucalyptus Pulp Mills, Ldª.*, no rio Caima, um afluente do Vouga[19].

É ainda de fazer uma referência ao barão Joseph James Forrester, nascido em Kingston-upon-Hull, em 1809, pois este homem teve uma acção preponderante em prol do vinho do Porto. Os seus primeiros anos na cidade, onde chegou em 1831, foram vividos no meio da tormenta das lutas liberais, tendo participado na defesa dos armazéns da companhia para a qual trabalhava e ajudado a apagar fogos noutros. Aprendeu a falar português com fluência e evitou tomar qualquer partido. Assim, no seguimento desta sua política de neutralidade, durante a

16 VENTURA, Isaura Maria Röseler, *o. c.*, p. 126-128, 133-137.

17 MARQUES, A. H. de Oliveira – *História de Portugal*. 7ª. ed. Lisboa: Palas Editores, 1977, vol. 2, p. 100; RIBEIRO, Jorge Martins – *Comércio e comerciantes britânicos no Porto na primeira metade do século XIX*, p. 151, 153.

18 RIBEIRO, Jorge Martins – *Os ingleses, o vinho e o Porto no século XIX*. No prelo.

19 COBB, Gerald, *o. c.*, p. 46, 51, 55, 86, 92, 98, 101; CROFT-COOKE, Rupert – *Port*. London: Putnam 1957, p. 121; SELLERS, Charles, *o. c.*, p. 9, 249-250, 258; MACAULAY, Rose, *o. c.*, p. 250.

Guerra Civil da *Patuleia* deu-se com elementos dos dois partidos em confronto, o que lhe permitiu jantar em sua casa, ao mesmo tempo, com os chefes das duas facções inimigas, sem que estes de tal se apercebessem. Distinguiu-se em vários campos, como autor, artista, fotógrafo e cartógrafo, tendo deixado dois mapas do Douro e da região produtora do vinho. Advogava a navegabilidade do rio Douro, bem como a construção de uma linha de caminho de ferro que ligasse as duas principais cidades portuguesas e passasse por Coimbra. Em seu entender era necessário um novo porto de mar que servisse o burgo portuense, o qual se deveria localizar num maciço de rochedos, situado a norte de Matosinhos, chamado Leixões. De facto, neste local, situam-se actualmente as instalações portuárias que servem a cidade do Porto e a região circundante. Lutou contra a adulteração do vinho, o que lhe criou inimizades entre os seus compatriotas, embora estas suas opiniões colhessem o apoio da maioria dos agricultores da região duriense. Foi ainda favorável a uma redução dos direitos de saída do vinho destinado ao mercado inglês, bem como a uma diminuição dos direitos alfandegários sobre as mercadorias importadas da Grã-Bretanha. Em 1853 ganhou o prémio Oliveira para o melhor ensaio sobre Portugal e dois anos depois viu ser-lhe conferido o título de barão, pelo rei D. Fernando, viúvo de D. Maria II. Apesar de todos estes êxitos nunca foi escolhido para integrar a Feitoria Inglesa. Faleceu afogado no rio Douro, a 12 de Maio de 1861, aos 52 anos de idade. Camilo Castelo Branco, por achar que a sua actuação prestou um mau serviço ao vinho do Porto e a todos quantos dele dependiam, considerou a sua morte como «*uma das mais notaveis vinganças que o rio Douro tem exercido sobre os detractores dos seus vinhos*»[20].

Anteriormente ao século XIX, salvo algumas pouco expressivas excepções, os britânicos praticamente não possuíam quintas na região duriense. Vai ser no período filoxérico que muitos adquirem propriedades no Douro. A praga do oídio e a filoxera que chegaram a esta zona nos anos cinquenta e sessenta criaram dificuldades a ingleses e portugueses. À diminuição da produção seguiu-se uma redução das exportações vinícolas, nomeadamente para o Reino Unido. Contudo, a partir da década de 1860, os preços baixam e o negócio torna-se atractivo. Esta prosperidade comercial deve-se, de acordo com Gaspar Martins Pereira, sobretudo, depois dos finais da década de setenta, a facilidades de escoamento para França. Ao mesmo tempo, fazem-se grandes investimentos na região do Douro, procedendo-se, inclusivé, a novas plantações. Por outro lado, após a extinção da

20 SELLERS, Charles, *o. c.*, p. 265-273; CASTELO BRANCO, Camilo – *O vinho do Porto. Processo d'uma bestialidade ingleza. Exposição a Thomaz Ribeiro*. 2ª ed. Porto: Livraria Chardron, 1903, p. 38; COCKBURN, Ernest H., *o. c.*, p. 18-22; DELAFORCE, John – *Joseph James Forrester Baron of Portugal 1809-1861*, p. XII, 1-2, 24-25, 41-42, 45, 52, 68, 73, 78, 86; BRADFORD, Sarah, *o. c.*, p. 59-64; RIBEIRO, Jorge Martins – *Comércio e comerciantes britânicos no Porto na primeira metade do século XIX*, p. 150, 154.

Companhia, em 1863, e sua transformação numa firma comercial privada, em 1865, o decreto de 9 de Outubro desse ano, estabelecia a liberdade de comércio de vinhos efectuado através da barra do Douro. Vai sentir-se, no entanto, no termo da década de oitenta, um retraimento dos principais mercados importadores dos vinhos portugueses, devido à concorrência dos vinhedos da França e da Argélia, plantados já depois do surto filoxérico[21].

Nestes finais do século XIX, os negociantes britânicos vão opor-se vivamente à tentativa de criação, por parte do governo português, de uma nova companhia monopolista, a *Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal*, que teria a sua sede na cidade do Porto. A luta contra esta instituição tomou várias formas, chegando-se ao encerramento de todos os armazéns e lojas de vinhos do burgo portuense e houve perturbações da ordem pública que fizeram temer uma revolução. Ao lado dos opositores desta medida encontrámos o republicano Rodrigues de Freitas que publicou vários artigos no jornal *O Comércio do Porto*. Os ingleses pediram ajuda a Londres e a imprensa do seu país deu cobertura ao assunto. Lisboa acabou por anular o contrato concedido à Companhia, embora os súbditos da Grã-Bretanha fossem alvo de ataques, na via pública, por aqueles que apoiavam a criação deste organismo[22].

Como acabámos de ver, as vicissitudes políticas e económicas porque o país e a região norte passaram, ao longo do século XIX, não deixaram de afectar os ingleses. Em todas as ocasiões adversas tomaram medidas eficazes para proteger pessoas e propriedades, o que lhes permitia, logo que a situação acalmava, regressar e retomar as suas actividades mercantis. Apesar do seu reduzido número exerceram grande influência na cidade, nomeadamente a nível arquitectónico, destacando-se, entre outros, o edifício da Feitoria, o Hospital de Santo António e o Palácio de Cristal, demolido em meados do século XX. Constituíam uma comunidade relativamente fechada, pois casavam entre si e chegaram, mesmo, a ter criados originários das colónias britânicas da América, indicador dos seus fracos conhecimentos da língua portuguesa. No entanto, mantiveram um bom relacionamento com os portugueses e na segunda metade de Oitocentos, com as pragas do oídio e da filoxera tornaram-se proprietários de quintas na região duriense. Deste modo, na viragem do século continuava intacta a sua proeminência na vida e no comércio portuenses.

21 COCKBURN, Ernest H., *o. c.*, p. 23-24; BRADFORD, Sarah, *o. c.*, p. 51, 68-70; SERÉN, Maria do Carmo; PEREIRA, Gaspar Martins, *o. c.*, p. 427; MARTINS, Conceição Andrade – *Memória do Vinho do Porto*. Lisboa: Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, 1990, p. 344; PEREIRA, Gaspar Martins, *o. c.*, p. 56-60, 128, 131-132, 156.

22 COCKBURN, Ernest H., *o. c.*, p. 25-28; MARTINS, Conceição Andrade, *o. c.*, p. 353-354.

DOURO – Estudos & Documentos, vol. VI (12), 2001 (2º), 221-227

S. Rivero *
A. M. Minnery *
R. Ocete **
M. A. López Martínez **

Pajarete, historia y futuro

RESUMEN

Se conoce como Pajarete una serie de vinos elaborados en los alrededores del Pago de Pajarete, en la Sierra de Cádiz. En esta comarca, por sus especiales características, tanto climáticas como culturales, se consiguieron unos tipos de vino que alcanzaron gran prestigio internacional que hicieron que la viticultura y la enología fuera la industria más importante.

Con la invasión filoxérica, el cultivo de la vid en la zona de Pajarete, debido a su carácter minifundista, no tuvo capacidad de reconversión y los vinos que allí se elaboraban quedaron reducidos a la producción para consumo local.

En este trabajo se pretende hacer una revisión histórica de este vino, desde el punto de vista vitícola y enológico, basándose en citas bibliográficas tanto a nivel técnico como literario.

En la actualidad, un grupo de empresarios agrícolas esperanzados en el futuro de estos vinos, está intentando recuperar la importancia vitivinícola de la zona, contando con el apoyo de organismos nacionales e internacionales.

PALABRAS CLAVE: Enología, invasión filoxérica, pajarete, Sierra de Cádiz, viticultura.

INTRODUCCIÓN

El origen de la palabra *Pajarete* proviene del nombre de un pago del viñedo situado en los términos de Prado del Rey y Villamartín en la Sierra de Cádiz, nom-

* Bodegas Rivero. Prado del Rey. Cádiz.
** Laboratorio de Entomología Aplicada. Facultad de Biología – Universidad de Sevilla.

brado así por encontrase situado en las faldas del Castillo de Matrera o Torre Paxarete (U.T.M.: 30STF7176). Dicha fortaleza aparece ya citada en el *Libro de la Montería* (siglo XIV), escrito por el rey Alfonso XI, donde se dice:

«La ladera de Matrera es buen monte de puerco en ivierno...»

Los vinos procedentes de estos pagos, empezaron a alcanzar gran difusión a partir del siglo XVII, comercializándose a través de Jerez y Málaga y adquiriendo un gran prestigio en España y fuera de España, como vinos generosos, generalmente dulces (Rivero, 1983).

La estructura minifundista de la zona de Pajarete no pudo superar la crisis de la filoxera, y el cultivo de la vid en esta zona quedó relegado a una pequeña producción de autoconsumo, situación en la que se ha mantenido hasta la actualidad (Rivero et al., 1998).

EL MEDIO FÍSICO

Prado del Rey se encuentra situado al Nordeste de la provincia de Cádiz en las primeras estribaciones de la Sierra de Grazalema. Presenta un relieve de transición entre las dos principales unidades estructurales de la geomorfología provincial, la campiña al oeste y la Sierra al este. Esta transición se produce mediante unos cambios graduales en las altitudes, que caracterizan la fisiografía escalonada del término, con pendientes comprendidas entre el 10 y el 20% y altitudes comprendidas entre los 300 y 500 metros.

El tipo de suelo óptimo para el cultivo de la vid en Pajarete es el denominado en la zona *albero*, muy similar a las *albarizas* del Marco del Jerez. La roca madre está constituida por margas calizas blanquecinas del Terciario, afectadas por la Orogenia Alpina (Gutiérrez et al., 1991), que originan suelos pesados del grupo de los entisoles, con una elevado contenido de caliza activa y gran poder de retención de agua (García Del Barrio, 1988).

Clemente y Rubio (1807) hizo ya alusión a este tipo de suelo:

> *«La mayor parte del viñedo de Sanlúcar, Jerez y Trebujena está plantado sobre colinas de albarizas. Se le encuentra también constantemente á mayor ó menor profundidad en el famoso pago de Paxarete (donde la llaman albero) baxo de la tierra vegetal».*

Más tarde, Parada (1868), dijo que:

«[...] *las tierras de Pajarete son alberos recubiertos de tierra vegetal».*

CLIMATOLOGÍA

La provincia de Cádiz tiene de un clima bastante homogéneo, caracterizado por abundantes lluvias, temperaturas suaves, gran luminosidad y una gran importancia del factor eólico (Cebac, 1962).

La zona de Prado del Rey constituye un espacio de transición entre la Campiña y la Sierra, donde se registra una temperatura media anual de 17°, con un riesgo de heladas en invierno prácticamente nulo.

La Sierra de Grazalema, situada a unos 20 Km al este de la zona de Pajarete, juega un papel fundamental en la configuración del clima. Por una parte, es una excelente protección contra los vientos secos de levante, tan negativos agronómicamente en toda la provincia de Cádiz. Y, por otra, esta barrera montañosa subbética es la causa de la elevada pluviometría de la comarca. Ésta se debe a que al encontrarse los vientos de poniente, procedentes del Atlántico y cargados de humedad, con la sierra, experimentan un brusco ascenso, produciéndose un rápido enfriamiento que provoca las precipitaciones.

Las precipitaciones aumentan de oeste a este. De una media de 600 mm de precipitación anual en la zona más occidental, se llegan a los 2500 mm de Grazalema, pudiéndose alcanzar algunos años hasta 4000 mm. El término de Prado del Rey registra una media de 950 mm anuales. La distribución anual de estas precipitaciones es muy irregular, existiendo un periodo húmedo de noviembre a marzo y un periodo seco, que coincide con la época del estío.

EL PAJARETE EN LA LITERATURA

Las primeras referencias literarias del vino de Pajarete aparecen ligadas a la orden religiosa de los Padres Jerónimos en la zona, estableciéndose en Bornos, en el año 1662. De ahí pasaron a establecerse en el Pago de Pajarete, en un Convento situado en la actual Finca de "La Granja". Clemente y Rubio (op. cit.) hizo reiteradas referencias a esta explotación agropecuaria, dedicándole a su capataz la descripción de una nueva variedad de vid, llamada *Ruizia:*

«... a Antonio Ruiz de Paxarete, viñador muy instruido de los P.P. Gerónimos».

Las variedades que había en Pajarete a principios del siglo XIX, según dicha obra, eran las siguientes: Agracera, Albillo loco, Albillo pardo, Almuñecar, Boton de gallo, Calona, Cepa Canasta, Cienfuentes, Cordoví, Ferrar blanca, Ferrar común, Gallega, Heben, Jaen blanco, Laeren de Rey, Letubí loco, Listán de Paxarete, Mantúo castellano, Mantúo de Pilas, Mollar cano, Mollar negro, Moscatel blanco, Moscatel gordo blanco, Moscatel menudo, Moscatel morado,

Palomina blanca, Palomino negro, Pedro Ximénez, Perruno duro, Perruno negro, Quebrantatinajas, Ruizia, Soplona, Teta de Vaca blanca, Tintilla, Uva de Rey, Vigiriega común.

De todas las castas señaladas, la Mollar Negro y la Pedro Ximenez o Pero Ximen son las más abundantes. De la primera, se dice: «*En Arcos, Espera y Paxarete ocupa las quatro sextas de sus viñas*»; sobre la segunda se especifica: «*Entra por cinco sextas en el vino tinto, por otras tantas en moscatel, y mezclado con otros en el Pero Ximen mixto de Málaga. Tambien se mezcla con el de otros vidueños en varias proporciones para los ximenez, paxaretes, moscateles y otros exquisitos vinos de Xerez, Sanlucar y Paxarete*». Sobre su abundancia, se estimó que: «*Parece que en Málaga y Granada compone esta variedad mas de la mitad de la cosecha, en Xerez una octava parte, en Motril quatro quintas y en Paxarete tres duodécimas*».

La colonización por Carlos III de la zona, con la fundación de Prado del Rey en 1768, supuso un incremento de la superficie de viñedo, cuya producción de vino fue a engrosar la ya existente. Esta última debía ser bastante importante, a juzgar por el comentario de un viajero inglés Townsend (1786-87), quien hizo el siguiente comentario:

> *«Los vinos más célebres de Cádiz son el Jerez y el Pajarete; los dos se producen en Jerez y sus alrededores. El primero se vende a cuarenta y ocho libras el tonel y el segundo a cincuenta y seis».*

Otro viajero de la época romántica, Ford (1846), señalaba lo siguiente:

> *«La Pedro Ximenez, uva deliciosa, que es tan celebrada, vino primeramente de Madeira y se planto en el Rhin, desde donde la trajo a Málaga, hará unos dos siglos, un tal Pedro Simón, habiéndose extendido desde entonces considerablemente por todo en sur de España. De esta uva se hace el exquisito y meloso vino dulce llamado Pajarete, nombre que muchos derivan equivocadamente de pájaros, porque estos acostumbran a picar las uvas más maduras; pero en realidad, tiene su origen en haberse hecho antiguamente solo en Pajarete, pequeño lugar cerca de Jerez. Hoy se hace en todas partes, poniendo primero las uvas a secar al sol, hasta que casi se convierten en pasas, y pisándolas luego hasta obtener una especie de almíbar espeso al que se le agrega vino añejo y algo de aguardiente. Este vino es extremadamente costoso y se utiliza mucho para curar y madurar los vinos nuevos jerezanos».*

El vino de Pajarete era ya conocido a principios del siglo XIX en mercados tan exigentes como el británico e incluso el francés. Grimod de La Reynière, considerado el primer periodista gastronómico de la historia, publicó en París, entre la etapa de la Revolución y la época Napoleónica, una serie de artículos en dos revistas gastronómicas, «*Manual de anfitriones*» y «*Almanaque de los Golosos*»,

reeditadas en 1998. En estas publicaciones, aleccionaba a la nueva clase dirigente, a los futuros burgueses, sobre los grandes vinos que un buen anfitrión debe tener en su bodega. Citó, por supuesto, todos los grandes vinos franceses, y de los vinos extranjeros, solamente diez, entre los que se encuentra el Pajarete.

Los escritores españoles también reflejaron en sus obras la importancia del Pajarete en el siglo XIX. Fernán Caballero (1902) en la obra sobre su madre, Frasquita Larrea, relató:

> *«Al llegar a La Granja, se atraviesa un olivar por cuyas cuestas corre tortuosa la senda, ofreciendo diferentes y hermosos puntos de vista. Pajarete es un Pago de viñas, cuyo vino si bien poco conocido es afamado en todo Europa. Cada una de estas viñas tiene su casa y entre ella sobresale la del Rosalejo».*

A mediados del siglo XIX, el Pajarete ha llegado a su plenitud y es imitado en otras zonas vitivinícolas, sobre todo por los dos grandes de la época, Jerez y Málaga, que lo incorporan cada uno a su patrimonio vinícola, atribuyéndose su paternidad. No es de extrañar que en la Exposición de París de 1875 se otorgasen siete medallas de oro para los vinos de Pajarete, pero procedentes de sitios tan distantes como Málaga, Cádiz capital o Moguer (Huelva).

Pardo Bazán (1886-87), en la descripción que hizo de la boda del Marqués de Ulloa señalaba:

> *«Al regresar hubo refresco para la familia y amigos íntimos solamente; un refresco a la antigua española, con almíbares, sorbetes, chocolate, vino generoso, bizcochos, dulces variadísimos, todo servido en macizas salvillas y bandejas de plata con gran etiqueta y compostura.*
>
> *Seria y solícita, la novia atendía y servía a todo el mundo: dos o tres veces su pulso desasentado le hizo verter el Pajarete que escanciaba».*

Pérez Galdos publicó en 1887 *Fortunata y Jacinta*. En un pasaje de la obra describió así la apariencia del Pajarete:

> *«El Pajarete brillaba con reflejos de topacio engastado en oro».*

El Pajarete también ha tenido un mercado tradicional en Escocia, asociado a la crianza del whisky. A este respecto, Jefs (1994) comentaba:

> *«El Jerez "brown" (oscuro) se obtiene mediante mezclas de olorosos de soleras endulzadas con Pedro Ximenez y Moscatel. También suelen contener vino de color. Si se lleva esta mezcla aún más lejos, de manera que el vino contenga sobre todo vino dulce y vino de color, y solo una pequeña proporción de vino de Jerez, se convierte en Paxarete, que es el vino que compran los destiladores de Escocia, los E.E.U.U., América del Sur y las Indias Occidentales. Lo emplean para dar color, paladar y suavidad al whisky y al ron. El nombre paxarete o pajarete también se aplica en Jerez a los vinos de color auxiliares y el nombre se deriva*

de la Torre de Pajarete, que se encuentra entre Villamartín y Prado del Rey, en las montñas que hay más allá de Arcos de la Frontera, no lejos de Bornos, donde se solían hacer vinos de este tipo. Algunos se exportaban a Inglaterra y al menos en una etiqueta de un vino del siglo XVIII apareció el nombre de Paxarotta».

González Gordon (1935) también coincidió en ese uso con el autor anterior:

«En el Pago de Pajarete, entre Villamartín y Prado del Rey, donde está la Torre de Pajarete, se hacían en otros tiempos unos vinos dulzones que se llamaban por este nombre, aunque en la actualidad también llaman Pajarete a la mezcla de vinos dulces con arrope o sancocho.

En ciertos mercados se llama asimismo Paxarete a un vino dulce de Jerez, con bastante color que emplean los americanos para dar paladar y color a sus whiskies, por cuya razón le llaman Blending-Sherry».

En 1894 se declaró oficialmente la filoxera en la provincia de Cádiz. Se detectó por primera vez en Pajarete, procedente de Málaga, a través de Morón de la Frontera, según De Las Cuevas (1949):

«Pero el mal sube como un lagarto venenoso que no pudiera detenerse. De Málaga a Morón. De Morón a Montellano, Villamartín, Prado del Rey…».

En el informe elaborado por De La Rosa et al. (1894) consta que:

«La primera noticia que permitió sospechar la desde hace años temida invasión túvose en el otoño último con referencia a los términos de Villamartín y Prado del Rey».

Posteriormente, puede leerse, con referencia ja al año 1894:

«En Prado del Rey y Villamartín que ofrece el nombrado pago de Paxarete, tiene veinte hectáreas perdidas…».

Como consecuencia del desastre de la filoxera, la población de Prado del Rey pasó de 4800 habitantes, en 1890, a 3100, en 1900. A partir de este momento, la producción de Pajarete queda relegada solamente al consumo local y comarcal, manteniéndose así a lo largo del siglo XX.

Actualmente, un grupo de jóvenes agricultores está iniciando la plantación de casi una veintena de viñas en Pajarete con el apoyo de la administración autonómica y la Comunidad Europea, con lo que se conciben esperanzas para el resurgimiento del Pajarete, tras un siglo entero de olvido.

REFERENCIAS

BARRA, M. – «Un epistolario desconocido sobre la exclaustración de los Jerónimos de Bornos». *La orden de San Jerónimo y sus monasterios. II Simposium.* San Lorenzo del Escorial, 1999.

CEBAC Centro de Edafología y Biología Aplicada de El Cuarto – *Estudio agrobiológico de la Provincia de Cádiz.* C.S.I.C., 1962.

CLEMENTE y RUBIO, S. R. – *Ensayo sobre las variedades de vid que vegetan en Andalucía.* Madrid: Imprenta de Villalpando, 1807.

DE LAS CUEVAS, J. – *Biografía del vino de Jerez.* Jerez de La Frontera: Ed. Jerez Industrial, S.A., 1949.

FERNÁN CABALLERO – «Un verano en Bornos». In *Obras Completas.* Madrid: Ed. Aurial, 1902.

FERNÁNDEZ DE LA ROSA, G.; LIZAUR, D. y GARCIA, M. – *Informe sobre la invasión de la filoxera en la provincia de Cádiz.* Jerez de la Frontera: El Guadalete, 1894.

FORD, R. – *Gatherings from Spain.* London: W. Glowes and Sons, 1846.

GARCÍA DEL BARRIO, I. – *Mapa de suelos de la provincia de Cádiz. 1.* Jerez de La Frontera: Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, 1988.

GUTIÉRREZ, J. M.; MARTÍN, A.; DOMÍNGUEZ, S. y MORAL, J.P. – *Introducción a la geología de la provincia de Cádiz.* Cádiz: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, 1991.

GONZÁLEZ GORDÓN, M. M. – *Jerez-Xerez-Sherish.* Jerez de la Frontera: Ed. Gráficas del Exportador, 1935.

GRIMOD DE LA REYNIÈRE, B. A. – *Manual de Anfitriones y Guías de golosos.* Traducción de L. Gavarrón. Barcelona: Ed. Tusquets, 1998.

JEFFS, J. – *El vino de Jerez.* Traducción de C. Noya. Cádiz: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz, 1994.

PARADA, D. – *Noticias sobre la Historia y el Estado Actual del Cultivo de la Vid y de Comercio Vinatero de Jerez de La Frontera.* Jerez de la Frontera: Imp. Tomás Bueno, 1868.

PÉREZ GALDÓS, B. – *Fortunata y Jacinta.* Madrid: Imprenta de La Guirnalda, 1887.

PARDO BAZÁN, E. – *Los pazos de Ulloa.* Barcelona: Ed. Daniel Cortezo y Cª., 1886-1887.

RIVERO, S. – *El Pajarete en la obra de Rojas Clemente.* «Noticiero Pradense». (Junio 1983).

RIVERO, S.; OCETE, R. y LÓPEZ, M. A. – «Consideraciones sobre el Pago de Pajarete y la invasión filoxérica». In *Actas de las XX Jornadas de Viticultura y Enología de la Tierra de Barros, 1998,* p. 619-626.

TOWNSEND, J. – *Viaje por la España de Carlos III (1786-1787).* Traducción de J. Portus. Madrid: Ed. D. L. Turner, 1988.

DOURO – Estudos & Documentos, vol. VI (12), 2001 (2º), 229-241

Jacques Maby *

Nouvelles approches géomatiques dans la géographie du vignoble

RÉSUMÉ

Les Systèmes d'Information Géographique pour la gestion des exploitations, pour la sélection des apports, pour la traçabilité des interventions en conduite raisonnée, sont aujourd'hui largement utilisés dans le secteur économique viticole, faisant de la géomatique un instrument de production essentiel, cependant que la géographie traditionnelle du vignoble reste un peu en retrait de ces évolutions techniques.

Nous présenterons donc ces instruments professionnels viti-vinicoles et nous verrons comment la géographie peut les investir pour en tirer profit. Les géographes n'arrivent pas tout désarmés dans ce type de recherche, les méthodes d'analyse de l'espace comme celles de l'analyse systémique existent et leurs outils sont éprouvés, il reste à les mettre au service de l'étude du vignoble dans un cadre géomatique et dans une approche qui respecte sa complexité physique et humaine. C'est pourquoi le croisement des préoccupations et des méthodologies à vocation productive viticole et à vocation scientifique géographique permet d'ouvrir des champs nouveaux, ou de travailler sur nos champs traditionnels, avec des moyens d'investigation puissants. Quelques exemples dans le cadre de la gestion qualitative, environnementale et paysagère du vignoble sont présentés pour illustrer la convergence des pratiques vigneronnes et géographiques. Il s'agit là d'une collaboration entre recherche et production dont la géographie est finalement assez coutumière et dont elle pourra continuer à s'enorgueillir.

INTRODUCTION

Les outils informatiques ont gagné la viticulture bien avant qu'ils n'aient pénétré la géographie du vignoble, ce qui est assez paradoxal, mais pas irrattrapable.

* Université d'Avignon. UMR Espace Avignon.

Les Systèmes d'Information Géographique sont en passe de devenir de véritables S.I.V. (Systèmes d'Information Viticole) utiles, voire irremplaçables, pour la gestion des interventions culturales, pour l'expérimentation de la sélection au terroir ou encore pour assurer la traçabilité des produits et leur certification. Dans un futur proche l'agriculture de précision interfaçant GPS et SIG pourraient même faire de la géomatique un instrument de production décisif dans la recherche de l'efficacité économique comme dans l'optimisation qualitative des vins.

La géographie académique du vignoble a forcément été un peu débordée par ces évolutions technologiques qui sont finalement très accessibles intellectuellement (l'Université serait-elle incapable de manipuler un outillage devenu banal chez les vignerons?). Bien-sûr, il ne faut pas confondre méthode et savoir scientifique et faire de la maîtrise d'une technique une fin en soi. Mais si la géomatique ne doit rester qu'un outil au service de l'analyse géographique, elle permet toutefois d'ouvrir des horizons problématiques fertiles. Or les plaisirs de la recherche viti-vinicole, comme ceux de la dégustation, méritent d'être renouvelés.

Nous poserons donc la question de l'intérêt des pratiques professionnelles viti-vinicoles géomatisées et nous verrons comment le géographe peut les investir, les prolonger, les problématiser dans une perspective de connaissance géographique. A vrai dire nous ne sommes pas totalement pris de court par ces évolutions techniques récentes car les méthodes d'analyse de l'espace existent depuis quelque temps déjà et leurs procédés ont été testés avec une efficacité certaine dans bien des terrains géographiques comme ceux de l'organisation régionale, de l'analyse urbaine ou de la gestion territoriale. D'autre part, cette méthodologie, assez froide et quantitative a priori, se prête en fait très bien aux perspectives de la recherche géographique spécifiquement viticole. Contrairement à un préjugé assez répandu dans notre confrérie, il n'y a pas du tout incompatibilité entre l'approche quantitative et géomatique et l'approche géo-viticole qui valorise essentiellement le particularisme des constructions humaines et physiques tel qu'on le découvre dans les terroirs et dans les paysages. Les instruments informatiques et les fonctions de l'analyse spatiale ne révolutionneront pas la connaissance géographique du vignoble, mais ils peuvent participer efficacement à l'observation et à l'explication des relations entre marché, culture, histoire, pratiques agronomiques, représentations… éclairant ainsi la complexité propre aux espaces de la viticulture.

Qu'ils se réclament de l'une ou de l'autre des écoles géographiques, tous les géographes admettent que chaque vignoble se présente comme un système d'interactions physiques et humaines d'une extrême richesse et donc d'un particularisme fondamental, qui s'exprime par exemple dans la typicité de chaque vin. La connaissance géographique du vignoble passe donc par celle de cette systémie; les Systèmes d'Informations Viticoles sont ainsi tout indiqués, non pas pour nous apporter tout de suite les bonnes réponses, mais au moins dans un premier temps

pour nous aider à poser les bonnes questions et nous permettre d'avancer quelques hypothèses sur la nature de ces interactions.

1. MISE EN PLACE ET MANIPULATIONS DE BASE DANS LES S.I.V. (SISTÈMES D'INFORMATIONS VITICOLES)

a – Les fonds cartographiques

La première condition pour la mise en place d'un S.I.V. est la saisie de fonds cartographiques sur lesquels puissent être localisées les données à manipuler. Dans le cas le plus général, qui est aussi le plus logique et le plus simple, le géoréférencement se fait sur une table vectorielle, c'est-à-dire un système graphique composé de points, lignes ou polygones, identifiés chacun comme une entité géographique. Ces fonds cartographiques vectoriels peuvent être choisis à différentes échelles, on en distingue essentiellement deux types dans le domaine viticole:

- Le maillage communal (chaque polygone représentant une commune) fournit une échelle de travail destinée plutôt aux études régionales. Les organismes administratifs ou socioprofessionnels français (INAO, Chambres d'agriculture, ONIVINS, DDA...) l'utilisent pour gérer des données d'envergure régionale. La géographie trouve elle aussi son compte dans cette dimension scalaire idéale pour une approche régionale des phénomènes. En France, ces fonds ne posent guère de problème d'accès ni de coût, tant ils sont diffusés dans les milieux professionnels, administratifs ou universitaires.
- Le maillage parcellaire (chaque polygone représentant une parcelle cadastrale) est destiné à une analyse plus localisée, portant sur les exploitations, un ensemble de terroirs ou un petit nombre de communes. Les mêmes organismes y recourent lorsque leur étude se veut plus fine mais aussi plus limitée spatialement. Un autre type d'utilisateur apparaît à cette échelle: l'agriculteur qui trouvera des moyens puissants pour gérer son exploitation. Enfin le géographe, pratiquant s'il en est des changements d'échelle, manipulera cet outil avec intérêt, particulièrement le spécialiste de la vigne dont on connaît la passion pour les phénomènes très localisés. Malheureusement ces fonds sont plus difficiles d'accès, certains départements français privilégiés bénéficient d'une numérisation cadastrale disponible à faible coût, parfois même gratuite lorsqu'elle est mise à disposition par les conseils généraux ou régionaux. Pour les autres, la numérisation devra être commandée auprès d'une entreprise spécialisée, pour un coût assez élevé[1].

1 Exemple en France en 2001 autour d'1 euro la parcelle, soit plusieurs milliers d'euros pour une commune.

Suivant le type de manipulation envisagé, le fond raster est préférable, c'est-à-dire un cadre cartésien où ne sont repérés que des points (en fait un pixel d'écran) par un système de coordonnées. Il n'y a plus d'entité géographique, mais seulement des ensembles de points ayant en commun un caractère et formant ainsi des unités spatiales modulables selon les choix des caractères à représenter. Le monde professionnel agricole n'utilise que très peu ce mode de représentation raster, qui est plutôt réservé aux laboratoires scientifiques et à la géographie. La méthode la plus rapide pour géoréférencer des caractères dans un cadre pixellisé est de scanner une image et de faire travailler un logiciel qui discrétise un attribut et crédite chaque point du cadre d'une valeur de cet attribut. Plus simplement, le logiciel reconnaît la couleur de chaque pixel sur l'image scannée et lui attribue une valeur. Ces images source peuvent être une photographie aérienne, une image satellitale, une carte topographique, voire une carte thématique quelconque; on peut bien-sûr les superposer à condition de respecter quelques règles de projection, ce qui ne va pas sans manipulations informatiques.

Notons que les logiciels d'exploitation de S.I.V. sont soit à vocation vectorielle (exemple Mapinfo) soit à vocation raster (exemple Idrisi) mais que quelques-uns permettent la translation de l'un à l'autre (exemple Arcview) ce qui facilite la tache et multiplie les possibilités. Enfin, il est d'usage dans les manipulations de S.I.V. vectoriel, d'agrémenter le fond cartographique d'une image de type raster (fond topo IGN ou photographie aérienne par exemple) ce qui a seulement pour but de faciliter les repérages si le logiciel est uniquement vectoriel mais qui peut aussi permettre de croiser les données vectorielles et raster si le logiciel est bivalent (exemple Arcview et son module Spatial-analyst).

Un S.I.V. possède au minimum une couche cartographique (c'est-à-dire un fond cartographique), mais il peut aussi superposer plusieurs couches vectorielles comme un maillage communal, un maillage par terroir, un maillage parcellaire, des réseaux de lignes ou des semis de points, ainsi que des couches raster.

b – Les Tableaux de données

Les fonds cartographiques ne sont rien sans les données qui leur sont associées. En mode raster, les valeurs sont en général calculées au cours des manipulations informatiques qui traitent les données obtenues sur l'image originelle. Par contre en mode vectoriel la base de données S.I.V. doit être enrichie par une saisie de données externes. Lors de la constitution du fond cartographique, chaque entité vectorielle (exemple: une parcelle) apparaît en première colonne d'un tableau de données, sous la forme d'un code de géoréférencement (exemple: le numéro cadastral) tandis que les colonnes suivantes permettent d'attribuer des valeurs à ces entités. Le problème est donc de renseigner ces tableaux, soit en sai-

sie manuelle soit en important des données tabulaires existantes ce qui est généralement permis par la compatibilité des formats des tableurs, des bases de données et des S.I.V.

Les données sources sont soit celles des enquêtes de terrain soit celles fournies par des administrations ou des services socioprofessionnels. A cet égard, il faut signaler la grande richesse des bases fiscales viticoles, comme le C.V.I. (casier viticole informatisé) de la Direction Générale des Douanes et des Droits Indirects. On trouve à peu près l'équivalant dans les fiches d'encépagement des services statistiques de l'interprofession viti-vinicole lesquels collaborent plus volontiers avec la recherche scientifique. Le fichier d'InterRhône[2] par exemple, avec lequel nous avons travaillé propose 17 variables:

- Commune – lieu-dit – section – n° parcelle – code propriétaire – n° onivins de l'exploitation – adresse exploitation – mode de faire-valoir – surface cadastrale – n° des sous-parcelles (en cas de subdivisions par cépages différents) – surface plantée – cépage – couleur – appellation – année de plantation – porte-greffe – intervalles de plantation.

On devine sans peine les ressources qu'une telle base de donnée peut offrir à la curiosité géographique. Ce potentiel peut être multiplié par traitements statistiques croisés avec d'autres données qui peuvent être:

- de type quantitatif: altitude, exposition, séries climatiques d'un réseau de stations locales, mesures d'évapotranspiration, séries de mesures de pression des ravageurs (exemple: vols de papillons eudémis ou cochylis), indice de pression phytosanitaire (exemple E.P.I.[3]), analyses de sols, analyses foliaires, poids de la récolte, degré, analyses organoleptiques...
- de type qualitatif: type de sols, type paysager, type de conduite culturale, statut de l'exploitation, formation de l'exploitant, type de structure de vinification, analyse sensorielle...

La base de donnée du S.I.V. peut donc être enrichie indéfiniment, soit par importation d'indicateurs nouveaux (exemple: n° de clone des cépages), soit par création de données nouvelles issues du traitement des indicateurs existants (exemple: rendement moyen par cépage par type de palissage), soit mieux encore par génération d'attributs spatiaux nouveaux calculés grâce aux fonctions d'analyse spatiale du logiciel (exemple: découpage du vignoble selon une valeur de proximité à un objet donné – cave coopérative, interfluve... – chaque parcelle se voyant assignée à l'objet le plus proche).

2 Syndicat interprofessionnel viti-vinicole de la vallée du Rhône.
3 État Potentiel d'Infestation: mesure de la valeur du risque de propagation du mildiou.

Le S.I.V. bâti, il reste à savoir qu'en faire, ce qui occupera le reste de cet article. Pour l'instant nous voulons simplement présenter les deux principaux types de manipulation.

c – Requêtes cartographiques

Lorsque l'on utilise un S.I.V. dans une optique opérationnelle comme le font les professionnels du monde viti-vinicole, c'est essentiellement pour y formuler des requêtes, c'est-à-dire pour poser une question qui mobilise une ou plusieurs couches de données. La question peut être de type statistique (afin de produire un tableau de résultats) ou de type cartographique (afin de produire une carte de résultats). La requête cartographique n'est pas la plus fréquente chez les vignerons mais c'est la plus spectaculaire et la plus prisée des géographes. Cela consiste à produire une représentation cartographique d'un attribut extrait de la base de donnée, qu'il soit brut (exemple: la carte des cépages) ou qu'il soit statistiquement manipulé (exemple: la carte des parcelles encépagées en cabernet de plus de 20 ans d'âge). On peut demander au logiciel de faire des tris assez complexes, en croisant des conditions de sélection des parcelles ou des communes (exemple: afficher sur la carte les communes où le pourcentage de grenache planté depuis 10 ans dépasse 50% dans les parcelles AOC exploitées par des coopérateurs). On peut aussi obtenir des cartes en discrétisant une variable complexe (exemple: typologie des parcelles de merlot en taille cordon de Royat selon leur rendement-kilo).

La requête cartographique atteint sa pleine expression scientifique lorsque l'on utilise en outre certaines fonctions d'analyse spatiale: calcul de distance, de surface, de proximité, découpages en tampons, création de surfaces de tendance par interpolation de valeurs ponctuelles…

Chaque carte ainsi produite peut être éditée puis rangée dans un coin de la mémoire, mais selon son importance elle peut être mobilisée souvent et jouer ainsi le rôle d'une nouvelle couche, ce qui contribue à l'enrichissement du S.I.V., à l'amélioration de ses performances et à l'ouverture de requêtes nouvelles; bref, c'est dans les plus vieux S.I.V. qu'on fait les meilleures recherches.

d – Requêtes statistiques

Évidemment, le même type de requête peut être formulé seulement au niveau statistique, ce qui conduit à un affichage des résultats sous forme de tableaux ou sous forme de graphiques. Le but n'est plus de localiser mais de traiter des données. Les géographes expriment parfois un penchant un peu maladif à triturer les chiffres et il faut, en viticulture, les consommer avec modération car cela peut

nuire gravement à la pertinence de l'analyse: la richesse de la complexité géographique du vignoble n'est sûrement pas à démontrer dans des manipulations arithmétiques compliquées mais dans la variété et l'intensité des relations. Aussi le S.I.V. essentiellement producteur d'affichage qualitatif (les cartes) et de requêtes spatiales qualitatives (analyse topologique) ne peut être dénoncé comme un outil à vocation quantitative auquel on reprocherait tous les excès d'une approche de type économétrique spatialisante.

Il apparaît au contraire que la requête statistique trouve ici sa juste place méthodologique car elle ne vient qu'en appoint d'une hypothèse spatiale, soit pour mieux la cerner préalablement par quelques exercices de statistique exploratoire, soit pour mieux la valider par des confirmations quantitatives. Dans tous les cas, le S.I.V. ramène à l'essentiel, c'est-à-dire l'espace viticole, sous une forme cartographique qui est à la fois le propre de la géographie et le propre des techniques des systèmes d'information géographique.

2. LES S.I.V. (SYSTÈMES D'INFORMATION VITICOLES): OUTILS À VOCATION PROFESSIONELLE AGRICOLE

Nous rappellerons ici rapidement les principales utilisations professionnelles des S.I.V., sans les décrire techniquement, ce qui se découvre bien plus facilement lors d'une manipulation concrète de l'outil.

a – La gestion des apports viticoles en stratégie qualitative

La recherche de la qualité est un objectif premier en viticulture, pour cela une connaissance exhaustive des conditions de production est nécessaire: terroirs, cépages, modes de conduite... Ce savoir sur les attributs des parcelles culturales ne change rien à la valeur des récoltes, mais permet d'effectuer des sélections afin d'optimiser la qualité ou de programmer une rénovation qualitative du vignoble dans les meilleures conditions et les meilleurs délais. Le S.I.V. autorise des requêtes pour l'assemblage de vendanges très particularisées (le produit P, au jour J, en quantité Q), ou mieux encore, une série de requêtes afin de tester divers programmes de vendanges et planifier ainsi une campagne de récolte assurant des conditions moyennes d'assemblage optimales.

Il est aussi possible d'effectuer des tris parcellaires afin d'expérimenter différentes sortes d'association terroirs/cépages/méthodes culturales et d'évaluer ces interactions subtiles lors de dégustations ou d'analyses organoleptiques. On peut imaginer ainsi la production de vins sélectionnés en fonction d'une demande précise, d'un marché typé, ce qui pose du coup le problème du respect de l'esprit

AOC. En effet le S.I.V., utile pour améliorer la typicité des vins, paraît d'un intérêt plus contestable s'il s'agit de définir un idéal-type par appellation ou même par domaine et d'une utilisation franchement condamnable lorsqu'il s'agit de produire à la demande, sans respecter ce qui fait l'originalité et l'authenticité du produit. Il serait triste – et probablement dangereux – de considérer que l'avenir d'une appellation passe par une stratégie de ventilation de la production dans une gamme adaptée à tous les types de consommateurs, ou pire encore à tous les caprices de la distribution!

L'utilisation d'un S.I.V. en stratégie qualitative est de plus en plus développé dans les caves coopératives, soucieuses de gérer des apports à la fois massifs et diversifiés. Les requêtes portent là essentiellement sur la constitution de listes ou de statistiques, la carte n'apportant pas un éclairage décisif pour la prise de décision.

b – La gestion des travaux culturaux

Plus en amont, la même préoccupation d'efficacité gestionnaire conduit de nombreuses exploitations à utiliser le S.I.V. comme instrument de maîtrise du parcellaire et des interventions culturales. La compilation statistique des paramètres des unités de culture permet d'évaluer les besoins en fournitures et en matériel et de les anticiper au mieux, sans sur-stokage coûteux; la chronique des travaux, des apports fertilisants, des interventions phytosanitaires, assure l'optimisation du potentiel de main d'œuvre et des outils mécaniques par planification des rotations de travail ou calcul d'itinéraires d'intervention dans les exploitations morcelées et dispersées.

Le suivi des stades phénologiques couplé aux chroniques culturales permet d'évaluer les effets des interventions et de les réguler en fonction des réponses biologiques du vignoble et de l'expérience acquise. L'historique saisonnier ou inter-saisonnier des séries climatiques, des consommations d'intrants agro-industriels et des qualités de récoltes, autorise l'étude de corrélations agronomiques essentielles. Le S.I.V. par sa puissance de mobilisation des chroniques mémorisées et par sa capacité de croisement avec les paramètres structurels viti-vinicoles stockés en mémoire, offre des possibilités insoupçonnées pour l'organisation générale de l'exploitation.

Ce suivi offre bien-sûr l'opportunité d'effectuer des bilans annuels comparatifs variés, par parcelle, par types de terroirs, types de conduite agronomique, types de cépage, types d'intrants… Ces bilans informent aussi bien sur les coûts de production, que sur les résultats qualitatifs ou sur la productivité du travail et de la mécanisation… si bien que le S.I.V. pourrait être bientôt l'outil décisif pour assurer les gains de performance économique que la concurrence rend nécessaires.

Quant aux ressources du positionnement par satellite qui sont mobilisées expérimentalement dans une agriculture de précision naissante, elles ne pourront être efficacement exploitées que grâce au couplage avec un système d'information géographique.

c – Maîtrise des effets environnementaux

La pression sociale et politique récente en matière de bio-éthique touche la viticulture comme les autres secteurs alimentaires. Le S.I.V. devient ainsi un instrument de gestion et de contrôle des pratiques susceptibles d'avoir des effets environnementaux ou prophylactiques négatifs. Une véritable protection raisonnée du vignoble impose une évaluation du risque phytosanitaire, un historique des interventions, une expérience des effets directs et indirects, une mesure du rapport coût/efficacité de l'intervention/perte en cas de non-intervention… La conduite raisonnée qui englobe non seulement le cadre phytosanitaire, mais aussi le travail du sol, les apports fertilisants, les modes de taille, de palissage… nécessite la même capacité de prévision, les mêmes chroniques, les mêmes bilans.

On voit à quel point le S.I.V. peut rendre service, au stade de l'aide au diagnostic, comme à celui de l'aide à la décision. Ces S.I.V. professionnels, généralement vectoriels ne disposent pas de fonctions d'analyse spatiale qui pourraient davantage encore les rendre performants. Il serait possible par exemple d'interpoler les mesures d'un réseau d'observation ponctuel de pression de certains ravageurs sur l'ensemble d'une aire viticole, de manière à évaluer le risque sur des surfaces intermédiaires ou voisines non observées.

Enfin, cette collecte d'information sur la situation du vignoble et sur le travail vigneron peut répondre au souci de traçabilité émergent chez les consommateurs, marqué chez certains distributeurs et probablement bientôt exigé par l'administration. La saisie informatisée de toutes les opérations concernant les pratiques culturales, puis les pratiques de vinification et de conditionnement permet de suivre le parcours de production d'amont en aval et d'identifier éventuellement des manipulations fautives ou les points critiques du processus. Toutes les certifications françaises, publiques[4] ou privées[5], imposent la tenue d'un registre d'intervention qui gagne à être informatisé au sein d'un S.I.V.

4 Entre autres: *AB* (Agriculture Biologique), *Terra Vitis* (charte de conduite raisonnée du vignoble), *ISOx* (système normalisé de certification des entreprises).

5 Par exemple: *Agriculture durable* chez l'enseigne Carrefour, *Terres et Saveurs* chez Casino, *Agriculture raisonnée* chez Auchan.

3. MODÉLISATION SYSTÉMIQUE ET MODÉLISATION GÉOMATIQUE

a – Convergence systémique, géomatique et empirique

Le géographe intéressé par l'outil géomatique a tout intérêt à se placer dans une perspective systémique, ce qui revient assez banalement à considérer l'espace du vignoble comme un ensemble d'éléments en interaction, organisés et régulés dans une finalité de réussite socioéconomique. Il est bien-sûr possible de raisonner autrement, mais le S.I.V. ne donne toute sa puissance que si l'on pose l'hypothèse du vignoble en tant qu'agrosystème. A dire vrai, il n'y a là rien de bien nouveau et nombre de géographes ont été systémiciens sans le savoir, mais peut-être auraient-ils été plus efficaces en le sachant et en utilisant quelques principes d'analyse des systèmes et sans doute le seraient-ils plus encore s'ils disposaient de ces nouveaux instruments informatiques pour développer leurs recherches.

Le S.I.V., organisé en couches interactives, reproduit la systémie fonctionnelle des espaces viticoles, à un niveau qui est bien-sûr celui de la représentation scientifique modélisée mathématiquement et graphiquement. L'effet terroir par exemple, systémique s'il en est, peut être analysé dans sa formulation complexe liée à la nature des sols ou aux données topoclimatiques ; il peut aussi, et surtout, être observé dans ses interactions multiples avec la qualité de l'encépagement, le type de conduite agronomique ou les résultats de l'analyse sensorielle et organoleptique. L'outil informatique permet donc de faire apparaître des relations entre ces éléments, ou mieux encore de les mesurer, car il faut admettre que la plupart de ces interactions avaient déjà pu être identifiées par l'expérience vigneronne. Cependant, toute modestie technique mise à part, il faut aussi reconnaître que la requête cartographique sur un S.I.V. produit une image d'une puissance d'expression supérieure, grâce à laquelle des régularités spatiales anciennement observées peuvent être nuancées, mieux délimitées, et ainsi plus correctement expliquées. Dans certains cas, la carte révèle des relations spatiales, non pas inattendues car l'intuition vigneronne est rarement prise en défaut, mais jusqu'ici trop complexes pour avoir pu être clairement établies et localisées.

La puissance exploratoire du S.I.V. offre donc deux atouts exceptionnels pour l'approche systémique: la capacité à faire apparaître des liaisons entre de multiples types de données et la possibilité de répéter les requêtes indéfiniment en affinant peu à peu les hypothèses. Ces performances techniques, lorsqu'elles mobilisent des savoirs vernaculaires ou des intuitions du monde vigneron, peuvent déboucher sur la construction d'un savoir scientifique, expérimenté à la fois sur le modèle géomatique du S.I.V. et sur le terrain concret du vignoble. On le voit, la connaissance empirique du vignoble, si chère aux géographes – et si indispensable – converge admirablement à la fois avec l'approche systémique, si spontanée chez les rura-

listes – et tout aussi indispensable – ainsi qu'avec l'approche géomatique, si émergente dans le monde viticole – et bientôt elle aussi indispensable.

b – L'exemple d'une étude paysagère

L'espace viticole se présente sous la forme d'un paysage extrêmement caractéristique qui a stimulé un grand nombre d'études géographiques, sans pourtant jamais servir de cible problématique principale aux travaux de recherche. On ne peut en effet prétendre parler du vignoble sans en connaître ses paysages, mais la géographie du vignoble va toujours bien au-delà de cet aspect visuel et l'étude paysagère n'est le plus souvent qu'une entrée pour la géographie de la vigne et du vin.

Cependant, il existe pour la thématique paysagère une demande nouvelle, qui émane en général de la profession viti-vinicole elle-même, et dont le but est de caractériser les richesses paysagères et patrimoniales pour mieux les préserver ou davantage les mettre en avant à des fins promotionnelles. Comme cela se fait pour un aménagement urbain ou pour un projet de mise en valeur touristique, des audits paysagers ont été commandités ces dernières années par des syndicats de défense de certaines AOC (Banyuls-sur-mer, Tavel, Saint-Chinian, Côtes de Provence...). C'est ainsi que les géographes sont parfois mobilisés pour produire une expertise paysagère, environnementale ou territoriale et c'est à ce moment-là que la puissance du S.I.V. s'avère des plus utiles.

Le travail produit par notre laboratoire sur le territoire de l'appellation Tavel[6], dans la vallée du Rhône, se présente en quatre niveaux:

- Enquête paysagère et patrimoniale associant le travail sur le terrain et sur différents types d'images afin d'établir un état des lieux.
- Construction d'un S.I.V. compilant des données statistiques de tous ordres sur l'économie, l'agronomie, la société, l'espace viticole et les données issues de l'enquête paysagère et patrimoniale.
- Analyse du paysage en tant que produit d'un agrosystème viti-vinicole, ce qui permet d'établir les logiques interactives et les principes de régulation du système géographique.
- Proposition d'action et d'aménagement paysager, à la convergence des intérêts vignerons et des impératifs de l'équilibre systémique du vignoble.

Le S.I.V. est certes une construction un peu lourde, précédée d'une enquête non moins exigeante[7], mais ce sont les conditions nécessaires et optimales pour

6 Contrat UMR Espace Université d'Avignon et Syndicat de défense de l'appellation Tavel, dans le cadre de la mise en place d'un CTE collectif (Contrat Territorial d'Exploitation).

7 Ce travail à été réalisé par Magali FONTANILLE et Frédéric COURBET, étudiants en maîtrise et en DEA de géographie à l'Université d'Avignon en 2000 et 2001, avec une efficacité qui doit fort peu

une analyse qui sache intégrer les multiples composantes de la production paysagère. D'autre part, décrire un paysage peut représenter une fin en soi suffisante pour certaines approches géographiques tout à fait louables, mais ne peut suffire lorsqu'il s'agit de projeter une action sur l'espace. Agir sur le paysage c'est toujours une tentative à la fois improbable et risquée. Improbable parce que le résultat dépend de la compréhension des mécanismes de production, d'équilibre et de dynamique des paysages, ce qui, on l'admet, va bien au-delà d'une simple description; risquée parce que les conséquences peuvent être inattendues, voire désastreuses lorsque l'on déclenche des rétroactions qui n'ont pas été identifiées ou correctement évaluées. Une rétroaction positive, amplifiant les effets d'une intervention à vocation paysagère, pourrait conduire à une dérégulation grave du système jusqu'à un nouveau point d'équilibre sans rapport avec l'objectif des aménageurs. Une rétroaction négative verrait le système tamponner les effets d'une action paysagère nouvellement introduite, jusqu'à ce que le système viti--vinicole retrouve son équilibre et sa forme initiale, effaçant peu à peu toute trace d'action concertée sur les paysages. Dans les deux cas en agissant sur des formes que l'on supposait indépendantes on a aussi actionné les mécanismes qui déterminent ces formes et qui en conditionnent bien d'autres par interaction.

C'est pourquoi la phase d'analyse de l'agrosystème viti-vinicole est indispensable, sous peine de jouer à l'apprenti sorcier avec les paysages, et c'est aussi la raison pour laquelle le S.I.V. apporte un soutien indispensable vu l'ampleur des mécanismes à étudier. Bien-sûr, l'outil géomatique reste vivant bien au-delà de l'expertise et de ses conclusions, soit pour des compléments d'aide à la décision d'aménagement paysager, soit pour tout autre type de requête mobilisant l'une des multiples ressources statistiques du S.I.V.. C'est la marque d'une double polyvalence: celle du S.I.V. mais aussi celle de l'approche systémique; ces deux outils associés, l'un technique, l'autre méthodologique, assurent une puissance considérable à l'analyse géographique.

c – Divagations géomatiques récentes et stimulantes

L'outil S.I.V. devient un jouet excitant pour le géographe qui le manipule sans retenue académique. Ces digressions technologiques peuvent parfois s'avérer stériles ou d'un intérêt qui ne dépasse guère le sens esthétique, mais dans quelques cas, on pressent une possibilité d'exploitation scientifique, sans pouvoir encore en détailler tous les atouts, ni même les relier à des préoccupations problématiques biens explicites. Bref, on ne sait pas vraiment à quoi ça sert, mais on est prêt à parier que ça peut servir à savoir et qu'il faudra savoir s'en servir!

à ma direction mais beaucoup à leur engagement et à la qualité de leur collaboration avec les organisations vigneronnes et particulièrement celle du syndicat de défense AOC de Tavel.

On peut imaginer, et cela a été réalisé au laboratoire UMR Espace, qu'un S.I.V. puisse être développé en trois dimensions: chaque élément de la maille raster est affecté d'une valeur altitudinale extraite d'un modèle numérique de terrain[8]. La cartographie est alors présentée en 3D, ce qui va bien au-delà du bloc diagramme classique puisqu'il s'agit ici de draper la surface 3D avec des couches du S.I.V. Le résultat à l'écran est très suggestif, avec par exemple la possibilité d'afficher la carte des cépages en relief ou celle des modes de faire valoir ou tout autre type de requête quelle que soit sa complexité. Ce drapage thématique d'un bloc 3D facilite la mise en évidence des relations entre attributs agronomiques et topographie; le rôle des pentes, des expositions, des altitudes est ainsi visualisé et des corrélations avec toutes sortes d'attributs de l'espace viticole peuvent être rapidement testées à l'écran avant d'être analysées quantitativement si nécessaire.

Pour le jeu enfin – mais qui sait?– nous pouvons nous déplacer sur cet espace modélisé, en choisissant les trajectoires, les hauteurs, la vitesse ou encore l'angle de vue. Le vignoble virtuel défile à l'écran, soit drapé de ses attributs paysagers ce qui permet de simuler le rendu d'aménagement ou d'évolutions paysagères, soit drapé d'attributs agronomiques afin de tester des circuits de découverte du vignoble. On pense évidemment au parti qu'une politique de communication moderne peut tirer d'un tel outil mis à disposition sur internet ou à partir de bornes interactives dans un espace d'accueil touristique.

CONCLUSION

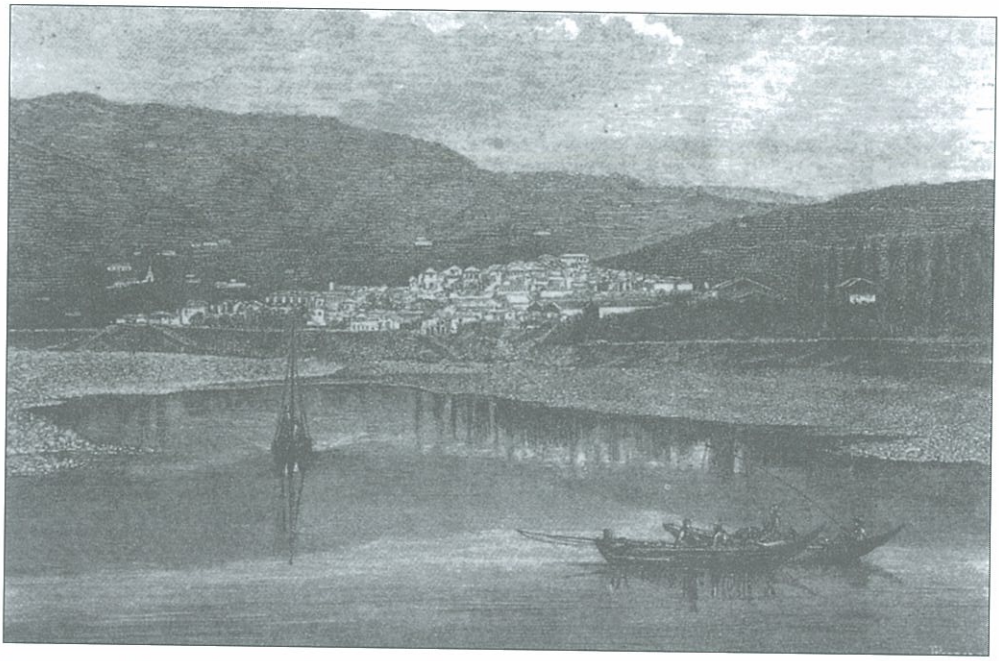
L'étude du vignoble peut coupler approche systémique et découverte empirique du terrain, associer puissance technique des systèmes d'information viticole et finesse des fonctions d'analyse spatiale, tout en respectant la complexité humaine et physique du vignoble, sa richesse identitaire et sa variété. En dépassant les stériles oppositions d'écoles, le géographe à l'opportunité de croiser des méthodes, des concepts et des hypothèses qui devraient permettre de construire des représentations de l'espace viti-vinicole à la fois précises et modélisées, originales et nuancées, en les éclairant par des explications qui convoquent à la fois l'originalité irréductible du lieu et la régularité des occurrences spatiales. La géographie pourra alors se prévaloir de cet apport scientifique non pas seulement en tant que puissance de synthèse, mobilisant des savoirs externes, mais comme réelle puissance de production d'un savoir propre, celui de l'organisation spatiale du système viti-vinicole.

8 La BD Topo de l'IGN fournit une couche altimétrique formée de courbes de niveau à l'équidistance de 5 mètres, à partir de laquelle il est possible de construire une surface en 3D.

Apoiaram a edição deste número da revista
DOURO – Estudos & Documentos

Instituto do Vinho do Porto
Reitoria da Universidade do Porto
Reitoria da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro
Fundação para a Ciência e a Tecnologia (Apoio do Programa Operacional Ciência, Tecnologia, Inovação do Quadro Comunitário de Apoio III)

Faculdade de Letras da Universidade do Porto
Governo Civil do Porto
José Vanzeller de Serpa Pimentel
Quinta do Infantado



O Douro junto à Régua. Gravura: J. Pedrozo, ca. 1875.

Boletim de Assinatura a enviar ao *GEHVID – Faculdade de Letras da Universidade do Porto* • Apartado 55038 • 4051-452 PORTO Codex

DOURO
Estudos & Documentos

Assinante individual (17,46 €/2 números)

Nome: .....

Morada: .....

Tel: ..... Fax: ..... N° contribuinte: .....

Profissão: ..... Instituição: .....

Assinante institucional (19,96 €/2 números)

Nome: .....

Morada: .....

Tel: ..... Fax: ..... N° contribuinte: .....

N° de exemplares que deseja assinar: .....

Junto envio cheque n°..... do Banco .....
no valor de ..... à ordem do *Centro Leonardo Coimbra – Faculdade de Letras da Universidade do Porto (GEHVID)*, para assinatura individual/institucional (riscar o que não interessa) dos n°s ..... a ..... revista ***DOURO – Estudos & Documentos.***


GEHVID
Grupo de Estudos de História
da Vitivultura Duriense e do Vinho do Porto