

2002

DOURO 14

ESTUDOS & DOCUMENTOS

Instituto de Vitis da Póvoa / Universidade de Póvoa
Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro



A VINHA
E O VINHO
NA LITERATURA

Pierre Casamayor *

Le langage du vin, histoire et développement moderne

Le vin est le seul produit issu de l'agriculture qui ait engendré autant de commentaires et exégèses, suscité autant de littérature, initié autant d'expressions et de vocabulaire. L'autre pôle de l'alimentation ancienne, le pain, est loin d'avoir été analysé, dégusté et décrit avec autant de richesse et de diversité. La description du vin et de ses caractéristiques gustatives propres est cependant une notion moderne, elle n'apparaît qu'à la fin du 19^{ème} siècle, alors que commence à se développer une littérature et une presse gastronomique. Auparavant le vin est l'objet de commentaires poétiques ou axés sur son symbolisme, son rôle dans les religions, son commerce ou sur des classements entre les divers types ou régions.

HIÉRARCHIE OU DESCRIPTION, L'HISTOIRE DU VOCABULAIRE

Dans l'Antiquité, les textes abondent, qu'ils soient poétiques ou savants sous la plume des agronomes latins, mais les Grecs ou les Romains établissent des hiérarchies entre les vins et les régions de production plutôt que des commentaires de dégustation. Nous savons tout sur les modes de culture de la vigne, sur les conseils agricoles, sur la manière de préparer, aromatiser et consommer le vin, s'il faut lui rajouter de l'eau ou non, mais nous ne savons que peu de choses sur son goût véritable. Seuls les adjuvants utilisés peuvent nous en donner une idée, l'addition d'eau de mer, de miel, de poix, de fumée, d'épices diverses devaient dominer largement le goût originel du vin. Nous avons des renseignements très précis sur les grands crus de la Rome antique, mais nous savons à peine s'ils étaient rouges ou blancs. Par contre, les auteurs sont très attentifs aux

* Centre d'Oenologie de Toulouse.

millésimes des vins de prestige, le plus célèbre d'entre eux, 121 avant JC, baptisé vin du consul Lucius Optimum fait l'objet d'un culte égal à celui de Cheval Blanc 47 de nos jours. Les textes sont donc pauvres en vocabulaire descriptif, on peut relever quelques appréciations d'auteur comme chez Columelle: «piquette (lora), vinum domesticum, vin miellé, vin poissé (picatum)», chez Pline l'Ancien: «vinum imbecillum, vinum validum» et sa hiérarchie personnelle: cécube, falerne, albe, mamertin, chez Martial: «vin vieilli artificiellement dans des chambres enfumées», entre autres.

Au *Moyen Age*, la vision du vin évolue lentement, mais des critères apparaissent, en particulier la couleur, le vin blanc est roi, et sa transparence, le vin doit être clair. Aymeric Picaud, à la fin du XIII^{ème} siècle dans son Guide du pèlerin de Compostelle décrit toutes les régions viticoles traversées par les chemins jacquaires mais il donne rarement une appréciation: «*De là, après avoir traversé un bras de mer et la Garonne, on arrive dans le Bordelais où le vin est excellent*». Chez Henri d'Andéli (1225) et sa célèbre Bataille des Vins, le poète décline la hiérarchie très précise des vins de France et d'ailleurs mais ne donne que quelques rares explications: «*clers comme larme d'œil*». Chez Watriquet de Cauvin (1310) on trouve plus de précision: «*Vins clers, frémiens, fort, fins, frez, sur langue frians, douz et plaisanz à l'avalier*». A la cour des Papes d'Avignon, les textes nous indiquent combien le vin de Beaune est apprécié, bien devant le vin local qui allait devenir le Châteauneuf du Pape mais on trouve encore des pratiques d'aromatisation qui vont perdurer pendant tout le Moyen Age: Le clareia (vin blanc, miel, piment), le nectar (vin blanc, miel, gingembre, cannelle, le salvacum (vin clairnet, sauge), on peut imaginer les saveurs de ces mélanges. Il faut attendre la fin de cette époque pour qu' Arnaud de Villeneuve, auteur du traité de Vinis (1501) et recteur de l'Université de Montpellier n'introduise le premier art de la dégustation: «*Il y a cinq choses spéciales pour éprouver la bonté du vin, la force, la beauté, bien flarant, froit quand au touchement, étincellant avec une légère écume au milieu du verre*».

On peut ainsi proposer un petit lexique moyenâgeux plutôt succinct:

Couleur: clair, vert, clairnet, vermeil, morillon, noir;

Goût: bon, délicieux, net, guinguet(acide), court, sec, maigre, verdelet, brusque (acerbe), frémiens (pétillant), frit, friant, frez, douz, fin, fort, pyment, sade;

Avec la *Renaissance* point d'avancée, même Olivier de Serres et son traité de l'agriculture (1600) ne complète que peu le vocabulaire: «blancheur, force et bonté, doux». La gamme des couleurs s'élargit pourtant: «pale, blanc, flave, jaunâtre, fauve, rougelet, roussâtre, rouge, vermeil, noir».

Quand à Rabelais, l'auteur qui chante le vin à chaque page et qui le présente dans toutes les situations, il invente un vocabulaire poétique qui se rapporte surtout aux effets du vin, mais il ne le décrit pas. On trouve de rares qualificatifs:

«délicieux, friant, riant, galant, salubre», on trouve par contre «vin de taffetas» qui est une approche des analogies tactiles étonnamment moderne.

A l'époque classique, nos auteurs restent discrets et même Molière ne fait pas preuve d'une grande invention dans son Médecin malgré lui (1666): «qu'ils sont doux, bouteille jolie, qu'ils sont doux, vos petits glouglous». Par contre Boileau est plus précis dans son repas ridicule (1665): «... un rouge-bord, rouge et vermeil mais fade et doucereux, n'avait rien qu'un goût plat et qu'un déboire affreux». Dans le Dictionnaire de Richelet (1680) apparaît le mot dégustateur. Le grand tournant apparaît à la fin du XVII^{ème} siècle, avec la naissance des grands crus.

Le 10 avril 1663, Samuel Pepys un mondain londonien qui tenait un journal, découvre dans une taverne le vin de Haut Brion, le premier vin de Bordeaux à être commercialisé en tant que vin de cru, provenant d'un seul terroir. Il note qu'il a bu ce soir un vin d'*«un goût particulier»*. Ce goût particulier allait ouvrir la voie aux commentaires. C'est donc la diversité et la complexité croissante des vins qui va initier un nouveau vocabulaire, une nouvelle attitude du dégustateur qui remplace le simple buveur. Il ne s'agit plus de dire que le vin est bon ou qu'il est meilleur qu'un autre, il s'agit d'exprimer avec des mots le pourquoi de cette différence. Cent ans plus tard, en Bourgogne, le mouvement se dessine avec les commentaires de François Beguillet (1770): «... Volnay, plus léger et plus fin, Pommard, plus de corps et de franchise, Beaune, plus de couleur, plus agréable à boire et plus franc, Savigny et Chassagne, plus moelleux...».

La suite de l'histoire sera celle d'une irrésistible inflation. Emile Peynaud dans son Grand Livre de la Dégustation en retrace l'évolution. On compte chez Maupin (1779) 40 mots (âcre, coulant, empyreumatique, fumet, montant, revêche, vert, vineux), chez Chaptal (1807) 60 mots (œnologie, bouquet, fluide, gras, vif, moelleux), chez Jullien (1832): 70 mots (tanins, mâche, nerf, évent, balsamique, soyeux), au 20^{ème} siècle chez Norbert Got (1955): 250 mots, Feret et son dictionnaire (1962) 450 mots, Georges Vedel (1972) 900 mots, comprenant il est vrai les appellations chimiques. Le langage moderne du vin est né, avec sa complexité mais aussi ses excès, ses imprécisions et approximations qui vont entraîner la réaction de l'analyse sensorielle.

LE LANGAGE MODERNE

La première constatation qui peut paraître surprenante est l'extrême pauvreté du vocabulaire spécifique au goût, pauvreté issue de siècles ou personne ne se souciait de le qualifier. L'attitude moderne consiste donc à suppléer à cette carence en empruntant des mots à d'autres champs, à procéder à des analogies.

La description moderne se présente sous trois formes:

- 1 – *le langage populaire*, qui perpétue une longue tradition depuis François Villon, faite de phrases de cabarets très imagées.
- 2 – *La description poético-littéraire*, qui procède par métaphores et licences poétiques et qui tourne parfois au ridicule de l'emphase.
- 3 – *La description scientifique*, basée sur une analyse en plusieurs temps, la description de la vue, de l'odorat et de la bouche. Si la théorie classique admet les quatre saveurs élémentaires, salé, sucré, acide, amer, les recherches récentes y ajoutent des saveurs intermédiaires ou nouvelles comme celle du glutamate en Orient. En dehors de quelques mots propres, le vocabulaire est essentiellement issu d'analogies.

Les analogies aromatiques, basées sur les familles d'arômes qui classent les odeurs en série végétale, série florale, série fruitée, série épices et aromates, série boisée, série balsamique, série empyreumatique, série animale, série lactée, série minérale, série chimique, chaque dégustateur peut comparer un ou plusieurs arômes du vin avec des arômes de ces séries.

Pour la description des saveurs et de la structure en bouche, les analogies s'éloignent de la sphère du goût. On peut trouver par exemple des *analogies de morphologie*:

Analogies géométriques: plat, aplati, filiforme, anguleux, pointu, tordu, crochu, droit, longiligne, rectiligne, tubulaire, carré, convexe, concave, rondelet, rond, ovoïde, sphérique.

Analogies avec l'ossature: désossé, squelettique, petit, fluet, mince, faible, dépouillé, gringalet, dégingandé, étriqué, étroit, ténu, svelte, délié, léger, structuré, étoffé, solide, formé, trapu, corpulent, construit, robuste, charpenté, osseux, gros, massif, énorme, grossier.

Analogies avec la chair: décharné, vide, creux, maigre, grêle, desséché, tendre, suave, coulant, plein, ample, rond, mur, opulent, charnu, qui a du fond, de la matière, de la moelle, consistant, enveloppé, gras, volumineux, dense, compact.

Pour la description des tanins, il faudra distinguer la force et la qualité du grain, ce qui va induire des analogies tactiles:

La force tannique: creux, amorphe, sans charpente, informe, coulant, solide, dru, ample, charpenté, construit, architecturé, sec, dur, ferme, astringent, amer, rude, végétal, métallique, rustique, commun, grossier, agressif;

La qualité des tanins: lisse, mur, fondu, charnu, de la mâche, grain fin, rude, râpeux, rugueux, rêche, âpre, à grain lâche;

Analogies avec les tissus: organdi, soie, satin, taffetas, velours, coton, lin, laine, serge, coutil, toile de jute.

L'approche littéraire élargit encore plus le champ des analogies, comme la bonté ou la beauté:

Bon, agréable, succulent, goûteux, insipide, mauvais, exécrable;

Beau, du cachet, de la tournure, du brio, du chic, du chien, coquet, élégant, charmant, raffiné, gracieux, splendide.

La classe sociale:

banal, roturier, rustre, clochard, rustaud, commun, vulgaire, plébéien, indigent, pauvre,, courant, ordinaire, standard, paysan, pastoral, marchand, bourgeois, bien éduqué, racé, noble, aristocrate, riche, princier, royal.

Le sexe:

Le caractère masculin: charmant, sincère, distingué, du caractère, séduisant, flatteur, typé, franc, viril, solide, rustique, grossier, lourd, massif, épais;

Le caractère féminin: caressant, aimable, souple, transparent, fin, tendre, soyeux, velouté, satiné, en dentelle, évanescent, intrigant, affriolant, délicat, élégant, gracieux, exquis, extravagant.

Le caractère qui fournit un nombre impressionnant de qualificatifs:

Muet, franc, pudique, modeste, effacé, droit, propre, loyal, sincère, juste, authentique, honnête, pur, direct, gentil, plaisant, flatteur, friand, courtisan, bienveillant, invitant, attrayant, charmeur, câlin, caressant, drôle, pimpant, guilleret, brillant, distingué, volubile, gai, riant, espiègle, déluré, malin, alerte, allègre, qui a du panache, amusant, polisson, affriolant, exubérant, accrocheur, racoleur, enjôleur, séducteur, amoureux, fantasque, versatile, orgueilleux, hautain, cabotin, capricieux, frivole, énergique, vigoureux, fougueux, vaillant, combatif, du caractère, ennuyeux, embêtant, agressif, mesquin, hargneux, revêche, rébarbatif, brutal, coquin, traître, surnois.

On peut faire la distinction entre le vocabulaire positif et le vocabulaire négatif

Par exemple les termes qui qualifient l'acidité peuvent se classer en deux catégories.

Les mots à connotation négative:

Vin qui manque d'acidité: alcalin, plat, mou, flasque;

Vin qui présente trop d'acidité: vert, cru, pointu, amaigri, maigrelet, creux, décharné, mordant, aigre, dur âpre, acerbe, acidifié, acidulé, agressif, aigu, anguleux, citriqué, citronné, tartriqué, verjuté, coupant, grinçant, pinçant, piquant, raide, aride, desséché, ferme, revêche, sévère.

Les mots à connotation positive:

Vin équilibré: tendre, frais, rafraîchissant, vif, nerveux, vigoureux;

Certains mots se situent «à la frontière»: vert ou vif, acide ou nerveux, le choix du mot dépend de l'attitude de l'auteur, suivant qu'il veut louer ou critiquer un vin.

La force croissante des sensations et des mots

L'intensité de la sensation peut elle être traduite par un mot propre et non par l'ajout d'adverbes comme «un peu, moyennement, beaucoup, très, etc.»?

La richesse du vocabulaire est inégale selon les sensations, l'éventail des mots est large pour la sensation acide, très pauvre pour la sensation amère par exemple. Le schéma ci dessous montre la gradation des mots de l'acidité sur un axe chiffré de 0 à 10. Le même schéma peut être établi pour la sensation moelleuse, alcoolique ou tannique, il fait correspondre un mot bien précis à une note de sensation.

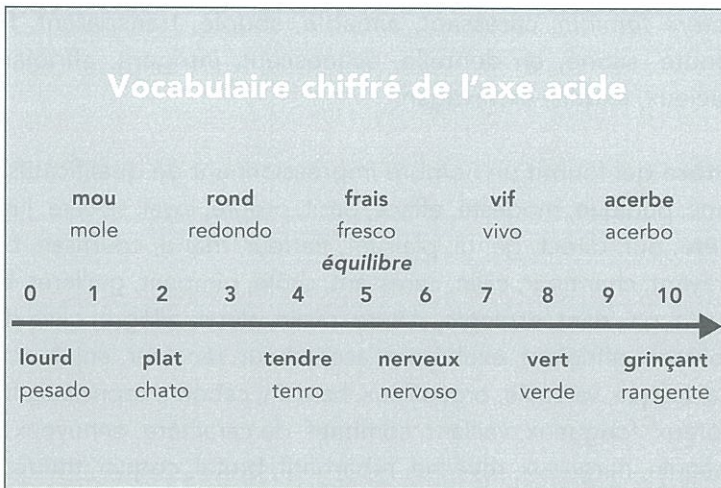


Figure 1 – Codification des termes de l'acidité

La qualité d'un vocabulaire scientifique moderne

Cet effort de codification permet de dégager un vocabulaire moderne qui doit présenter les critères suivants: il doit être un langage universel compris par tout le monde, facilement traduisible, sans ésotérisme. Il doit être un langage reproductible qui associe toujours le même mot à la même sensation, il doit être un langage simplifié et codifié.

Peut-on se passer du vocabulaire?

Les excès et l'inflation du vocabulaire et des commentaires ont initié une réaction, l'analyse sensorielle, une nouvelle approche de la description des saveurs. D'abord développée dans l'industrie agroalimentaire qui se doit d'élaborer des produits à goût constant et vérifiable, cette méthode se développe dans le monde du vin. Elle établit un choix de descripteurs limités, déterminés en fonction de la question à étudier et issus d'un consensus au sein d'un jury de dégustation. Elle remplace d'ailleurs la compétence d'un seul dégustateur par une expertise collective, ce qui va donner plus de signification aux interprétations statistiques. Les sensations sont notées par un chiffre sur l'échelle de chaque descripteur. Par exemple, la figure 2 montre le schéma gustatif de 3 vins, sur 5 descripteurs, acidité, moelleux, tanins, fruité et boisé.

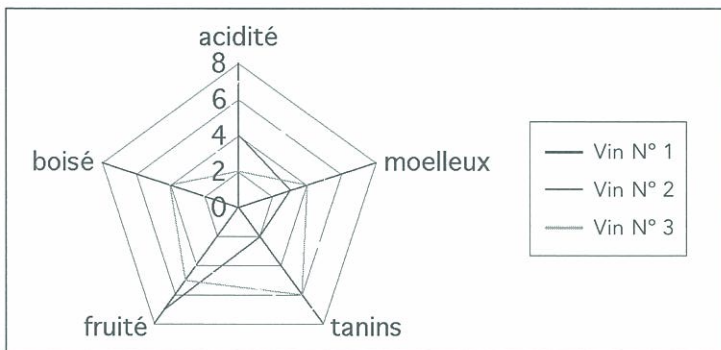


Figure 2 – Représentation de profils de vins dans un diagramme «radar» d'analyse sensorielle

Cette méthode de l'analyse sensorielle est une nouvelle approche rigoureuse et reproductible, utilisable à des fins scientifiques et qui se prête aux calculs et classements, mais est-elle une avancée ou un retour en arrière, vers ce temps du Moyen Age où seuls quelques mots pouvaient décrire les vins? Le prix de la rigueur est-il un appauvrissement du langage, est-il l'inféodation du vin au monde de l'industrie, cette méthode n'est-elle pas une introduction à la normalisation du vin, la négation des particularismes et des cultures locales?

Le vin mérite mieux que cela, sa description «culturelle» peut encore pour longtemps associer la rigueur intellectuelle et l'hédonisme, la description objective et l'expression de l'émotion. Restons de simples écrivains, ne laissons pas en friche cette richesse des mots qui a mit tant de temps à éclore.

Luis Domínguez Castro *

Cultura y antropomorfización del vino en Galicia

En todos los territorios mediterráneos, más allá del ámbito geográfico estricto, la cultura del vino y de la viña constituyen un elemento singular que, con pequeñas matizaciones, trasciende las fronteras, erigiéndose, así, en factor de cohesión. Además, en los pueblos de tradición cristiana, el vino tiene un elevado valor simbólico al transmutarse, permanentemente, en la sangre de Cristo. Obviamente del Cristo hombre. De este hecho se van a derivar múltiples consecuencias: desde el papel difusor de su cultivo que juegan las órdenes religiosas, especialmente los bernardos, hasta los poderes taumatúrgicos que se asocian con los caldos. Pero también cabe inferir de la transformación sacra otra vertiente que es la que nos va a interesar en el presente trabajo. El vino y la viña se antropomorfizan.

*Viño branco é meu primo,
viño tinto, meu parente;
non hai festiña no mundo,
onde meu primo non entre.*

(Blanco, 1992, vol II: 170) [El vino blanco es mi primo,/ vino tinto, mi pariente;/ no hay fiesta en el mundo,/ en donde mi primo no entre].

Nosotros pretendemos ejemplificar este proceso en el caso concreto de la cultura del pueblo gallego, situado en el NW de la península ibérica. Para ello recurriremos, básicamente, al refranero y a la literatura popular de tradición oral, con especial énfasis en las canciones populares, y a una serie de hipótesis centrales que intentaremos justificar con la ayuda de las fuentes mencionadas.

1. LA VIÑA SE CONVIERTE EN UN ELEMENTO FEMENINO QUE EL HOMBRE DEBE TRATAR CON MINO Y ESPECIAL REQUERIMIENTO Y, POR SUPUESTO, FECUNDAR

Un primer refran nos lo demuestra:

Á muller e á viña fainas o home garridas (Ferro Ruibal, 1987: 407) [A la mujer y a la viña, el hombre las hace hermosas].

Los continuos cuidados que las prácticas de cultivo vitícolas exigen pueden intrepertarse a la luz de este refrán, pensando en las que son llevadas a cabo de manera exclusiva por los varones, dado que las mujeres tienen culturalmente vedada su realización. Así, la poda serviría para asear las cepas, tanto la otoño-invernal como la poda verde de la primavera – en esta última ya no se excluye la participación femenina. La rodriga o ata de las cepas a un tutor en aquellas comarcas en que las plantas se elevan del suelo y en aquellas otras que emplean parrales, procura, además de sujetar las cepas, engalanarlas, ponerlas hermosas arqueando dulcemente las varas podadas a modo de esbeltos arbotantes góticos.

Aquellos trabajos que pueden ponerse en relación con la fecundación son, también casi siempre, dominio estrictamente masculino. La poda, de la que depende la abundancia de la cosecha y la conservación de la viña, se reserva a los más expertos – generalmente adultos maduros. Ser un buen podador confiere status dentro de los campesinos y abre la puerta a la percepción de jornales cuando la competencia de mano de obra es grande. Por el contrario, el mal podador no merece ni acercarse a la viña. Su falta de oficio puede dañarla irreparablemente:

O que non sabe podar, non sei para que vai a viña (Ferro Ruibal, 1987: 469). [El que no sabe podar, no se para que entra en la viña]

En otro registro diferente también cabe establecer paralelismos entre la cava, la bima o la gavea (entierro de abono vegetal o animal en fosas previamente escavadas) y el ritual de la penetración del arado o la azada sobre la tierra y su fertilización consiguiente. Se trata de merter algo en la tierra y eso es algo reservado al varón.

2. LA MUJER Y LA VIÑA APARECEN CON FRECUENCIA ASOCIADAS ENTRE SÍ, EN LA TRADICIÓN POPULAR, COMO PORTADORAS DE VALORES SIMBÓLICO-SEXUALES COMUNES.

Así, la consabida honra femenina concebida como propiedad ad futurum exclusiva de su marido se vincula con la propiedad, exclusiva también, de los frutos de la viña.

Na viña doutro ninguén pode ir escoller (Ferro Ruibal, 1987: 592) [En la viña de otro nadie puede ir a escoger].

En la misma línea otro refrán nos alecciona sobre la facilidad para acceder a viña o mujer que es público que ha entregado sus frutos:

En viña vendimada calquera pode vendimar (Ferro Ruibal, 1987: 592) [En viña que ha sido vendimiada cualquiera puede vendimiar].

El jurista A. García Ramos (1912: 187), en una obra que pretende recoger formas de derecho consuetudinario gallego, comenta así este refrán «*una doble significación puede tener á mi juicio esta sentencia. Por un lado, é interpretado en un sentido natural, parece aludir a la costumbre, que aún se conserva en algunas comarcas, de rebuscar en los viñedos después que el dueño cosechó y que antiguamente fue general, y por otro, y tomándolo en sentido figurado, alude á la exención de responsabilidad por yacer con mujer que perdido la virginidad*».

Una canción popular, recogida en 1883, une curiosamente los dos refranes para referirse a un tipo de mujer especialmente apetecida por la tradición popular como objeto de seducción: la viuda joven:

*Ai viudiña, dáme creto,
que ninguén cho ha de saber,
que na viña vendimada
ninguén pode ir a escoller*

(Blanco, 1992, vol II, 288-289). [Ay viudita, concédeme crédito,/que nadie lo ha de saber,/que en la viña vendimiada/nadie puede ir a escoger].

El derecho de posesión de la mujer y la viña propia se documenta generosamente en el refranero popular como también el placer que proporcionan:

O meu veciño ten unha viña, el a cava, el a bima, el a vendima (Ferro Ruibal, 1987: 593) [Mi vecino tiene una viña, él la cava, él la bima, él la vendimia].

A muller e a viña dan ó home alegría (Ferro Ruibal, 1987: 413) [La mujer y la viña proporcionan al hombre alegría].

A miña barriga doime,/ eu ben sei o qu'ela quer:/ cuartill'e medio de viño/ e casar cunha muller (Blanco, 1992, vol II: 13) [Mi barriga me duele,/ bien se yo lo que ella quiere:/ cuartillo y medio de vino/ y casarse con una mujer].

La mujer aparece siempre, en la tradición popular, como oscuro objeto del deseo ajeno. Es necesario extremar las medidas de vigilancia para que no sea seducida, por ello se insiste en recluirla en casa e impedirle que asome a la ventana o a la puerta y mucho menos que la traspase:

A muller casada e honrada, a perna crebada para que non saia da casa (Ferro Ruibal, 1987: 411) [La mujer casada y honrada, la pierna rota para que no pueda salir de casa].

Del mismo modo, la viña, cuando las uvas comienzan a estar en sazón, también requiere vigilancia y conviene que no se encuentre al borde de los caminos frecuentados sino más bien rodeada de otras que le permitan pasar desapercibida y ser menos codiciada:

A viña ó pe do camiño ten mal veciño (Ferro Ruibal, 1987: 593) [La viña junto al camino tiene mal vecino].

Viña entre viñas e casa entre veciñas (Ferro Ruibal, 1987: 594) [Viña entre viñas y casa entre vecinas].

La asociación entre mujer y viña en este extremo está corroborada por el refranero:

Nena, viña, pereira e fabal son malos de gardar (Moreiras Santiso, 1978: 57) [Niña, viña, peral y habal malos son de guardar].

Tanto para salvaguardar a la mujer como a la viña hay un antídoto común: el miedo.

A viña gárdaa o medo, máis ben que o viñadeiro (Ferro Ruibal, 1987: 592) [La viña la guarda el miedo, mucho más que viñador].

O temor á muller é o comezo da saúde (Ferro Ruibal, 1987: 412) [El temor a la mujer es el comienzo de la salud].

Debaixo de l'escaleira/ do Señor Gobernador/ hai unha parra con uvas/ ¿Quen será o vendimador? (Blanco, 1992, vol I: 437) [Bajo la escalera/ del Señor Gobernador/ hay una parra con uvas/ ¿Quién será el vendimiador?].

La importancia de la selección de la esposa entre aquellas mujeres capaces de garantizar la continuación de la estirpe no sólo desde el punto de vista biológico, sino también desde la perspectiva de la transmisión de determinados códigos de valores tiene su paralelo con las cepas que deben seleccionarse para lograr los mejores y mayores caldos, tanto por su longevidad y producción como por las viníferas que porta:

Da boa nai busca a filla, e da boa cepa pranta a túa viña (AAVV, 1968: 13) [De la buena madre busca la hija, y de la buena cepa planta tu viña].

Por último, dentro de la exacerbada misoginia del refranero popular, la mujer es siempre posible fuente de sorpresas desagradables: sus ropas pueden envolver una realidad no prevista. Las cepas, en su espléndida vegetación, ocultan celosamente sus frutos para más tarde permitir su observación entreverada. La advertencia a la prudencia y la posibilidad de desilusiones es constante tanto en el refranero como en el cancionero populares:

A moza e a parra, non se ven ben se non lle erguen a falda (Sesto López, 1976: 15) [La joven y la parra, no pueden observarse bien sino se les levanta la falda].

Cheguei á viña por uvas/ e con folla topei sólo./ Dixech'onte «serei túa»/ e hoxe dis «non m'acordo». (Blanco, 1992, vol I: 236) [Me acerque a la viña a por uvas/ y con hoja me encuentre tan sólo/ Ayer me habías dicho «sere tuya»/ y hoy me dices «no lo recuerdo».]

3. PARA LA MUJER, LA VIÑA ERA UNA PROLONGACIÓN DEL ESPACIO DOMÉSTICO Y EN LAS PRÁCTICAS DE CULTIVO APARECÍA SIEMPRE SUBORDINADA SU LABOR A LA DEL HOMBRE

Generalmente la mujer continuaba en la viña lo que se supone que eran sus trabajos en el hogar. Así, acompañaba al hombre en la poda para recoger las vides y entrelazar los mollos (haces de vides para el fuego). Durante la práctica de la ata o rodriga, la mujer se encargaba de recoger los tutores retirados para hacer leña. Cuando en el transcurso del invierno o la primavera las hierbas brotan sobre los viñedos, los restos que el ganado no logra pastar, también era la mujer quien normalmente se encargaba de segarlos. En el calor del verano, también la mujer limpiaba la cepa de los pámpanos que impiden que el sol dore los racimos. Todos estos ejemplos coinciden en presentar los trabajos de la mujer en la viña centrados en la limpieza y aseo de la misma y en el aprovisionamiento de la despensa. Esto último no sólo con la leña y los mollos, sino incluso con la recogida de la uva en la vendimia, ya que el principal papel femenino en la vendimia es el de cortar los racimos mientras los hombres se encargan de trabajos considerados más duros como el transporte de las uvas a los lagares y bodegas. El refranero y el cancionero llegan a alabar y recomendar la laboriosidad de las mujeres en determinadas tareas en la viña, especialmente en la vendimia:

Unha vella do Ribeiro fixo de bagullos unha pipa de viño (Moreiras, 1978: 88) [Una vieja del Ribeiro hizo de granos de uva una pipa de vino]

Vendimai, vendimadeiras,/ aproveitai ben os bagos,/ que dos bagos fais ó viño,/ que non se fai dos cangallos. (Blanco, 1992, vol II: 437-438). [Vendimiad, vendimiadoras/ aprovechad bien los granos,/ que de los granos de uva se hace el vino/ que no se hace de los escobajos].

En otro registro se puede continuar profundizando en la subordinación de la mujer al hombre en las prácticas de cultivo tradicionales. Cuando el mildew invadió las viñas europeas, en las últimas décadas del siglo XIX, y se extendió el remedio de combatirlo mediante el caldo bordelés, los hombres eran los encargados de portar el pulverizador y espolvorear los caldos cúpricos, mientras las mujeres y los niños se ocupaban en dar el servicio necesario de agua, cal y el preparado final (Domínguez Castro, 1992: 226-227).

Las funciones de género en el mundo rural tradicional estaban tan marcados que no era extraño que el cultivo de determinadas plantas y hortalizas se encomendara a unos u otras en función de la importancia que dicho cultivo tuviese en la comarca. Así, en las tierras vitícolas (como el Ribeiro en Ourense, por ejemplo), mientras, como hemos visto, la mujer juega un papel secundario en las principales prácticas de cultivo de la viña, sin

embargo se ocupa de laborear la huerta próxima a la casa, sembrando las hortalizas y las patatas y recogiendo los frutos, haciendo del espacio de la huerta una continuación del hogar. En muchos casos, incluso, la huerta anexa estaba cercada y unida a la casa mediante un muro más o menos grande que le otorgaba intimidad y la protegía de hipotéticos robos, de fruta sobre todo. En otras comarcas destinadas al cultivo de cereales panificables y patatas (como la Limia ourensana, por ejemplo), sólo los hombres abren los surcos para sembrar y siembran las patatas, lino, centeno o maíz y vuelven a sachar la tierra para que luego todos recojan las patatas, sin embargo, son las mujeres quienes dan el sulfato o podan las cepas escasas que no suelen estar muy lejos de casa (Antón/Mandianes, 1998: 74-76).

El sexo tampoco es ajeno a la presencia de la mujer en la viña. Así, en la Comarca del Rosal pontevedresa se pretende que las viejas cuenten chistes verdes mientras efectúan la esfolia (deshojado de los pámpanos que pueden impedir que el sol dore bien los racimos y dificultar en su día su recogida en la vendimia), de este modo se excitaría el crecimiento lozano de los granos de uva que conforman el racimo.

4. TAMBIÉN SE ASOCIAN MUJER Y VINO EN EL TERRENO DEL SIMBOLISMO SEXUAL

El capital simbólico más importante de la mujer era su honra y el de los vinos su fama. En ambos casos lo más importante es que nadie tenga nada que decir y que los más próximos los protegan y no los difamen o calumnien:

Co bo veciño casarás á túa filla e venderás o teu viño (AAVV, 1968: 13) [Con el buen vecino podrás casar a tu hija y venderás tu vino].

La fama, entendida como la valoración sociomoral que la comunidad hace de uno, es compañera del recato. Una canción popular incide en la asociación mujer-vino-honra-fama:

Tírate desa ventana,/ non seas tan ventaneira;/ unha cuba de bon viño/ non necesita bandeira (Blanco, 1992, vol. II: 106) [Retírate de esa ventana,/ no seas tan ventanera;/ una cuba de buen vino/ no necesita bandera].

Al igual que acontecía en la asociación entre viña y mujer como propiedad exclusiva de un hombre hasta el momento en que, por conducta o costumbre comunal, deja de serlo, vino y mujer también conviene que sean propios, tanto para medrar en abundancia como para preservar la salud:

O que non ten muller, moitos ollos ha mester para gardar o seu haber (Ferro Ruibal, 1987: 413). [Quién no tiene mujer, muchos ojos ha menester para guardar su haber].

O viño da viña allea zonzonéame a orella (Ferro Ruibal, 1987: 594). [El vino de viña ajena me retumba en la oreja].

Amor de rameira e viño de tarro, á mañá ben e a tarde malo (AAVV, 1968: 12). [Amor de ramera y vino de jarrón, por la mañana bueno y por la tarde malo].

El vino ajeno se cata, se toma en determinadas ocasiones especiales, pero no se consume. Todo viticultor que se precie debe consumir el vino criado en sus viñas y elaborado con sus manos, de lo contrario se arriesga al escarnio público, del mismo modo que si mantiene relaciones con la mujer de otro. Además, de nuevo, se considera muy beneficioso para la salud beber el vino que uno ha cultivado y elaborado, entre otras virtudes, porque como de él depende la subsistencia familiar nunca se toma en exceso:

Ninguén se emborracha co viño da súa casa (AAVV, 1968: 39) [Nadie se embriaga con el vino de su casa]

Home sen muller home non é (Ferro Ruibal, 1987: 321) [Hombre sin mujer hombre no es].

5. OTRO ESPACIO FUNDAMENTAL EN LA VINICULTURA, LA BODEGA, APARECE ASOCIADA AL SIMBOLISMO SEXUAL FEMENINO

El vino, elemento viril, toma la iniciativa y transforma en cálida la bodega que recibe la visita como elemento femenino:

Adegá fría quentarse espera ó chegar a colleita (AAVV, 1968: 35) [Bodega fría calentarse aguarda al llegar la cosecha].

En la misma línea simbólica, la presencia de la mujer en la bodega no es bien recibida, ya que puede excitar la virilidad del vino, que necesita reposo, y echarlo a perder, cosa que hará sin remedio si pisa la bodega en período de menstruación al transmitir su suciedad e impureza a los caldos. La mujer era, normalmente, la encargada siempre de llenar la despensa de la casa con todo tipo de productos:

A muller de bo recaudo enche a casa ata o tellado (Ferro Ruibal, 1987: 412) [La mujer de buen recaudo llena la casa hasta el techo].

Sin embargo, casi nunca era la señalada para ir a la bodega a provisionarse de vino para la mesa familiar, no sólo por lo antedicho sino también por entender que el vino es algo no excesivamente adecuado para la mujer.

[*Elas eran tres comadres....*] *Unha dixo: vou por viño,/ comadre, ¿canto traerei?;/ trae namáis canado e medio/ para poder volver* (Blanco, 1992, vol I: 165) [Eran ellas tres comadres... Dijo una: voy a por vino,/ comadre ¿cuánto he de traer?;/ trae tan solo cañado y medio/ para poder volver].

La bodega era un espacio de sociabilidad masculina que obligaba a invitar a un trago al vecino o al amigo, o incluso al mero transeunte, y charlar reposa-

damente de múltiples asuntos. Ello era mucho más frecuente los domingos, los días climatológicamente adversos para las prácticas de cultivo o la caída de la tarde en los días de labor. Las invitaciones obligaban a la reciprocidad y ahondaban en las relaciones comunitarias de las aldeas. Por otra parte, el vino raramente se consume en solitario, más bien obliga a la compañía, a la charla y al mordisqueo de algún tipo de alimento. En el mundo rural galaico generalmente se trataría de pan y algún tipo de pequeña vianda porcina.

Puede concluirse en este apartado que, en general, los hombres y las mujeres comparten la viña pero no la bodega. Es decir, ya hemos visto como la mujer aporta su esfuerzo en casi todas las prácticas de cultivo vitícola, pero no ocurre lo mismo con las propiamente vinícolas. Tanto el proceso de transformación de la uva en mosto, como de este en vino y los posteriores trabajos de conservación y mantenimiento suelen ser prácticas exclusivas del hombre.

El consumo de vino por parte de la mujer en las zonas vitícolas no está vedado, pero sí reducido. Incluso en público la mujer bebe durante los trabajos agrícolas, o más bien recibe su ración para llevarlo a su hogar. Sin embargo, mientras las haciendas, del Ribeiro por ejemplo, entregaban a los hombres una ración de dos cuartillos (250 cc. cada uno) para casa y dos vasos durante el trabajo, las mujeres recibían un solo cuartillo para llevarse. Por supuesto la calidad del vino entregado solía ser pésima. De hecho los señores acostumbraban a elaborar un vino especial para los jornaleros a partir de las borras (restos de bagazo y residuos del pisado de la uva) y del vino entregado por los campesinos en concepto de renta foral. El refranero alude a ambos hechos:

De bagazo exprimido nunca bo mosto escorrido (Ferro Ruibal, 1987: 597)
[De bagazo exprimido jamás buen mosto escurrido].

Cando deas viño ó teu señor, non o mires ó sol (Ferro Ruibal, 1987: 595)
[Cuando deas vino a tu señor, no lo mires al sol].

En general, el refranero y la literatura popular rechazan el consumo de vino por parte de la mujer, sobre todo en las zonas no vitícolas. En Arzua (A Coruña), tierra ganadera de buenos quesos dice la canción popular:

O rei mandoum unha carta/ dentro dunha mazá madura,/ os homes que beban viño/ as mulleres mexo de burra. (Blanco, 1992, vol II: 183) [El rei me ha enviado una carta/ dentro de una manzana madura,/ los hombres que beban vino/ las mujeres orina de burra.]

Mientras tanto el varón no sólo puede beber sino que incluso es beneficioso para su salud en dosis adecuadas. Así, el refranero aconseja a la mujer diligente como cuidar bien de su esposo:

Se queres ter o teu home gordiño, despois do caldo dálle un gotiño, sempre que sexa de viño (Ferro Ruibal, 1987: 597). [Si deseas tener a tu esposo lozano, después del caldo dále un trago, siempre que sea de vino].

Así mismo, se establece una cierta cadencia entre las etapas de la vida femenina y el consumo de vino, cosa que no ocurre con el varón, rechazando que las niñas beban como si ello fuese un camino seguro hacía su perdición:

A que aprende a beber de pequena, levará o fiado á taberna (Ferro Ruibal, 1987: 123). [La que aprende a beber de pequeña, llevara el hilado a la taberna].

Todo ello porque la taberna es un espacio vedado a la presencia de la mujer, salvo que se trate de mesoneras o rameras, oficios que el refranero tiende a asimilar:

Breva verde e moza de mesón apalpándoas veñen a maduración (Ferro Ruibal, 1987:494). [Breva verde y moza de mesón acariciándolas llegan a madurar].

No obstante, cuando se produce el pasaje al matrimonio, la licencia a la mujer para beber se amplía generosamente:

De solteiras non beben viño e de casadas cada trago un cuartillo (Moreiras, 1978: 39) [Cuando solteras no beben vino y de casadas cada trago un cuartillo].

Generosidad que se transforma en necesidad cuando se trata del reposo y recuperación postparto:

Dálle á parida bos caldos/ de galiña e de perdiz,/ as sopiñas de pan branco/ i o bo viño do país. (Blanco, 1992 vol I: 383) [Dále a la parturienta buenos caldos/ de gallina y de perdíz,/ sopas de pan blanco/ y el buen vino del país].

Creemos que el tema que hemos abordado en estas páginas queda abierto, tanto desde el punto de vista de los paralelismos como del proceso de antropomorfización tanto en el caso gallego, como en un muy interesante análisis comparativo entre comarcas y países europeos. Estamos seguros de que las coincidencias serán muchas pero también de que encontraremos suficientes singularidades como para confirmar la riqueza cultural de Europa, uno de nuestros más importantes patrimonios.

BIBLIOGRAFÍA CITADA

- AA.VV – *Refraneiro do viño: literatura popular, 505 sentencias recollidas do pobo*, Vigo, Castrelos, 1968.
- ANTÓN, F.M./MANDIANES, M. – *O ciclo da vida*, Vigo, Ir Indo, 1998.
- BLANCO, D. – *A poesía popular en Galicia 1745-1885. Recopilación, estudio e edición crítica*. Volume I e II, Vigo, Xerais, 1992.
- DOMÍNGUEZ CASTRO, L. – *Viños, viñas e xentes do Ribeiro. Economía e patrimonio familiar, 1819-1952*, Vigo, Xerais, 1992.
- FERRO RUIBAL, X. – *Refraneiro galego básico*, Vigo, Galaxia, 1987.

- GARCÍA RAMOS, A. – *Arqueología jurídica-consuetudinaria-económica de la región gallega*, Madrid, Establecimiento tipográfico de Jaime Ratés, 1912.
- MOREIRAS SANTISO, X. – *Os mil e un refráns galegos da muller: apéndice, mulleres cregos ¿sí ou non?*, Lugo, Alvarellos, 1978.
- SESTO LÓPEZ, X. – *Refraneiro da muller*, Vigo, Castrelos, 1976.

José Antonio Negrín de la Peña *

La vid y el vino en la literatura económica del siglo XVIII

1. INTRODUCCIÓN

Desde la preocupación por la vitivinicultura según el punto de vista económico y, después de reflexionar sobre la vid y el vino en Castilla La Mancha¹, se ha podido comprobar el interés por el cultivo de la vid y la elaboración del vino existente en parte de la literatura económica del siglo XVIII.

La primera cuestión de este trabajo es delimitar este termino de *literatura económica* comprobando que no sólo los escritos puramente literarios se ocupaban de esta tarea. Memorialistas, arbitristas y proyectistas reflexionaron sobre el cultivo de la vid y la elaboración del vino. La segunda tarea será intentar ver algunos antecedentes de siglos anteriores. Por último, se estudiarán las diversas opiniones vitivinícolas vertidas durante el siglo XVIII en la literatura económica de la época distinguiendo, en ella, la literatura jurídica, la de opinión e, incluso, la científica.

Desde un punto de vista puramente económico, la viticultura va a tener un importante desarrollo explicado, de algún modo, por la propia expansión agrícola del país, en respuesta a una creciente demanda. El hecho más destacado es la incipiente especialización de algunos terrenos para el cultivo de la vid que ira en paralelo a cierto desarrollo económico.

Muchas veces, la vid será la solución para el desarrollo de determinadas regiones. Otras, su excesivo cultivo no es visto con buenos ojos surgiendo voces pidiendo su limitación.

La vid debe verse como una alternativa económica muy importante y sus ventajas serán pregonadas por un gran número de pensadores. Por otra parte,

* Universidad de Castilla La Mancha. Facultad de Ciencia Jurídicas y Sociales de Toledo. Tlf. 34-91.505.09.55.e-mail: janegrin@jur-to.uclm.es.

¹ Para ello pueden consultarse las actas del «I Encuentro de Historiadores de la vitivinicultura española» y del «I Symposium de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la vid y el vino».

la abundante literatura jurídica normalizando su producción y consumo dan pie para corroborar esta importancia.

Dentro del movimiento ilustrado la vid y el vino tienen también su sitio surgiendo cierta literatura, desde las luces, con el sano objetivo de optimizar el cultivo de la primera y mejorar la calidad del segundo, creciendo el número de trabajos que normalicen o mejoren la producción vitivinícola.

2. EL TÉRMINO *LITERATURA ECONÓMICA*. ENTRE EL HUMANISMO Y LA CIENCIA

Hay un debate importante en la Universidad española sobre las humanidades en los diferentes planes de estudio, corroborándose la idea del abandono de las materias ubicadas en esta definición de humanísticas (historia, lengua, literatura...) en beneficio de las más técnicas. Sin embargo, distintos profesores universitarios, lejos de apuntarse a esta corriente, utilizan los elementos artísticos, históricos y literario para presentar la realidad de un determinado momento histórico².

Desde la disciplina de la Historia económica, y si abandonar las nuevas técnicas cuantitativas, hay un importante esfuerzo por incorporar desde algunas universidades las humanidades a la formación en las carreras de económicas y empresariales³. Una de esas aportaciones es, sin duda, la literaria. Poesía, teatro, novela o ensayo son el espejo muchas veces de una determinada época y fiel reflejo de los avatares económicos.

La literatura económica puede entenderse por dos vías. La primera, es ver los hechos económicos reflejados en la obra literaria. La segunda, más concreta, es la propia literatura que surge como ensayo «económico»⁴, de autores con cierta formación económica.

De ambas vías, está el siglo XVIII lleno de ejemplos. La agricultura es del interés de diferentes autores que, conocidos bajo la denominación de arbitristas, memorialistas o proyectistas⁵, exponen diferentes planes para la mejora y el fo-

² «Ramón Carande había tenido como profesor a Francisco Giner de los Ríos. [...] Decía Carande que les emocionaba – a él y a sus compañeros – evocando las catedrales españolas, las viejas ciudades, la estepa desnuda, las sierras majestuosas. Les leía textos de Vives, Suárez, Mariana, Luis de Molina, Gracián, Quevedo, Feijóo, Donoso. (...) Las clases venían a ser como un “seminario” para principiantes conducidos por un gran maestro» (ANES, G. – Ramón Carande..., p. 471).

³ Para una ampliación de estas ideas véase NEGRÍN – *Economía y humanismo...*

⁴ La primera escuela de economía en España hay que verla a la sombra de las diferentes Sociedades de Amigos del País. El inicio de la economía como disciplina independiente hay que verla en la obra de Adam Smith, *La Riqueza de las Naciones*.

⁵ No es este lugar para defender las ideas «económicas» de memorialista, arbitristas y proyectistas. Véase recientemente PERDICES; REEDER – *Diccionario de pensamiento...*, pp. 28-35.

mento del sector agrario. La creciente importancia de la viticultura en el campo español la hace protagonista de numerosas exposiciones y así, la vid y el vino, también gracias a lo que tienen de literarias, van a reflejar no sólo un interés lúdico-festivo, sino que también aportaran ideas de carácter económico.

3. ALGUNOS EJEMPLOS DEL SIGLO XVII

Las referencias al vino en la literatura, medieval o renacentistas son numerosas, demostrando que el zumo de la uva ha sido motivo de inspiración, como arte y parte de gran número de obras literarias. Gonzalo de Berceo, el marques de Santillana, Fernando de Rojas, son tres de los muchos autores que reivindican el consumo del vino. Por no extendernos veamos algunos ejemplos en la literatura del siglo de oro.

Sin duda, el más representativo y el mejor conocido es el que nos llega de la mano manca de Miguel de Cervantes. Cuando Sancho tiene el gobierno de la Ínsula de Barataria, una de sus primeras medidas debe ser para garantizar la calidad del vino:

«... y aquella tarde la paso Sancho en hacer algunas ordenanzas tocantes al buen gobierno de la que él imaginaba ser ínsula, y ordeno que no hubiese regatones⁶ de los bastimentos en la república y que pudiesen meter en ella vino de las partes que quisiesen, con aditamento que declarasen el lugar de donde era, para ponerle el precio según su estimación, bondad y fama, y el que lo aguase o lo mudase el nombre perdiese la vida por ello»⁷.

Sin duda, el buen Sancho quiere saber de dónde es el vino que bebe y quiere diferenciar el bueno del malo. Está a favor de la libre entrada de caldos para garantizar la competencia y, por ende, un buen precio. No le gusta la práctica habitual de aguar el vino, tanto es así que debería perecer aquel que lo hiciese.

Este primer ejemplo no es más que la metáfora de una preocupación constante en el ánimo de los gobernantes de la época. La adulteración del vino que se consumía, sobre todo en las tabernas de los núcleos urbanos, era una práctica habitual y su persecución está al orden del día en la numerosa legislación creada al efecto⁸.

Cervantes es buen conocedor de los vinos del país. En *El licenciado Vidriera* enumera alguna de las mejores «denominaciones de origen» de la época,

⁶ Los regatones eran los especuladores, revendedores de artículos de primera necesidad, que compraban a productores y vendedores al menudeo, acaparándolos para hacer subir su precio. La lucha legal contra ellos fue una constante desde la Edad Media.

⁷ CERVANTES – *Don Quijote...*, p. 1052-1053.

⁸ Véanse los ejemplos que se recogen en los dos Anexos legislativos.

«Madrigal, Coca, Alaejos, y a la Imperial más que Real Ciudad, recámara del Dios de la risa; ofreció Esquivias, a Alanis, a Cazalla, Guadalcanal, a la Membrilla, sin que se olvidase de Rivadavia y de Descargamaría»⁹.

Vinos castellanos, manchegos, extremeños, gallegos... en toda España hay vino que se bebe con placer y gusto.

Menos literario y más técnico es la opinión que se vierte desde la agronomía destacando ya en el siglo XVI, Gabriel Alonso de Herrera el cual dedicará todo su segundo libro de su obra *Agricultura General*¹⁰ de 1513 a,

«Las viñas y de todas sus particularidades de ellas y de los parrales diciendo qual qualidad de viña mejor conviene a cada manera de tierra; y en que sitios son mejores las viñas y de la forma y tiempo de plantar, arar, cavar, enxerirlas y de podar y de cómo hazer el vino, y de la bodega y de las propiedades del vino y vinagre».

Basándose en la experiencia acumulada, la observación y la lectura de los clásicos, – entre otros a Columela –, escribirá una obra que se convertiría en una auténtica enciclopedia sobre la cuestión agraria, siendo de continua referencia hasta bien entrado el siglo XIX.

Dentro de los textos que ensalzan las tareas agrícolas hay que destacar la de López de Deza de 1618¹¹, *Gobierno Político de Agricultura*. Aunque el autor hace especial hincapié al cultivo de cereales llaman la atención los *Diez remedios y las advertencias, y conclusiones que de todo el discurso se pueden sacar* para el desarrollo de la agricultura en nuestro país, y en especial, para el caso que nos atañe, la necesidad de quedar libre de impuestos el vino que se consumiese en casa, menos de los diezmos,

«En todos los tributos y repartimientos públicos les queden a los labradores el pan, vino, aceite y carne libres que consumieren en su casa, sin que este gasto suyo paguen cosa alguna, salvo los diezmos»¹².

Siendo la vid una planta castigada por las inclemencias del tiempo, llama igualmente la atención la advertencia de López de Deza ante la necesidad de una mayor preocupación por la astrología, así en su advertencia 27 propone que,

«Al principio de cada trienio en la corte se haga una junta de sabios y juiciosos astrólogos que, con madura especulación, lo más ajustadamente que fuera

⁹ CERVANTES – *El licenciado Vidriera...*, p. 20. Pedro Plasencia enumera los vinos «catalogados» por Cervantes, Rojas y Quevedo citando a los de Ciudad Real, San Martín de Valdeiglesias, Madrigal, Valdemoro, Guadalcanal, Coca, Luque y Baena. Véase PLASENCIA – *Los vinos de España...*, pp. 26-27.

¹⁰ La primera edición de *Agricultura general* se titulaba, «*Obra de agricultura copilada de diversos autores por Gabriel Alonso de Herrera de mandado de muy ilustre y reverendísimo señor el Cardenal de España arzobispo de Toledo*». Existe una reedición de 1539, reeditada a su vez en 1981..

¹¹ Existe una reedición de 1991 a cargo de Ángel García Sanz.

¹² LÓPEZ DE DEZA – *Gobierno político...*, p. 198.

posible y según el Meridiano de cada provincia, hagan cuerdo pronóstico para todos los tres años, de sus revoluciones y posturas del cielo y de los temporales que de ellos posiblemente se esperan, como lluvias, vientos, hielos, soles, bochornos, nieblas, piedras y granizos, y de los demás que se colige la abundancia o falta en cada género de frutos o ganados, el cual pronóstico se lleve a todos los lugares del Reino para que, conforme a la prudencia humana, se hagan las prevenciones».

4. LETRAS DE LA VITIVINICULTURA EN EL SIGLO XVIII

De lo visto anteriormente se puede concluir que las referencias a la vitivinicultura son constantes tanto en la obra literaria común como en la especializada. Por la naturaleza de este trabajo, y sin ánimo de ser exhaustivo, se van a exponer algunas de las referencias más conocidas al mundo de la vitivinicultura, dentro de la literatura del siglo XVIII. Desde ellas, se podrán conocer mejor aspectos como la calidad del vino, los problemas en su comercialización o el cultivo de la vid¹³. Existen incluso manuales para la correcta elaboración y aforo del vino.

Comencemos con el Padre Benito Jerónimo Feijoo (1676-1764), el cual en su *Teatro Crítico Universal*, defiende el consumo del vino mezclado de una curiosa forma,

«según la más recta inteligencia, el vino puro es para los santos en la Patria, donde es puro el gozo; el mezclado, es para los Justos en la tierra, donde se mezcla la tribulación con el deleyte»¹⁴.

Es Feijoo un buen conocedor de los problemas que atañen al campo español. Por su observación es consciente de la proliferación de las viñas, frente a la disminución de la de las tierras destinadas al trigo.

«En tierras donde se cogía mucho pan y poco o ningún vino, hay mucho vino y poco o ningún pan»¹⁵.

¹³ La actividad vitivinícola ha estado generalmente bien reglamentada. En la Biblioteca del Banco de España se pueden encontrar entre otros: *Los acuerdos que el reino hizo, para que se continúe las sisas del vino, vinagre, azeite y carnes, para la paga del servicio de los diez y siete millones y medio...* (1609); el *Bando de Guillermo de Melun, marqués de Risbourcq, mandando cumplir la Real Orden de 30 de julio de 1730 que prohíbe conducir vinos para vender en Oran que lleven mezcla de mosto, ni vino nuevo...* (1733); y el *Bando mandando cumplir la Real Provisión de 7 de febrero y 24 de octubre de 1775 por la que se manda despachar vino solamente en las tabernas que tengan mostrador a la calle...* (1775). La preocupación de los gobernantes por estas cuestiones es evidente, véase como ejemplo el resumen de la Real Pragmática de 29 de noviembre de 1724, en el Anexo adjunto.

¹⁴ FEIJOO – *Teatro crítico universal*. 1998 (1726), Tratados y Ensayos, párrafo, 2.

¹⁵ FEIJOO – *Teatro crítico universal*. 1971, p.12

Para a continuación defenestrar el consumo del vino frente al del pan, sobre todo, en caso de necesidad,

«La carestía de vino, poco o ningún daño hace a un reino; la de pan puede destruirle, puede despoblarle. Llegue el caso de que la cosecha de vino sea escasísima en toda España, porque en unas partes se apedrearón las viñas, en otras las quemo la helada, y sólo quedo indemne tal cual pequeño territorio. ¿Qué resultaría de aquí? Que siendo el vino muy costoso los pobres no lo beberán; los de hacienda mediana beberán menos; ninguno morirá por eso como, por otra parte, se alimente bien; y aunque no es imposible el caso de que alguno o algunos enfermen o mueren por faltarles el vino, no tiene duda que son muchísimos y más los casos de enfermar y morir por beberle con algún exceso»¹⁶.

La solución pasa por una redistribución de las tierras productivas quitando *«muchas tierras a las cepas para darla a la espiga»*, siempre sin menoscabo de destinar las tierras que den poco vino a dar pan, u otro fruto de igual equivalencia, – maíz, centeno, cebada...

Muchos de los problemas de la calidad del vino están en su transporte. En trabajos anteriores se ha defendido la idea de que parte de la mala fama del vino manchego se debía a las pésimas condiciones en que llegaba a los centros de consumo (principalmente, la capital). El vino en pellejos de cuero, sin resguardo del frío o del calor, tenía como consecuencia que el proceso de fermentación se descontrolara. Feijoo, sin embargo, afirma que,

«el vino que se transporta por altísimas montañas, se enfría mucho en ellas, y después se calienta, tal vez demasiado, en los valles, sin perder nada de su valor»¹⁷.

Su discutible opinión, sin embargo, presenta una idea más compleja. La naturaleza propia de las cosas no se desvirtúa en función de los agentes externos. Feijoo equipara el vino al agua y afirma que no es tanto problema de la climatología exterior como del modo de transportarlo o de la vasija o envase que lo preserva, abundando en la idea de la necesidad de un correcto envasado del vino, en aras de una correcta calidad.

Desde un punto de vista meramente económico, parece que la viticultura iba ganando en importancia dentro del agro hispano. Tal vez por ello, la imposición indirecta sobre los actos de consumo y de compraventa del vino era abundante. El vino era uno de los bienes de consumo gravados por el conocido como Servicio de Millones. Las tabernas debían pagar la alcabala y los cientos. El vino era también motivo de gravamen por las denominadas tercias en grano, por lo que no es de extrañar la preocupación, por parte de la literatura económica, de

¹⁶ *Ibidem*.

¹⁷ FEIJOO – *Teatro crítico universal*. 1998 (1726), Tratados y Ensayos, párrafo, 14.

la época no sólo por el cultivo de la vid, sino por el propio consumo del vino y, todo ello, sin contar la importancia creciente de un bien como el aguardiente resultante de la destilación del vino y gravado por un estanco¹⁸.

La generalizada crítica sobre las Rentas Provinciales, – por gravar los actos de compraventa y, por ello, contraer el consumo y, por ende, la demanda –, no es unánime cuando se analiza estos impuestos en el vino. Su abuso es considerado pernicioso y cualquier liberalización de gravámenes puede dispararlo¹⁹.

Este es uno de los motivos por los que cuando se intento diseñar un Proyecto sobre ley agraria, algunos Intendentes que debían informar sobre las necesidades y problemas de su región, fueran reticentes con la expansión de la vid. Este es el caso del Intendente de la Mancha el cual advertía sobre la proliferación de la vid siendo la causante de la abundancia de vino en la región, y en definitiva, caldo de cultivo – nunca mejor dicho – para el abuso del mismo por parte de la población, pidiendo su eliminación²⁰.

Pero sin duda se es consciente, desde el punto de vista ilustrado y dejando a parte cuestiones morales, de la importancia crematística del cultivo de la vid, cuyo ejemplo más significativo lo podemos tener en Jovellanos que en su Expediente sobre la ley agraria elogia la R.C. de 15 de junio de 1788 que defendía los cerramientos de las tierras dedicadas a las vides con ánimo de preservar su cultivo y su productividad²¹. El mismo Jovellanos cree necesaria la apertura de caminos que facilite y abarate la comercialización del vino del interior hacia la periferia y, con ello, la posibilidad de una posterior exportación allende los mares.

«El mayor consumo, por ejemplo, del vino de Castilla de los fértiles territorios de Rueda, la Nava y La Seca se hace en el principado de Asturias, y no habiendo camino carretil entre estos puntos el precio ordinario de su conducción a lomo es de ochenta reales en carga, lo que hace subir estos vinos, tan baratos en el punto de su cultivo, desde treinta y seis a treinta y ocho reales la arroba en el de su consumo; a los cuales agregado el millón que se carga sobre su último valor, resulta

¹⁸ Tanta es la importancia económica del aguardiente que Bernardo de Ulloa llega a defender la dedicación exclusiva a este producto el fruto de las viñas que, por sus características o por su difícil acceso, hacían poco rentables la producción de vino. Véase ULLOA – *Restablecimiento de las fabricas...*, p. 68.

¹⁹ Algún comentario sobre este asunto y sobre el uso de las fuentes tributarias para el mejor conocimiento de la producción y consumo del vino se presentaron en el «I Simposium de la Asociación Internacional de la historia y civilización de la vid y el vino», en NEGRÍN – *Cifras y Letras...* Para un estudio más exhaustivo de las críticas a las Rentas Provinciales se puede consultar NEGRÍN – *Rentas provinciales...*

²⁰ *«El excesivo plantío de viñas crece al paso de la embriagadse, cuyo vicio es también comunísimo, y dilatado el terreno que ocupa».* Informes en el Expediente de Ley agraria (Andalucía y La Mancha) de 1768.

²¹ JOVELLANOS – *Informe sobre la Ley Agraria...*, p. 178.

un precio total de cuarenta y cuatro a cuarenta y seis reales arroba, que es el corriente en Asturias. De aquí es que, a pesar de las preferencias que en aquel país húmedo y fresco se da a los vinos secos de Castilla, todavía se despachan mejor los de Cataluña, que alguna vez arriban a sus puertos y no sería mucho que con el tiempo desterrasen del todo los vinos castellanos y arruinasen su cultivo»²².

Este párrafo oculta algunas consideraciones más que las propias de la idea en pos de una mejores comunicaciones. En primer lugar, nos da el precio del vino de Rueda – 44 ó 46 reales por arroba –, calificando sus tierras como fértiles. En segundo lugar, afirma que es barato en origen, encareciéndose por el transporte y la imposición y, en tercer lugar, nos da una idea de que la competencia de los vinos del interior en la periferia viene desde el mar, siendo más barato la comercialización marítima que la terrestre.

Hay cierta literatura vitivinícola preocupada por los cuidados en la elaboración del vino, así como del correcto cultivo de la vid. Parece como si, a partir del siglo XVIII, existiera un mayor interés por el cuidado en la calidad de los caldos de nuestro país. Comienzan a publicarse, en España, obras encargadas de adoctrinar en la elaboración y conservación de los vinos y en el cuidado más apropiado para la vid.

Uno de los estos ejemplos es el de D. Matheo Sánchez de Villajo²³ que, en su obra, *Primera y precisa geometría o reglas y estadal de medir tierras, para gobierno de los agrimensores y labradores que las mensuran, deslindan, acotan, amojonana y tassan y para aforar el vino y otras cosas*²⁴ y, aunque, es más un libro de geometría, habla de la calidad de las tierras y de cómo medir el vino.

Más interesante parece la obra de D. Joseph Alberto Navarro Mas y Marquet²⁵, titulado *Memoria sobre la bonificación de los vinos en el tiempo de su fermentación, y sobre la teoría y práctica del arte de hacer vino*²⁶, del que destaca la cuidada bibliografía sobre las diversas cuestiones que se podían plantear en el proceso de elaboración del vino. Su inspiración bebe de las fuentes clásicas de las *Agriculturas* de Fray Miguel Agustín y de Alonso de Herrera pero, igualmente, enumera diferentes tratados y memorias como los de Mr. Bidel y su *Tratado de las Viñas*; o el de Mr. Beguillet y su *Nuevo Tratado de la viña*. También hace

²² *Idem*, p. 309.

²³ Algo sabemos del personaje por la portada del libro. «Maestro de obras y Alarife de los electos por los señores del Real y Supremo Consejo de Castilla, con acuerdo de su fiscal, para las tasaciones de Casas, obras y reparos de Madrid, y agrimensor de términos y Heredades por especial nombramiento de S. M., que Dios Guarde, natural de la muy Noble y Leal villa de Manzanares».

²⁴ Impreso en Madrid por Juan de Zúñiga en 1752.

²⁵ Sabemos en portada que era Ciudadano honrado de Barcelona, señor de los lugares de Tudela y Caras y Director de agricultura en la Real academia de Ciencias de la Propia ciudad de Barcelona.

²⁶ Publicado en 1784 en la oficina de D. Antonio de Sánchez.

mención a las *Memorias del Abate Rosier sobre los vinos y sobre la fermentación de los mismos*, y el mejor modo de sacar de ellos el aguardiente y a las *Experiencias sobre el mejoramiento de los vinos en el tiempo de su fermentación*, de Mr Maupin.

Otro autor preocupado por estas cuestiones es D. José Antonio Cavanilles, destacando sus *Observaciones sobre la historia natural, geografía, agricultura, población y frutos del reino de Valencia*²⁷. En ellas deja claro la pasión de los agricultores levantinos por las viñas,

«de las cuales sacan 60.000 cántaros de vino, sin contar con una tercera parte de las uvas con que el pueblo se alimenta por cuatro o más semanas»²⁸.

Destacando su calidad y cuidado,

«En ninguna parte del reino, excepto Alicante, se cultivan las viñas con más cuidado. Las cavas son profundas, y suma la limpieza en los campos»²⁹.

Todo ello es el resultado de una forma particular de trabajar la viña,

«Quando la cepa lo permite dexan al tiempo de podarla dos yemas en la calidad de la uva tinta, y tres en la blanca»³⁰.

Finalmente, y aunque no se corresponda con el espacio temporal del siglo XVIII, pero heredero de estos trabajos es el *Arte de hacer y conservar el vino, con una noticia acerca de la fabricación del vinagre*³¹, del Dr. D. Francisco Carbonell y Bravo³².

No quiero concluir sin hacer mención a la opinión, siempre entendida, que tienen los viajeros extranjeros sobre los frutos de la vid. Ellos alaban generalmente los vinos de Jerez, de Málaga, de Cataluña y de la Rioja, pero prestan algo de atención a los vinos castellanos y manchegos. Por citar sólo un ejemplo, dejemos hablar a Silhouette que afirmaba que,

«(En la corte)... beben vino de La Mancha que es muy bueno, de un sabor aproximado al Borgoña, pero de una delicadeza inferior; es el vino que beben los príncipes, el Rey bebe vino de Borgoña».

5. CONCLUSIONES

La literatura española es rica en opiniones sobre la vid y el vino. Aquí sólo han tenido cabida algunas de las numerosas citas que se dan en todo el pano-

²⁷ Publicadas en 1797 en la Imprenta Real de Madrid.

²⁸ CAVANILLES – *Observaciones sobre la historia natural...*, p. 3.

²⁹ *Ibidem*.

³⁰ *Ibidem*.

³¹ Impreso en Barcelona, en la oficina de D. Antonio Brusi, Impresor de Cámara de S. M., en 1820.

³² Catedrático de Química.

rama literario español de los siglos XVI, XVII y XVIII. Esto confirma la importancia de la vitivinicultura dentro del paisaje cultural de nuestro país, que lo influye y marca con su impronta.

El consumo y la producción del vino son características propias de casi todo el territorio español, esto tiene que tener consecuencias económicas de importante calado. La literatura económica es consciente de ello y opina al respecto, alabando o criticando las formas de producción y/o de consumo de nuestros caldos.

El siglo XVIII es testigo de la mejora en la elaboración de los vinos españoles, por propio placer a los sentidos y por cuestiones crematísticas para poder competir con los caldos que se elaboraban en el extranjero o los nacionales que podían resultar competitivos en mercados propios.

En definitiva, el arte de hacer vino se mezcla con la necesaria mejora en las técnicas de elaboración. Arte y Ciencia unidos en la elaboración de uno de los productos que más agudiza los sentidos en aras del deleite humano.

BIBLIOGRAFÍA

- ALONSO DE HERRERA, G. – *Obra de agricultura copilada de diversos autores por Gabriel Alonso de Herrera de mandado de muy ilustre y reverendísimo señor el Cardenal de España arzobispo de Toledo*. 1513. Existe una reedición de 1539, reeditada a su vez en 1981 por el Servicio de publicaciones del Ministerio de Agricultura, Madrid.
- ANES, G. – *Las Crisis agrarias en la España Moderna*. Madrid: Taurus, 1970.
- ANES, G. – «El siglo de las luces». In ARTOLA, M., dir. – *Historia de España*. Madrid: Alianza Editorial, 1994, núm. 4.
- ANES, G. – «Ramón Carande. Historiador y Humanista». In FUENTES QUINTANA, dir. – *Economía y Economistas españoles. La modernización de los estudios de Economía*. Madrid: Galaxia Gutenberg, 2001, núm. 6.
- BRAUDEL, F. – *Bebidas y excitantes*. Madrid: Alianza Cien, 1994.
- CARBONELLI y BRAVO, F. – *Arte de hacer y conservar el vino, con una noticia acerca de la fabricación del vinagre*. Barcelona: Oficina de D. Antonio Brusi, Impresor de Camara de S. M., 1820.
- CAVANILLES, J. A. – *Observaciones sobre la historia natural, geografía, agricultura, población y frutos del reyno de Valencia*. Madrid: Imprenta Real, 1797.
- CERVANTES, M. – *El Licenciado Vidriera y otras novelas ejemplares*. Navarra: Salvat y Alianza, 1969.
- CERVANTES, M. – *Don Quijote de la Mancha*. Barcelona: Instituto Cervantes-Crítica, 1998.
- DOMÍNGUEZ ORTIZ, A. – «El Antiguo Régimen: Los Reyes Católicos y los Austrias». In ARTOLA, M., dir. – *Historia de España*. Madrid: Alianza Editorial, 1988, núm. 3.

- FEIJOO, B. J. – *Teatro Crítico Universal*. Madrid: Libra, 1971.
- FEIJOO, B. J. – *Teatro Crítico Universal*. Oviedo: Instituto Feijoo, 1998
- HUETZ DE LEMPS, A. – *Vignobles et vins d'Espagne*. Bordeaux: Presses Universitaires, 1993.
- JOVELLANOS, G. – *Informe sobre la Ley Agraria*. Madrid: Cátedra Letras Hispánicas, 1992.
- LÓPEZ DE DEZA – *Gobierno político de agricultura*. IEF-Instituto de Cooperación Iberoamericana, 1991.
- SALAZAR PÉREZ, J. López – *Estructura agraria y sociedad rural en la mancha (ss. XVI-XVII)*. Ciudad Real: Instituto de Estudios Manchegos, 1986.
- NAVARRO MAS y MARQUET, J. A. – *Memoria sobre la bonificación de los vinos en el tiempo de su fermentación y sobre la teórica y práctica del arte de hacer vino*. Madrid: Oficina de d. Antonio de Sánchez, 1784.
- NEGRÍN, J. A. – «La vid y el vino y el cambio técnico en La Mancha Toledana, 1850-1936». In *Actas del Seminario «La vid y el vino y el cambio técnico en España, 1850-1936»*. Villafranca del Penedes. Junio 1999.
- NEGRÍN, J. A. – «Visión histórica de la vitivinicultura en la Mancha Toledana». In *Actas del I Encuentro de Historiadores de la Vitivinicultura Española*. Cádiz: Ayuntamiento del Puerto de Santa María, 2000.
- NEGRÍN, J. A. – «Economía y Humanismo: la formación humanista a alumnos de económicas y empresariales». In GARRIDO, L., coord. – *Historia Económica y experiencia didáctica: un encuentro en Jaén*. Jaén: Instituto de Estudios Giennenses, 2001.
- NEGRÍN, J. A. – «Cifras y letras de la vitivinicultura castellano manchega en el siglo XVIII». In *Actas del I Simposium de la Asociación Internacional de la historia y civilización de la vid y el vino, 2001*. (En prensa).
- NEGRÍN, J. A. – *Rentas Provinciales «versus» Única Contribución. La reforma fiscal en Cuenca, 1749-1774*. (mimeo). Toledo: Universidad de Castilla La Mancha, 2001.
- OLAVIDE, P. de – «Informe al Consejo sobre la Ley Agraria». 1768. In ANES, G., ed. – *Informes en el Expediente de Ley Agraria*. Madrid: Instituto de Estudios Fiscales e Instituto de Cooperación Iberoamericana, 1990.
- PERDICES, L. y REEDER, J. – *Diccionario de Pensamiento Económico en España, 1500-1812*. Madrid: ICO-Síntesis, 2000.
- PLASENCIA, P. – *Los vinos de España vistos por los viajeros europeos*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1994.
- RINGROSE, D. R. – *Madrid y la economía española, 1560-1850*. Madrid: Alianza Universidad, 1985.
- SÁNCHEZ DE VILLAJO, M. – *Primera y precisa geometría o reglas y estadal de medir tierras, para gobierno de los agrimensores y labradores, que las mesuran, deslindan, acotan, amojonan, y tallan y para aforar el vino y otras cosas*. Madrid: Imprenta de Juan de Zúñiga, 1752.
- ULLOA, B. de – *Restablecimiento de las Fabricas y Comercio Español*. Madrid: I.C.I.-BOSCH-I.E.F., 1992.

ANEXO I

Real Provisión de 29 de Noviembre de 1724 insertando los autos del Consejo de 1612, 1644 y 1657, prohibiendo la venta del vino nuevo^(*)

DON FELIPE, POR LA GRACIA DE DIOS REY DE CASTILLA (...). A vos Antonio Lerche, Alguacil de nuestra Casa y Corte, y a Thomas Delgado Guerra, nuestro Escribano, Oficial de la Sala de los nuestro Alcaldes: Salud y gracia: Sabed, que por los de nuestro Consejo está cometido a la Sala de nuestros Alcaldes, el Gobierno Político, y Económico de esta nuestra Corte, y Lugares de su Jurisdicción, y siendo una de las cosas principales, que redundan en beneficio de todo el pueblo, el evitar la venta de vino nuevo, por las muchas enfermedades que de ello se originan; Para remedio de lo qual, y obiar este tan perjudicial inconveniente, en el año passado de 1718, por el licenciado D. Francisco de Mera, nuestro fiscal de la sala, se dio petición en ella, refiriendo las providencias dadas por los del dicho nuestro Consejo, y Alcaldes, en los años 1612, 1644 y 1657, para el resguardo de que no se conduciesse, ni vendiesse, en esta corte por persona alguna, vino nuevo, ni rebuelto, y remostado, baxo de graves penas, y apercibimientos, sobre que en el año passado de 1714, a pedimiento fiscal. Y en observancia de las mencionadas providencias, se mandaron publicar vandos, así en esta Corte, como en las villas y Lugares de catorce leguas en contorno; y respecto de que se avia passado ya la Vendimia, concluyo pidiendo, se mandasse despachar Real Provisión, con inserción de los referidos autos y providencias, según, y como se executo en el año passado de 1717.

AUTO, Los Señores de Consejo de su Majestad mandan que le pregonen en esta Corte, y en los lugares que estan dentro delas cartoce leguas dentro de ella, donde ay cosecha de vino, que ningún tabernero, ni otra persona que coja vino, o lo tenga para vender, sea osado de vender vino añejo remostado, ni rebuelto como nuevo, ni Vino nuevo de aquí al dia de año nuevo, primero que viene, principio del año de 1713, sino que los ayan de vender, y vendan añejo, so pena de perdimiento de Vino que ANSI vendieren, y se hallare mezclado, con otros quatro partes mas de lo que valiere, aplicado por terceras partes, Camar, Juez y Denuncias por la primera vez; y por la segunda, de mas de lo susodicho de Verguença Publica; y por la tercera, quatro años del servicio de Galeras al Remo, y sin sueldo; y que las Justicias de los dichos lugares, tengan mucho cuidado con vesitar a todos los que venden, ycogen el dicho vino, para ver si contravienen a lo susodicho, y a los que lo hizieren puedan contra ellos condenarlos en las penas que van declaradas.

Fuente: ARCHIVO HISTORICO NACIONAL, Número 5022.

^(*) Se ha optado por un resumen de la transcripción literal (con su propia grafía) para tener una idea de la filosofía de la ley y el castigo que se imponía.

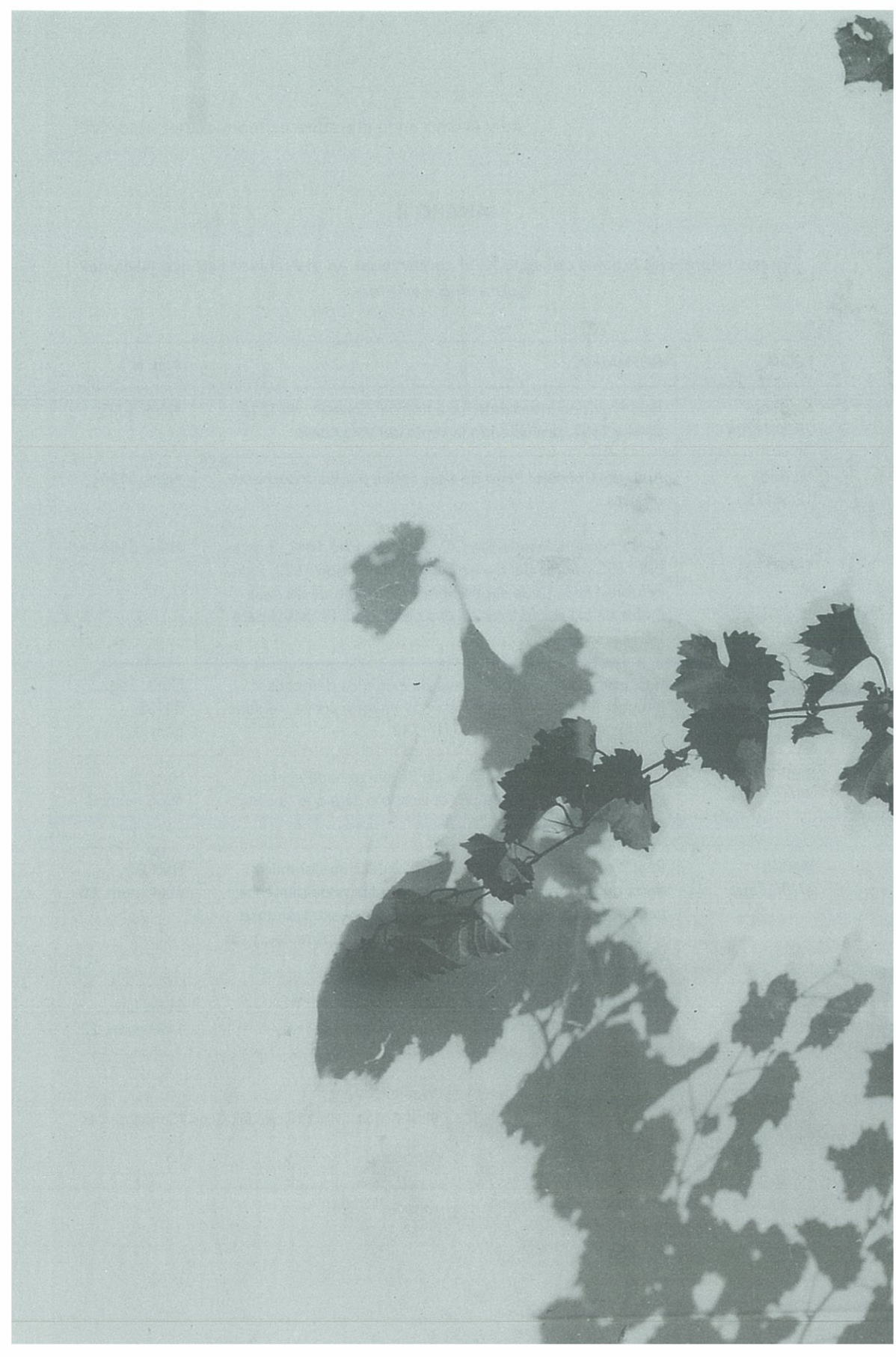
ANEXO II

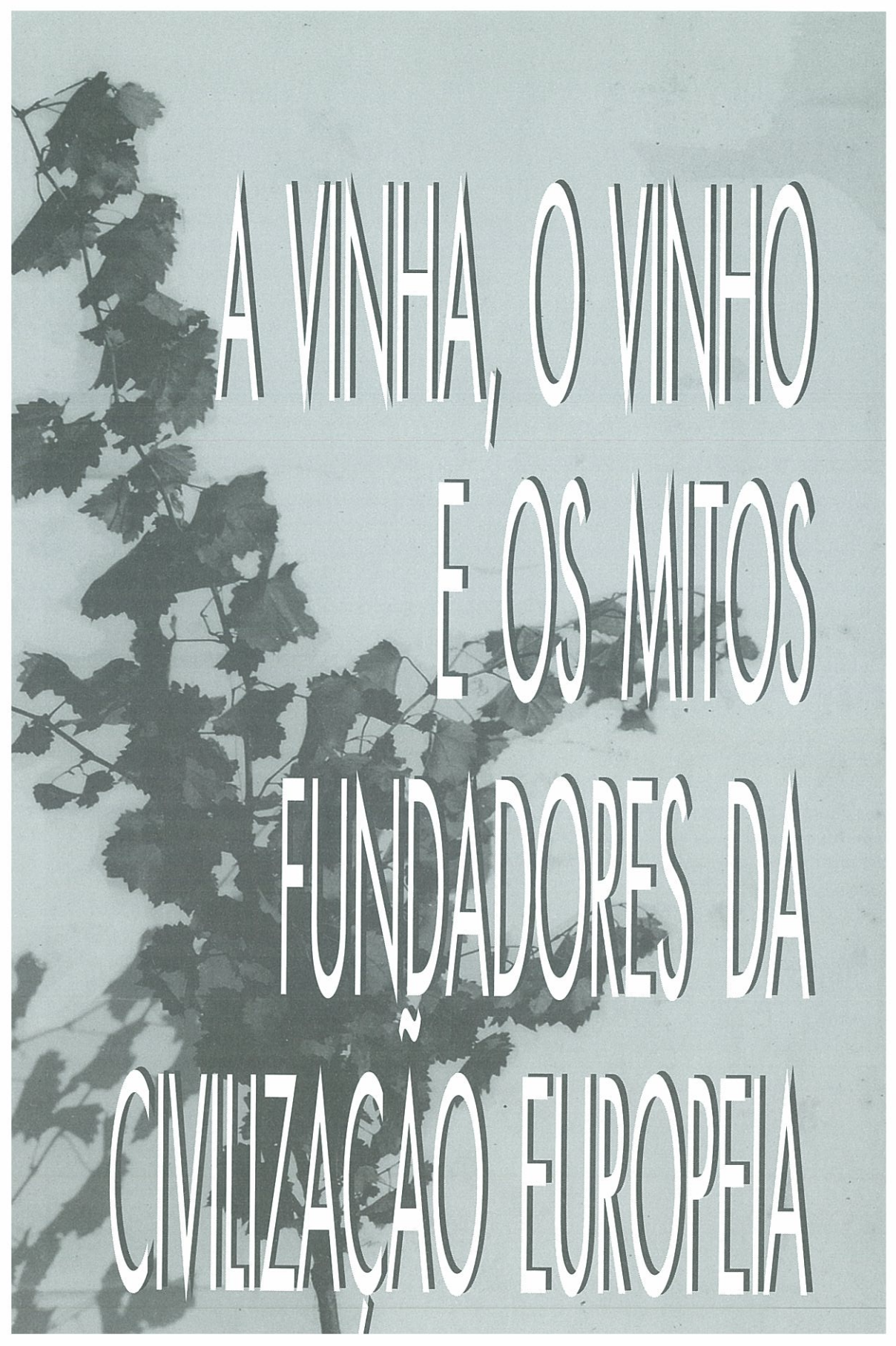
Algunas referencias legales del siglo XVIII conservadas en el Archivo Histórico Nacional sobre vino y viñeros

| FECHA | NORMATIVA | A. H. N. |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Madrid, 29/11/1724 | Real Provisión insertando los autos del Consejo, de 1612, 1644 y 1657, prohibiendo la venta del vino nuevo | Núm. 5022 |
| Madrid, 12/9/1735 | Auto del Consejo. Pago de sisas reales por los cosecheros de uvas. | Núm. 5184 |
| Madrid, 16/9/1735 | Real Provisión. Inserta RR. CC. De 17 de julio 1647, 3 octubre 1658 y autos del Consejo de 20 de octubre 1682, 2 de octubre 1683, 12 de septiembre 1735. Pago de las sisas reales de los cosecheros de uva de Madrid. Permisos para las Tabernas, etc. | Núm. 5184 |
| San Ildefonso, 25/10/1742 | R.C. Instrucción sobre la forma de exigir los derechos impuestos en las especies de vino, vinagre, aceite, reglado a lo mandado en R. C. de 31/1/1742 | Cons. Leg. 34135, núm. 12 |
| Buen Retiro, 19/12/1747 | R.C. En el Estado eclesiástico de Sevilla se haga el aforo de vino, vinagre y aceite por el vicario o cura que tuviese comisión. | Hac. Lib. 6066, núm. 3 |
| Madrid 27/8/1756 | Real Provisión permitiendo la libre extracción por mar y tierra de granos, vinos y aguardientes, libres de derechos, haciéndose en embarcaciones españolas, y extrayéndose en extranjeras, paguen los granos los derechos reales, y los vinos los reales y municipales | Hac. Lib. 6064, núm. 65 |
| Madrid, 1/12/1797 | Edicto. Postura para la venta del vino común. | Cons. Lib. 1499, núm. 22 |

Nota: La referencia del A.H.N. se hace por secciones, libros y legajos.

Abreviaturas: A.H.N. (Archivo Histórico Nacional); R. C. (Real Cedula); Hac. (Hacienda); Cons. (Consejos); Lib. (Libro); Leg. (Legajo); Núm. (Número).





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

Voula Lambropoulou *

Wine and vineyards in the kingdom of Pylos and the palace of Nestor**

Vines are self-sown in the basin of the Aegean Sea. The season of tanúng this varyly cannot be easily determined, because based on the typical samples provided by Botany we couldn't distinguish its wild varieties from the cultivated ones. The Greek word «oinos», as well as its Mycenaean form *Foivos* [wo-no], belongs to a group of words of the same meaning, which can be found in many languages of the Mediterranean Sea and the Near East. The word «ampelos», for which there is no direct evidence in Mycenaean form, apart from a proper noun, which is its derivative [a-pe-ri-ta-wo: *Αμπελιτάφων*] and the adjective [wo-no-go-so: *FoivokFç* = *Óinoφ*], is believed to be a loan from a Mediterranean language.

Wine is signified by an ideogram that looks like the stems of a vine twisting around a wooden trellis:



The ideogram of wine

There exists another word for vine in the Mycenaean language [we-je-we: *υιήFεç*, nominative of the singular **υιεύç*] which would have not been noticed

* University of Athens

** The civilization which appeared in Greece from the 16th to the 13th century B. C., that is during the late Iron Age is called Mycenaean. In 1939, excavations at Englianos were begun, where the Palace of Nestor, the king of Pylos, was found, near today's Chora Trifyiias in Messinia. Excavations were resumed after the 2nd World War, after 1952, in the greater area of the Kingdom of Pylos, the tombs and cemeteries, by the famous Archaeologist Carl Blengen and other reputed Archaeologists such as S. Marinatos. At that time, we found out that the Mycenaean people made use of the same script found in Knossos of Crete. The decipherment of Linear B was made by Michael Ventris. Research work was made by John Chadwick, J. P. Olivier, E.L. Benett, Paul Faur, J. T. Killen, M. Lng and many others.

by scientists if it were not listed in an ancient dictionary [of Hesychius (4th century A.D.)] where one can find the following entry: «*υῖήν* the vine (accusative) – nominative **υῖής*, a corresponding Arcadian or Cypriot form of **υῖεύς*.

A plaque found in Knossos (Gv 863) mentions 420 stems of vine [we-je-we] and 104 figs. On another one, vine is represented by its special ideogram. Moreover, a timeworn plaque of Pylos (Er 880) mentions at least 1100 vines [we-je-(we)] along with figs again.

The king of Pylos must have had a splendid view from the rooftop of his palace of a large part of the Eastern coast of Peloponnese at its most Southern part. On the other side, North-Eastwards, his gaze would stop at the lacy peaks of Mount Aegaleon, 1218 m. high. From the Southern side, the king would see the Mount currently called Lycodemos, to the South of Navarino. The gulf of Navarino forms a splendid port protected by the isle of Sfakteria. Ever though the seashore is shallow, it provides anchorage even for big ships. The ancient Greeks tugged their ships ashore, when they were not in use.

Everywhere in this land, which today remains the same, there are vineyards and gardens of many sorts of fruit and vegetables. The Mycenaean farm workers were regularly coming and going, labouring hard in these gardens, when they were not occupied with business in town. Some owned a piece of land, a kitchen garden or a tiny field near their house, which was built of stones, mud-bricks and stilts. Most towns from this time were more like big villages rather than typical towns. The Mycenaean civilisation is based on agriculture:

Outside in the yard, near the door, there is a field,
Of four pairs well arranged, where many tall and bushy trees grow;
There are pomegranate-trees, apple-trees with shiny apples, figs producing
Sweet fruit and olive-trees, strong and in leaf.

[Odyssey]

This description found in the 7th ode of the Odyssey is similar to the description of old Laertes' garden outside the walls of Ithaca, and particular to the series Gv of the Mycenaean plaques, depicting the ideograms of the olive-tree, the fig and the vines. When grapes and olives are mentioned, the signs precisely determine that they concern edible fruits and not their products, wine or olive oil. All farm labourers worked hard with the hoes, mattocks and the spuds, they dug and scooped, they hoed, they cleaned the earth of weeds, they topped the stems of the vines, they gathered the grapes and spread them on fields, or hung them up to dry.

The harvest begins mid-August and it lasts till the end of September. During this time, the country resounds with the voices and the singing of women, who

pick the grapes, and of men, who carry the baskets filled with grapes. Most vines (woi-na-des) are scattered over mountainsides, behind stonewalls: in this way, they are protected from foxes and goats. Vines (we-je-we) often twist around big trees or are supported by small poles. Farmers know, however, how to plant them in lines at a distance of 1,80 to 2 m. apart, how to support them by an trellis or leave them to grow on the ground.

In the Autumn, the farmers plough the fields, in the Winter they train the plants carefully, in the spring they spud them, in the summer they top them and they keep them clean at all times. As soon as they pick the grapes, they lay them on a field for ten days and afterwards they leave them in the shade for another five days in order for the grapes to become like sugar. If they want to make must out of them, they crush them while they are still fresh, in a big puncheon called *lenos* (wine-press); this wine-press is made of curved stone or baked clay. The must flows and is decanted in a bowl placed underneath. A hundred and twenty to two hundred litres of must are placed in tall jars or wooden barrels.

Must is left to ferment and boil for forty to fifty days. It is the moment for great feasts. The Mycenaean people taste for the first time the blood of the god of Dionysus' winepress. The feast of the wine is a special night in the dreariness of daily routine. Thousands of people dance till they get tired. They begin to dance near the winepress or the vat with the wine or around the holy trees; this is more than a dance, it is a real ceremony. Maenads run in the mountains of Boeotia, infatuated by the presence of the god. This celebration takes place again with dialogic songs (the father of tragedy dialogue) and dancing in the month of January, when the wine is ready and in March or in April, when the vines to send forth leaves once again.

There is no reference to wine in the lists for rations; it was perhaps considered a luxury. In Pylos, nevertheless, we have a document (Gn 428) mentioning the giving of wine in small quantities. The largest quantity given to someone was forty-eight litres – as he could be representing a group. Two more groups received only 9,6 litres each.

Archaeologists discovered a very spacious building in the facilities of the palace in Ano Englianos with jars containing large quantities of wine, most likely a wine cellar. This was confirmed by the presence of stamps printed with the wine ideogram and of thousands of glasses with two holes. In the main room of the palace there were thirty-five wine jars arranged in rows. On one of them, one can find the word *melitios* [me-ri-ti-jol, that is, wine with honey. Furthermore, on some of the sixty clay stamps found in the cellar there was a special engraved mark in Linear B indicating wine. This cellar is described in the *Odyssey*, 3, 390-392.

Within the objects exhibited in the Museum of Chora Trifylias, found during the excavations at Nestor's Palace and the nearby cemeteries, there are also

ceramics, where the characteristic Mycenaean double cup, known as *depas amfikypellon* dominates. In the tombs of Tragana, many jars have come to light, representative samples of the early Mycenaean style (1550-1500 B.C.), such as written cups of style *Keftiu*, with an embossed ring that imitates metal models. There are two golden cups from Peristeria and three more somewhat longer golden cups with embossed spirals, a sign of the great wealth of this area during the early Mycenaean era.

Most cups in the Palace indicate the wide use of wine in sacred rituals and in offerings; but mostly, the Mycenaean offered wine to the stranger in order to welcome and greet him like a nobleman.

Apart from wine, people of that time also added to their Winter supplies raisins, leaving some grapes to dry. The peasant would drink very little wine and he would give almost all his production to the people of the Temples and the Palace as an offer and as a tax, instead of paying.

Greek dark-coloured wine gives off vapour, it is rich in alcohol and is usually flavoured. When it is not offered as a libation to the gods, or when it is not consumed at the formal feasts, it is exported to all offshore populations of the Mediterranean and the Black Sea. It facilitates commercial trade. It confuses the minds of the idiots, such as the Cyclops Polyphemus, and it excites the zeal and the love of warriors, like Achilles or Ulysses. It is possible that some of the approximately twenty types of wine known to the Archipelago during the Middle Ages, like the wine of *Monemvasia*, *moschato*, *atheri*, of *Samos*, *anthosmia* (a sweet wine the reputation of which has reached Madeira in Portugal) have their roots in remotest Antiquity.

The Mycenaean people used to flavour their wine and enjoyed the smell of an old wine, and the flavours of rose, lily, narcissus, and hyacinth. They enjoyed the scent of cedar wood, ebony, and other trees, of which the barrels of wine were made. We do not know if they considered black seeds and damson oil (*ramnos*) to be a flavouring or a purgative or material colouring. Their perception of taste and colours was very different from ours, in such a way that cooking, medicine and magic blended together and confused their roles. Even according to Plato, these consists in three skills or techniques difficult to tell apart.

All the peoples of the Near East, from Egypt to Babylon and from Asia Minor to Peloponnese, regarded scents as the souls of things, the most emotional expression of the personality of people and gods. The satisfaction or the aversion that their nostrils felt for these «essential oils» as they rightly named them, served partly a religious or mystical purpose. Scents, like a limitless script, helped to give a meaning to the world. Full of symbolism, values and final causes, they were not interded to arouse the senses, like today: they spoke to the mind and the heart.

The peoples of the Aegean Sea from very early times knew how to plant, to graft and very carefully train the vines. At the time of the Trojan War, the Aegean people used to drink wine in cups with two handles, and they ate wholemeal bread. They knew how to make use of all the flavours of the Greek land and produce a tasty meal and they offered a flavoured wine that nobody really knows if it was considered to be a drink, a liqueur or the blood of the god Dionysus. His or her intention was to bring people closer or to make them more human. This was their art of welcoming. As proof, we would only have to read the passage from Ode L of the Iliad, where we see beautiful Ekamede preparing an appetiser for old king Nestor of Pylos. We find almost all the data on plaques: on a beautiful shiny copper table with black legs, she serves onions «something tasty to eat with bread and drink», fresh honey, old wine from Pymni, goat cheese, white flour.

The texts give the impression of a fine people, of a wonderful culture, of a people protected by the glance of Zeus and the feathery heels of Hermes. A poor, thin land, full of rocks, deserted areas and marshes. How come this land became so great and so civilised, so important? This vast culture does not consist in the golden masks and treasures of Mycenae, it is the legacy left to the world: spirit, ideas, inventions, morality. And furthermore, a religious, political, judicial, technical and military vocabulary which is still in use. The love for a free discussion, for the exchange of ideas and for competition emanates from the ancient Greeks. Europe was taught so much by the Mycenaean Age, a time when some daring people contested authority, travelled and discovered other lands and other heroes to drink with, to discuss with, to exchange ideas, and to refine themselves.

Juan Ignacio Vallejo Sánchez *
Encarnación Castro Páez **
Ana María Niveau de Villedary y Mariñas *

Los orígenes del vino en la bahía de Cádiz: testimonios arqueológicos y literarios

RESUMEN

El consumo del vino, habitual en Oriente desde el II milenio a.C., está atestiguado en el extremo occidental a partir de la llegada de los comerciantes semitas en el siglo VIII a.C. En la Península Ibérica, la presencia de recipientes anfóricos relacionados con el transporte del vino y de diversas vasijas asociadas a su servicio constituye una de las evidencias arqueológicas de este consumo. La viticultura, sin embargo, no se constata arqueológicamente hasta el siglo VI a.C. En el caso de la bahía de Cádiz, son muy significativos los lagares localizados en los yacimientos del Castillo de Doña Blanca y Las Cumbres, del siglo III a.C. Aunque no existen testimonios literarios para época prerromana, algunas alusiones en las obras de autores grecolatinos, sobre todo los trabajos de Columela, nos proporcionan documentos imprescindibles para el conocimiento de las actividades vinícolas y los modos de preparación y consumo de estos caldos en la Península Ibérica.

RESUMO

O consumo do vinho, habitual no Oriente desde o II milénio a.C., testemunha-se no extremo ocidental a partir da chegada dos comerciantes semitas no século VIII a.C. Na Península Ibérica, a presença de recipientes anfóricos em relação com o transporte do vinho e de várias vasilhas associadas ao seu serviço constituem algumas das evidências arqueológicas deste consumo. Não entanto, a viticultura não se constata arqueologicamente antes do século VI a.C. São

* Universidad de Cádiz, área de Prehistoria.

** Universidad de Cádiz, área de Historia Antigua. CNRS UMR 6048 Besançon.

muito significativos para a Baía de Cádiz os lagares conhecidos nos sítios do Castillo de Doña Blanca e Las Cumbres, do século III a.C. Mesmo se não existem testemunhos literários para a época pre-romana, algumas alusões nas obras dos autores greco-latinos, sobretudo os trabalhos de Columela, proporcionam-nos documentos imprescindíveis para o conhecimento das actividades vinícolas e para os modos de preparação e consumo destes caldos na Península Ibérica.

RÉSUMÉ

La consommation du vin, habituelle en Orient dès le II^{ème} millénaire avant J.C., est témoinée dans l'extrême occidentale à partir de l'arrivée des commerçants sémites durant le VIII^{ème} siècle avant J.C. La présence d'amphores relatives au transport du vin et de divers récipients associés à son service constituent une évidence de cette consommation. La viticulture n'est pas constaté néanmoins, d'un point de vue archéologique, jusqu'au VI^{ème} siècle avant J.C. Dans le cas précis de la Baie de Cadix les pressoirs trouvés dans les chantiers du *Castillo de Doña Blanca* et de *Las Cumbres*, datés du III^{ème} siècle avant J.C., sont très significatifs. Malgré l'inexistence des témoignages littéraires se référant à l'époque préromaine, quelques allusions dans les ouvrages des auteurs grecs et latins, surtout les œuvres de Columelle, nous offrent des documents tout à fait indispensables pour la connaissance des activités viticoles et des modes de préparation et de consommation de ces vins dans la Péninsule Ibérique.

1. VITICULTURA Y VINO EN EL MEDITERRÁNEO

La *Vitis silvestris* L. está muy extendida en toda la cuenca mediterránea, gracias a las cualidades de la planta, su capacidad de adaptación y su resistencia y a las propias condiciones medioambientales propicias del entorno geográfico¹. Aunque el aprovechamiento de los frutos parece una realidad desde la Prehistoria, los primeros indicios de su domesticación no se remotan más allá del V milenio². La variante domesticada de la vid – la *Vitis vinifera* L.³ – tuvo probablemente su

¹ ZOHARY, D.; HOPF, M. – *Domestication of Plants in the Old World. The Origin and spread of cultivated plants in West Asia, Europe and the Nile Valley*, Clarendon Press, Oxford, 1993, pp. 144-145; ZOHARY, D. – «The Domestication of the Grapevine *Vitis Vinifera* L. in the Near East», en P. E. McGovern, S. Fleming y S. Katz, eds., *The Origins and Ancient History of Wine*, Amsterdam, 1996, pp. 23-30.

² ZAMORA LÓPEZ, J.-Á. – *La vid y el vino en Ugarit*. Tesis Doctoral, Universidad de Zaragoza, Zaragoza-Madrid, 1999, p. 24, n. 32.

³ ZOHARY, D.; HOPF, M. – *Op. cit.*, n. 1, p. 143.

núcleo primigenio en el Próximo Oriente, concretamente en el área del Levante mediterráneo y el Sur de Anatolia⁴.

Aunque es cierto que viticultura y vinificación son procesos independientes y la existencia de uno de ellos no implica necesariamente la del otro, también es innegable la habitual asociación de ambas prácticas. Resulta enormemente complejo establecer el origen de la vinificación. La documentación arqueológica, lingüística y paleobotánica apuntan nuevamente a la zona originaria de la viticultura, es decir, el sur de Anatolia y Cáucaso y Siria-Palestina⁵. En el IV milenio a.C. los procesos de vinificación debían ya dominarse en el área Sirio-palestina reflejando, sin duda, una tradición anterior⁶. Los testimonios escritos respaldan la antigüedad de las prácticas vitivinícolas desde el III milenio a.C., y las diversas fuentes escritas conocidas en el entorno en los milenios sucesivos coinciden en considerar ésta como la zona vinícola por excelencia⁷.

Por influencia de esta zona nuclear, la viticultura y la vinificación se extienden a otros territorios próximo-orientales al menos desde el III milenio a.C., como Egipto⁸, Mesopotamia⁹ y al Mediterráneo Oriental. En el Egeo hay evidencias paleobotánicas del consumo de uvas desde finales del III milenio¹⁰, siendo ya claras la extensión e importancia de la viticultura y el vino durante el II milenio. El vino, por influencia del Levante, se integra plenamente en la vida social griega. La información para los momentos más antiguos es escasa y de difícil lectura, recurriéndose habitualmente a las fuentes bíblicas y clásicas. La arqueología aporta informaciones importantes sobre los cultos y rituales asociados a los usos del vino desde época minoica, a partir especialmente de la vajilla asociada a los mismos¹¹.

⁴ ZAMORA LÓPEZ, J.-Á. – *Op. cit.*, n. 2, p. 22; OLMO, H. P. – «The Origin and Domestication of the Vinifera Grape», en P. E. McGovern, S. Fleming y S. Katz, eds., *op. cit.*, n. 1, pp. 31-43. Algunos investigadores defienden orígenes diversos para la domesticación de la *Vitis vinifera*. Ver, por ejemplo, Zamora López, J.-Á. – *Op. cit.*, n. 2, pp. 27-29.

⁵ ZAMORA LÓPEZ, J.-Á. – *Op. cit.*, n. 2, p. 27.

⁶ Véase, sobre este particular, V. R. Badler, «The Archaeological Evidence for Winemaking, Distribution and Consumption at Proto-Historic Godin Tepe, Iran», en P. E. McGovern, S. Fleming y S. Katz, eds., *op. cit.*, n. 1, pp. 45-56.

⁷ ZAMORA LÓPEZ, J.-Á. – *Op. cit.*, n. 2, pp. 29-33.

⁸ MEEKS, D. – «Oléiculture et viticulture dans l'Égypte pharaonique», en M.-C. Amouretti y J.-P. Brun, eds., *La production du vin et de l'huile en Méditerranée / Oil and Wine Production in the Mediterranean Area, Bulletin de Correspondance Hellénique, Supplément XXVI, École Française d'Athènes, Athènes-Paris, 1993*, pp. 3-38; SCANDONE, G. – «Il Vino nell'Antico Egitto», en O. Murray y M. Tecusan, eds., *In Vino Veritas, British School at Rome, Londres, 1995*, pp. 57-61; ZAMORA LÓPEZ, J.-Á. – *Op. cit.*, n. 2, pp. 33-37.

⁹ BOTTÉRO, J. – «Le Vin dans une Civilisation de la Bière: la Mésopotamie», en O. Murray y M. Tecusan, eds., *op. cit.*, n. 8, pp. 21-34; ZAMORA LÓPEZ, J.-Á. – *Op. cit.*, n. 2, pp. 38-43.

¹⁰ RENFREW, C. – «Palaeoethnobotanical Finds of *Vitis* from Greece», en P. E. McGovern, S. Fleming y S. Katz, eds., *op. cit.*, n. 1, pp. 255-267.

¹¹ PALMER, R. – *Wine in the Mycenaean palace economy*, Lieja, 1994.

En el Mediterráneo Central y Occidental, los primeros testimonios arqueológicos sobre la viticultura se remontan al siglo VIII a.C. Es en ese momento cuando algunas sociedades itálicas – como los etruscos – incorporan el vino a las facetas más relevantes de la vida cotidiana¹². En el caso del norte de África no existen pruebas de viticultura anteriores a la llegada fenicia¹³ y, aunque los primeros testimonios paleobotánicos datan del siglo IV a.C., las referencias de las fuentes clásicas reflejan un gran desarrollo anterior¹⁴. En el caso de la costa norte del Mediterráneo Central parece corresponder a los griegos el mérito de la difusión de estas prácticas al menos a partir del siglo VI a.C., en el entorno de Marsella, aunque es muy probable que el vino fuese un producto conocido mucho antes¹⁵.

2. EL COMERCIO DEL VINO EN OCCIDENTE

Hacia Occidente, concretamente en la Península Ibérica, el vino como producto era, sin duda alguna, conocido mucho antes de su producción. Es posible, incluso, que su introducción en los circuitos de intercambios entre las elites se produjese ya a finales del II milenio a.C. por mediación de comerciantes egipcios¹⁶. Pero es, sin duda, a partir del siglo VIII, con la llegada de los fenicios, cuando su uso se difunde en la Península Ibérica. Así parecen atestiguarlo los datos aportados por la Arqueología. Distintos tipos de ánforas, como las Cintas 282/283, las Sagona-2 o las ánforas griegas – del tipo SOS, samias y chiotas – localizadas en los primeros momentos de ocupación en diversos yacimientos peninsulares podrían informarnos sobre la circulación de los vinos orientales¹⁷.

¹² MENICHETTI, M. – «El vino en el mundo etrusco», en S. Celestino Pérez, ed., *El vino en la Antigüedad romana (Jerez, 2, 3 y 4 de octubre, 1996)*, Universidad Autónoma de Madrid-Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Madrid, 1999, pp. 21-34.

¹³ GREENE, J. A. – «The Beginnings of Grape Cultivation and Wine Production in Phoenician / Punic North Africa», en P. E. McGovern, S. Fleming y S. Katz, eds., *op. cit.*, n. 1, pp. 311-322.

¹⁴ FANTAR, M. H. – «La vigne et le vin à l'époque carthaginoise». *Africa. Serie Reppal, X (Revue des Études Phéniciennes-Puniques et des Antiquités Libyques)*, 1997, pp. 41-52.

¹⁵ BRUN, J.-P. – «L'oléiculture et la viticulture antiques en Gaule: Instruments et installations de production», en M.-C. Amouretti y J.-P. Brun, eds., *op. cit.*, n. 8, pp. 307-341.

¹⁶ GUERRERO AYUSO, V. – «El vino en la Protohistoria del Mediterráneo Occidental», en S. Celestino Pérez, ed., *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*, Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, 1995, pp. 73-104 (85-86).

¹⁷ *Ib.*, pp. 87-92; RUIZ MATA, D. – «El vino en época prerromana en Andalucía Occidental», en S. Celestino Pérez, ed., *op. cit.*, n. 16, pp. 159-212; para momentos posteriores, P. Cabrera Bonet, «La comercialización del vino griego en la Hispania prerromana», en S. Celestino Pérez, ed., *op. cit.*, n. 16, pp. 137-156.

De gran difusión en todo el Oeste mediterráneo son las denominadas ánforas R-1 o de saco, típicamente occidentales y que también se han puesto en relación con la comercialización de estos productos¹⁸. Además de las vasijas de transporte, encontramos una amplia variedad de vasos destinados al consumo o a la preparación de estas bebidas. Este podría ser el caso de las copas del Bronce Final, de los siglos IX y VIII a.C., comunes en los poblados del Suroeste, que podrían haber adaptado sus perfiles a partir del siglo VIII a.C. para servir de contenedores aptos para el consumo de vino¹⁹. Durante este siglo los fenicios introducen las copas llamadas *kotilai* protocorintias, las conocidas como *carinated bowls*, tipo fenicio que será sustituido por otros modelos ya en el siglo VII a.C. Desde el siglo VI a.C. se importaron a la Península copas procedentes mayoritariamente de la Grecia del Este que llegaron a ser imitadas en talleres locales occidentales²⁰.

El consumo de estos vinos estaría destinado inicialmente a las poblaciones de origen semita, aunque la difusión que alcanzan los envases anfóricos y las otras vasijas mencionadas indican una distribución cada vez mayor. El acceso exclusivo de esta bebida a ciertos sectores privilegiados de las comunidades, sean éstas indígenas o semitas, es una particularidad frecuentemente asociada a sus usos. Estas limitaciones servirían como elemento ideológico de diferenciación social de determinados sectores frente a otros allá donde se ponían en práctica. Así sucedía no sólo en Oriente²¹, sino en el resto del Mediterráneo durante el I milenio a.C.²². De este modo, la producción y la comercialización del vino debieron de estar sometidos, de alguna manera, al control de las elites interesadas en mantener ese acceso restringido. Así se controlaban los flujos de los circuitos de intercambios redistributivos, base de las relaciones de interdependencia que regirían a las comunidades indígenas que por aquel entonces habitaban la Península Ibérica. Esta parece ser la situación que encontramos en el emblemático yacimiento catalán de Aldovesta²³. Las elites indígenas que dominaban aquel territorio construyeron una serie de estructuras, planificadas desde el primer momento como un establecimiento comercial. Entre las dependencias, además de las destinadas a alojar al personal que se ocupaba del recinto – no sólo los que lo habitaban normalmente, sino también otros habitantes temporales,

¹⁸ RUIZ MATA, D. – *Op. cit.*, n. 17, pp. 175-176.

¹⁹ *Ib.*, pp. 181-184.

²⁰ *Ib.*, pp. 184-185; CABRERA, P. – *Op. cit.*, n. 17, p. 196.

²¹ ZAMORA LÓPEZ, J.-Á. – *Op. cit.*, n. 2, pp. 481-ss.; READE, J. E. – «The Symposium in Ancient Mesopotamia: Archaeological Evidence», en O. Murray y M. Tecusan, eds., *op. cit.*, n. 8, pp. 35-56.

²² Ver, en líneas generales, O. Murray y M. Tecusan, eds., *op. cit.*, n. 8; y Celestino Pérez, S., ed., *op. cit.*, n. 12.

²³ MASCORT, M. T.; SANMARTÍ, J.; SANTACANA, J. – *El jaciment protohistòric d'Aldovesta (Benifallet) i el comerç fenici arcaic a la Catalunya meridional*, Diputació de Tarragona, Tarragona, 1991.

delegados de los mandatarios indígenas o incluso agentes comerciales fenicios –, destaca una sala semicircular fornida al exterior por un grueso muro. En el interior de esta estancia se han encontrado casi exclusivamente ánforas del tipo R-1, procedentes con probabilidad del área del Estrecho. El hallazgo indujo a interpretar los restos del conjunto arquitectónico como un almacén, centro de recepción y almacenaje de vinos desde donde se redistribuiría a las elites indígenas que controlaban el complejo.

3. LA PRODUCCIÓN DE VINOS EN LA PENINSULA IBÉRICA

La extraordinaria difusión que alcanzó el consumo de vino en la Península Ibérica queda patente, además, en las evidencias sobre la viticultura y la elaboración de caldos en el propio territorio occidental. La información arqueológica nos lleva a corroborar esta aseveración. Los vestigios paleobotánicos más antiguos de la *Vitis silvestris* aparecen a finales del IV milenio a.C.²⁴. La especie cultivada, con las reservas en la distinción respecto a su pariente salvaje que ya advertimos, aparece desde finales del siglo VIII a.C. en el corte FO.30 del Castillo de Doña Blanca, incrementándose su presencia en los niveles de los siglos VII y VI a.C.²⁵. Resultados similares ofrecieron los análisis realizados en el Cerro del Villar, donde se documentaron, además de pepitas, peciolos de *Vitis vinifera*²⁶.

Los primeros indicios fehacientes de producción de vino los encontramos en el yacimiento levantino de Alt de Benimaquia²⁷. En el interior de este poblado, fuertemente amurallado, se excavó un área industrial destinada a la producción de vino. En las diversas estancias que la componen, pertenecientes todas a un único momento ocupacional de inicios del siglo VI a.C., se han hallado restos de diversas pilas y cubetas para el prensado de la uva y la contención del líquido resultante, así como evidencias de posibles sistemas de prensado y estancias que

²⁴ RUIZ MATA, D. – *Op. cit.*, n. 17, p. 172.

²⁵ *Ib.*, pp. 170-171; CHAMORRO, J. G. – «Flotation Strategy: Method and Sampling Plant Dietary Resources of Tartessian Times at Doña Blanca», en E. Rosellò Izquierdo y A. Morales Muñiz, eds., *Castillo de Doña Blanca. Archaeo-environmental Investigations in the Bay of Cádiz, Spain (750-500 BC)*, BAR, International Series, 593, Oxford, 1994, pp. 21-ss.

²⁶ CATALÀ ORTIZ, M. – «Análisis paleocarpológico», en M^a. E. Aubet Semmler, P. Carmona, E. Curia et al., eds., *Cerro del Villar – I. El asentamiento fenicio en la desembocadura del río Guadalhorce y su interacción con el hinterland*, Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía, Sevilla, 1999, pp. 307-312.

²⁷ GÓMEZ BELLARD, C.; GUERIN, P. – «Los lagares del Alt de Benimaquia (Denia): en los inicios del vino ibérico», en S. Celestino Pérez, ed., *op. cit.*, n. 16, pp. 241-270; GÓMEZ BELLARD, C.; GUÉRIN, P.; PÉREZ JORDÀ, G. – «Témoignage d'une production de vin dans l'Espagne préromaine», en M.-C. Amouretti y J.-P. Brun, eds., *op. cit.*, n. 8, pp. 379-395.

podrían haber albergado las ánforas en las que se almacenaría bien el mosto en fermentación, bien el vino listo para su consumo. La planificación del poblado, con una muralla de carácter «oriental» que lo circunda en parte, y el propio trabajo de los viñedos que se suponen vinculados al poblado indican una actividad muy organizada y controlada por grupos sociales privilegiados, control justificado por las enormes implicaciones socioeconómicas del vino y su valor para el mantenimiento de los propios sistemas sociales basados en las jefaturas y en los intercambios de dones²⁸.

Estructuras similares encontramos en el poblado fenicio del Castillo de Doña Blanca y en el vecino de Las Cumbres. De cronología posterior – siglo III a.C. –, nos sirven no obstante para ilustrar la producción de vino y la importancia que sin duda alcanzó. Estos yacimientos se integran en el marco de la bahía de Cádiz y en las campiñas del Bajo Guadalquivir. La riqueza e idoneidad de los suelos de estas campiñas para el cultivo de la vid ha propiciado el desarrollo de una intensa actividad vitivinícola desde antiguo, siendo ya ampliamente conocidas en época romana²⁹. Éstas dan lugar al nacimiento de usos agrícolas mantenidos, sin apenas variaciones, hasta la actualidad.

La producción del vino en el entorno de la Bahía de Cádiz se enmarca en un proceso de cambio de estrategias económicas que se genera a lo largo del siglo VI a.C.³⁰. El sistema económico colonial basado en la explotación de metales para su comercialización³¹ entra en crisis, si bien esto, contrariamente a lo que se venía sosteniendo, no causa el colapso ni de Tartessos ni de las ciudades fenicias occidentales. La modificación de las estrategias económicas se encamina a un mayor aprovechamiento de los recursos agropecuarios, orientándose la producción resultante a la exportación de los productos derivados. Además de la elaboración de salazones y de aceites, los vinos se convierten en uno de los elementos fundamentales de esta reorganización económica. El nuevo esquema productivo se basa en una relación estrecha entre la ciudad y el entorno rural. Las elites urbanas, asentadas en los grandes núcleos de población, controlaban la producción, y la comercialización quedaba en manos de los templos y de determinados grupos urbanos privilegiados, en especial los vinculados a los centros comerciales más relevantes, entre ellos *Gadir*. La producción estaba localizada

²⁸ PALMER, R. – *Op. cit.*, n. 11.

²⁹ ROLDÁN GÓMEZ, L. – «La presencia del vino en el entorno de Jerez en época romana. Elementos arqueológicos e iconográficos», en S. Celestino Pérez, ed., *op. cit.*, n. 12, pp. 201-224.

³⁰ RUIZ MATA, D.; CÓRDOBA ALONSO, I.; PÉREZ PÉREZ, C. J. – «Vinos, aceites y salazones en la Turdetania», en *Actas del Congreso Internacional «Los Iberos Príncipes de Occidente: Estructuras de poder en la sociedad ibérica»* (Barcelona, 1998), Barcelona, 1998, pp. 387-397.

³¹ AUBET SEMMLER, M^a. E. – *Tiro y las colonias fenicias de Occidente (Edición ampliada y puesta al día)*, Grijalbo, Barcelona, 1994.

en pequeños asentamientos rurales, próximos a las fuentes de aprovisionamiento de las materias primas necesarias³².

En lo referente a los testimonios literarios, éstos hacen alusión a momentos no anteriores al siglo II a.C. Contamos con una serie de referencias puntuales a propósito de la escasa calidad de los vinos turdetanos³³. Será a partir del siglo I a.C. cuando comiencen a proliferar las alusiones a los caldos de la Bética. Las críticas iniciales pasan a ser sustituidas paulatinamente, en época tardorrepublicana, por alabanzas a las excelencias de los vinos del Sur peninsular. Éstos llegaron a ocupar un lugar privilegiado en las exportaciones a la *Urbs*. Resumen y ejemplo de esta aseveración lo constituye el conocido texto de Estrabón donde se afirma que «... de Turdetania se exporta trigo y vino en cantidad, y aceite no sólo en cantidad, sino también de la mejor calidad...»³⁴. Aunque, sin duda alguna, el autor que con mayor profundidad abordó la problemática de los sistemas de producción y distribución del vino para el área geográfica que nos ocupa fue Columela. Oriundo de la región, pudo observar y estudiar directamente todas las fases del proceso de cultivo de la vid y de la posterior transformación de su fruto. Los escritos de Columela tienen como fuente de información esencial la experiencia que el autor adquirió en las *villae* que su tío poseía en las campiñas ceretanas. A pesar de que su testimonio data del siglo I d.C. y de que el autor se desenvuelve en una órbita plenamente romana, las noticias que brinda son perfectamente extrapolables a momentos anteriores, dado el lento proceso de cambio de estas técnicas, prácticamente inalterables hasta la Edad Moderna.

En el *De re rustica* quedan recogidos, de manera pormenorizada, todos los pasos en la cadena productiva de los diferentes tipos de caldos, desde la elección del tipo de vid más acorde a la clase de suelo de que se dispone (*De re rust.*, III, 1, 3-9)³⁵ hasta cálculos encaminados a la optimización de la producción (*De*

³² RUIZ MATA et al. – *Op. cit.*, n. 30.

³³ SÁEZ FERNÁNDEZ, P. – *Agricultura romana de la Bética*, Grafisol, Sevilla, 1987, pp. 50-51.

³⁴ *Geografía*, III, 2, 6: «Εξάγεται δ' ἐκ τῆς Τουρθητανίας σίτος τε καὶ οἶνος πολὺς καὶ ἔλαιον οὐ ποῦ μόνον ἀλλὰ καὶ κάλλιστον...».

³⁵ *De re rust.*, III, 1, 3-9: «... Hanc nos ceteris stirpibus iure praeponomimus, non tantum fructus dulcedine, sed etiam facilitate, per quam omni paene regione et omni declinatione mundi, nisi tamen glaciali vel praefervida, curae mortalium respondet, tamque felix campis quam collibus provenit, et in densa non minus quam in resoluta, saepe etiam gracili, et aequae pingui et macre, siccaque et uliginosa. Tum sola maxime utcumque patitur intemperiem caeli vel sub axe frigido vel aestuosos procellosoque. Refert tamen, cuius generis aut quo habitu vitem pro regionis statu colere censeas. Neque enim omni caelo solove cultus idem, neque est unum stirpis eius genus; quodque praecipuum est ex omnibus, non facile dictum est, cum suum cuique regioni magis aut minus aptum esse doceat usus. Exploratum tamen habebit prudens agricola genus vitis habile campo, quod nebulas pruinumque sine noxa perfert; colli, quod siccitatem ventosque patitur. Pingui et uberi dabit agro gracilem vitem nec natura nimis fecundam, macro feracem, terrea densae vehementem multaque materia frondentem, resoluta et laeto solo rari sarmenti. Humido loco sciet non recte mandari

re rust., V, 3, 5-9)³⁶. No podemos entrar, en estas breves líneas, en un análisis pormenorizado de los textos columelianos. De esta forma, nos centraremos únicamente en enunciar aquellos fragmentos que tienen su refrendo en el campo arqueológico. Estos testimonios pueden ayudar a aclarar la funcionalidad de determinadas estructuras y a reconstruir, de manera bastante aproximada, todo el proceso productivo.

Así, habla Columela de las partes en que debe dividirse la casa: urbana, rústica y fructuaria. En ésta última es dónde sitúa, entre otras, las instalaciones vinícolas: «... la parte fructuaria se divide en bodega de aceite, prensa, bodega de vino, bodega de mosto cocido, heniles, pajares, despensas y graneros; de todas

fructus teneri et amplioris acini, sed callosi et angusti frequentisque vinacei; sicco recte contribui diversae naturae semina. Sed et post haec non ignorabit dominus loci plus posse qualitatem caeli, frigidam vel calidam, siccam vel roscidam, grandinosam ventosamque vel placidam, serenam vel nebulosam. Frigidaeque aut nebulosae duorum generum vites aptabit, seu parecoques, quarum maturitas frugum praecurrit hiemem, seu firmi durius acini, quarum inter caligines uvae deflorescunt et mox gelicidiis ac pruinis, ut aliarum caloribus, mitescunt. Ventoso quoque et tumultuosos statu caeli fidenter easdem tenacis ac duri acini committet; rursus calido teneriores uberioresque concredet. sicco destinabit eas, quae pluviis aut continuis roribus putrescunt, roscido, quae siccitatibus laborant, grandinoso, quae foliis duris latisque sunt, quo melius protegant fructum. nam placida et serena regio nullam non recipit; commodissime tamen eam, cuius vel uvae vel acina celeriter decidunt. Ac si voto est eligendus vineis locus et status caeli, sicut censet verissime Celsus, optimum est solum nec densum nimis nec resolutum, soluto tamen propius; nec exile nec laetissimum, proximum tamen uberi; nec campestre nec praeceps, simile tamen edito campo; nec siccum nec uliginosum, modice tamen roscidum; quod fontibus non in summo, non in profundo terrae scaturiat, sed [ut] vicinum radicibus umorem subministret, eumque nec amarum nec salsum, ne saporem vini corrumpat et incrementa virentium velut quadam scabra rubigine coerceat...».

³⁶ De re rust., V, 3, 5-9: «... Haec cum ita sint, sequitur, ut iugerum agri, quod habet pedes ducentos quadraginta longitudinis et latitudinis pedes centum viginti, recipiat inter pedes ternos (hoc enim spatium minimum esse placet vitibus ponendis) per longitudinem semina octoginta unum, per latitudinem inter quinos pedes semina viginti quinque. qui numeri inter se multiplicati fiunt seminum duo milia et viginti quinque. Vel si quoquo versus inter quaternos pedes vinea erit disposita, longitudinis ordo habebit semina sexaginta unum, latitudinis triginta unum, qui numeri efficiunt in iugero vites mille octingentas et nonaginta unam. vel si in longitudinem per quaternos pedes. in latitudinem per quinos pedes fuerit disposita, ordo longitudinis habebit semina sexaginta unum, latitudinis viginti quinque. quod si inter quinos pedes consitio fuerit, per longitudinem ordinis habebit semina quadraginta novem et rursus per latitudinem semina viginti quinque. qui numeri duo inter se multiplicati efficiunt mille ducenta et viginti quinque. at si per senos pedes eundem vitibus locum placuerit ordinare, nihil dubium est, quin longitudini dandae sint quadraginta una vites, latitudini autem viginti una. quae inter se multiplicata efficiunt numerum octingentorum sexaginta unius, sin autem inter septenos pedes vinea fuerit constituenda, ordo per longitudinem recipiet capita triginta quinque, per latitudinem duodeviginti; qui numeri inter se multiplicati efficiunt sesenta triginta. totidem dicemus semina praeparanda. at si inter octonos pedes vinea conseretur, ordo per longitudinem recipiet semina triginta unum, per latitudinem autem sedecim; qui numeri inter se multiplicati efficiunt quadringenta nonaginta sex. at si inter novenos pedes, ordo in longitudinem recipiet semina viginti septem et in latitudinem quattuordecim; qui numeri inter se multiplicati faciunt trecenta septuaginta octo. vel inter denos pedes, ordo longitudinis recipiet semina viginti quinque, latitudinis tredecim; hi numeri inter se multiplicati faciunt trecenta viginti quinque. et ne in infinitum procedat disputatio nostra, eadem portione, ut cuique placuerint laxiora spatia, semina faciemus...».

estas piezas, las situadas en la planta baja se destinarán a la custodia de los líquidos destinados a la venta, tales como vinos y aceites... debe situarse en la planta baja la bodega del vino; ésta ha de hallarse a bastante distancia de los baños, del horno, del estercolero y de las demás inmundicias que despidan mal olor, así como también de las cisternas o de las aguas corrientes, de las que irradia una humedad que estropea el vino... la estancia donde se fabrica el arroje no debe ser ni estrecha ni oscura, para que el encargado de cocer el mosto pueda trabajar sin incomodidades... los almacenes del vino deberán ponerse sobre aquellos lugares de donde habitualmente sale humo, puesto que los vinos se echan a perder con bastante rapidez, y el humo, del tipo que sea, les proporciona una madurez temprana; por esto deberá también haber un cuarto adonde trasladarlos, no sea que una excesiva exposición los estropee...». (*De re rust.*, I, 6, 9-20)³⁷.

Estas recomendaciones sobre la estructuración de los diferentes espacios encuentran su respaldo arqueológico en los restos de edificaciones excavados en los citados yacimientos del Castillo de Doña Blanca y Las Cumbres³⁸. Del conjunto excavado nos interesan ahora dos estructuras identificadas como lagares. Localizadas en las habitaciones IX y XIV, están constituidas por dos piletas cuadrangulares, sobre las que se prensarían las uvas, y que se sitúan en un plano superior a una tercera en la que se depositaría el caldo resultante, vertido a través de unos pequeños caños. Las estructuras se construyeron con pequeños mampuestos trabados con argamasa, impermeabilizando las superficies con un recubrimiento de cal y arena, conocido en otros yacimientos semitas mediterráneos³⁹. Las habitaciones que las contenían se comunicaban, a su vez, con otras de hábitat – X.a y X.b – y

³⁷ *De re rust.*, I, 6, 9-20: «... Pars autem fructuaria dividitur in cellam oleariam, torculariam, cellam vinariam, defrutariam, faenilia paleariaque et apothecas et horrea, ut ex iis, quae sunt in plano, custodiam recipiant umidarum rerum tamquam vini aut olei venalium... eadem ratio est in plano sitae vinariae cellae, quae submota procul esse debet a balineis, furno, stercilino reliquisque inmunditiis taetrum odorem spirantibus nec minus a cisternis aquisve salientibus, quibus extrahitur umor, qui vinum corrumpit... cortinale, ubi defrutum fiat, nec angustum nec obscurum sit, ut sine incommodo minister, qui sapa decoquet, versari posit... apothecae recte superponentur his locis, unde plerumque fumus exoritur, quoniam vina celeries vetustescunt, quae fumi quodam genere praecoquem maturitatem trahunt. propter quod et aliud tabulatum esse debet, quo amoveantur, ne rursus nimia suffumatione medicata sint...».

³⁸ RUIZ MATA – *Op. cit.*, n. 17; RUIZ MATA, D., y PÉREZ PÉREZ, C. J. – *El poblado fenicio del Castillo de Doña Blanca (El Puerto de Santa María, Cádiz)*, Ayuntamiento de El Puerto de Santa María, El Puerto de Santa María, 1995; RUIZ MATA, D., y NIVEAU DE VILLEDARY Y MARIÑAS, A. Ma. – «La zona industrial de Las Cumbres y la cerámica del siglo III a.n.e. (Castillo de Doña Blanca – El Puerto de Santa María, Cádiz)», en *Actas del XXIV Congreso Nacional de Arqueología. 3: Impacto colonial y Sureste Ibérico*, Cartagena, 1999, pp. 125-140; NIVEAU DE VILLEDARY Y MARIÑAS, A. Ma., y RUIZ MATA, D. – «El poblado de Las Cumbres (Castillo de Doña Blanca): Urbanismo y materiales del s. III a.C.», en *Actas del IV Congreso Internacional de Estudios Fenicios y Púnicos (Cádiz, 1995)*, II, Universidad de Cádiz, Cádiz, 2000, pp. 893-903.

³⁹ FANTAR, M. H. – *Kerkouane. Cité punique du Cap Bon (Tunisie)*, 2 vols., Institut National d'Archéologie et d'Art, Túnez, 1984-85, pp. 352-353.

con otras alargadas – las denominadas IX y XIV – que podrían haber funcionado como almacenes. Parecidas a esta última estructura son las excavadas en el yacimiento de Tejada la Vieja⁴⁰, en niveles de los siglos V-IV a.C., y podrían responder a la residencia de algún comerciante dedicado quizás a la distribución de vino⁴¹.

En el sector del siglo III a.C. del Castillo de Doña Blanca existe un lagar prácticamente igual al recientemente descrito, con tres piletas dispuestas análogamente y recubiertas del mismo revoque⁴². Ejemplos cercanos a esta forma de organización de las instalaciones del lagar encontramos en siglos anteriores en Oriente, en el Mar Negro⁴³, y en el más próximo Alt de Benimaquia. De acuerdo a las propuesta de los excavadores de este yacimiento levantino⁴⁴, el proceso de elaboración se iniciaría con el transporte de la uva en cestos a las instalaciones de los lagares. Pasarían a continuación a la zona de prensado. El pisado sería una de las técnicas empleadas a tal efecto, aunque también se utilizaron diversos tipos de prensas⁴⁵. Aunque en el caso de la bahía de Cádiz no contamos con evidencias arqueológicas claras de estas prácticas, sabemos, de nuevo gracias al Alt de Benimaquia, su uso en la Península⁴⁶. El mosto resultante se vertía a otros depósitos, impermeabilizados en el caso de los lagares de tradición fenicia para evitar posibles filtraciones. En las piletas el mosto sufre una primera fermentación, favoreciendo una cierta depuración del mismo por precipitación de los residuos de mayor tamaño. Pasado un tiempo, el líquido era transferido mediante pequeños recipientes a contenedores de gran tamaño, ánforas, donde se completaría la fermentación del futuro vino. Una vez culminada ésta, el vino se volvería a traspasar, generalmente decantándolo, a los recipientes que, una vez cerrados, harían posible su comercialización. En el proceso de fermentación se pueden añadir distintas sustancias al vino, para mejorar su sabor, reforzar sus cualidades o minimizar sus defectos⁴⁷. No era inusual tampoco la mezcla de vinos de distin-

⁴⁰ BLANCO FREIJEIRO, A., y ROTHENBERG, B. – *Exploración arqueometalúrgica de Huelva*, Rio Tinto Minera, Barcelona, 1981, pp. 256-262.

⁴¹ RUIZ MATA, D., CÓRDOBA ALONSO, I., y PÉREZ PÉREZ, C. J. – *Op. cit.*, n. 30, p. 390.

⁴² RUIZ MATA, D., y PÉREZ PÉREZ, C. J. – *Op. cit.*, n. 33, p. 106.

⁴³ SAVVONIDI, N. – «Wine-making on the coast of the Black Sea», en M.-C. Amouretti y J.-P. Brun, eds., *op. cit.*, n. 8, pp. 227-235.

⁴⁴ GÓMEZ BELLARD, C., y GUÉRIN, P. – *Op. cit.*, n. 27, pp. 258-259.

⁴⁵ Sobre este aspecto contamos con el trabajo clásico de Forbes, R. J. (1965): *Studies in Ancient Technology*, E. J. Brill, Leiden, pp. 115-116. Otras investigaciones más recientes son las de J.-P. Brun, *op. cit.*, n. 15; EITAM, D. – «Selected Oil and Wine Installations in Ancient Israel», en M.-C. Amouretti y J.-P. Brun, eds., *op. cit.*, n. 8; FRANKEL, R. – «Screw Weights from Israel», en M.-C. Amouretti y J.-P. Brun, eds., *op. cit.*, n. 8, pp. 107-118.

⁴⁶ GÓMEZ BELLARD, C., y GUÉRIN, P. – *Op. cit.*, n. 27, p. 249.

⁴⁷ La práctica de mezclar el vino con diversas sustancias está muy extendida en todo el Mediterráneo desde antiguo. Véase al respecto J.-Á. Zamora López, *op. cit.*, n. 2, pp. 483-484; R. J. Forbes, *op. cit.*, n. 40, pp. 117-118.

tas edades, o incluso con agua, práctica común de consumo en ambientes helénicos. Columela nos ilustra sobre este tipo de prácticas, que, con seguridad, no eran ajenas a los vinateros del entorno de la bahía (*De re rust.*, XII, 19, 2: sobre la mezcla de vinos⁴⁸; XII, 22: otros condimentos para aderezar el mosto⁴⁹; XII, 23: aderezos del vino con pez⁵⁰; XII, 24: otras formas de aderezar el vino⁵¹; XII, 25: hacer salada el agua dulce para aderezar el vino⁵²).

⁴⁸ *De re rust.*, XII, 19, 2: «... Quaecumque vini nota sine condimento valet perennare, optimam esse eam censemus nec omnino quidquam permiscendum, quo naturalis sapor eius infuscetur. id enim praestantissimum est, quod suapte natura placere potuerit. ceterum cum aut regionis vitio aut novellarum vinearum mustum laborabit, eligenda erit pars vineae, si est facultas, Amineae, si minus, quam bellissimi vini, quaeque erit et vetustissima et minime uliginosa...».

⁴⁹ *De re rust.*, XII, 22: «... Picis liquidae Nemeturicae metretam adde in labrum aut in alveum, et in eodem infundito cineris lixivae congios duos, deinde permisceto spatha lignea. cum requieverit, eliquato lixivam. deinde iterum tantundem lixivae addito, eodem pacto permisceto et eliquato. tertio quoque idem facito. cinis autem odorem picis aufert et eluit spurcitam. post eodem addito picis Bruttiae, si minus, alterius notae quam purissimae quinque libras. haec minute concidito et admisceto pici Nemeturicae, tum aquae marinae quam vetustissimae, si erit; si minus, ad tertiam partem recentis aquae marinae decoctae congios duos incito. apertum labrum sinito in sole per Caniculae ortum et spatha lignea permisceto quam saepissime usque eo, dum ea, quae addideris, in pice conlisquescant et unitas fiat. noctibus autem labrum operire convente, ne inroretur. deinde cum aqua marina, quam addideris, sole consumpta videbitur, sub tectum vas totum ferre curabis. huius medicaminis quidam pondo miscere soliti sunt et hac conditura contenti esse. alii cyathos tres eius medicamenti adiciunt in totidem sextarios, quot supra diximus».

⁵⁰ *De re rust.*, XII, 23: «... Pix corticata appellatur, qua utuntur ad condituras Allobroges. ea sic conficitur, ut dura sit, et quanto facta est vetustior, eo melior in usu est. nam omni lentore misso facilius in pulverem resolvitur atque cribatur. hanc ergo conteri et cribari oportet; deinde cum bis mustum deferbuerit, quod plerumque est intra quartum diem, quam de lacu sublatum est, diligenter manibus expurgatur et tunc demum praedictae picis sextans et semuncia in sextarios quinque et quinquaginta adicitur et rutabulo ligneo permiscetur nec postea tangitur, dum confervescat; quod tamen non amplius diebus quattuordecim a conditura patiendum est. nam oportebit post hunc numerum dierum confestim vinum emundare, et si quid faecis aut labris vasorum aut lateribus inhaesit, eradi ac subfricari et protinus operculis inpositis oblini...».

⁵¹ *De re rust.*, XII, 24: «... cum hoc modo picem praepareverimus et vina, cum iam bis deferbuerint, condire voluerimus, in musti sextarios octo et quadraginta cyathos duos picis praedictae sic adiciemus. ex ea mensura, quam condituri sumus, sextarios duos musti sumere oportebit, deinde ex his sextariis in picis sextantem paulatim mustum infundere et manu tamquam mulsum subigere, quo facilius coëat. sed ubi toti duo sextarii cum pice coierint et quasi unitatem fecerint, tum eosdem in id vas, unde sumpseramus, perfundere et, ut permisceatur medicamen, rutabulo ligneo peragitare conveniet».

⁵² *De re rust.*, XII, 25: «Quoniam quidam, immo enim fere omnes Graeci, aqua salsa vel marina mustum condiunt, eam quoque partem curae non omittendam putavi. in mediterraneo, quo non est facilis aquae marinae invectio, sic erit ad condituras conficenda muria. huic rei maxime est idonea caelestis aqua, si minus, ex fonte liquidissimo profluens. harum ergo alterutram curabis quam plurimam et quam optimis vasis conditam ante quinquennium in sole ponere; deinde cum computruerit, tamdiu pati, donec ad pristinum modum perveniat. quod cum factum fuerit, alia vasa habeto et in ea sensim aquam eliquato, donec ad faecem aliquod in imo reperitur. sic curata cum fuerit, in modum defruti ad tertias decoquenda est. adiciuntur autem in aquae dulcis sextarios quinquaginta salis candidi sextarii sex et mellis optimi unus sextarius. haec pariter decoqui et omnem spurcitiam expurgari oportet. deinde cum refrixerit, tum, quantumcumque umoris est, tantam in amphoram musti portionem adici...».

En el proceso de elaboración de los vinos se utilizaron en ocasiones hornos para cocer el mosto, según recoge Columela (*De re rust.*, XII, 19, 3 y XII, 20: sobre la cocción de la sapa y del arrope)⁵³. En el poblado de Las Cumbres hay estructuras que pudieron servir a estos fines⁵⁴. Presentan planta de tendencia circular, delimitando con pequeños muros una plataforma de arcilla rojiza y galbos de ánforas, que podrían corresponder al suelo. Una bóveda de adobe o de tapial, apoyada en el murete circular, podría cubrir toda la estructura. Aunque la función no está clara, en el interior se aprecian signos de un sometimiento de los materiales al fuego. Descartados sus usos como horno de pan o de cerámica, no hay que ignorar su posible uso asociado a la elaboración del vino, en relación a las instalaciones de la ínsula.

CONCLUSIONES

En estas breves líneas, hemos intentado poner de manifiesto en qué medida el vino se revela como un producto de alta notoriedad simbólica, social y religiosa en el ámbito del Sur peninsular. El valor del vino justifica el interés por controlar su producción, su distribución, su comercio y, por tanto, su consumo. De este modo, desde el siglo VI a.C., la producción de vino en la Península Ibérica es una realidad, asentando las bases de una actividad que cobrará gran importancia económica en los siglos sucesivos.

En el área geográfica de la bahía de Cádiz, el consumo y el comercio del vino cobran relevancia a partir del siglo VIII a.C., cuando los comerciantes fenicios lo incluyen en los circuitos de intercambios de las comunidades indígenas. Las infraestructuras necesarias para el cultivo de la vid y la producción del vino implicaban una organización social avanzada, probablemente basada en sistemas de jefaturas que usaban, además, el vino como justificación ideológica del *status* que disfrutaban.

La bahía de Cádiz, al tratarse de uno de los centros neurálgicos de la presencia fenicia en la Península Ibérica, resulta un caso paradigmático al respecto. Desde antiguo – según reflejan, como venimos de ver, los testimonios literarios y arqueológicos – y hasta la actualidad, es una de las regiones de mayor riqueza y tradición vinícolas de la Península Ibérica.

⁵³ *De re rust.*, XII, 19, 3: «... tum observabimus decrecentem lunam, cum est sub terra, et sereno siccoque die uvas quam maturissimas legemus, quibus proculcatis mustum, quod defluerit, ante quam prelo pes eximatur, statim de lacu in vasa defrutaria conferemus, lenique primum igne et tenuibus admodum lignis, quae cremia rustici appellant, fornacem incendemus, ut ex comodo mustum ferueat...». y XII, 20: «... deinde si natura tenue mustum erit, cum ad tertiam partem fuerit decoctum, ignis subtrahendus est et fornax protinus aqua refrigeranda...».

⁵⁴ RUIZ MATA, D. – *Op. cit.*, n. 17, pp. 201-202.

BIBLIOGRAFÍA

1. Ediciones y traducciones

- COLUMELA, L. J. M. – *De los trabajos del campo*. Edición a cargo de Antonio Holgado Redondo, Siglo XXI editores, Madrid, 1988.
- COLUMELA, L. J. M. – *De re rustica*. Edición en tres volúmenes a cargo de Will Richter, Artemis verlag, Munich, 1981, 1982, 1983.
- ESTRABÓN – *Geografía, Libros III-IV*. Traducciones, introducciones y notas de M^a. José Meana y Félix Piñero, Editorial Gredos, Madrid, 1992.
- STRABON – *Géographie, II (Livres III-IV)*, Les Belles Lettres, Paris, 1966.

2. Bibliografía crítica

- AMOURETTI, M.-C. – «La viticulture antique méditerranéenne et ses rapports avec la vinification». *II Col-loqui Internacional d'Arqueologia Romana. El vi a l'Antiguitat. Economia, producció i comerç al Mediterrani Occidental. Actes (Badalona, 6-9 de maig de 1998)*, Badalona, 1998, pp. 15-28.
- AMOURETTI, M.-C.; J. P. Brun, eds. – *La production du vin et de l'huile en Méditerranée / Oil and Wine Production in the Mediterranean Area, Bulletin de Correspondance Hellénique, Supplément XXVI*, École Française d'Athènes, Athènes-Paris, 1993.
- AUBET SEMMLER, M^a. E. – *Tiro y las colonias fenicias de Occidente (Edición ampliada y puesta al día)*, Grijalbo, Barcelona, 1994.
- AUBET SEMMLER, M^a. E.; CARMONA, P.; CURIA, E.; DELGADO, A.; FERNÁNDEZ CANTOS, A.; PÁRRAGA, M. – *Cerro del Villar – I. El asentamiento fenicio en la desembocadura del río Guadalhorce y su interacción con el hinterland*, Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía, Sevilla, 1999.
- BLANCO FREIJEIRO, A.; ROTHENBERG, B. – *Exploración arqueometalúrgica de Huelva, Río Tinto Minera*, Barcelona, 1981.
- BOTTÉRO, J. – «Le Vin dans une Civilisation de la Bière: la Mésopotamie», en O. Murray y M. Tecusan, *In Vino Veritas*, British School at Rome, Londres, 1995, pp. 21-34.
- BRUN, J.-P. – «L'oléiculture et la viticulture antiques en Gaule: Instruments et installations de production» en M.-C. Amouretti y J. P. Brun, eds. (1993): *La production du vin et de l'huile en Méditerranée / Oil and Wine Production in the Mediterranean Area, Bulletin de Correspondance Hellénique, Supplément XXVI*, École Française d'Athènes, Athènes-Paris, 1993, pp. 307-341.
- CABRERA BONET, P. – «La comercialización del vino griego en la Hispania prerromana», en S. Celestino Pérez, ed., *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*, Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, 1995, pp. 137-156.

- CATALÀ ORTIZ, M. – «Análisis paleocarpológico», en M^o. E. Aubet Semmler, P. Carmona, E. Curià et al., *Cerro del Villar – I. El asentamiento fenicio en la desembocadura del río Guadalhorce y su interacción con el hinterland*, Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía, Sevilla, 1999, pp. 307-312.
- CELESTINO PÉREZ, S., ed. – *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*, Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, 1995.
- CELESTINO PÉREZ, S., ed. – *El vino en la Antigüedad romana (Jerez, 2, 3 y 4 de octubre, 1996)*, Universidad Autónoma de Madrid-Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Madrid-Jerez de la Frontera, 1999.
- CHAMORRO, J. G. – «Flotation Strategy: Method and Sampling Plant Dietary Resources of Tartessian Times at Doña Blanca», en E. Rosellò Izquierdo y A. Morales Muñiz, *Castillo de Doña Blanca. Archaeo-environmental Investigations in the Bay of Cádiz, Spain (750-500 BC)*, BAR, International Series, 593, Oxford, 1994, pp. 21 ss.
- DIETLER, M. – «Driven by drink: the role of drinking in the Political Economy and the case of Early Iron Age France». *Journal of Anthropological Archaeology*, 9, 1990, 352-406.
- EITAM, D. – «Selected Oil and Wine Installations in Ancient Israel», en M.-C. Amouretti y J. P. Brun, eds. (1993): *La production du vin et de l'huile en Méditerranée / Oil and Wine Production in the Mediterranean Area*, *Bulletin de Correspondance Hellénique*, Supplément XXVI, École Française d'Athènes, Athènes-Paris, 1993, pp. 91-106.
- FANTAR, M. H. – «La vigne et le vin à l'époque carthaginoise». *Africa. Serie Reppal, X (Revue des Études Phéniciennes-Puniques et des Antiquités Libyques)*, 1997, pp. 41-52. *Id.*, – *Kerkouane. Cité punique du Cap Bon (Tunisie)*, 2 vols., Institut National d'Archéologie et d'Art, Túnez, 1984-85.
- FORBES, R. J. – *Studies in Ancient Technology*, E.J. Brill, Leiden, 1965.
- FRANKEL, R. – «Screw Weights from Israel», en M.-C. Amouretti y J.-P. Brun, eds. (1993): *La production du vin et de l'huile en Méditerranée / Oil and Wine Production in the Mediterranean Area*, *Bulletin de Correspondance Hellénique*, Supplément XXVI, École Française d'Athènes, Athènes-Paris, 1993, pp: 107-118.
- GÓMEZ BELLARD, C.; GUERIN, P. – «Los lagares del Alt de Benimaquia (Denia): en los inicios del vino ibérico», en S. Celestino Pérez, ed., *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*, Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, 1995, pp. 241-270.
- GÓMEZ BELLARD, C.; GUÉRIN, P.; PÉREZ JORDÀ, G. – «Témoignage d'une production de vin dans l'Espagne préromaine», en M.-C. Amouretti y J. P. Brun, Eds. (1993): *La production du vin et de l'huile en Méditerranée / Oil and Wine Production in the Mediterranean Area*, *Bulletin de Correspondance Hellénique*, Supplément XXVI, École Française d'Athènes, Athènes-Paris, 1993, pp. 379-395.
- GREENE, J. A. – «The Beginnings of Grape Cultivation and Wine Production in Phoenician / Punic North Africa», en P. E. McGovern, S. Fleming y S. Katz, eds., *The Origins and Ancient History of Wine*, Amsterdam, 1996, pp. 311-322.

- GUERRERO AYUSO, V. – «El vino en la Protohistoria del Mediterráneo Occidental», en S. Celestino Pérez, ed., *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*, Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, 1995, pp. 73-104.
- HELTZER, M. – «Olive Oil and Wine Production in Phoenicia and in the Mediterranean Trade», en M.-C. Amouretti y J. P. Brun, Eds. (1993): *La production du vin et de l'huile en Méditerranée / Oil and Wine Production in the Mediterranean Area, Bulletin de Correspondance Hellénique, Supplément XXVI, École Française d'Athènes, Athènes-Paris, 1993, pp. 49-54.*
- JUAN-TRESSERRAS, J. – «El cultivo de la vid y la elaboración del vino en la Península Ibérica en la Antigüedad. Aportaciones de los análisis de residuos». *II Col·loqui Internacional d'Arqueologia Romana. El vi a l'Antiguitat. Economia, producció i comerç al Mediterrani Occidental. Actes (Badalona, 6-9 de maig de 1998)*, Badalona, 1998, pp. 87-92.
- MASCORT, M. T.; SANMARTÍ, J.; SANTACANA, J. – *El jaciment protohistòric d'Aldovesta (Benifallet) i el comerç fenici arcaic a la Catalunya meridional*, Diputació de Tarragona, Tarragona, 1991.
- MCGOVERN, P. E.; FLEMING, S. J.; KATZ, S. H., eds. – *The Origins and Ancient History of Wine*, Gordon and Breach Publishers, Amsterdam, 1996.
- MEEKS, D. – «Oléiculture et viticulture dans l'Égypte pharaonique», en M.-C. Amouretti y J. P. Brun, eds. (1993): *La production du vin et de l'huile en Méditerranée / Oil and Wine Production in the Mediterranean Area, Bulletin de Correspondance Hellénique, Supplément XXVI, École Française d'Athènes, Athènes-Paris, 1993, pp. 3-38.*
- MENICHETTI, M. – «El vino en el mundo etrusco», en S. Celestino Pérez, ed., *El vino en la Antigüedad romana (Jerez, 2, 3 y 4 de octubre, 1996)*, Universidad Autónoma de Madrid-Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Madrid-Jerez, 1999, pp. 21-34.
- NIVEAU DE VILLEDARY Y MARIÑAS, A. M^a.; RUIZ MATA, D. – «El poblado de Las Cumbres (Castillo de Doña Blanca): Urbanismo y materiales del s. III a.C.», en *Actas del IV Congreso Internacional de Estudios Fenicios y Púnicos (Cádiz, 1995)*, vol. II, Universidad de Cádiz, Cádiz, 2000, pp. 893-903.
- OLMO, H. P. – «The Origin and Domestication of the Vinifera Grape», en P. E. McGovern, S. Fleming y S. Katz, eds., *The Origins and Ancient History of Wine*, Amsterdam, 1996, pp. 31-43.
- PALMER, R. – *Wine in the Mycenaean palace economy*, Lieja, 1994.
- RENFREW, J. M. – «Palaeoethnobotanical Finds of Vitis from Greece», en P. E. McGovern, S. Fleming y S. Katz, eds., *The Origins and Ancient History of Wine*, Amsterdam, 1996, pp. 255-267.
- ROLDÁN GÓMEZ, L. – «La presencia del vino en el entorno de Jerez en época romana. Elementos arqueológicos e iconográficos», en S. Celestino Pérez, ed., *El vino en la Antigüedad romana (Jerez, 2, 3 y 4 de octubre, 1996)*, Universidad Autónoma de Madrid – Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Madrid-Jerez, 1999, pp. 201-224.

- ROSELLÒ IZQUIERDO, E.; MORALES MUÑIZ, A., eds. – *Castillo de Doña Blanca. Archaeo-environmental Investigations in the Bay of Cádiz, Spain (750-500 BC)*, British Archaeological Reports-International Series, Oxford, 1994.
- RUIZ MATA, D. – «El vino en época prerromana en Andalucía Occidental», en S. Celestino Pérez, ed., *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*, Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera, 1995, pp. 159-212.
- RUIZ MATA, D.; CÓRDOBA ALONSO, I.; PÉREZ PÉREZ, C. J. – «Vinos, aceites y salazones en la Turdetania». *Actas del Congreso Internacional «Los Iberos Príncipes de Occidente: Estructuras de poder en la sociedad ibérica» (Barcelona, 1998)*, Barcelona, 1998, pp. 387-397.
- RUIZ MATA, D.; NIVEAU DE VILLEDARY Y MARIÑAS, A. M^a. – «La zona industrial de Las Cumbres y la cerámica del siglo III a.n.e. (Castillo de Doña Blanca – El Puerto de Santa María, Cádiz)». *Actas del XXIV Congreso Nacional de Arqueología. 3: Impacto colonial y Sureste Ibérico*, Cartagena, 1999, pp. 125-140.
- RUIZ MATA, D.; PÉREZ PÉREZ, C. J. – *El poblado fenicio del Castillo de Doña Blanca (El Puerto de Santa María, Cádiz)*, Ayuntamiento de El Puerto de Santa María, El Puerto de Santa María, 1995.
- SÁEZ FERNÁNDEZ, P. – «El vino en las fuentes históricas romanas», en S. Celestino Pérez ed., *El vino en la Antigüedad romana (Jerez, 2, 3 y 4 de octubre, 1996)*, Universidad Autónoma de Madrid – Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Madrid-Jerez, 1999, pp. 35-50.
- Id.* – *Agricultura romana de la Bética*, Grafisol, Sevilla, 1987.
- SAVVONIDI, N. – «Wine-making on the coast of the Black Sea», en M.-C. Amouretti y J. P. Brun, (Eds), *La production du vin et de l'huile en Méditerranée / Oil and Wine Production in the Mediterranean Area*, *Bulletin de Correspondance Hellénique*, Supplément XXVI, École Française d'Athènes, Athènes-Paris, 1993, pp. 227-235.
- SCANDONE MATTHIAE, G. – «Il Vino nell'Antico Egitto», en O. Murray y M. Tecusan, *In Vino Veritas*, British School at Rome, Londres, 1995, pp. 57-61.
- TCHERNIA, A. – *Le vin de l'Italie romaine. Essai d'histoire économique d'après les amphores*, Écoles Françaises d'Athènes et de Rome, Roma-Paris, 1986.
- ZAMORA LÓPEZ, J. Á. – *La vid y el vino en Ugarit*, Universidad de Zaragoza. Tesis Doctoral, Zaragoza-Madrid, 1999.
- ZOHARY, D.; HOPF, M. – *Domestication of Plants in the Old World. The origin and spread of cultivated plants in West Asia, Europe and the Nile Valley*, Clarendon Press, Oxford, 1993.

João Viana Antunes *
Pedro Baêre de Faria **

Lagares do Alto Douro Sul. Tipologias e Tecnologia

Quem calcorrear os campos da parte Sul do rio Douro, onde sobrevivem terras de cultivo ou onde estas existiram no passado não muito distante, sobretudo onde haja terras de vinha ainda cultivadas ou já abandonadas, facilmente poderá deparar com vestígios mais ou menos bem preservados dos antigos lagares cavados na rocha.

São estruturas que constituem, essencialmente, duas áreas lavradas em afloramentos graníticos, compondo um sistema articulado único servido por um recipiente de pisa da uva (*calcatorium*) e um outro, de recepção do mosto, o pio (*lacus*). Entre as duas secções que compõem o lagar, um canal de ligação estabelece o compromisso funcional.

Desde há cerca de seis anos a esta parte, uma grande área do Alto Douro Sul tem vindo a ser o nosso objecto de prospecção arqueológica, centrada na ocupação humana de Época Antiga e nos recursos económicos passíveis de assegurar e perpetuar a sobrevivência das comunidades que aí escolheram instalar-se.

Os lagares cavados na rocha que temos periodicamente publicado, juntamente com outros investigadores da equipa (Almeida *et al.*, 1999a; Antunes e Faria, 1997; Antunes *et al.*, 1998; Faria e Brochado, 1998; Santos e Rodrigues, 1998, Santos *et al.*, 2000), resultam em provas inequívocas de uma ocupação do território a sul do Douro, vocacionada para o cultivo da vinha e para a elaboração do vinho, sem que, até ao momento, se tenham podido articular rigorosamente com outros dados ou achados arqueológicos que asseverem uma cronologia consonante com as épocas históricas consagradas pela investigação (Almeida, 1996).

Não é, decerto, correcto, considerar *a priori* os lagares que apresentam boa esquadria no talhe rectangular ou quadrangular do *calcatorium*, do *lacus* e, mais

* Arqueólogo. Investigador do GEHVID.

** Instituto Português de Arqueologia. Investigador do GEHVID.

em concreto, das *stipites*, como pertencentes à Época Romana, embora possa haver essa tentação perante alguns achados cerâmicos significativos no entorno de vários lagares já publicados¹ ou ao analisarmos os casos conhecidos, escavados e estudados em Pompeia (Tchernia e Brun, 1999). Destacam-se, em essência, as diferenças dos nossos serem cavados na penedia e os outros serem construídos de raíz, com cantaria e mamposteria, rodeados por todo um sistema mais ou menos complexo de obras, onde se incluem a prensa, reservatórios anexos e construção da casa do lagar pavimentada. Contudo, considerando os formatos do *calcatorium*, do *lacus* e mais em concreto das *stipites*, bem como o posicionamento e articulação destes elementos, podemos tentar estabelecer um paralelismo na técnica utilizada para uns, de cronologia segura e utilização mais do que documentada por comunidades vitivinícolas de Época Romana (Almeida *et al.*, 1999b) e para os outros – os nossos – detectados no alto Douro, que evidenciam tipos de encaixes de prensa e bases de sustentação semelhantes.

Russel Cortez, na intervenção da Fonte do Milho (Cortez, 1951), estuda e publica um lagar inserido numa *cella vinaria* da ocupação de época romana que, embora não seja propriamente cavado num penedo e não se encontrar a céu aberto, denota uma articulação entre *calcatorium* quadrangular, bica e *lacus* circular muito semelhante aos que temos rastreado no terreno ao longo destes seis anos. O *calcatorium* concebido a partir de duas lajes de xisto escavadas, tinha o canal de escoamento também rasgado, que comunicava com o pio escavado na rocha. No mesmo estudo, Russel Cortez publica uma planta de um lagar escavado na rocha, detectado por Santos Rocha em Sobões da Mina (Fonte Velha, Bensafrim), supostamente de *praelum* assente no afloramento sobrejacente ao *calcatorium*. Possui um *lacus* e um *calcatorium* muito similares aos que rastreamos em todo o concelho da Meda. Seguramente existem afinidades de esquadria e técnica significativas.

O modelo de prensa que apresentamos agora, não seria de exclusiva aplicação aos lagares de esquadria rectangular ou quadrangular.

De facto, sempre que se verificar a existência de encaixes que permitam o suporte de uma estrutura análoga, o exemplo serve para os lagares sub-circulares ou oblongos, com ou sem *lacus* que temos igualmente detectado no Alto Douro.

Produto de raciocínio independente ou de natural importação em Época Romana, tal sistema pode ter permanecido – com trave e peso num primeiro

¹ A presença de lagares rodeados de avultadas quantidades de tégula, dólio, cerâmica comum de Época Romana e Terra Sigillata, bem como pedra de construção notoriamente talhada segundo a técnica romana, com ou sem almofadado, fustes de colunas e uma ou outra base ou capitel, tem vindo a ser documentada periodicamente. Veja-se, a exemplo, os casos de Safarejo (Longroiva) e Pintas (Longroiva), com vestígios romanos a escassas centenas de metros e os dois lagares existentes nas Trigueiras (Meda), rodeados de vestígios romanos.

momento, ou com parafuso posteriormente (Tchernia e Brun, 1999) – como eficaz e por isso utilizável até ao abandono destes lagares escavados na rocha. Em Marialva (Meda), junto ao Castelo, existe um lagar datado de 1700 e o de «Trigueiras I» (Meda), embora seja anterior, está junto de um barracão de alfaiais com uma epígrafe do século XVII (Almeida *et al.*, 1999a).

O que importa equacionar aqui é, não tanto a atribuição de cronologias que identifiquem os tipos de lagares – embora haja demasiadas coincidências e se possam aventar datações relativas para os que se associam a ocupações romanas – mas a possível existência de um sistema semelhante ao de Época Romana que, por força da entrada da vinha na *res agricola* do Alto Douro, por adaptação cultural ou, menos provável, por engenho agrícola posterior, vingou até à Época Contemporânea, fosse com trave e peso, fosse com parafuso.

Tendo como matéria prima o granito disponibilizado pelos afloramentos rochosos que pontuam os antigos ou os actuais campos de vinha, o homem do Alto Douro Sul adaptou o talhe dos lagares à forma mais ou menos caprichosa e irregular dos penedos que a natureza lhe oferecia.

Em todos os lagares detectados e estudados até ao momento, salienta-se a preferência por granitos de grão médio e médio-fino, em afloramentos compactos que proporcionassem um acabamento homogéneo, recaindo frequentemente a escolha em penedos de tipo laje, localizados no centro ou na margem do campo de vinha².

É igualmente um dado adquirido que, sempre que não existisse lugar ideal para o completo sistema constituído pelo *calcatorium*, *stipites* e *lacus* de recolha do líquido proveniente da pisa ou da prensagem, os agricultores preferiam prescindir do *lacus*, desde que o batólito de granito disponível fosse suficientemente apto para o talhe de um *calcatorium* satisfatório e das suas virgens laterais. O pio do lagar resulta como acessório e tem apenas um estatuto de mais-valia.

As formas são, previsivelmente, variáveis. Com as esquadrias rectangulares, quadrangulares, trapezoidais, sub-circulares ou sub-elípticas dos *calcatoria*, coexistem *laci* rectangulares, quadrangulares, hemi-circulares ou a sua inexistência, recolhendo-se o mosto directamente do *lacus* para recipientes adequados.

No que respeita à articulação presente nos lagares que evidenciam *calcatorium* e *lacus*, a comunicação entre estes pode ser objecto de maior ou menor labor de talhe, consoante o penedo o tenha proporcionado ou o brio do artista o tenha determinado. As opções variam entre o simples canal aberto, mais ou

² Nas zonas onde o granito não abunda ou é praticamente inexistente, ter-se-á optado pelo grauaque que, não sendo tão desagregável como o xisto, podia garantir uma solução que não excluiria, contudo, reparações periódicas.

menos profundo, de pendor variável, entre o lugar de pisa e prensagem e o pio ou o lugar de recolha, surgindo a céu aberto, bem talhado nas paredes do *calculatorium*, da base ao bordo e, de uma forma mais elaborada, ferindo apenas a parte inferior da parede que confronta com o *lacus* ou o sítio onde se coloca o recipiente, abrindo um canal que vaza a parede, não interrompendo o seu bordo, formando um pequeno túnel, cujo comprimento varia de acordo com a espessura da parede.

É também frequente que haja um desbaste dessa parede exterior do *calculatorium*, de modo a formar um rebordo ou um lábio inferior no *terminus* do canal, que impeça que o líquido escorra e se derrame pela parede abaixo. Assim, tanto nos lagares providos de pio, como ainda mais naqueles onde se verificaria a recolha directa, o vinho de bica aberta (o mosto) ou aquele resultante da prensagem, era direccionado e tendia a escoar-se ou a recolher-se com maior eficácia e limpeza.

Surge também com regularidade uma reentrância côncava escavada no chão dos *laci*, calculada para aproveitar ao máximo o líquido residual que aí permanece, após a recolha. Não nos parece que essa concavidade seja um encaixe para o cântaro que recolheria o néctar directamente da bica, pois além de não estar frequentemente direccionada para garantir essa possibilidade, não justificaria todo o trabalho árduo de talhe dos *laci*, por vezes bem profundos.

Não é igualmente crível que estes lagares fossem abrigados por qualquer estrutura permanente. Até agora nada nos revela qualquer hipótese nesse sentido. Provavelmente os barracos de armazenamento da prensa desmontada e restantes apetrechos ligados ao cultivo da vinha ou à vinificação estariam nas imediações. Quando muito, estes lagares cavados na rocha teriam uma estrutura amovível, da qual por vezes podem sobreviver pequenos talhes na penedia, que preservaria os trabalhadores e a produção das chuvadas imprevistas ou dos rigores da canícula e da insolação.

Permanece, todavia, em aberto, qualquer hipótese de atribuição de cronologias seguras e aferidas para a variedade destes lagares e acreditamos que, mais do que estabelecer correspondências com qualquer época histórica segundo os talhes mais ou menos regulares, dimensões hipotéticas da propriedade, a existência de sistemas integrados onde surgem todos os componentes tradicionais, ou a partir de qualquer ortogonalidade de referência clássica, repetindo, mais do que tudo isto, os critérios que sempre terão presidido ao fabrico destes meios de produção, terão sido a existência de penedia propícia e apta ao talhe e a proximidade das vinhas dos seus proprietários.

A verdade é que, a partir de fontes orais consultadas nos trabalhos de campo ao longo destes anos, sabe-se que vários destes lagares, de tipologia diversificada, terão sido utilizados com rentabilidade até aos anos 30 e 40 do século

passado, o que não questiona a sua filiação secular – seja ela de época Romana, Medieval ou Moderna – mas valida a eficácia de qualquer dos modelos apresentados.

Não é nossa intenção avançar com explicações exaustivas e praticamente óbvias sobre o funcionamento destes lagares, que se pode resumir da seguinte forma: a uva era pisada a pé no *calcatorium* e o produto assim obtido recolhido no pio directamente ou com auxílio de recipientes apropriados. O único aspecto que se reveste, de facto, de algum interesse, numa perspectiva técnica quanto ao entendimento do funcionamento destes lagares, é a existência de duas cavidades (normalmente é este o seu número), colocadas lateral e frontalmente entre si, no topo da parede da zona de pisa, sensivelmente a meio do seu comprimento.

Estas cavidades, a que popularmente se dá o nome de «virgens» (em latim, *stipites* ou *forum*), têm sido alvo da nossa atenção e provocado alguma discussão, na tentativa de explicar a sua utilidade e, sobretudo, quanto ao modo concreto em que serviam à função do lagar. Não temos qualquer dúvida de que se destinavam à recepção da prensa com que se espremia o bagaço resultante da pisa efectuada no *calcatorium*.

Se tal certeza é um dado adquirido, não se torna, contudo, fácil perceber como é que as *stipites* serviam para fixar a prensa de modo eficaz.

Para tentarmos discorrer sobre o assunto, é fundamental possuir previamente algum suporte teórico sobre a tecnologia de prensas vinárias e, muito particularmente, das suas tipologias desde a época clássica, visto ser este, no fundo, o móbil do nosso estudo.

Recorrendo-se aos escritos antigos, sobretudo aos «tratados de agronomia» e aos conhecimentos fornecidos pela arqueologia, ficamos a conhecer como eram e como funcionavam as prensas destinadas à maximização do rendimento das propriedades vitivinícolas em época romana.

A prensa por excelência dos lagares de então, fossem de vinho ou de azeite, era a do modelo de Catão (século III a.C.). Era constituída de uma grande trave, quantas vezes um tronco de árvore inteiro, o *praelum*, fixa a uma parede ou encaixada entre duas vigas de madeira, a *arbore*, de forma a oscilar como uma alavanca. A outra extremidade do *praelum* recebia a força produzida por um cabrestante (*sucula*) onde se enrolava uma corda que puxava para baixo e permitia, em sentido inverso, fazer subir o *praelum*. Bem próximo do ponto de fixação do *praelum*, junto à parede ou das *arbore*, colocava-se o bagaço a ser espremido na *galeagra*. Com as voltas do cabrestante, movido por grandes alavancas (*vectes*), o *praelum* comprimia o bagaço graças à multiplicação da força gerada no cabrestante pelo seu comprimento. Diga-se que o peso deste, por si só, resultaria muitas vezes como suficiente para esmagar o bagaço.

Esta prensa destinava-se a adegas de grandes propriedades, implicava meios de execução dispendiosos e um edifício capaz de a receber. Heron, matemático do século I d.C., dizia que o *praelum* deveria medir cerca de doze metros (Tchernia e Brun, 1999). Estas prensas, que certamente terão tido uma grande expressão no mundo clássico, padeciam obviamente de um *handicap*. A força exercida pelo cabrestante não era a ideal, pois o movimento era transmitido por uma corda ou correia de couro (*funis torculus*), que possuía sempre alguma elasticidade. Talvez tenha sido esse facto, associado à maior rapidez de manobra (Tchernia e Brun, 1999) que terá levado à adopção, desde o câmbio da era, das prensas de parafuso (*malus*) (Tchernia e Brun, 1999).

O princípio de funcionamento era exactamente o mesmo. A única diferença construtiva encontrava-se na existência de um enorme parafuso em madeira, fixo ao chão ou preso a um monólito, com uma junta rotativa que lhe permitia ser accionado pela força do homem à custa das *vectes*, enroscando numa fêmea apropriada fixa à extremidade do *praelum*, que assim se movimentava para cima e para baixo.

O princípio fundamental que está na base da operação destes engenhos é o da alavanca de Arquimedes que permite, através de uma trave, multiplicar uma força com o objectivo de erguer um peso, sendo que o segredo fundamental desta simples «máquina» está no comprimento da alavanca e na escolha de um bom ponto de apoio da mesma, o fulcro. É exactamente isto que se aplica nas prensas vinárias, com o fim não de erguer uma carga, mas de apertar o bagaço contido dentro da *galeagra*, que neste caso se encontra na posição do fulcro, recebendo toda a força desenvolvida pelo *praelum*.

Contudo, não deixamos de estar na presença de uma alavanca que não reconhece o fim a que o labor humano a destina, tendendo a desempenhar a sua função primeira para que foi criada. Assim, às voltas do cabrestante ou do parafuso corresponde uma enorme força que tende a erguer o ponto de fixação oposto do *praelum*. A única forma de evitar este efeito indesejável é contrariar, através de uma carga de contra-peso, a força ascendente que se desenvolve no ponto de fixação do *praelum* (Tchernia e Brun, 1999). Tal aspecto estava garantido quando a prensa se fixava directamente na parede, num eixo que permitia a oscilação do *praelum*, pois o peso da construção mantinha o engenho no seu sítio. Nas situações em que a prensa era actuada a partir de duas *arbore*, estas tinham de ser solidamente fixas ao chão (Tchernia e Brun, 1999), sucedendo o mesmo ao cabrestante ou parafuso, quer se fixassem ao chão, quer fizessem parte de um monólito, ou então colocava-se um certo peso sobre elas (Tchernia e Brun, 1999).

A prensa de Catão, embora destinada preferencialmente a modelos de grande porte, era perfeitamente ajustável a exemplares mais modestos, como uma encontrada e reconstituída na *Villa* dos Mistérios em Pompeia (Tchernia e

Brun, 1999). Com o advento das prensas de parafuso, abre-se caminho para uma nova técnica, pois o *malus* utilizado para apertar o *praelum* contra a *galeagra*, pode ser usado como elemento de aperto directo sobre esta. Embora se tratasse de um modelo menos potente, com uma capacidade produtora muito inferior, possuía uma grande versatilidade, pois não é difícil imaginar uma prensa totalmente desmontável e autónoma segundo este modelo, tendo como referência exemplares modernos. Heron (século I d. C.) refere-se a elas (Tchernia e Brun, 1999). Sabemos que este tipo de prensa já é utilizado na época romana, no século I d.C., segundo Plínio o Velho (Tchernia e Brun, 1999).

Estas prensas mais pequenas e de manobra mais fácil, destinaram-se a propriedades mais humildes. Embora mais rápidas, obrigariam a um maior número de operações de prensagem, certamente com um menor rendimento.

As prensas de maior porte, embora obrigassem a um maior trabalho entre cada prensagem, tirariam um maior partido de cada operação. Estas operações de prensagem eram qualitativamente melhoradas pelo ajustamento da altura do *praelum*, quando este se encontrava fixo entre duas *arbore* e assente entre traves reguláveis em altura (*fibulae*) (Tchernia e Brun, 1999), pois a inclinação do *praelum* acarretava uma perda de eficácia: este devia ser mantido sempre na horizontal durante a prensagem.

JUSTIFICAÇÃO TÉCNICA

A fórmula física que traduz a força produzida por uma alavanca é: $(A : B) \times C$, em que A é o comprimento total da alavanca, B a distância do fulcro ao ponto de apoio da alavanca e C a força aplicada à alavanca.

A este propósito, quanto aos cabrestantes e aos parafusos, ambos são movimentados por alavancas (*vectes*), e o seu desempenho depende do comprimento que estas possuem, ou seja, quanto maior for a distância do ponto de rotação até ao ponto de aplicação da força e quanto menor for a distância do ponto de rotação ao ponto de aplicação da resistência, melhor será o efeito. Da mesma forma, tanto quanto mais rodar a alavanca para o efeito pretendido, melhor o resultado efectuado no *praelum*. Isto significa que no cabrestante, o tambor receptor da corda deve ser de pequeno diâmetro. No sistema de parafuso o que conta é sobretudo o passo da rosca: quanto mais pequeno este for, melhor.

Em termos práticos, pode-se afirmar que as prensas actuadas por parafuso são muito mais eficazes, pois por cada volta deste, o *praelum* apenas desce o equivalente ao percurso descrito por essa volta: alguns centímetros. O cabrestante, em cada volta, enrola sempre um comprimento de corda superior ao do percurso do parafuso, donde a resistência oferecida pelo *praelum* às *vectes*, no

esmagamento do bagaço, será sempre superior, traduzindo-se para os operadores numa perda de binário mais significativa do que no manuseamento de um sistema com parafuso.

O problema que aqui se levanta é o da aplicação de uma prensa nestas estruturas vinárias, sendo que o âmbito cronológico de utilização destes conjuntos se nos apresenta como muito lato, podendo abarcar muitos séculos de pervivência de uma tecnologia, desde a época romana até o século XIX-XX, sem grandes mutações técnicas.

Como foi referido acima, as prensas utilizadas na produção de vinho por métodos tradicionais, implicam uma grande capacidade de fixação das mesmas ao seu ponto de trabalho, sendo que esse efeito se obtém por dois processos: acoplando solidamente as *arbore* que sustentam o *praelum* e o maquinismo responsável pela sua movimentação ao chão – que é o mesmo onde se realiza a prensagem na *galeagra* – ou garantindo a sua posição por meio do peso do edificado. Excepção feita para as prensas mais pequenas, accionadas por parafuso directo.

Mas como perceber a colocação eficaz de uma prensa num lagar que se encontra a céu aberto e que nunca teve um edifício sobre si e que além disso possui *stipites* lavradas na rocha, cuja configuração não permite o enchavetamento ou encavilhamento das *arbore*? Qualquer prensa que fosse ali colocada com simples recurso à cunhagem, não permaneceria no sítio, sendo erguida perante a força de prensagem exercida sobre o *calcatorium*. Vejam-se a este propósito os exemplos referidos por André Tchernia e Jean-Pierre Brun (Tchernia e Brun, 1999) e por A. J. d'Oliveira (Oliveira, 1958), o qual refere entalhes para peso de lagar, em forma de «asa de andorinha».

A solução para este problema está na observação atenta das prensas de parafuso directo. Estas prensas possuem uma característica única: são construídas sobre uma «mesa» que recebe em simultâneo as *arbore* onde se fixa o parafuso ou, directamente sem *arbore*, um par de parafusos, onde assenta também a *galeagra*. Desta forma, a prensa exerce a sua força de aperto dentro de si mesma, sem recorrer a pontos de apoio externos. Esta constatação permite duas ideias: a aplicação de uma prensa deste tipo nas *stipites* de um lagar cavado na rocha garantiria o pleno funcionamento da mesma, sem que fosse necessário recorrer a um qualquer processo complementar de fixação da mesma ao sítio. As *stipites*, neste caso, desempenhariam apenas uma função anti-rotativa da prensa, que tenderia a girar sobre si mesma no momento em que a prensa começasse a exercer o máximo do seu esforço. Por outro lado, se transpusermos para uma prensa de *praelum* – tirada de um modelo mais ligeiro da prensa de Catão – com parafuso ou cabrestante fixo num monólito (peso de lagar), verifica-se que,

uma vez mais, as *stipites* poderão desempenhar o papel de caixas de recepção da prensa, capazes de suster um esforço de torção, mas sem força ascendente que arrancaria a prensa do seu local.

Desta forma apresentamos dois modelos teóricos (Fig. 1 e Fig. 2) que supomos totalmente credíveis, e em certos casos, coadjuvados pela presença próxima de alguns dos lagares estudados, de pesos de lagar. Bem menos sustentável parece-nos o modelo antes proposto e publicado, onde se previa uma carga aplicada à estrutura da prensa como compensação (ALMEIDA *et al.*, 1999b).

Os modelos agora idealizados resultam graças ao facto de possuírem traves solidárias às *arbore*, sobre as quais se efectua a força de prensagem. Na prática, a própria força de prensagem acaba por ser responsável pela fixação das *arbore*. Estas prensas seriam desmontáveis e transportáveis, ficando no local apenas o peso, no caso das prensas que não utilizassem o parafuso directo.

Tudo aquilo que sobreviveu até nós dos lagares cavados na rocha, resume-se aos entalhes lavrados no granito, tudo o resto seria em madeira e algum, pouco, ferro. Além disso, nenhum do equipamento adicional, incluindo a prensa, ficaria junto ao lagar.

Embora a grande maioria dos lagares estudados revele a presença de duas *stipites* colocadas em oposição, situações há em que surgem mais, normalmente uma terceira, em posição perpendicular ao eixo formado pelas outras duas. É difícil imaginar em concreto qual a inter-funcionalidade destas *stipites*, mas todas se destinam ao trabalho da prensa. Provavelmente, o maior ou menor número destas cavidades denunciará diferentes tipos de prensa ou estruturas de maior ou menor porte.

Um outro modelo é constituído por uma única virgem, ou um par delas lado a lado. Isto revela que em alguns lagares os seus utilizadores entenderam ser suficiente um ponto de fixação, o que não é de admirar, tendo em atenção a explicação teórica exposta atrás.

Toda e qualquer tentativa de aproximação económica a partir dos lagares cavados na rocha torna-se um exercício meramente teórico e com um grau de aproximação à realidade perfeitamente discutível. Para tal, podemos nos socorrer das dimensões dos lagares (área de pisa do *calculatorium* e capacidade do *lacus*), sendo que tais pressupostos desde logo implicam uma utilização muito cautelosa, visto que estamos a referir-nos a lagares de bica-aberta, onde o mosto era sistematicamente recolhido durante a sua produção. Assim, o grau de produtividade de uma estrutura destas dependeria em muito do seu tempo de utilização.

Tradicionalmente, as grandes propriedades romanas possuíam nos seus lagares duas áreas distintas para a pisa e a prensagem da uva (Tchernia e Brun, 1999). Este dado poderá, caso se pretenda transferir para essa época, ser uma referên-

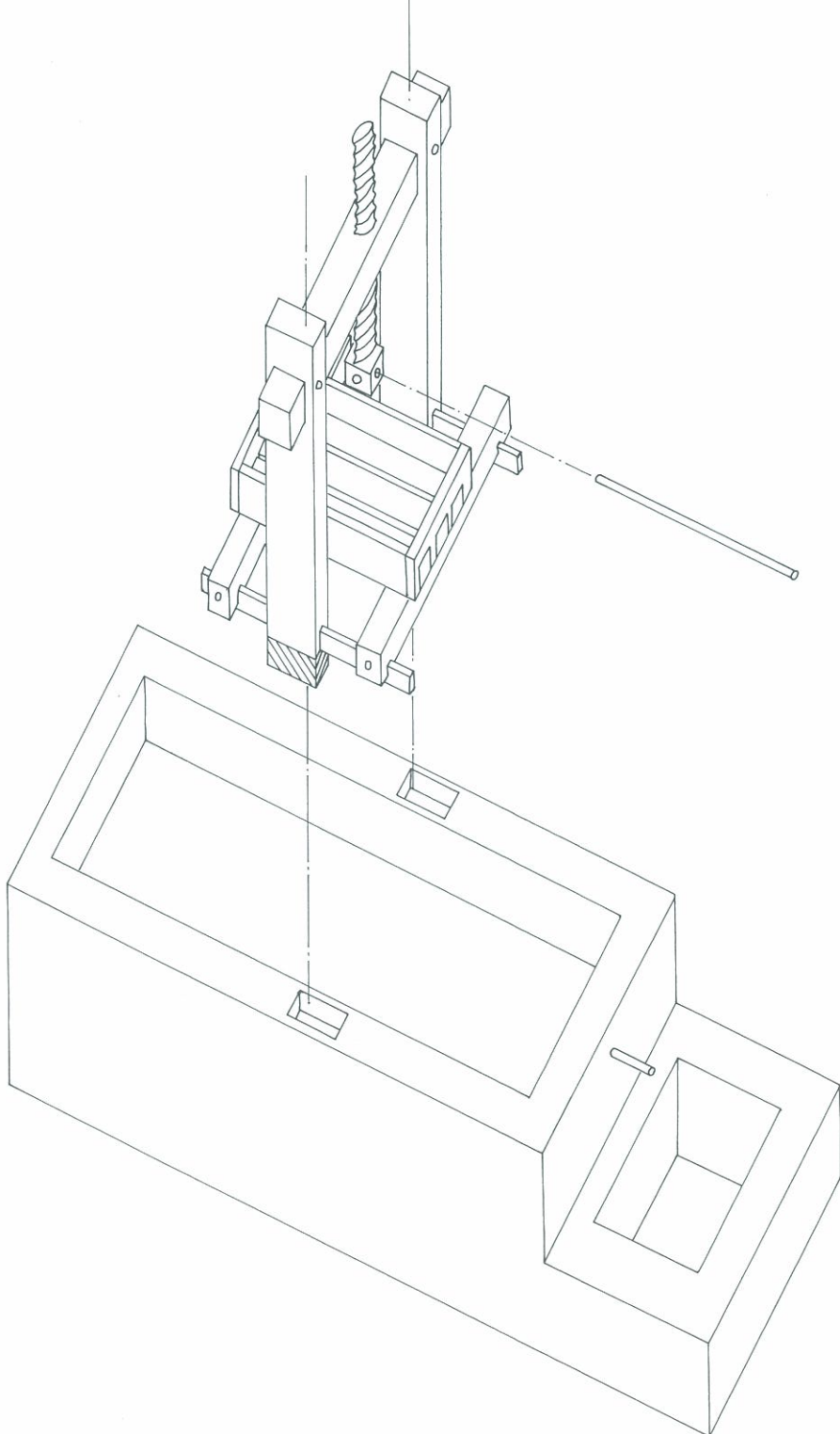


Figura 1

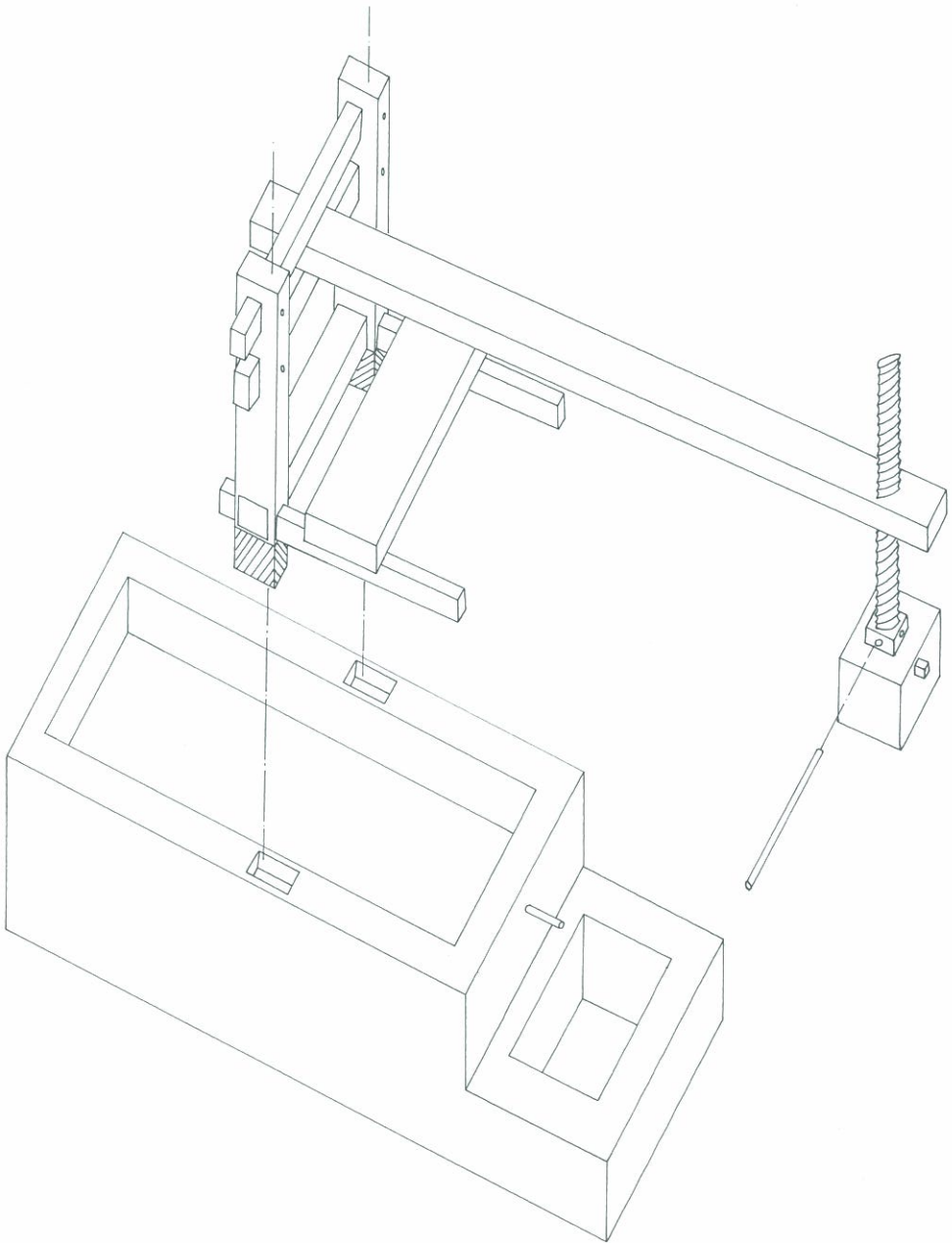


Figura 2

cia fundamental à tentativa de percepção do tipo de propriedade a que estariam associadas estas estruturas vinárias. A inexistência de distinção entre a área destinada à pisa e a área destinada à prensagem, nos lagares cavados na rocha,

faz supor uma cadência de trabalho menor, pois certamente seria necessário proceder-se a toda a pisa antes de iniciar a prensagem.

A única exceção que conhecemos nos exemplares por nós estudados é o lagar das Trigueiras em Longoiva, Mêda – Trigueiras II, onde existem duas secções distintas além do *lacus*, uma servida por *stipites* e outra que não as possui.

Plínio o Velho, na sua *História Natural*, diz que uma só prensa basta para uma propriedade de 5 ha (50 000 m²), contando que cada «prensagem» deveria render 10 500 litros (Tchernia e Brun, 1999).

Se a estes dados juntarmos os estudos de Jean-Pierre Brun (Brun, 1997), segundo os quais uma propriedade romana teria um rendimento de 3 500 a 6 000 litros/ha, obteremos para uma propriedade de 5 ha, com uma prensa, uma produção de 17 500 a 30 000 litros.

Estamos a referir-nos a resultados obtidos com propriedades de grande dimensão, ou pelo menos que não são seguramente modestas. Dificilmente poderemos imaginar estes números com lagares cavados na rocha.

Ainda um outro dado, menos significativo, mas que obrigará a alguma reflexão é a capacidade de algumas adegas romanas estudadas pela arqueologia. Refere-se a existência de 100 a 200 dólios, os quais poderiam armazenar de 1 000 a 1 500 litros cada (Tchernia e Brun, 1999). Tal faria supor produções

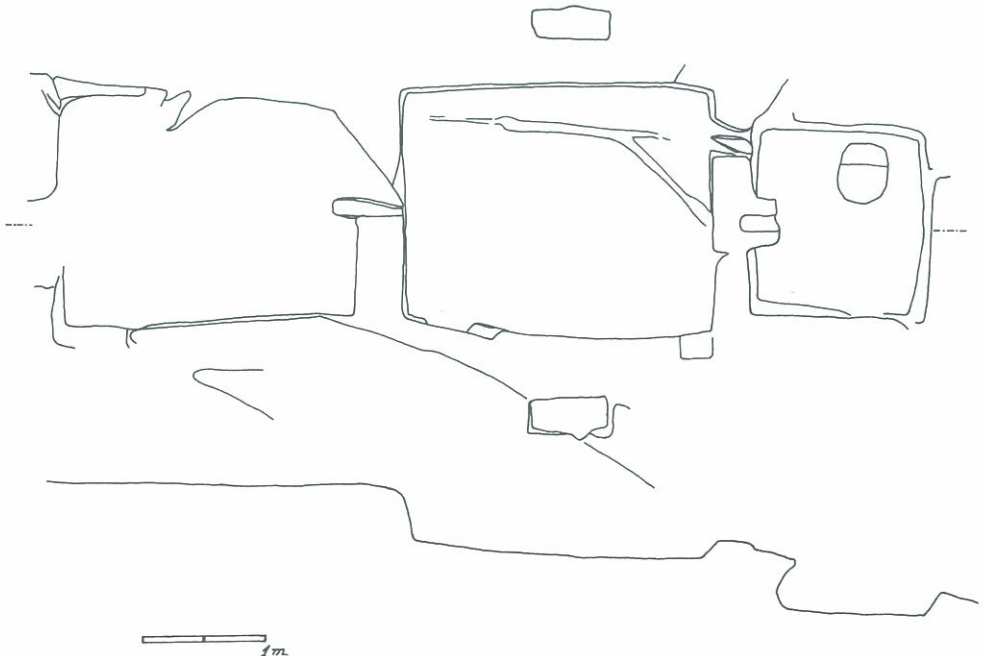
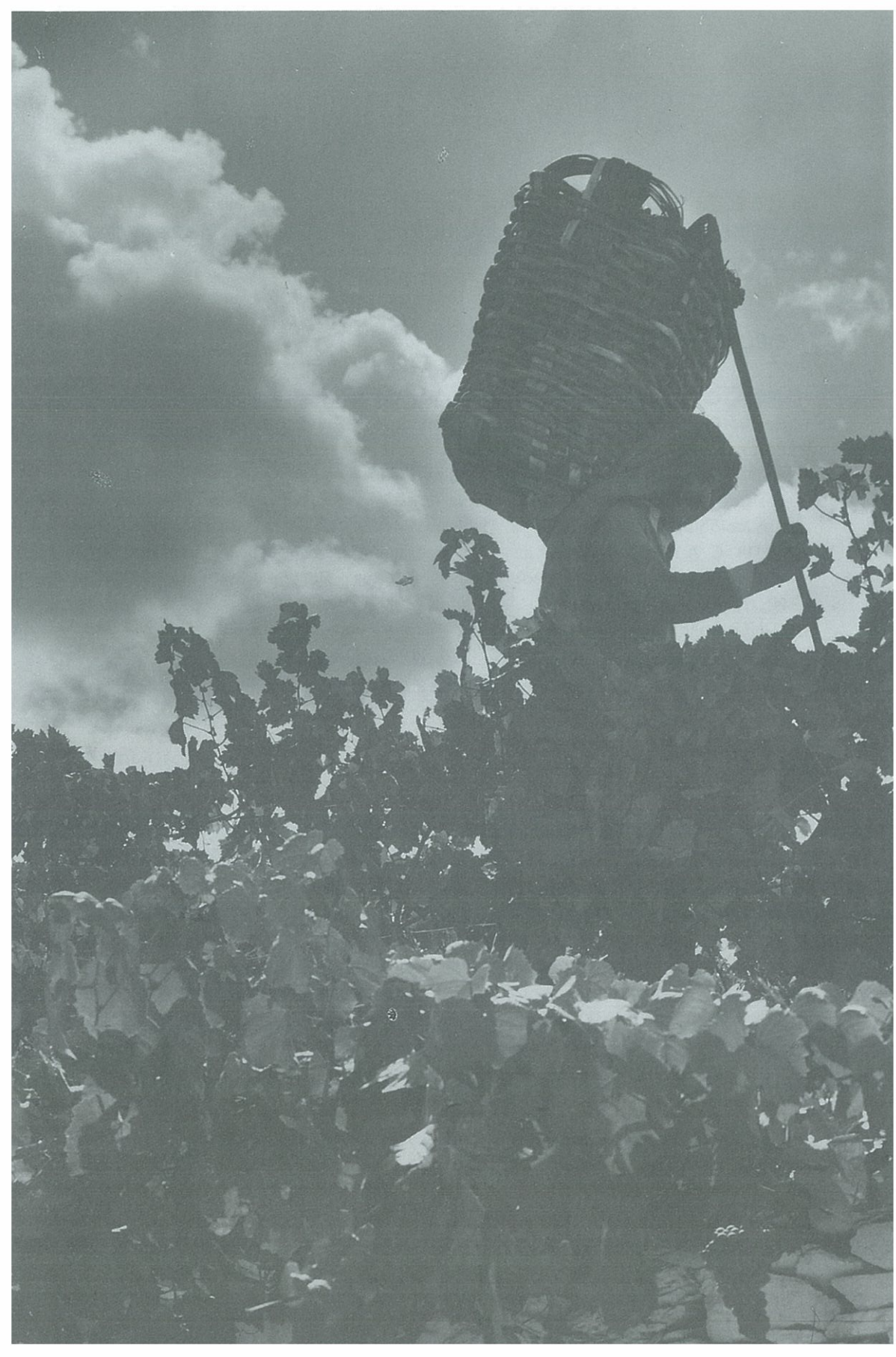


Figura 3 – Lagar das Trigueiras II – Mêda

de 100 000 a 300 000 litros de vinho. Sejam prudentes, é sabido que os romanos conheciam técnicas de preservação do vinho que atingia pelo menos os cinco anos (Leveau et al., 1993).

BIBLIOGRAFIA

- ALMEIDA, C. A. Brochado de – *O Cultivo da Vinha durante a Antiguidade Clássica na Região Demarcada do Douro. Ponto da situação*. «Douro, Estudos e Documentos». Porto: GEHVID. N° 2, 1996, pp. 21-28.
- ALMEIDA, C. A. Brochado de, et al. – *Lagares cavados na rocha: uma reminiscência do passado na tradição da técnica vinícola no vale do Douro*. «Revista Portuguesa de Arqueologia». Lisboa. Vol. 2, n° 2, 1999, pp. 97-103.
- ALMEIDA, C. A. Brochado de, et al. – *Rastreo das antigas ocupações humanas no território meridional da vila da Meda*. «Douro – Estudos e Documentos». Porto: GEHVID. N° 7, 1999, pp. 179-207.
- ANTUNES, João Viana, et al. – *Aspectos da História Antiga de Longroiva*. «Douro – Estudos e Documentos». Porto: GEHVID. N° 6, 1998, pp. 245-248.
- ANTUNES, João Viana; FARIA, Pedro Baère de – *Estações Romanas na Região Demarcada a Sul do Douro*. «Douro – Estudos e Documentos». Porto: GEHVID. N° 3, 1997, pp. 11-16.
- BRUN, J.-P. – «Uma adega e um lagar na villa de Torre de Palma». In *Portugal Romano. A exploração dos recursos naturais (catálogo da exposição)*. Lisboa: Museu Nacional de Arqueologia, 1997, pp. 149-151.
- FARIA, Pedro Baère de; BROCHADO, Cláudio Laranjeira – *Casteição, núcleo sepulcral de Mosteiros*. «Douro – Estudos e Documentos». Porto: GEHVID. N° 5, 1998, pp. 236-237.
- LEVEAU, Ph., et al. – *Campagnes de la Méditerranée Romaine*. Paris: Hachette, 1993, pp. 97-102.
- OLIVEIRA, A. J. Sardinha d' – *O lagar romano de Palma*. Separata do Boletim da Junta de Provincia do Alto Alentejo, 1958.
- RUSSEL-CORTEZ, Fernando – *As Escavações Arqueológicas do Castellum da Fonte do Milho*. Porto: Instituto do Vinho do Porto, 1951.
- SANTOS, Maria José Ferreira dos, et al. – *Dos Sepulcros e Lagares de Rabaçal (Meda)*. «Douro – Estudos e Documentos». Porto: GEHVID. N° 9, 2000, pp. 179-203.
- SANTOS, Maria José Ferreira dos; ROBRIGUES, Sandra Raquel – *Subsídios histórico-arqueológicos para um inventário da freguesia de Pai Penela (Meda)*. «Douro – Estudos e Documentos». Porto: GEHVID. N° 5, 1998, pp. 241-242.
- TCHERNIA, A.; BRUN, J.-P. – *Le vin romain antique*. Grenoble: Glénat, 1999, pp. 48-107.





IMAGENS E
REPRESENTAÇÕES
EM TORNO
DO VINHO

Rubén C. Lois-González *

O vinho e a imagem da terra. Contribuição à Geografia Cultural do vinhedo e o vinho na Galiza

A presente comunicação que realizamos a propósito das jornadas sobre a vinha e o vinho na cultura da Europa em homenagem ao nosso amigo François Guichard, entende-se sobre duas perspectivas complementares. Em primeiro lugar, a nossa condição de geógrafos, de pessoas especialmente preocupadas com a análise espacial e territorial, pela regionalização, a delimitação de áreas e a sua promoção externa fundamentada num produto estrela, neste caso o vinho. Não pretendemos entrar a valorizar as qualidades de um ou de outro caldo. Só nos interessa reflectir desde o presente sobre o material (vertente económico-empresarial) e o imaterial (representações colectivas) na construção da imagem da terra, dos terrenos que elaboram vinho associado a um nome. Em segundo lugar, este trabalho deve entender-se a partir de uma proposta conjunta com o meu colega X. M. Santos Solla de realizar uns apontamentos que no futuro nos permitam construir uma Geografia Cultural do vinhedo e do vinho na Galiza.

1. O CULTIVO DA VIDE E A OBTENÇÃO DE VINHO NA GALIZA: A QUALIFICAÇÃO TERRITORIAL FACE À PERVIVÊNCIA DO AUTOCONSUMO

Nesta aproximação das principais magnitudes da vinha e o vinho galegos empregamos os dados oficiais, que tanto a Conselharia de Agricultura da Junta da Galiza, através do seu Anuário de Estatística Agrária, como o Ministério de Agricultura, Pesca e Alimentação (MAPA) da administração central, também nas suas séries anuais, achegam sobre o sector. Temos que assinalar que, surpreendentemente, em muitas ocasiões estas duas fontes não coincidem, o que é de todo injustificável. Em primeiro lugar, detectamos que as estatísticas sobre a

* Departamento de Geografia. Universidade de Santiago.

vinha na Galiza são bastante deficientes, ao passo que em Madrid há um desentendimento apreciável com respeito à maioria dos dados e apenas interessa fazer um acompanhamento exaustivo da vinha e o vinho com Denominação de Origem. Quando se produzirem conflitos entre as estatísticas das duas administrações assinalá-lo-emos, assim como a nossa opinião.

A primeira questão que desejamos indicar faz referência, seguindo uma ordem clássica de estudo, ao cultivo da vide. Um aproveitamento agrícola de grande tradição na Galiza, que se integrava no sistema de policultura de autosubsistência característico do país até aos anos 1960 e 1970. A exploração agrária familiar funcionava repregada sobre si própria, procurando obter os alimentos necessários para todo o ano (cereais, batatas, carne de porco, etc.), mobilizando uma grande quantidade de mão-de-obra e desenvolvendo uma enorme pressão produtiva sobre a pouca terra disponível. Neste contexto, a vinha, como cultivo comercial que era, não alcançava um protagonismo demasiado importante, a não ser nalgumas comarcas. Por um lado, na metade septentrional da Galiza não se produzia vinho, com excepção de determinadas áreas históricas de preservação desta cultura como os arredores de Betanços (outros núcleos como Viveiro, Ribadeu, etc., tinham desaparecido havia séculos). Por outra, a demanda doméstica deste produto era muito baixa. Os camponeses só bebiam com motivo de uma festa e se alguns adultos desenvolviam esta prática todo o ano costumavam misturar o vinho com água ou consumir um tinto mal fermentado. Por último, em espaços como o Ribeiro-Ourense, o vale de Monterrei, as terras de Chantada, Sober, Quiroga e Val-de-Orras, a Ulha ou o Salnês, obtinha-se vinho para vender no exterior. Pelo geral, tintos de pouca graduação que respondiam a uma demanda crescente de cafeterias e tabernas urbanas. Nalgumas destas áreas, a vinha e o vinho alcançaram tanta transcendência no sistema de exploração agrária familiar como os rendimentos destinados para a casa. Preferia-se obter algum dinheiro para comprar os bens que rareavam antes que fechar-se completamente sobre o autoconsumo para cobrir todas as necessidades. Os bezerros, os bois, os queijos, às vezes as favas, e sobretudo o vinho, foram os produtos comerciais do campo galego, precisamente quando as possibilidades de vender ao exterior eram muito limitadas e se tinha imposto uma sorte de autarquia agrária, não desejada, para sobreviver.

Desde os anos 1960-1970 sucederam-se as transformações de todo o tipo na sociedade galega, e espanhola em geral. Neste contexto assiste-se a uma deriva produtivista do cultivo da vide na Galiza para fazer frente a um mercado que não deixava de crescer. Em primeiro lugar, este cultivo intensificou-se com a generalização de variedades de cepas procedentes do exterior, como o *palomino* nas brancas e a *garnacha* nas tintas, de maior rendibilidade. Em segundo lugar, começou a recorrer-se à compra de importantes quantidades de uva, mosto

ou directamente vinho procedente das grandes áreas vitícolas do interior peninsular espanhol (La Mancha, Extremadura, etc.), para rematar elaborando um produto comercializado como próprio. Em terceiro lugar, as manipulações dos caldos e a elaboração fraudulenta de álcoois atingiram o seu momento culminante.

Em chave histórico-cultural é conveniente reter várias conclusões deste processo, vinculado à etapa do *desarrollismo* económico espanhol. Sem dúvida, a melhora apreciável nas condições de vida a partir dos anos 1960 fez com que o consumo quotidiano de vinhos de mesa se implantasse em numerosos fogares, incrementando gradualmente a demanda. Esta mudança de hábitos era a constatação de que os tempos de escasseza já tinham sido superados. No entanto, a opção por vinhos relativamente baratos não se traduz, como alguns autores prognosticaram, na crise da vinha galega e na chegada massiva da produção da vizinha Castela. Pelo contrário, os adegueiros do Ribeiro, Ourense, Chantada ou Cambados, entre outros, continuaram a manter fornecidos os seus clássicos mercados urbanos na Galiza, muitas vezes com os inconvenientes da manipulação dos vinhos, a mistura de caldos forâneos com os da terra, etc. O próprio título de «vino de Castilla» que proliferou nesses anos, associou-se normalmente a *claretes* muito medíocres, alguns procedentes de adegas de Leão ou do Berço, mas também de Ourense, Betanços, a Corunha, Vigo, e assim muitos. Durante este período, o vinho não se classificava apenas, só se relacionava com o lugar onde se fosse comprar ou donde o trouxeram, e unicamente de modo bastante tímido começavam a surgir as primeiras marcas de brancos e tintos engarrafados, porém, com um mercado muito restrito. De uma maneira geral, o Ribeiro, Ourense, e em menor medida os alvarinhos e o *país* das Rias Baixas eram os tipos de produto que o consumidor chegava a diferenciar. Por último, a extensão da agricultura a tempo parcial fez com que muitos proprietários de vinhas que deixaram recentemente o campo e que trabalhavam como assalariados na indústria e nos serviços comesçassem a incrementar a sua produção para o consumo próprio que, como já ficou dito, cresceu de maneira significativa. Esta opção não impedia vender algum excedente fora e garantia consumir «o melhor vinho» que, em muitas partes da Galiza, vem sendo por definição o elaborado na casa, numa manifestação de cultura camponesa muito enraizada.

A partir dos anos de 1980 e até à actualidade abre-se uma nova etapa, a actual, que explica a dinâmica seguida pela cultura da vinha e as novas tendências de mercado. Em primeiro lugar, e enlaçando com a ideia anterior, comprova-se que a viticultura dirigida a satisfazer as necessidades da própria casa (unindo agricultura a tempo parcial com a ideia de que já se pode agora beber vinho todos os dias) alcançou o seu momento culminante. Na Galiza, em particular na sua metade sul, é necessário muito vinho para o consumo individual, convidar

os amigos ou celebrar os milhares de festas que se sucedem ao largo de todo o país. Mantem-se o funcionamento de um mercado de vinho próprio, adquirido a um vizinho ou um amigo, a um adegueiro de confiança ou engarrafador sem Denominação de Origem, pelo geral de baixa qualidade, e que é empregado habitualmente por uma sociedade que manifesta reiteradamente que superou a pobreza material, a carência de alimentos e bebidas. A par a este mercado heterogéneo, indicativo de um país com fundas raízes camponesas que se tinha urbanizado em poucos anos, assistimos à consolidação do vinho qualificado, que se organiza em Denominação de Origem e se vincula com um território específico (na Galiza com o nome de um bairro ou uma região bem indentificadas por diferentes motivos). Normalmente, entre os caldos galegos apreciam-se os brancos, de elevado custo e muito prestigiados, embora os últimos tempos contemplaram o progresso dos esforços por conseguir bons tintos, e completar a oferta de um território com uns consumidores que dificilmente compram vinhos no exterior. O desenvolvimento de vinho de qualidade responde a uma evolução geral na Península Ibérica e na Europa toda, de consumir menos quantidade (procurando eliminar as refeições quotidianas com álcool), demandar um produto mais seleccionado, e exprimindo o conhecimento das terras, colheitas e variedades como uma maneira de comportamento social emergente.

Procedendo agora com a análise dos dados relativos à produção de uva para vinificação e superfícies ocupadas pela vinha na Galiza, observamos a relativa importância deste cultivo na actualidade; obtemos assim mesmo uma série de conclusões que ratificam a ideia de mudanças recentes neste sector de características tão específicas. Na tabela 1, encontramos duas evidências principais: a primeira, a tendência para o retrocesso nos totais de vinho elaborado; a segunda, para uma localização preferente das vinhas nas províncias meridionais da Galiza, aquelas que apresentam umas condições bio-climáticas mais adequadas para este cultivo.

Tabela 1 – Produção de uva e superfícies da vinha na Galiza.
Dados provinciais e totais

a) Uva para vinificação. Série evolutiva da produção em Tm.

| Anos | A Corunha | Lugo | Ourense | Pontevedra | Galiza |
|------|-----------|--------|---------|------------|---------|
| 1991 | 25.334 | 27.940 | 96.600 | 105.887 | 256.761 |
| 1994 | 12.545 | 13.598 | 45.000 | 79.541 | 150.684 |
| 1997 | 12.483 | 23.598 | 65.100 | 88.927 | 190.108 |
| 1998 | 8.575 | 11.388 | 54.857 | 61.240 | 136.060 |

b) Superfícies dedicadas à vinha e produção em 1998. Dados provinciais e totais.

| PROVÍNCIA | Superfície total (Ha) | Produção (Tm) |
|------------|--------------------------|------------------|
| A Corunha | 1.790 | 8.575 |
| Lugo | 2.330 | 11.388 |
| Ourense | 12.019 | 54.857 |
| Pontevedra | 12.429 | 61.240 |
| Galiza | 28.568 | 136.060 |

FONTE: Anuário de Estatística Agrária. 1998. Conselharia de Agricultura. Junta da Galiza.

Como acabamos de indicar, a evolução da uva produzida para a elaboração de vinho, apesar das consabidas variações que manifesta em cada colheita, mantém uma dinâmica geral de redução por vários motivos. Em primeiro lugar, o despovoamento do campo e a descida de agricultores dedicados ao cultivo da vinha de modo prioritário justifica que se vão abandonando terrenos com esta orientação e, sobretudo, que as parcelas se cuidem. Em segundo lugar, estamos diante da lógica tendência para que se produza menos e melhor, já que as imagens desenvolvidas em todo o mundo jogam com a dualidade de condenar o consumo frequente de álcool e, porém, incrementam o interesse por desfrutar de caldos de qualidade. É muito possível o retrocesso da vinha continuar num futuro, devido à crise demográfica e social que experimentam os espaços rurais na Galiza. Contudo, para medir esta diminuição sempre será melhor dispor das séries sobre superfícies ocupadas pelo cultivo, qualquer coisa que a Conselharia de Agricultura não parece considerar prioritário e que, no entanto, sim o faz o MAPA nos seus anuários estatísticos, ainda que com dados algo antigos (os mais recentes datam de 1996). Além disso, entre os totais de produção apreciam-se ligeiros desajustes entre os valores da Junta da Galiza e do MAPA.

Tanto a tabela 1.a como a 1.b, mostram que a vinha é representativa da metade sul da Galiza. Isto deduz-se a partir dos totais somados pelas províncias de Pontevedra e Ourense, entre 75% e 80% da produção total nos diferentes anos e quase 85% da superfície de cultivo em 1998. Assim mesmo, é necessário recordar que os valores correspondentes à província de Lugo associam-se em sua maior parte aos territórios mais meridionais desta unidade administrativa (os do Minho em Chantada, e do vale do Sil entre Quiroga e Os Peares), que mostram uma evidente continuidade com as áreas vitícolas de Ourense. Estes espaços podem ser incluídos sem problemas na Denominação de Origem Ribeira Sacra, se bem bastantes vinhatários da zona continuam a preferir a obtenção de vinho de mesa para o consumo próprio, a venda segundo os circuitos tradicio-

nais de comercialização e, em definitivo, o não submetimento às normas de qualidade que implicam produzir sob controlo. Por sua parte, o território da Corunha não dispunha nessas datas de nenhuma vinha integrada numa denominação, ainda quando a área de cultivo indicada de Betanços e a comarca da Ulha (entre Santiago e a Estrada-Lalim) se individualizam pelas suas produções de caldos com pouca graduação, variedades híbridas e aguardente no segundo espaço citado. Na actualidade, e fruto da progressiva territorialização que caracteriza a vinha e o vinho, algumas terras da Ulha corunhesa (em Vedra, Boqueixom, etc.) vão incorporar uma quarta subzona da Denominação de Origem Rias Baixas, numa decisão mais que discutível.

Em Ourense é onde a vinha alcança um protagonismo maior dentro da sua estrutura agrária. Dizemos isto porque nos encontramos diante do território com uma superior percentagem de viticultores sobre o conjunto da população, ao que se junta uma débil especialização noutros rendimentos agro-pecuários (é a província menos gadeira da Galiza, e só as granjas sem terra ou a batata em determinadas regiões possuem alguma significação). Também é necessário indicar em Ourense a localização dos espaços mais representativos da vinha galega: Val-de-Orras, uma pequena parte da Ribeira Sacra, o vale de Monterrei e especialmente o Ribeiro. Pela província adiante a dualidade existente entre vinha para o autoconsumo (con numerosos proprietários que trabalham a tempo parcial na indústria ou nos serviços em Vigo e Ourense), e para a obtenção de caldos de qualidade manifesta-se de maneira evidente. Isto também sucede em Pontevedra, se bem o autoconsumo, a produção de brancos e tintos sem controlos de qualidade, tem uma importância relativa muito superior neste território intensamente urbanizado, em que a pluriactividade e a ATP explicam em boa medida a organização dos espaços rurais. Pelas suas condições bio-climáticas favoráveis, cultiva-se o vinhedo em praticamente toda a província e, quase sempre, para satisfazer necessidades domésticas e vender um pouco para fora. Neste sentido, devemos lembrar que a única Denominação de Origem existente aqui é a de Rias Baixas, que produz uns brancos muito reputados numa quantidade bem controlada, o que contrasta com a primazia de Pontevedra nas estatísticas de superfície ocupada pela vinha e quantidade de vinho obtido.

Na tabela 2, se bem que com uns dados um pouco modificados nos últimos tempos, comprovamos que o vinho de mesa continua a ser hegemónico na Galiza, apesar de ano tras ano perder representatividade pela combinação de diversos factores; entre eles estão o novo modelo saudável de comportamento, o interesse por beber um produto controlado (as pessoas pedem garrafas com Denominação de Origem como garantia de segurança) e a percepção crescente de que se obtém quase todo o vinho nas áreas delimitadas (algo completamente falso, como se comprova na tabela). Desta sorte, muitos dos vinhos de mesa desta-

cam na sua etiqueta que são alvarinhos (nome mais popular para estes brancos de qualidade que o de Rias Baixas), apesar da sua procedência do interior de Pontevedra ou dos arredores de Santiago, tipo Ribeiro (elaborados por adegas de Ourense-cidade, Amoeiro, Sam Cibrao das Vinhas, etc.), ou mencias (variedade identificada pelo consumidor como galega, embora também seja produzida a mais baixo custo no Berço), entre outras possibilidades.

Tabela 2 – Vinho novo. Análise provincial de produção. 1996 (hectolitros).
 Percentagem de vinho de mesa sobre o total

| Províncias | Vinho novo total | | | Vinho de mesa (%) | | |
|------------|------------------|-----------|-----------|-------------------|--------|-------|
| | Branco | Tintos | Total | Branco | Tintos | Total |
| A Corunha | 17.700 | 71.500 | 89.270 | 100 | 100 | 100 |
| Lugo | 8.083 | 161.440 | 169.523 | 100 | 100 | 100 |
| Ourense | 302.420 | 398.580 | 701.000 | 29,7 | 50,6 | 41,6 |
| Pontevedra | 378.906 | 379.284 | 758.170 | 81,9 | 100 | 90,6 |
| GALIZA | 707.179 | 1.010.784 | 1.717.963 | 60,2 | 80,5 | 72,2 |

FONTE: Anuário de Estatística Agrária. MAPA.

Como preâmbulo ao comentário desta série numérica desejamos fazer uma precisão relativamente à qualidade das estatísticas manejas. Já ficou dito que gostaríamos de dispor de dados mais recentes, visto que nestes últimos cinco anos foi regulada (em Setembro de 1997) a Denominação de Origem Ribeira Sacra, se consolidou um pouco a de Monterrei (o 1996 era a sua primeira colheita submetida a seguimento) e está em processo de criação uma quarta subzona (a discutível do Ulha) na das Rias Baixas. Isto quer dizer que o vinho qualificado progressa a um ritmo importante na Galiza e que seria de grande interesse dispormos de dados um pouco mais actualizados (a Junta não publica séries deste tipo nos seus anuários). Em segundo lugar, os volumes de produção dão-se em hectolitros, em oposição às toneladas oferecidas sempre pela Conselharia; no futuro devemos esperar uma maior coordenação entre os serviços estatísticos.

Ainda que é certo que o vinho qualificado avança de modo notável em épocas recentes, não o é menos o dado de que a maioria dos caldos obtidos no país continuam ficando fora das Denominação de Origem: em 1996 quase os três quartos da produção total, mais de 80% nos tintos e surpreendentemente três quintos dos brancos. De facto, só os brancos ribeiros, os de Val-de-Orras (em particular os da variedade godelho) e um pouco os de Monterrei, justificam

que na vitícola Ourense os vinhos com marca acreditada desta modalidade sejam hegemónicos. Isto não acontece em Pontevedra, onde o alvarinho das Rias Baixas de modo nenhum atingia uma quota de 20% do total de brancos elaborados em 1996. É necessário apontar que esta D.O. sempre se caracterizou por extremar os controlos de qualidade antes que por aumentar a sua zona de produção. Porém, e apesar dos avanços das denominações, que na Galiza, terra de brancos reputados, se mantenha o predomínio dos tintos (com um 58,7%) demonstra a sobrevivência do consumo tradicional (desde as décadas de 1960-70) dum vinho empregado quotidianamente, com escassa graduação e, muitas das vezes, qualidade. Em 60,2% de brancos sem denominação também encontramos em bastantes ocasiões caldos medíocres, tipo ribeiro mas fora da zona delimitada ou *países* (*catalões* ou híbridos, que também assim os podemos individualizar) de bastante acidez e obtidos em miles de explorações e dezenas de pequenas adegas. Por último, os únicos tintos que apareciam nesses momentos com denominação eram os ribeiros e o val-de-orras elaborado com uva mencia. É possível a curto prazo o seu peso se incrementar (sobretudo com a nova Denominação de Origem Ribeira Sacra), posto sobre a base da recuperação de castas autóctones. Neste processo reforça-se a identificação tinto galego-terras do Sil (ou do Minho antes de se encontrar com o seu afluente), ao passo que o ribeiro tinto perde força diante do branco desta zona.

2. DENOMINAÇÕES DE ORIGEM E INDÚSTRIA DO VINHO NA GALIZA

Até o momento procurámos chegar a uma leitura geral sobre a vinha e o vinho no conjunto do território galego. Insistimos na existência de diferentes etapas na sua evolução contemporânea e, principalmente, interessou-nos comprovar como o vinho de mesa mantinha folgadoamente a sua primazia na produção, por mais que com uma tendência para a moderação dos seus totais e com uma previsível perda de quota de mercado diante dos brancos e tintos qualificados. A partir de agora centrar-nos-emos no vinho com Denominação de Origem. Primeiro apresentaremos as características mais sobressalentes de cada um dos cinco territórios produtores na Galiza, para depois comentar os seus dados quantitativos gerais (de novo com dados do MAPA correspondentes agora a 1997) e, em terceiro lugar, analisaremos a localização das adegas de vinho e aguardente no país, onde já se regista um maior número de indústrias com Denominação de Origem que de tradicionais empresas produtoras de vinho de mesa e a granel.

A zona de vinha e vinho por excelência na Galiza é o Ribeiro. Em termos geográficos, o vale configurado pelo rio Minho entre a cidade de Ourense e o limite

com a província de Pontevedra. A sua cabeceira histórica é Ribadavia, que desde a Idade Média forneceu de caldos (como os desaparecidos vinhos tostados) a diferentes regiões da Europa atlântica. Na actualidade terras de Ribadavia, Arnóia, Beade, Carvalheda de Ávia, Castrelo de Minho, Cenlhe, Cortegada, Leiro, Toém, Pungim, Santo Amaro e freguesias de Ourense e do Carvalhinho constituem esta comarca. O Ribeiro produz tanto branco como tinto; sempre predominou o segundo a granel, mas nos últimos tempos as adegas da denominação apostam pelos brancos. Embora alguns dos seus caldos sejam muito reputados, a percepção colectiva do Ribeiro continua a insistir mais num vinho abundante do que de qualidade. De facto, durante muitos anos não se cuidara que uma parte da sua produção se fazia com uvas e vinhos forâneos, nem mesmo a prática das adulterações. Na actualidade começa a se registar uma cisão muito interessante em três tipos de Ribeiro, como maneira de dar um conteúdo polissémico a este território. Primeira, algumas adegas apostaram pela qualidade (Emilio Rojo, Villa Meín, Vilerma, etc.), que foi reconhecida para os seus brancos em foros especializados. O novo Ribeiro coerente com a recuperação da história e das tradições que projecta a vila de Ribadavia. Segunda, a maioria do vinho com Denominação de Origem oferece uma qualidade aceitável com um preço moderado, predominando brancos sobre tintos. A ideia clássica de Ribeiro adaptada aos tempos actuais e com uns mínimos de cuidado na elaboração. Terceira, o Ribeiro a granel que pode ser da zona demarcada ou de qualquer lugar. Bom para consumir em tigelas, nas grandes celebrações, como continuidade dos hábitos arreigados desde os anos de 1960 e 1970, e que continuam a dar explicação a uma importante porção do negócio vinícola no país.

Como contraponto do Ribeiro sempre esteve o alvarinho, hoje enquadrado sob o rótulo Rias Baixas. Com efeito, em oposição à proliferação de *palomino* nas uvas brancas do Ribeiro e *garnacha* nas tintas, nesta Denominação de Origem é a cultura de uma uva autóctone branca a que fixou em princípio a zona a delimitar. Rias Baixas apenas inclui brancos, feitos como mínimo com 70% de alvarinho, e articula-se em três subzonas (à espera de uma quarta), todas na província de Pontevedra. A mais conhecida é a península do Salnés, com centro simbólico em Cambados, e a seguir estão o Rosal e a comarca do Condado, as duas na raia, pois a uva alvarinha também se cultiva em áreas do Alto Minho português. A chave do êxito do alvarinho foi o associar-se com a qualidade e, de um ponto de vista de imagem da terra, procurar a complementariedade com o consumo de marisco ou bons peixes, e tirar proveito do auge turístico das Rias Baixas desde a década de 1960. Precisamente a partir dessas datas o litoral pontevedrés converteu-se no principal destino de turismo «de sol e praia» na Galiza, ao passo que começou a se valorizar o marisco como produto estrela da nossa gastronomia (até àquele momento não se tinha reparado nele) e

nasceu a «Festa do Alvarinho» de Cambados como escaparate promocional deste produto.

Val-de-Orras, em Ourense e já no trânsito para as terras do Berço, é a terceira Denominação de Origem com relevância. No entanto, esta área preocupa-se mais da exploração das suas imensas canteiras de piçarra do que de produzir muito vinho e mesmo projectar uma imagem agradável cara ao exterior. Em Val-de-Orras jogam pouco os atractivos do território, por enquanto, a sua recente e notável expansão obedece a dois factores: o controlo da qualidade (sempre se aproximou mais do modelo Rias Baixas) e a manutenção de uvas autóctones (godelho branca e mencia tinta) em percentagem importante da sua produção. O reclamo destas variedades é bastante forte e permite esquecer uma paisagem destrozada pela minaria, ao mesmo tempo que emerge a ideia do vale do Sil como espaço de bom vinho no país. De facto, com uma continuidade territorial com Val-de-Orras apresentam-se a Ribeira Sacra, o resto do vale galego do Sil e o tramo do Minho entre Portomarim e os Peares. Esta ampla área, a mais regressiva em termos demográficos da Galiza, pretende ser dinamizada com uma imagem de marca nítida que joga com a noção de rio encaixado, de grande atractivo turístico, onde a vinha está muito presente, e o legado da história, com a manutenção de um bom número de mosteiros de enorme interesse patrimonial. A Ribeira Sacra articula-se em várias subzonas: Chantada, Amandi-Sober, Quiroga e alguns territórios da margem ourensana. Sobretudo produz tintos mencia e do aperfeiçoamento das suas qualidades (pois que os cursos do Minho e do Sil neste espaço projectam já um enorme atractivo), depende o seu auge a curto e médio prazo. Em certa medida, a Galiza precisa da elaboração de bons tintos, a superação de um tema pendente, quando menos perceptível, nos últimos decénios.

Por último, Monterrei parece-se muito pelas qualidades das suas vinhas e vinho com o Ribeiro. O que acontece é que agora nos encontramos no Vale do Monterrei, nas margens do Tâmega, tributário do Douro, também nas proximidades de Portugal. Em adegas de Monterrei, Verim e Oimbra (ainda muito poucas), elaboram-se brancos e tintos sem uma excessiva particularização até ao momento. Unicamente a apresentação destes caldos como originários de uma nova terra, bem singularizada, de vinha «de sempre», poderá consolidar a Denominação de Origem. Para finalizar, queremos fazer referência ao facto de existir uma denominação de aguardente: «Orujo Galego», que explica o aparecimento de estabelecimentos especializados neste licor por todo o país.

Na Tabela 3 apenas nos interessa expor os dados básicos das denominações em relação à superfície inscrita e a produção comercializada, neste caso para a campanha 1996-97, segundo informações obtidas do MAPA.

Tabela 3 – Vinhos com Denominação de Origem.
Superfície inscrita e produção. 1997

| Denominação | Superfície inscrita (hectáreas) | Produção comercializada (hectolitros) |
|---------------|------------------------------------|------------------------------------------|
| Monterrei | 446 | 2.630 |
| Rias Baixas | 1.663 | 57.344 |
| Ribeira Sacra | 1.550 | 11.255 |
| Ribeiro | 2.600 | 119.197 |
| Val-de-Orras | 1.500 | 44.745 |
| TOTAL | 7.759 | 235.171 |

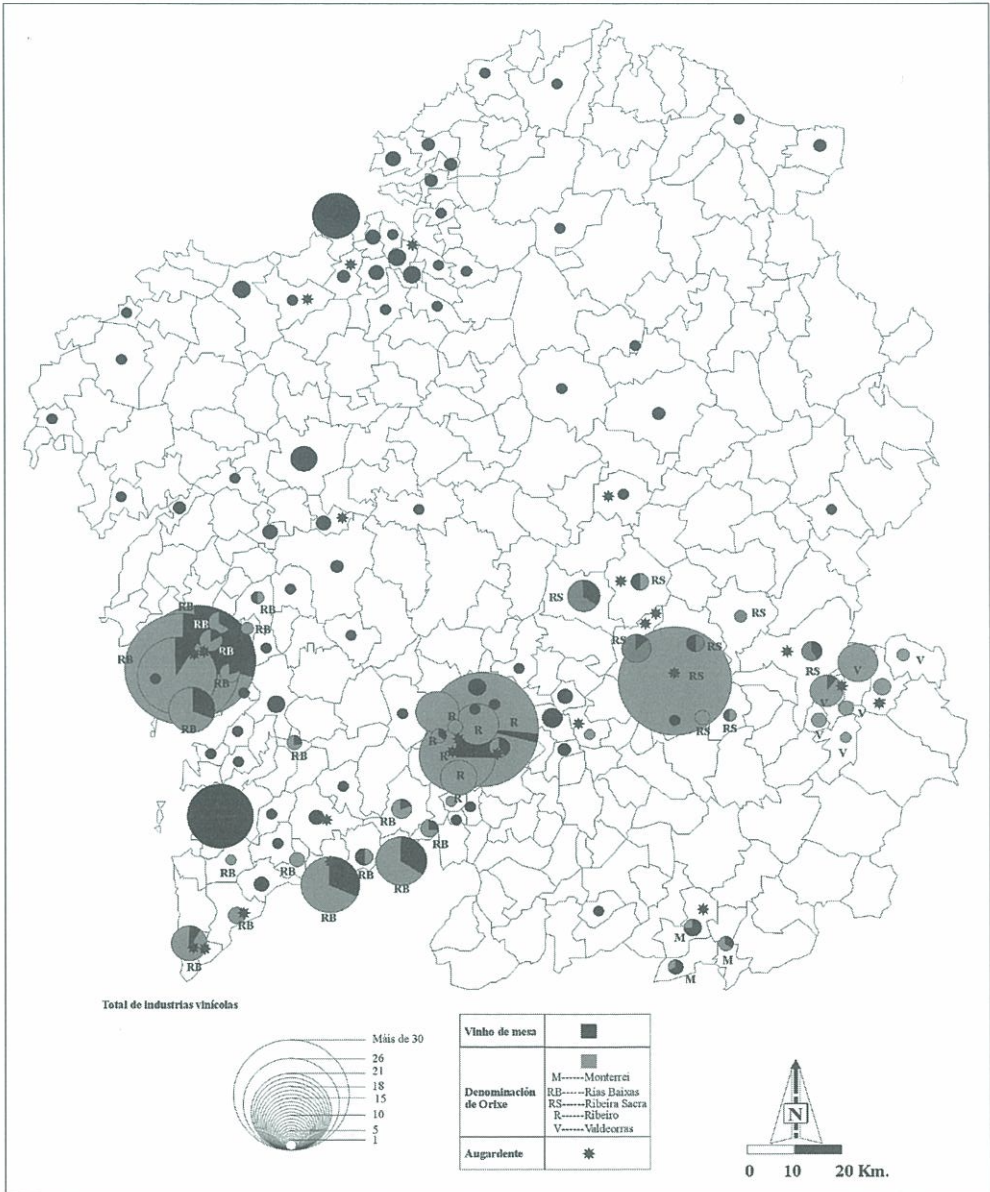
FONTE: Anuário de Estatística Agrária. MAPA.

A observação deste quadro estatístico simples poderá levar a certos erros se não realizarmos um conjunto de precisões. Entre elas, de novo, a necessidade de recordar que desde 1996 ou 1997 as Denominações de Origem na Galiza progrediram largamente, em vinha inscrita e especialmente em quota de mercado. De facto, os dados que dizem respeito das denominações de Monterrei e Ribeira Sacra são meramente conjunturais, dado que a Ordem Ministerial que as regulava não tinha nesses momentos nem dois anos de antiguidade. Além disso, queremos ratificar a ideia de que só uma minoria das vinhas do país apareciam inscritas para a sua venda sob um destes cinco nomes (aproximadamente 25-30% do total segundo a fonte). Também se deve notar uma extensão muito semelhante para os espaços demarcados (entre 1.500 e 2.600 ha., com excepção de Monterrei), como indicador de que os territórios vinícolas costumam definir-se de uma maneira semelhante em todo o país. Por último, os dados de produção esclarecem que o Ribeiro, a Denominação de Origem clássica, mantinha quase metade do total de hectolitros registados; as mais prestigiadas Rias Baixas e Val-de-Orras de 20% a 30%; e a Ribeira Sacra e Monterrei uma percentagem pequeníssima, que sem dúvida tem variado de modo notável no primeiro caso.

Um segundo indicador que utilizamos para valorarmos a importância, ainda dentro de um contexto dominado pela tradição autoconsumista, do vinho com denominação, toma os seus valores do presente. Do registo de indústrias agroalimentares que gestiona a Conselheira de Agricultura da Junta da Galiza e actualiza cada ano (neste caso dispomos sim de uma informação aceitável). No Mapa 1 cartografamos as adegas que elaboram vinho em todo o país (também as de aguardente com Denominação de Origem), diferenciando as que oferecem um produto não qualificado das associadas a uma denominação. A respeito disto, é necessário dizer que um total de 541 empresas elaboram vinho e aguardente (a

que haveria que somar mais algumas que produzem outros licores). Trata-se de uma cifra elevada que reflecte o minifundismo do sector e uma tradição muito arreigada de consumo. Na repartição provincial volvemos constatar a presença duns dados semelhantes aos da produção de vinho e superfícies ocupadas pela vinha: Pontevedra 229 adegas, Ourense 175, Lugo 71 e Corunha 66.

INDÚSTRIAS VINÍCOLAS E DE AGUARDENTES



O primeiro valor que reclama um pouco a nossa atenção é o de que as empresas vinculadas com a denominação de origem sejam 322 e superem amplamente às especializadas em vinho de mesa, 208 unidades, com 27 engarrafadoras de aguardente (unicamente 6 sós e as 21 restantes associadas à produção de vinho) e 2 que combinam vinho a granel com Denominação de Origem (pelo geral, trata-se de dois mundos bem individualizados). Em relação aos dados do sector, deduz-se que as empresas de vinho sem qualificar possuem umas dimensões muito superiores às adegas com denominação. Entre estas últimas existem estabelecimentos de grande tamanho (cooperativas no Ribeiro, o Salnês ou Val-de-Orras, entre outras), mas também dezenas de pequenas empresas familiares que beneficiam de um mercado em expansão.

A leitura da distribuição de produtoras e engarrafadoras de vinho de mesa resulta muito reveladora. Estamos diante de negócios clássicos próximos das zonas de consumo ou de elaboração que se mantêm graças a um perfeito conhecimento da procura e preços francamente competitivos. Como lugares de radicação destas adegas destacam: as cidades (Corunha, 13; Santiago, 7; Vigo, 18), alguns dos seus contornos (Culheredo, Fene, O Porrinho, Mós), comarcas tradicionais de distribuição de vinhos (as Marinhas de Betanços, o Carvalhinho) e áreas próximas das Denominações de Origem mais populares da Galiza, embora não se integrassem nelas e ofereçam os seus caldos como ribeiros, alvarinhos ou *países* (a cidade de Ourense e os seus arredores, Cuntis-A Estrada, Pontevedra, etc). Umhas empresas vinícolas com tendência para se localizar no litoral (Pontevedra, 84 unidades, e A Corunha, 64) e em espaços onde se cultiva vinha não qualificada.

No que diz respeito às adegas associadas a uma Denominação de Origem, é necessário fazer menção do elevado número das mesmas nas Rias Baixas (em total 139), face às do Ribeiro (96), Ribeira Sacra (54), Val-de-Orras (31) e Monterrei (apenas 4). A explicação deste facto é bem fácil: na costa de Pontevedra as empresas são de dimensões muito reduzidas, tanto pela exagerada fragmentação da propriedade da terra como pela qualidade do vinho engarrafado que favorece uma imagem positiva da pequena empresa e a competência entre marcas. Esta situação contrasta com o Ribeiro, caracterizado por adegas em geral mais grandes. Em Val-de-Orras ou Monterrei também se produz uma relativa concentração, enquanto que o êxito inicial da Ribeira Sacra animou a muitos pequenos vinhateiros a criarem empresas próprias. Atendendo à sua localização concreta, é do nosso interesse enumerar aqueles municípios com mais de 6 adegas, portanto centrais na sua correspondente denominação: Chantada e Pantom com 6, e Sober com 29 na Ribeira Sacra; Arnóia com 10, Castrelo de Minho com 37, Cenlhe com 12 e Ribadávia com 15 no Ribeiro; a Rua com 8 e Vilamartim com 11 em Val-de-Orras; Arbo com 10, Cambados com 19, Meanho com 26, Ribadú-

mia com 21, o Rosal com 9, Salvaterra de Minho com 11 e Sangenjo com 9 nas Rias Baixas. Resulta curioso verificar como aqueles municípios pequenos (Sober, Castrelo, Meanho, Ribadúmia, Vilamartim, etc.) se orientaram para a produção de vinho de qualidade através da proliferação de um bom número de adegas de origem familiar ou cooperativa.

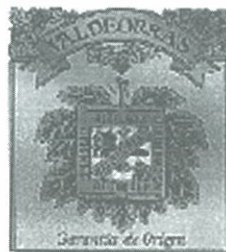
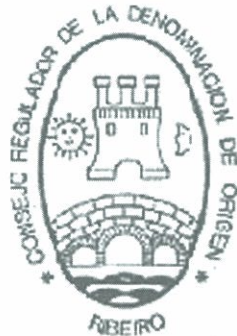
Finalmente, a localização das 27 empresas autorizadas para o engarrafamento de aguardente com o rótulo «Orujo Galego», sintetiza as lógicas de distribuição dos estabelecimentos que elaboram vinho de mesa ou com Denominação de Origem. Temos unidades perto dos grandes mercados urbanos e as principais vias de comunicação (Betanços, Culheredo, Pereiro de Aguiar, Ponteareias) e sobretudo nas zonas com denominação (Pantom, Castrelo de Minho, Ribadavía, Cambados, etc.). Em definitivo, uma geografia dos centros de produção de vinhos e aguardentes que reflectem a coexistência de dois mundos intercomunicados, um em declínio embora possa resistir graças à adaptabilidade das suas empresas (o de vinho sem qualificar) e outro em expansão (reparemos no êxito da Denominação de Origem Ribeira Sacra com 54 adegas em só quatro anos de funcionamento).

3. IMAGENS E ÍCONES DOS VINHOS ENGARRAFADOS

O território e a história são referentes continuamente utilizados pelas sociedades para se identificar, se singularizar frente aos outros. Do mesmo modo, se pretendermos individualizar uma zona de vinho de qualidade, afirmá-la diante das vizinhas, as imagens que achamos serão muito significativas a respeito das ideias que procuramos exprimir para o exterior. É por isso que introduzimos aqui uma breve análise em relação aos conteúdos das etiquetas e contra-etiquetas dos vinhos com Denominação de Origem elaborados na Galiza, um aproximação inicial que no futuro havemos de procurar ir completando.

Um elemento indiscutível de imagem das denominações é o conteúdo dos escudos dos diferentes Conselhos Reguladores das Denominações de Origem e das etiquetas que distribuem para identificar os seus brancos e tintos. Na Galiza, encontramos dois escudos e contra-etiquetas de conteúdo geográfico, territorial: os de Rias Baixas e Ribeira Sacra; a par de outros dois que insistem mais sobre ícones do passado, um passado em forma de monumentos: o Ribeiro e Monterrei; e um último com um motivo em certa medida banal, pouco singularizado: Val-de-Orras. Os escudos de Rias Baixas e Ribeira Sacra são dois esboços-mapa, já que estas regiões galegas também são muito conhecidas por outros atributos e é preciso inscrever o seu vinho nesta percepção favorável de áreas atractivas para o turismo e os tempos livres. Além disso, nas Rias Baixas esta denominação se

impôs à de alvarinho, num princípio mais popular, e portanto resulta coerente que seja indicado, grosso modo, o espaço deste vinho. A representação consiste num esboço onde, em tamanho minúsculo, se situam as rias em Espanha, e depois um simples perfil em que são nomeadas as três subzonas produtoras, sem continuidade territorial entre elas, e o rio Minho, empregado para a delimitação com Portugal. Um centro, que joga com a ideia de sol, localizado aproximadamente em Pontevedra envia uma espécie de raios ao amplo espaço em que se situam as subzonas, reafirmando o carácter provincial desta denominação até ao momento; também a posição de equilíbrio do concelho de Pontevedra, em que se encontra o Conselho Regulador. Visto o protagonismo que alcançaram as marcas nesta Denominação de Origem, agora muitas contra-etiquetas não reproduzem este escudo e combinam uma mensagem da adega que elaborou o vinho, com um indicativo simples em que destaca o nome Rias Baixas. Com ou sem mapa, sempre um âmbito espacial conhecido como fundamento deste vinho tão qualificado.



Estas reproduções aclaram o assinalado no texto

Pela sua parte, na Ribeira Sacra o esboço representa o espaço Sil-Minho com uma maior precisão. Precisão que visa territorializar os conteúdos em quatro subzonas (Chantada, Amandi, Quiroga e Ribeira ourensana), sem dúvida para

informar da localização exacta de uma nova denominação que aspira a fazer-se com boa parte do mercado de tintos mencias galegos. Em cima e em baixo do mesmo situam-se um selo com as iniciais «RS» e o nome Ribeira Sacra, em alguns âmbitos mais conhecido pelo seu passado patrimonial que pelos seus vinhos.

A popularidade do Ribeiro explica que os seus elementos identificativos sejam os mais clássicos e que não se insista demais no jogo com atributos específicos. Em concreto, o seu escudo inclui uma figura simplificada de um castelo (evocação do dos Sarmento, um dos emblemas de Ribadavia), um sol e uma lua ao seu lado, e em baixo uma ponte sobre um rio (o Ávia ou o Minho). Ícones tradicionais para o mais importante vinho galego quanto à produção e aceitação populares. Referências a obras monumentais da Idade Média, etapa muito valorizada na história do país e chave na origem dos vinhos desta zona, e ao rio, pois o Ribeiro é o cultivo mais valorizado das margens do Minho e alguns dos seus afluentes ourensanos. Como ocorria com o Rias Baixas, na actualidade as contra-etiquetas diminuíram as dimensões desta imagem-emblema e introduzem o nome da Denominação de Origem em grandes caracteres (recordemos o problema da fraude) e dois escudos mais (objectos históricos da elite como mecanismo para valorar algo).

No que diz respeito a Monterrei, as suas similitudes com o Ribeiro também se manifestam no desenho do seu anagrama. Sem dúvida uma figura de um castelo (o de Monterrei) e um ácino. Aqui o castelo ocupa a posição central, pois que constitui um elemento chave na identificação deste novo território de vinha e vinho qualificados. Mais uma vez, as contra-etiquetas empequenecem este emblema em favor do nome da denominação. Finalmente, Val-de-Orras emprega anagrama e etiqueta para a parte traseira das garrafas coincidentes. Sem lugar a erro, a imagem menos personalizada consta de uma folha de vide, um escudo de conteúdos pouco claros (um espigueiro, um cruzeiro...) e o nome da área de produção. É necessário recordar que Val-de-Orras também é um topónimo conhecido como espaço comarcal bem delimitado, e que muitas pessoas ao lerem o nome já identificarão a procedência do branco ou do tinto.

BIBLIOGRAFIA

- CALDAS, A. dos Santos – *Dinâmicas globais e tendências de desenvolvimento rural em territórios periféricos: o Eixo Juazeiro-Petrolina (Brasil) e a Comarca do Ribeiro (Estado Espanhol)*. Universidade de Santiago – Departamento de Xeografía, 2001, p. 610. Tese de Doutoramento inédita.
- LE GARS Cl.; ROUDIÉ, Ph., dir. – *Des vignobles et des vins à travers le monde*. Bordeaux: Presses Universitaires de Bordeaux, 1996.

- LOIS GONZÁLEZ, R. C., coord. – «Xeografía Económica I. A explotación dos recursos do territorio». In *Xeografía de Galicia*. Dirigida por A. Pérez Alberti. Bilbao: Gran Enciclopedia Gallega, 1995, tomo 5.
- RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, R. – *La urbanización del espacio rural en Galicia*. Barcelona: Ed. Oikos-Tau, 1997.
- SANTOS SOLLA, X. M. – «La localización del viñedo en Galicia: factores humanos y económicos». In *Simposio Internacional Otero Pedrayo e a Xeografía de Galicia*. Santiago: Consello da Cultura Galega, 1988.
- SANTOS SOLLA, X. M. – *Geografía de la vid y el vino en Galicia*. Pontevedra: Deputación Provincial de Pontevedra, 1992.
- TORRES LUNA, M^a. P., e LOIS GONZÁLEZ, R. C. – «Le vignoble: un type d'exploitation agricole individualisé en Galice». In LE GARS et ROUDIÉ – *Des vignobles et des vins à travers le monde*. Bordeaux: Presses Universitaires de Bordeaux, 1996, pp. 461-469.

Juan Ramón Cirici Narváez *

Aspectos artísticos de las bodegas del Marco del Jerez

Más que una exposición cerrada y completa sobre el tema, en estos minutos, voy a poner de manifiesto una serie de consideraciones que nos sirvan para aproximarnos y, luego, centrar la importancia y el estudio de la arquitectura bodeguera en el Marco del Jerez.

En primer lugar, se trata de poner de manifiesto – valorar – la vertiente historico-artística del Patrimonio Industrial, y en concreto el arquitectónico y bodeguero, hasta hace unas décadas escasamente considerado y al margen del devenir de la propia Historia del Arte y de la Arquitectura¹. Como en cualquier forma o manifestación artística el acercamiento no puede ser otro que *«la percepción y puesta de manifiesto de una serie de valores capaces de provocar una emoción o sentimiento de carácter estético»*². Como afirma Paul Valery en su libro *Eupalinos*, recogido asimismo por Julián Sobrino, *«Hay edificios que cantan, mientras otros, sin voz, nos dejan indiferentes»*³. Nuestra misión será, pues, escuchar y poner de manifiesto todo aquello que suene a belleza en este tipo de arquitectura.

Efectivamente, la arquitectura industrial no nace, en origen, de modelos tipológicos de carácter esteticista o estilístico, pero sí, y también desde sus principios, como prototipo de coherencia espacial – racionalismo –, adaptación diacrónica de los diferentes factores de producción industrial – funcionalismo –, receptor excepcional de los nuevos materiales de la arquitectura y prefabricados y modificador sustancial del paisaje tradicional, rural y urbano, afectando su impacto no sólo a la superficie del planeta sino también a sus entrañas y biosfera.

* Universidad de Cádiz (España).

¹ En palabras de A. BONET CORREA *«constituye una parte marginada para los historiadores y críticos de arte»*, *«Urbanismo y arquitectura en Almaden»*, Goya, 1975, y de Javier HERNANDO, *«Fuera de Cataluña la industria se desarrolla con mucha pereza. En su consecuencia, las muestras de arquitectura industrial son escasas»*, *Arquitectura en España 1770-1900*, Madrid, 1989, p. 365.

² SOBRINO, Julián, *Arquitectura Industrial en España, 1830-1990*, Madrid, 1996, pp. 70-71.

³ *Idem*.

Así, pues, y al margen de la secuenciación cronológica e incidencia de los diferentes factores que inciden en la producción industrial, materia prima, fuentes de energía, mecanización y organización del trabajo y otros, correspondería al historiador del arte el estudio y determinación de los fundamentos constructivos que conforman las instalaciones industriales, partes y estructura, materiales, elementos, elaborados in situ, prefabricados y añadidos, y otros complementos, con expresión de su sentido y finalidad, así como su descripción formal, estableciendo periodos y categorías, tipos y códigos que permitan una lectura – audición decíamos antes – arquitectónica y estética de los establecimientos. Especial atención debe requerir la disposición y organización interior y exterior, muros y elementos sustentantes, orden y sistema de huecos y luces, cubrimientos y elementos específicos y diferenciadores de la industria. De la misma manera que será fundamental el conocimiento de sus autores y proyectistas, maestros de obras, arquitectos o ingenieros, las teorías arquitectónicas y constructoras de la época y de los estilos y sensibilidades estéticas que las sustentasen.

Si hasta comienzos del siglo XIX los estilos tradicionales del arte y la arquitectura habían dado respuesta a manufacturas, molinos, bodegas – porqué no –, y otras incipientes industrias, el desarrollo industrial decimonónico, y sus nuevas necesidades, darán paso a la incorporación masiva de los nuevos materiales y prefabricados, vigas y pilares de fundición, ladrillo y cristal, al apoyo en la razón y la técnica, frente a la emoción de los estilos, en el criterio de los artífices y, en definitiva, a un nuevo y específico lenguaje arquitectónico, una nueva arquitectura y un nuevo paisaje.

Partiendo ya de esta idea y dentro de los, cada vez más numerosos, sectores industriales, desde los más tradicionales, el textil y la metalurgia, hasta los más recientes, de componentes electrónicos, emergentes y diversificados, caso del agroalimentario, nos encontramos la arquitectura bodeguera.

En el caso español, poco estudiada y desde aspectos parciales, locales y muy recientes, la arquitectura bodeguera supone un fabuloso patrimonio historico-artístico de creciente atención y esmerado cuidado, en su pasado y presente, y que lleva, en la actualidad, a los más destacados arquitectos y proyectistas nacionales e internacionales a la ejecución de las nuevas instalaciones, en las llamadas bodegas «high-tech», caso de Rafael Moneo – Bodegas Chivite, Navarra –, Santiago Calatrava – Bodegas Ysios, Laguardia – o Frank Gehry – Marqués de Riscal, Elciego⁴.

Pero, sin duda, y dentro del ámbito, rico y variado, de los establecimientos bodegueros españoles se destacan sobre el resto, por su antigüedad, proceso de adaptación y magnitud, los del Marco del Jerez.

⁴ RECIO, Juan Luis, «Bodegas high-tech», Rev. *El Semanal*, 5 de noviembre 2000.

Si de antiguas y generales son las referencias al vino en esta zona, la provincia de Cádiz, donde las condiciones del clima, la particularidad de sus suelos y su estratégica situación geográfica le confieren un estado de privilegio, lógico es pensar, también, de la existencia de lugares adecuados a su elaboración y almacenamiento.

Dos son las primeras noticias que pueden servirnos de punto de partida para poner en relación nuestra provincia con los establecimientos bodegueros: las aportadas por el Libro del Repartimiento de Jerez de la Frontera y por Las Cántigas de Santa María del Rey Alfonso X el Sabio. En el primer caso, escrito entre 1264 y 1269⁵, tras la conquista de la ciudad de Jerez a los musulmanes, se habla de la existencia, al menos, de veintiuna bodegas a la vez de la reconversión de dos de las mezquitas menores a dichos menesteres. Una circunstancia que podemos generalizar a otros puntos de la provincia y que dará paso a un modelo o tipología de edificación bodeguera (1). De estructura similar a la tradicional vivienda musulmana se trataría de una construcción de pequeñas dimensiones, apenas una veintena de metros cuadrados, con tejado a un agua y puerta de acceso centrada y abierta a un patio. Catalogadas por Isidro García del Barrio⁶ como bodegas «moriscas», aún se pueden encontrar numerosos ejemplos en Sanlúcar, Trebujena y Jerez. Pese a lo reducido de su capacidad, una veintena de botas, las excelentes condiciones de temperatura y humedad, que tanto la cubierta, con viguetaje de madera, asiento de ladrillo, argamasa y tejas, como sus gruesos e irregulares muros le proporcionaban, difundirán el modelo que se repetirá en épocas posteriores. Menor en cifra y significación serán las mezquitas convertidas en bodegas.

Por su parte, Las Cántigas del Rey Sabio, contemporáneas a la toma de Jerez y con distintas referencias a la localidad y a otros puntos de la provincia, nos ofrecen cuatro miniaturas con motivos bodegueros. Sin embargo dichos escenarios nada parecen tener en común con las bodegas gaditanas de la época y sus arcos apuntados, finas columnas y capiteles, de clara adscripción gótica, los relacionan más con edificaciones de otros lugares, castellanos, gallegos o catalanes.

La Edad Moderna y el descubrimiento de América darán lugar a la aparición de nuevas instalaciones o establecimientos bodegueros. Comerciantes y cargadores de Indias destinarán los bajos de sus viviendas palaciegas a bodegas o almacén de vinos. Formando parte del bloque del edificio, a la consideración y nobleza de los materiales, viguetajes de caoba y otras maderas

⁵ Ver GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M. y GONZÁLEZ GÓMEZ, A., *El libro del Repartimiento de Jerez de la Frontera. Estudio y edición*, Cádiz, Diputación Provincial, 1980.

⁶ Ver *Las Bodegas del vino de Jerez*, Madrid, Instituto Nal. Investigaciones Agrarias, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1984.

preciadas, bóvedas y sillares de piedra, mármoles y revestimientos, hay que unir el aislamiento del exterior, temperatura y condiciones de oscuridad. Pese al desmantelamiento y pérdida de su uso primitivo son frecuentes aún la existencia de las mismas en Sanlúcar de Barrameda, El Puerto de Santa María y Jerez de la Frontera. Como en el caso de las bodegas «moriscas», la capacidad de estos recintos apenas superaban las veinte botas.

Producto, también, del tráfico con América será el asentamiento de numerosas órdenes religiosas. Como los comerciantes, destinarán las plantas bajas y sótanos de los conventos para el almacenamiento de vinos. Vinos para el consumo propio y para los que, de paso, marchaban al Nuevo Mundo. Su sólida construcción se verá beneficiada por los caracteres estilísticos propios del edificio.

Paralelamente a estas bodegas se generalizará a lo largo de los siglos XVII y XVIII un tipo de construcción bodeguera específica y que, en parte, conectará el origen morisco del establecimiento con la definitiva consagración del modelo o bodega «catedral» de la Edad Contemporánea. Son las llamadas por García del Barrio «las bodegas normales antiguas»⁷ y que divide en tres clases: las de arquería central y dos naves, las de hiladas de pilares centrales, en vez de arquería, y dos naves, y las que no tienen arquería ni pilares centrales y una sola nave. En cualquiera de los casos se sigue tratando de bodegas pequeñas, vino del año, con arquería y soportes de origen islámico, cubierta a dos aguas sobre estructura de madera, en las dos primeras, y gruesos muros.

Las bodegas tipo «catedrales», de imagen familiar y que hoy pueblan gran parte del paisaje urbano del Marco del Jerez, surgen al amparo de unas necesidades industriales y comerciales concretas. El almacenamiento masivo de vinos así como labores de homogeneización y envejecimiento requerirán de unos establecimientos específicos donde alcanzar las condiciones ambientales microclimáticas necesarias. Unas condiciones que podemos resumir en una temperatura y grado de humedad lo más uniforme posible, nunca superior a 25° ni inferior a 12°, para lo primero, y superior al 50% para lo segundo, y en una buena aireación y protección de agentes externos, luz, ruidos y olores. A caballo entre los siglos XVIII y XIX, Esteban Boutelou hace la descripción de una de estas bodegas⁸. El modelo se difundirá en los años 30 para, entre los 40 y 50, aparecer

⁷ *Idem*, p. 22.

⁸ «Las grandes bodegas de los extractores de Jerez de la Frontera y Sanlúcar de Barrameda son sumamente espaciosas, ventiladas, divididas en tramos y sostenidas por arcos muy elevados de fábrica. No usan sótanos ni cuevas subterráneas para la conservación de sus vinos que sazonan y se perfeccionan en las bodegas levantadas sobre el piso de la calle. Las hay que cogen dos, tres y cuatro mil botas de vinos siendo las más capaces de todas ellas las de la casa Haurie, una de cuyas naves mide noventa y cinco varas de línea por cuarenta y dos de ancho con seis calles y doce hiladas de botas », *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Jerez de la Frontera*, 1807.

ya plenamente configurado y definido, tanto desde el punto vista estructural como estilístico. El aumento en el número durante la segunda mitad del siglo, en torno a 1.870 como fecha más señalada no supone la culminación del proceso sino, al contrario, una reafirmación de la fórmula y esquemas.

Efectivamente se trataban de establecimientos en superficie y grandes proporciones, con tejados a dos aguas y series de naves, tres, cinco, seis, longitudinales y separadas por profusión de pilares y arquerías que, a su vez, soportaban la cubierta.

Por los datos de que disponemos de la época nos encontramos con una arquitectura aplicada, de carácter industrial y escaso aprecio o valoración formal por parte de sus contemporáneos que, sin duda, mostraban mayor interés por la construcción, y contemplación, de edificios públicos, ayuntamientos, teatros y mercados, y arquitectura doméstica, casas burguesas. Es por ello que para la erección de estas grandes superficies, en las que incluimos todo el «tinglado» de las bodegas, naves de almacenamiento y crianza, despachos de vinos, patios, lavaderos, tonelerías y oficinas, no se exija la participación de un arquitecto, como sí sucedía con los edificios públicos y muchos particulares de menor amplitud y complejidad, quedando en manos de maestros de obras y albañiles prácticos, como tampoco encontramos expediente alguno, a lo largo de todo el siglo, en la Academia Provincial de Bellas Artes de Cádiz, policía de la buena arquitectura⁹ referente a la construcción de bodegas pese a lo potencial de sus fachadas y recorrido de sus plantas de indudables, y considerables, repercusiones urbanísticas.

Finalmente, y en este mismo sentido, cabe señalar, también, la omisión de este tipo de construcciones en las Ordenanzas Municipales, Bandos de Buen Gobierno y Policía Urbanas. Circunstancia ésta que se deba, quizás, más a su carácter fundamentalmente artesanal, ya que sí se previenen aquellas industrias en las que las máquinas y calderas pudieran ocasionar algún peligro o molestias al vecindario, ruidos, vertidos y olores. Es el caso, ya en la segunda mitad del siglo, de molinos, fábricas de conservas, aguardientes y cerveza¹⁰.

Pero, y sin entrar por ello en contradicción con lo anteriormente dicho, la arquitectura de las grandes bodegas del siglo XIX no queda al margen de su tiempo y responde a los modos, técnicas y estilo, de su época, reconocidos y aceptados por la Historia del Arte y de la Arquitectura. Al margen de pasadas evocaciones y otros referentes formales entre los que, sin duda, destacan los interiores con

⁹ CIRICI NARVÁEZ, Juan R., «La Academia gaditana de Bellas Artes, policía de la buena arquitectura. Cincuenta años de informes facultativos», Rev. Trocadero, n° 6-7, Departamento de Hª Moderna, Contemp., de América y del Arte, Universidad de Cádiz, 1994-5.

¹⁰ Ordenanzas Municipales de la M. N. M. L. y M. H. Ciudad de Cádiz, año 1845, título 4°, capítulo 3°, artículos 173-177. Archivo Mpal. Cádiz.

arquerías, columnados o sobre pilares, mezquita islámica, o las fachadas pantallas, de tradición cristiana medieval, las bodegas «catedrales» participan plenamente de los criterios estéticos del Neoclasicismo en una aplicación intencionada y específica. El papel vigilante y corrector de las Academias, las Ordenanzas Municipales y otras normativas legales que gravaban la construcción y que, en su mayoría, emanaban de la propia institución académica, y la formación de los arquitectos y maestros de obras, a su vez titulados por la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando madrileña, prolongaran un estilo del último tercio del siglo XVIII hasta bien entrado el XIX. Siguiendo los postulados de la época se trataba de cumplir en el orden y proporción de las partes, en su distribución y armonía, en la delicadeza y propiedad de los ornatos y en su acomodación al carácter y objeto de su fábrica. Preceptos todos ellos que, sin duda, encontramos en las bodegas.

Reflejo de este sentimiento trascendente, algunas bodegas convertirán sus accesos y portadas en depurados ejercicios arquitectónicos a la vez que testimonios fundacionales y familiares. El repertorio neoclásico adquiere aquí una mayor definición: almohadillado o sillar labrado visto, pilastras con pronunciados y acabados capiteles, friso, corrido o con triglifos y metopas, y frontón superior, curvo o triangular, con medallones, tondos o escudos nobiliarios en su tímpano. Florones de piedra, guirnaldas y distintas molduras completarán los escenarios. Junto a las puertas de acceso merecen, también, especial atención los huecos de ventanas, generalmente en alto, tercio superior, de pequeño tamaño, rectangulares o cuadrados, siguiendo ritmos reiterados y simétricos. En el interior de los triángulos que forman las fachadas a dos aguas estos huecos se sustituirán por ventanucos circulares u óculos. En todos los casos, abiertos o ciegos, los vanos quedarán enmarcados por gruesas molduras planas y cerrados por artísticos herrajes y labores de fundición.

La liberación de los estilos que supone el eclecticismo historicista de la segunda mitad del siglo XIX afectará, especialmente, a los motivos ornamentales, molduras y recorridos de vanos, caso de los ventanales y arcos apuntados de algunas bodegas. Pese a ello no cabe duda de que la irrupción de los nuevos materiales, cristal, hierro y ladrillo cerámico así como la recuperación indiscriminada de los estilos del pasado abrirá en el campo de la arquitectura bodeguera nuevas y mayores posibilidades tanto estructurales como decorativas.

Para un mejor entendimiento de este proceso histórico artístico vamos a tomar como referente algunos ejemplos concretos del Marco del Jerez. La incorporación a la ciudad de los terrenos de Campo de Guía¹¹, El Puerto de Santa María, en el primer tercio del siglo XIX supondrá el asentamiento masivo de este

¹¹ Ver SÁNCHEZ GONZÁLEZ, Rafael, *Introducción al estudio del urbanismo portuense: el ensanche de Campo de Guía (1828-1838)*, Cádiz, 1986.

tipo de bodegas. Junto a otros trámites de orden legal, aprecios, lindes y expedientes de ventas, se procede al trazado y alineamientos de calles y manzanas. Tras dos intentos anteriores, Plano de Valentín del Río, 1833, y otro del Maestro Mayor de Obras Diego Filguera, 1834¹², se levanta el plano topográfico de 1835 obra de los Arquitectos de Mérito Torcuato Benjumeda y Juan Daura. El «Plano topográfico de los terrenos del Campo de Guía comprendidos entre el río Guadalete hasta la Plaza de Toros, en el cual se manifiestan las calles y manzanas, antiguas y modernas de su contorno, y obras que en la actualidad se están ejecutando» constituye un extraordinario ejemplo de urbanismo neoclásico, de regulares calles y manzanas tiradas a cordel, como ya el propio Benjumeda había dejado constancia en la capital de la provincia. Como se recoge en las Actas Capitulares se trataba *«de inspeccionar, reconocer y medir las obras que actualmente se están construyendo para establecimiento de Bodegas, y al mismo tiempo para levantar un plano general topográfico del terreno que comprende dicho campo al oeste del Río Guadalete y al sur de la población, con el fin de extenderlo hacia estos puntos detallando en él la prolongación de las calles, la posición de las manzanas, rectificación de los ángulos, paralelismo, alineaciones, y cuanto sea preciso para la comodidad, salubridad, solidez y buen aspecto»*¹³. Sobre dicho terreno, y en los años sucesivos, se levantarán los mejores ejemplos de arquitectura bodeguera portuense, extensibles y competidoras a las del resto del Marco del Jerez.

Entre las bodegas más interesantes que se realizan en aquellos años y donde podemos apreciar los componentes artísticos y estilísticos antes mencionados cabe destacar los casos de los empresarios portuenses José M^a Pico, Vicente M^a de la Portilla, Juan Guillermo Burdon y Antonio Ruiz Tagle. El primero levanta en 1834 una bodega entre las calles Aurora, Moros y Sol según planos del maestro de obras Diego Filguera¹⁴. En el ordenado y simétrico conjunto de la fachada a la calle Moros, con doble portada central a un patio y sendos cuerpos o cabeceras de las naves que se proyectan longitudinalmente al mismo, destaca la separación, o ruptura, de los frontones triangulares, que no siguen todo el recorrido de las dos aguas sino solo parte, y en cuyo interior se sitúan dos círculos o tondos con la fecha de 1833 en que se iniciaron los trabajos. También de 1834 es la bodega que D. Vicente M^a de la Portilla construye entre las calles San Bartolomé y Moros, bajo planos y dirección de autor desconocido¹⁵. En la actualidad la portada, con tres huecos de acceso, se encuentra embutida en el

¹² Policía Urbana, año 1834, Archivo Mpal. El Puerto de Santa María.

¹³ Libros de Actas Capitulares, año 1835, vol. 2º, fol. 369 vto. Archivo Mpal. El Puerto de Santa María.

¹⁴ *Idem*, Policía Urbana, año 1833, expte. 1.

¹⁵ *Idem*, año 1834, expte. 5.

cuerpo exterior de una nueva nave que ocupa el proyectado patio, destacando las voladas cornisas que cubren los huecos y las onduladas molduras de los remates superiores, en el caso central a manera de artificioso y ecléctico frontón. En el informe del maestro de obras municipal Diego Filguera se especifica: «*Habiendo reconocido los planos de planta y alzados refiriéndome al informe que presto en el memorial, se trata del centro de las dos puertas principales; de ponerle un pequeño tímpano para enmarcar más su fachada sin salirse de las reglas del arte; que es cuanto puede informar a UU.SS.*».

Un mayor interés formal y estilístico contiene la bodega levantada por Diego Filguera en 1835 para el empresario D. Juan Guillermo Burdon en el número 57 de la calle Cielos y exterior a la de la Rosa¹⁶. Su fachada principal puede considerarse un modelo de alzado neoclásico, con cuerpo central avanzado y tres grandes vanos separados por pilastras adosadas de orden toscano sobre las que corre un friso clásico, con triglifos y metopas, y levanta un airoso frontón triangular rematado en su interior por un gran tondo. Otros elementos, zócalo corrido de donde arrancan las pilastras, almohadillado en el canteado de los cuerpos laterales, apretillado superior y florones de piedra confirman el lenguaje ornamental del estilo.

Finalmente, y entre el año 1837 y 1840, D. Antonio Ruiz Tagle manda construir dos nuevas bodegas en Campo de Guía con fachadas a las calles San Bartolomé, Nueva, o Valdés, y Paqador¹⁷. La primera, con proyecto firmado por Diego Filguera, ofrece una planta irregular repitiendo el esquema de patio central flanqueado por las naves de almacenamiento y al que conducen los accesos principales. En ambos casos, a San Bartolomé y Pagador, dichos accesos se completan con artísticas portadas neoclásicas donde los órdenes apilastrados, toscano y jónico con guirnalda, respectivamente, enmarcan los huecos sobre los que descansan los entablamentos con friso y frontón curvo. En el segundo caso el proyecto viene firmado por el maestro de obras Fernando Moreno. La planta es rectangular y su disposición se aproxima a la de la clásica mezquita. Una detallada explicación nos permite observar las partes y distribución de la bodega: «1. Fachada de la Bodega. Calle Nueva. 2. Fachada del costado de la Bodega. Calle de S. Bartolomé. 3. Planta de la Bodega. 4. Puertas de la Bodega. 5. Nave de la Bodega. ó. Fachada del Trabajadero. Calle Nueva. 7. Costado del Trabajadero. Calle Pagador. 8. Planta del Trabajadero. 9. Puerta del Trabajadero. 10. Patio. 11. Portales. 12. Pozo. 13. Batidero. 14. Poza para los Arcos. 15. Cuarto para el fierro y herramientas. 16. Común».

Siguiendo, pues, con el proceso portuense, en los años cincuenta y sesenta el ritmo de construcciones bodegueras de nueva planta decrece para genera-

¹⁶ *Idem*, año 1835, expte. 1.

¹⁷ *Idem*, año 1837, expte. 7.

lizarse las reformas y ampliaciones de las ya existentes. En el mayor de los casos las reformas vienen dadas por la ampliación de los huecos de las fachadas, puertas y ventanas, indistintamente, o por la apertura de otros nuevos. Entre los trabajos de nueva planta, y junto a otros muchos, hay que citar la Bodega «La Catedral», en la calle de La Palma y fechada en 1869¹⁸. Tanto en el interior como en los grandes ventanales del exterior el uso del arco apuntado se nos presenta como una gratificante novedad y concesión estilística. Una licencia estilística, neogótica, que nos pone en aviso de los nuevos tiempos donde los eclecticismos y los historicismos desplazarán definitivamente a los modelos y elementos neoclásicos.

Todos estos aspectos y circunstancias referidas a El Puerto de Santa María se repetirán en los demás lugares del Marco del Jerez, contando tanto Sanlúcar de Barrameda como Jerez con numerosísimos cascos de bodega tipo «catedral», algunos tan significativos desde el punto de vista monumental y artístico como La Arboledilla, en Sanlúcar, 1876, o la Bodega «Baco», 1848, en Jerez.

Resta, por último, referirse a aquellas bodegas que no se ajustan a ninguno de los tipos o modelos hasta ahora reseñados. En el mayor de los casos responden tanto a nuevas necesidades, procesos de mecanización y otras actividades, como a la incorporación de nuevos materiales y técnicas constructivas. Lo singular de su arquitectura lleva al comentario individual de las mismas. Sirva de ejemplo la Bodega «La Concha», en Jerez de la Frontera, y cuya la aplicación responde ya a los nuevos materiales proporcionados por la industria a la arquitectura. Construida en 1862, siguiendo los planos de Gustavo Eiffel, fue concebida más como un amplio salón abierto que como nave de almacenamiento. Presenta planta circular, destacando la estructura metálica que sostiene la cubierta y que, a su vez, descansa en el muro perimetral. Se inauguró con una recepción a la Reina Isabel II en setiembre del mismo año.

¹⁸ *Idem*, año 1869.

Ana Filipa Correia *

A participação de uma casa exportadora de vinhos do Porto nas grandes exposições dos finais do século XIX e princípios do século XX

SUMMARY

During Belle Époque, Portugal participated with its wines in some of the greatest International Exhibitions. So, Portugal had to organise that participation in original and advertising terms, but often that presence was left to the commercial firms capacity.

From a Port Wine House File, inedited information about the image concretisation that was passed on to the visitors of those great realisations can be obtained.

Realizadas desde finais do século XVIII, as exposições agrícolas e industriais, até então de carácter exclusivamente nacional, ganham no decorrer do século XIX uma nova dimensão ao nível da importância, do impacto, da grandeza e dos próprios objectivos. Transformadas em universais, passam a ser encaradas como instrumentos de popularização, organizadas com o objectivo de negociar à escala mundial sob o pretexto do desenvolvimento da Humanidade, da instrução e da educação dos povos; nascidas em plena era victoriana, estas grandes exposições revelam-se causa e consequência da grande revolução industrial responsável pelas transformações económicas entretanto ocorridas entre a segunda metade do século XIX e os primeiros anos do século XX, e que serviram, no fundo, de suporte às doutrinas livre-cambistas que então haveriam de impor-se à economia mundial¹.

Os objectivos primordiais quer dos países organizadores, quer dos participantes, haveriam de ser sempre o fomento da indústria e do comércio e a conquista de novos mercados, mas a concretização desses objectivos só viria a ser possí-

* Patrimonióloga. Funcionária do Sector de Património Cultural da Casa Adriano Ramos Pinto, Vinhos S.A.

¹ Sobre este assunto, ver: LÓPEZ-OCÓN CABRERA, Leoncio – «La exhibición del poder de la ciencia. La América Latina en el escenario de las exposiciones universales del siglo XIX». In *O mundo ibero-americano nas grandes exposições*. [S.l.]: Vega, 1999, p. 67.

vel graças ao desenvolvimento das vias de comunicação, e em especial dos caminhos-de-ferro, que permitiram que se encontrassem num mesmo local, não só grandes massas humanas de visitantes, até então impossíveis de juntar, como algumas das riquezas naturais, científicas, técnicas, industriais e culturais de um grande número de povos.

Estamos, no entanto, em crer que a importância das exposições universais está longe de se resumir ao interesse económico a elas associado, porque, do ponto de vista político, é inegável a importância que esses eventos assumiram ao nível das relações internacionais. Mais do que vitrinas onde o conceito de peça exposta dá lugar ao conceito de mercadoria, as grandes exposições serviram para satisfazer a necessidade de exibição do poderio dos Estados que então davam cartas a nível mundial, permitindo-lhes, não só auto publicitar-se, como dando-lhes muitas vezes oportunidade de definir os jogos de alianças políticas entre os países participantes e as suas relações com o povo anfitrião².

Autênticas zonas de confronto pacífico das ideias políticas, tornaram-se as Exposições Universais, verdadeiros espaços de medição de forças através da exibição das capacidades bélicas e industriais de cada nação. Numa altura em que o aumento da produção provoca a busca incessante de novos mercados, proliferam as mensagens imperialistas e manifesta-se cada vez maior o interesse pelas colónias, não só enquanto potenciais consumidores de produtos acabados, mas também como produtores, eles próprios, de matérias-primas, provocando não só o aumento das tensões como dando uma outra dimensão ao velho conceito de concorrência.

Encaradas como o espectáculo do progresso e da melhoria das condições de vida, as grandes exposições exerceram um enorme poder de atracção sobre um público tão heterogéneo e indiferenciado, quanto ansioso de novidade e inovação. Em termos socioculturais, estes eventos funcionaram para os visitantes como autênticas salas de aula, onde era possível aprender a conhecer, de uma forma lúdica, as diferenças sociais, culturais e até naturais dos países representados. Essas diferenças, numa primeira fase, assumidas somente do ponto de vista dos produtos expostos, passaram, desde 1867, na Exposição Universal de Paris, a ser aceites como uma mais valia, integralmente reconhecida com a adopção dos pavilhões de estilo nacional, em que cada país participante deveria fazer do seu expositor um arquétipo facilmente identificável³.

² Foi, por exemplo, o que aconteceu por alturas da Exposição Universal de Paris, em 1889, quando as mais antigas e tradicionais monarquias europeias decidiram não se fazer representar oficialmente para não compactuarem com os festejos do centenário da Revolução Francesa.

³ Sobre este assunto, consultar: JANEIRA, Ana Luísa – «As exposições universais do século XIX: pavilhões efémeros. Progresso sem fim». In *O mundo ibero-americano nas grandes exposições*. [S.l.]: Vega, 1999, p. 11.

A participação de uma casa exportadora de vinhos do Porto nas grandes exposições

Com a construção de pequenos mundos efémeros em recinto fechado, elaborados à escala do centro ou da periferia das grandes cidades acolhedoras, desenvolve-se a ideia de patriotismo, em que o conceito de Estado/Nação passa a imperar, minimizando, nos finais do século XIX, a importância daquele que havia sido o ideal básico fundador das exposições materializado no sistema de comércio livre⁴.

Nos primeiros anos de novecentos, as exposições elaboradas à escala mundial deixaram de ser o espelho da era industrial para começarem a reflectir mais concretamente as transformações culturais por ela provocadas. Mais do que eventos comerciais ou industriais, a realização destes grandes encontros passa a assumir uma importância eminentemente cultural, explorando as tradições, os costumes e a arte característicos de cada país representado, sendo que a própria produção industrial de cada povo, também ela recoberta agora pelo protecçãoismo estatal, passa a ser encarada como um dos vectores da sua cultura.

No caso específico de Portugal, onde, apesar da indústria moderna não ser desconhecida⁵, se começava já a fazer notar a distância que em termos tecnológicos ia afastando o país das nações mais avançadas, a vinicultura assumia então, um dos lugares de destaque. De resto, sem uma produção industrial suficientemente forte para concorrer com boa parte das nações europeias, Portugal apostava na apresentação dos seus vinhos, e é talvez por isso que, quando se refere à presença portuguesa no encontro universal de Paris em 1889, Hugo Marques chegue mesmo a afirmar que «à excepção do vinho, pouco mais apresenta a exposição»⁶.

Mas terá sido o nosso país uma nação verdadeiramente interveniente neste tipo de eventos? A verdade é que desde o século XVIII que, no sentido de fomentar o comércio e a produção de vinhos e cereais⁷, Portugal se empenhou na organização de exposições agrícolas e industriais, apesar de poucas vezes a sua concretização ter ficado a dever-se à iniciativa estatal. No que concretamente diz respeito à participação portuguesa nas grandes exposições internacionais, a acção governamental acabaria, no entanto, por se revelar bem mais determinante, visto que não raras vezes foram nomeadas comissões às quais coube a organi-

⁴ Ver: MARQUES, Hugo Gonçalo Bravo – «Portugal na Exposição Universal de Paris de 1889. Breve incursão pelo pavilhão português». In *O mundo ibero-americano nas grandes exposições*. [S.l.]: Vega, 1999, p. 145.

⁵ Sobre este assunto, consultar o artigo referente à entrada *Indústria*. In PEREIRA, José Costa, coord. – *Dicionário ilustrado da História de Portugal*. [S.l.]: Publicações Alfa, 1989, p. 334.

⁶ In MARQUES, Hugo Gonçalo Bravo, o.c., p. 150.

⁷ Sobre este assunto, consultar o artigo referente à entrada *Exposições Agrícolas e Industriais*. In PEREIRA, José Costa, coord. – *Dicionário ilustrado da História de Portugal*, p. 232.

zação do projecto e até mesmo a execução da representação oficial do país⁸. Mas certo é que se em determinados eventos Portugal primou pela qualidade dos produtos apresentados e pela quantidade de expositores, como aliás ficou demonstrado na Exposição Universal de Paris em 1855⁹, onde foi uma das nações mais notadas no conjunto dos países com maior índice de industrialização da época, também é verdade que noutros casos nem sequer se fez representar em termos oficiais, deixando o seu nome entregue às prestações das associações nacionais, como aconteceu no caso da Exposição Universal de Paris em 1889, onde a presença portuguesa foi organizada pela Associação Industrial.

Aconteceu, no entanto, que em determinadas alturas e por falta de acordo entre os seus associados, as próprias agremiações comerciais e industriais não chegaram a organizar a sua participação. Neste contexto, a presença portuguesa ficaria a dever-se às iniciativas particulares de alguns industriais mais empenhados, que remando contra a maré e sem qualquer espécie de apoio, tomavam nas próprias mãos a responsabilidade de se fazerem representar, cientes que estavam da importância de *estar presente*.

Entre estes últimos esteve certamente Adriano Ramos Pinto, fundador, em 1880, de uma empresa exportadora de Vinhos do Porto à qual deu o seu nome, e em nome da qual trabalhou afincadamente no sentido de alcançar os objetivos, desde sempre bem determinados, de conquistar os mercados sul-americanos, sem, no entanto, descurar as atenções aos clientes da velha Europa. Inteirado da importância de que se revestiam estas grandes exposições, cedo percebeu que associada a elas surgia uma nova indústria que lhe parecia fundamental para alcançar o sucesso – a indústria da comunicação dirigida ao grande público, que era, afinal, a quem se destinavam os seus vinhos.

Encarando as exposições como um meio privilegiado para aceder ao comércio internacional, Adriano Ramos Pinto começou a fazer-se representar logo em 1888¹⁰, tinha ainda a sua empresa poucos anos de vida. E se no contexto dos vinhateiros portugueses, e em especial no que diz respeito ao Vinho do Porto,

⁸ Consultar: MATOS, Ana Maria Cardoso de – «As exposições universais: espaços de divulgação dos progressos da ciência, da técnica e da indústria e a sua influência na opinião pública portuguesa». In *O mundo ibero-americano nas grandes exposições*. [S.l.]: Vega, 1999, p. 91.

⁹ Na Exposição Universal de Paris, em 1855, Portugal (e as suas colónias) foi entre os cinquenta países representados, o sétimo com maior número de expositores. À sua frente, e por ordem decrescente, ficaram apenas a França, o Reino Unido, a Prússia, a Austria, a Bélgica e a Espanha e as suas colónias. A este respeito, consultar: LÓPEZ-OCÓN CABRERA, Leoncio – «La exhibición del poder de la ciencia. La America Latina en el escenario de las exposiciones universales del siglo XIX». In *O mundo ibero-americano nas grandes exposições*. [S.l.]: Vega, 1999, p. 67.

¹⁰ 1888 é o ano da realização da Exposição Agrícola e Industrial de Lisboa. Pelos dados recolhidos no Arquivo Histórico Adriano Ramos Pinto (AHARP), esta parece ter sido a primeira exposição em que a Casa Ramos Pinto participou. No entanto, não possuímos elementos que nos comprovem que não existiram participações em exposições anteriores a esta.

A participação de uma casa exportadora de vinhos do Porto nas grandes exposições

esse seu empenho é já digno de nota, o mérito que deve atribuir-se-lhe é, no entanto, muito mais abrangente, porque ao mesmo tempo que entendia ser necessário expor, Adriano reconhecia que não poderia fazê-lo de qualquer maneira, porque expor não era somente exibir, mas exibir-se, sujeitar-se ao confronto com os melhores do mundo revelando não só as suas maiores qualidades, mas deixando claras as deficiências de uma região atrasada em termos económicos e as fraquezas inerentes ao funcionamento de uma empresa acabada de estabelecer.

Apostado em levar longe o nome do Vinho do Porto, sente a falta de apoio dos seus colegas de sector que, à época, se mostravam pouco dispostos a concorrer individualmente às grandes exposições. Sobre eles, e a propósito da participação numa mostra em Bruxelas, escreveria um dia: *«Não tenho sido feliz na minha propaganda para conseguir que os meus collegas concorram particularmente à exposição. [...] desconhecem o valor de uma medalha d'ouro conferida em uma Exposição de subida importância como essa se antólha, desconhecem a necessidade de fazer acreditar os seus vinhos nos paizes estrangeiros, e com elles tornar conhecido o nome desta pequena cidade [Porto] que tam grande poderia ser, desconhecem a necessidade de buscar constantemente mercados nóvos aos seus productos, e attendem só a uma despeza mesquinha que se lhes péde, a um pouco de trabalho! – Que fazer?!»*¹¹.

Apesar dos contratemplos causados pela distância, o sucesso que obteve nas primeiras exposições em que participou, fê-lo empenhar-se mais ainda na preparação das representações seguintes. Em poucos anos, Ramos Pinto conseguiu vários Grandes-Prémios e uma invejável colecção de medalhas de ouro e prata¹², a maior parte delas atribuídas ao seu vinho *Adriano* que, de exposição em exposição, ia conquistando as condecorações que lhe aumentavam a fama e lhe vestiam o rótulo.

Num contexto em que uma medalha é sinónimo do reconhecimento público de que se ocupa um lugar entre os melhores do mundo, o prémio da exposição assumia-se como um trunfo de inigualável valor para o marketing de uma casa que pretendia impor-se a nível internacional. A verdade é que os efeitos das exposições enquanto eventos divulgadores, não tinham para Ramos Pinto o limite de tempo em que estas permaneciam abertas ao público. Por isso mesmo, logo após a divulgação dos resultados do concurso, Adriano fazia chegar a todos os seus agentes a notícia de ter sido contemplado com mais uma

¹¹ Excerto de carta de Adriano Ramos Pinto dirigida a Emile Cenlemans, de Anvers, datada de 27 de Fevereiro de 1897. AHARP. Copiador Geral n.º 10, p. 178.

¹² Segundo carta de Adriano Ramos Pinto, datada de 11 de Março de 1908, e enviada para destinatário desconhecido, nesse ano a Casa Ramos Pinto era já detentora de 12 medalhas de ouro e 2 Grandes Prémios. Consultar: AHARP. Copiador Geral n.º 40, p. 267.

medalha¹³, mas para que a boa nova chegasse a todos com quantos se relacionava, estivessem onde estivessem, mandou timbrar no papel de carta da sua empresa as faces de cada uma delas, tendo, mais tarde, chegado a mandar fazer posters para afixar. Publicitário genial que era, lembrou-se de expor as medalhas como forma de atrair o público, sabendo, à partida, que essa atitude despertaria a curiosidade do cliente e dar-lhe-ia confiança na hora de escolher, mas pensando também na freguesia que não frequentava as exposições, passou a fazer estampar no papel tipo seda em que embrulhava cada garrafa de vinho, a imagem dos mais importantes diplomas ganhos.

Achando-se normalmente satisfeito com o resultado das suas participações nos grandes eventos mundiais, alturas houve em que não deixou de se sentir injustiçado pela falta de reconhecimento do júri, como fica demonstrado quando chega a insinuar algumas irregularidades no caso da Exposição Universal de Saint Louis, em 1904¹⁴, ou nas palavras que escreve ao seu representante argentino quando este o tenta com a ideia de participar na Exposição de Buenos Aires, em 1910. «*Os sacrificios de tempo e dinheiro que em outras Exposições na Europa e na América temos feito, não teem sido compensados, e por isso estamos pouco dispostos a concorrer a mais certamens d'esta natureza. É possível, porem, que ainda nos animemos a uma nova tentativa*»¹⁵, desabafa então. Mas o empenho que os sócios da Casa Ramos Pinto sempre demonstraram na realização das grandes exposições universais tinha sido já amplamente reconhecido aquando da nomeação de António Ramos Pinto, sócio e irmão do fundador, como membro da Comissão da Exposição Universal de Paris, em 1900, ou do seu indigitamento, pela Associação Comercial do Porto, como delegado à Exposição Nacional do Rio de Janeiro, em 1908.

Desde 1888 até 1922, espaço de tempo ao qual dedicamos este estudo por considerarmos que estes anos balizam respectivamente a primeira e a última repre-

¹³ «*Com viva satisfação anuncio a Vex^a ter sido conferida a Medalha d'Ouro ao meu vinho Adriano na Exposição Universal de Bordeus a que concorreram os principaes negociantes de vinhos do mundo*». Carta de Adriano Ramos Pinto para o seu agente brasileiro Almeida Peres, enviada para Pelotas, a 12 de Maio de 1896. AHARP Copiador Geral n.º 8, p. 483.

¹⁴ «*Sobre a Exposição de S. Luiz não quizemos fazer réclame a uma medalha de ouro quando outras casas de menor importância tiveram um Grand-Prix: E não foi só a Casa Meneres que o abichou pois além de outros a firma de A. da Silva Nogueira, o Champagne da Bairrada, etc .etc. Só para a família M. vieram nada menos de trez G. Prix. Foi conservas, vinhos e para pae Meneres nas cortiças. Vê-se que o jury era de amigo e como elles tinham lampada accesa em Méca tiveram a fortuna de uma cabasada de Grad-Prix. [...] Isto foi bem um conto do vigario a tal distribuição de recompensas, como os amigos dizem e isto nos servirá de lição para outras Exposições porque de certo a não ser no Brazil, nunca mais concorreremos a nenhuma Exposição. [sic]*». Carta de Adriano Ramos Pinto para o seu representante brasileiro José Constante, enviada para o Rio de Janeiro, a 16 de Janeiro de 1905. AHARP. Copiador Agentes n.º 3, p. 80.

¹⁵ Excerto de uma carta de Adriano Ramos Pinto para o seu representante argentino Mariano Ustariz, enviada para Buenos Aires, a 28 de Setembro de 1909. AHARP. Copiador Agentes n.º 7, p. 54.

A participação de uma casa exportadora de vinhos do Porto nas grandes exposições

sentações organizadas directamente por Adriano antes da sua morte em 1927, temos notícia da participação dos Vinhos Ramos Pinto em, pelo menos, vinte grandes exposições, nas quais conseguiram arrecadar três Medalhas de Prata, doze Medalhas de Ouro e cinco Grandes Prémios, além dos vários Diplomas de Mérito e Honra¹⁶. Esta elevada média de participações, que é ainda mais significativa se pensarmos que o período citado inclui o hiato temporal em que ocorreu a primeira Grande Guerra, faz-nos crer que Adriano entendia que a periodicidade da presença da sua firma nestes grandes eventos mundiais favorecia o fio condutor de uma propaganda constante, que criava no público determinadas expectativas. Mas para que essas expectativas jamais fossem defraudadas reconhecia também que, de exposição para exposição, a propaganda teria que manter-se sempre actualizada, tornando-se cada vez mais espectacular, porque, se era efémero o evento, teriam que ser perenes os seus efeitos.

Através da análise da documentação existente no seu Arquivo Histórico, podemos facilmente concluir que foi sempre crescente o investimento que a Casa Ramos Pinto fez em cada uma das exposições em que participou, porque se nas primeiras em que esteve presente nos aparece como apenas mais uma marca de vinho português, sem instalação definida como aliás era comum, nas seguintes, e principalmente naquelas que foram realizadas em território brasileiro, exhibe-se em magníficos stands propositadamente executados para o efeito, que funcionavam eles próprios, além do vinho, como peças de exposição.

Garantido é que, independentemente da importância do evento, nenhum dos mais pequenos detalhes dos primorosos mostruários que apresentou nas grandes exposições foi alguma vez deixado ao acaso, e do mobiliário à cor do chão tudo era pensado por si. A mais antiga descrição conhecida sobre algum dos seus expositores é-nos dada por Firmino Pereira que, referindo-se à mostra de Gaia, em 1894, escreveria o seguinte: «o fundo era feito em caixas de vinho com garrafas nos intervallos. Em cima, uma taboleta, imitação de azulajo antigo,

¹⁶ Entre 1888 e 1922, a Casa Adriano Ramos Pinto foi distinguida com medalhas de prata, ouro e grandes prémios, pelo menos nas seguintes exposições: 1888/Lisboa – Medalha de Prata; 1889/Paris – Medalha de Prata; 1893/Chicago – Medalha de Ouro; 1894/Anvers – Medalha de Ouro; 1894/Lyon – Medalha de Ouro; 1894/Bruxelas – Medalha de Ouro; 1894/Vila Nova de Gaia – Medalha de Prata (categoria de produtos expostos); 1894/Vila Nova de Gaia – Medalha de Ouro (categoria de aparelhos e processos de engarrafamento); 1895/Ville St. Étienne – Grande Prémio/Medalha de Ouro; 1895/Cairo – Medalha de Ouro; 1895/Bordeaux – Medalha de Ouro; 1900/Paris – Medalha de Ouro; 1904/Saint Louis – Medalha de Ouro; 1904/Cape Town – Grande Prémio; 1906/Milão – Medalha de Ouro; 1910/Buenos Aires – Grande Prémio; 1911/Valparaíso – Grande Prémio/Medalha de Ouro; 1922/Rio de Janeiro – Grande Prémio. (É possível que as datas das exposições aqui citadas nem sempre correspondam à realidade, pois muitas vezes Adriano refere-se a elas pelo ano em que lhe foi passado o diploma e não pelo ano do evento propriamente dito). Não se enumeram aqui outras distinções, nem tão pouco as exposições nas quais sabemos que participou mas não temos, no entanto, certeza do prémio.

de muito gosto. A um lado uma alta pyramide de capas de palha para garrafas. Uma montra chinesa com frascos de vinho generoso. Um pequenino sophá da China. Vasilhame muito bem disposto, ornamentação de plantas finas. Tudo original e requintado»¹⁷.

Desafortunadamente, acerca deste pequeno expositor, pouco mais se sabe. E se é lícito tentar perceber de onde terão vindo as peças orientais a que se refere o autor destas linhas, não deixa de ser curioso o facto de termos tido acesso a um documento que nos dá conta de que algum tempo antes da referida exposição, Adriano escreveu ao seu correspondente em Macau, pedindo-lhe que se empenhasse na troca dos vinhos de difícil colocação naquele mercado por «chá, colchas de seda e almofadas ou louças da China e Japão»¹⁸, o que de alguma forma nos permite supor que então pensava já na participação em exposições futuras.

Com o decorrer dos anos, este homem de invulgar bom gosto e profundo admirador das artes, usou-se da expressão artística para publicitar o seu produto, provando não partilhar da consciência colectiva de que à montagem de uma exposição presidia a noção da brevidade do seu usufruto. Possuidor de uma visão comercial pouco vulgar para a sua época e esforçando-se sempre por se manter inteirado relativamente ao que de melhor se fazia no mundo das artes, quer em Portugal, quer no estrangeiro, soube rodear-se dos mais afamados artistas do seu tempo, que esboçaram para si as obras que, mais ou menos arrojadas, tinham sempre, por exigência sua, o vinho como fonte de inspiração.

Trabalhou com aqueles que elegeram como os melhores, porque só os melhores lhe serviam, e se a alguns deles, como é o caso de António Teixeira Lopes, Marques da Silva ou Jorge Colaço, conhecia pessoalmente, aos outros, como aconteceu com Raul Lino, Ernesto Condeixa ou Carlos Carneiro, mandou-os chamar. Aos mais célebres cartazistas do momento, encomendou alguns dos mais admiráveis *posters* publicitários dedicados ao Vinho do Porto, tendo sido, pelo menos parte deles, elaborados propositadamente para mostrar pela primeira vez ao mundo, nalgumas das grandes exposições em que fez representar a sua marca¹⁹.

Aliando vinho e arte no sentido de chamar a atenção de todo o tipo de público e não só dos apreciadores, Adriano mais não fez do que perpetuar o

¹⁷ In PEREIRA, Firmino – *O centenário do Infante D. Henrique*. Porto: Companhia Portuguesa Editora, 1894, p. 169.

¹⁸ Excerto de uma carta de Adriano Ramos Pinto para José Ribeiro, seu correspondente em Macau, enviada no dia 7 de Abril de 1892. AHARP. Copiador Geral n.º 5, p. 311.

¹⁹ Adriano Ramos Pinto aproveitou algumas das exposições em que se fez representar para lançar ao conhecimento público alguns dos seus famosos cartazes de publicidade. A título de exemplo podemos citar o cartaz que tem por título *Tentação de Santo Antão*, executado em 1907, em Milão, por Leopoldo Metlicovitz, e que figurou pela primeira vez na Exposição Nacional do Rio de Janeiro, em 1908.

A participação de uma casa exportadora de vinhos do Porto nas grandes exposições

seu próprio sucesso. Encarando a propaganda como uma mensagem duradoura, misturou a efemeridade da exposição com a imortalidade do conceito artístico, por forma a que a sua exibição se prolongasse na memória coletiva, mesmo depois de findo o evento. E se é verdade que nunca negou o seu amor pelas belas artes, também é certo que jamais esqueceu que acima de tudo era um empresário, assumindo sempre, e com clareza, que do seu investimento artístico nas grandes exposições não esperava menos do que «*um verdadeiro resultado pratico*»²⁰ para a sua casa comercial.

Neste contexto, a primeira grande instalação que mandou executar destinou-se ao *Pavilhão das Bellas Artes* da Exposição Nacional do Rio de Janeiro, em 1908. Apesar do seu reduzido tamanho, assemelhava-se a um edifício neoclássico, construído em madeira, no interior do qual, nichos de belíssimo talhe acolhiam o fundamental – garrafas de vinho. Junto ao pórtico de entrada, onde não faltou sequer um porteiro vestido a rigor, foi colocada, em posição de destaque, a maquete, em bronze, da fonte monumental que dois anos antes a Casa Ramos Pinto havia oferecido à cidade do Rio de Janeiro²¹ e numa das paredes exteriores exibia-se um painel de azulejos, feito propositadamente para o evento, obra do artista português Carlos Gomes Fernandes, que o pintou.



Stand da Casa Ramos Pinto
Rio de Janeiro – 1908

Esta instalação, toda ela feita em Portugal e mandada segurar no valor de 3.000\$000 réis fortes, seguiu para o Brasil de barco, a partir de Leixões, desmontada em peças que ocuparam nada menos do que vinte e cinco volumes, num total de quatro mil duzentos e dezanove quilos de peso bruto.

Finda a Exposição, o conjunto haveria de voltar a Gaia para que depois de executadas as necessárias adaptações passasse a fazer parte integrante do gabinete dos administradores da Casa, onde aliás, quase um século mais tarde, ainda hoje se mantém. No entanto, apesar dos inúmeros aplausos, os êxitos de 1908 não seriam comparáveis aos da exposição de 1922, na qual Adriano excedeu

²⁰ «*Todos os seu dizeres nos merecem a melhor atenção, e esperamos que a nossa instalação na Exposição dê um verdadeiro resultado pratico para a nossa Casa*». Excerto de uma carta enviada por Adriano Ramos Pinto a Mariano Ustariz, em 11 de Outubro de 1910. AHARP. Copiador Agentes n.º 8, p. 189.

²¹ A este respeito, consultar: CORREIA, Ana Filipa – *A Fonte Adriano Ramos Pinto: o Vinho do Porto e a arte da Belle Époque no Rio de Janeiro*. Vila Nova de Gaia: Adriano Ramos Pinto, Vinhos SA, 2000.

todos os investimentos alguma vez feitos, ou não fosse o Brasil daqueles anos o seu melhor cliente e não estivesse aquele destinado a ser o seu ano de ouro.

Impedido, em nome da união da pátria, pelo Comissário Geral da representação portuguesa, de construir o seu próprio pavilhão, para o qual havia mandado já adquirir o terreno e executar dois projectos de arquitectura, Ramos Pinto teria que debater-se com o fracasso que foi a tentativa da Associação Comercial Portuense em organizar uma mostra conjunta dos exportadores de Vinho do Porto, para aquela que seria a exposição comemorativa do centenário da independência do Brasil. Decidindo participar sozinho, escreve ao dito Comissário fazendo saber que «verificado haver definitivamente fracassado a ideia d'uma exposição collectiva, pelo facto da maior parte das Casas inglezas e de algumas portuguesas desistirem d'essa representação, o que impôz como solução única a representação individual, vimos rogar a V.Exa. o obsequio de conceder á nossa Casa, para uma instalação especial, feita à sua custa, a area de 40 a 50 metros quadrados no pavilhão official portuguez»²². Mais adiante acrescenta: «grato nos é suppor que V Exa. duvida alguma terá em conceder-nos, senão o espaço pedido, pelo menos o mais aproximado, o qual, em todo o caso será inferior ao que pensavamos ocupar construindo o pavilhão especial da auctoria do architecto Morales de los Rios».

Concedido o espaço pretendido, e mantendo-se fiéis ao propósito de que a apresentação dos produtos da sua firma fosse «brilhante e larga, procurando torna-la o maximamente artistica»²³, foi ao célebre ceramista Jorge Colaço que encarregaram da decoração do stand, e às duas salas de exposição, quase totalmente forradas pelos três fantásticos painéis de azulejo que aquele artista havia concebido e que, depois de findo o evento, Adriano tencionava trazer para Gaia, com o objectivo de os aplicar na frontaria da casa onde se encontravam os seus escritórios²⁴, não seriam poupados elogios nos jornais da época.

²² Excerto de uma carta enviada por Adriano Ramos Pinto a Lisboa de Lima, Comissário Geral do governo na Exposição Internacional do Rio de Janeiro, em 25 de Março de 1922. AHARP. Copiador Geral n.º 84, p. 68.

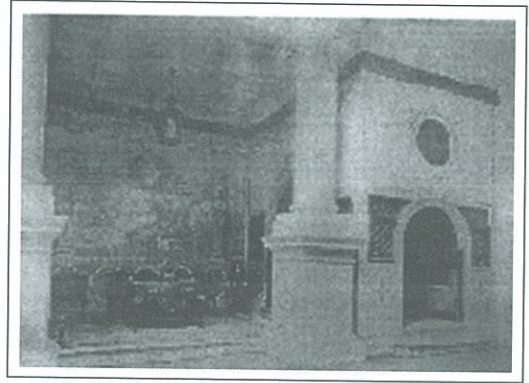
²³ «Sendo, como VExa certamente não ignora, a nossa Casa não só uma das mais importantes Casas Exportadoras de Vinhos do Porto, senão tambem a primeira na exportação de vinhos licorosos para o Brasil, é proposito nosso que a apresentação dos productos da nossa firma seja brilhante e larga, procurando torna-la o maximamente artistica». Excerto de uma carta de Adriano Ramos Pinto para o Comissário Geral da Exposição Internacional do Rio de Janeiro, enviada em 25 de Fevereiro de 1922. AHARP. Copiador Geral n.º 83, p. 461.

²⁴ «[...] voltamos hoje á presença de VExa para lhe dizer que, melhor pensados, e no intuito de aproveitar depois os panneaux de azulejo, que constituirão parte integrante da decoração do nosso stand, de que VExa está encarregado, para a frontaria da casa onde se encontram instalados os n/ Armazens e Escriptorios, desejaríamos que Vexa aproveitasse para motivo das suas composições, não os themes indicados e que Vexa se propunha tractar, inspirados em costumes portuguezes: uma vindima no Douro e uma descarga de Vinho do Porto, mas outros alegoricos e de phantasia.». Excerto de uma carta de Adriano Ramos Pinto para Jorge Colaço, enviada no dia 26 de Abril de 1922. AHARP. Copiador Geral n.º 84, p. 152.

A participação de uma casa exportadora de vinhos do Porto nas grandes exposições

«Todos os stands do Pavilhão Portuguez estão apresentados com muito gosto e muita originalidade. [...] De entre todos, talvez que o mais artístico e o mais rico seja o dos Srs. Adriano Ramos Pinto & Irmão»²⁵, escreveria determinado jornalista que, tal como vários outros, descreveu em pormenor as instalações em questão referindo-se não só aos ditos painéis, que, por exigência de Adriano, representavam, através dos mais diversos motivos báquicos, uma

«apothéose ao Vinho»²⁶, como ao mobiliário estilo D. João V executado, na Granja por Álvaro de Miranda, propositadamente para



Stand da Casa Ramos Pinto – Rio de Janeiro - 1922

o efeito, à decoração do tecto, tarefa para a qual foi enviado um artesão de Lisboa, aos vitrais, que concebidos por Ricardo Leone, representavam folhas de parra e cachos de uvas, aos candeeiros, aos expositores, e, entre sedas e damascos, à famosa garrafa de Porto Adriano²⁷ que poucos meses antes havia viajado, desde a capital portuguesa, com Gago Coutinho e Sacadura Cabral, e que, assinada por ambos, constituía certamente uma das maiores atracções do stand.

O vinho, esse era oferecido, porque apesar de Ramos Pinto ter tentado explicar ao Comissário português, que a sua venda a cálice era prática corrente «em numerosos stands de exposições e feiras até como propaganda do producto exposto»²⁸, e que essa ideia não era de estranhar, visto que mais facilmente se

²⁵ Excerto de uma notícia intitulada «O Stand de Adriano Ramos Pinto», publicada num jornal brasileiro do qual desconhecemos o título, a edição e mesmo o nome do autor do artigo. Consultar: AHARP. Álbum de recortes.

²⁶ «Um dos panneaux poderá ser, realmente, uma vindima antiga, grega ou pompeana, estylisada, mettendo faunos e nymphas, e o outro representar, por exemplo, uma apothéose ao Vinho ou um cortejo bacchico, à semelhança dos tractados pelos pintores italianos da Renascença. Emfim, qualquer motivo que, dentro d'esta orientação, VExa julgar resulte de composição bellamente decorativa». Excerto de uma carta de Adriano Ramos Pinto para Jorge Colaço, enviada no dia 26 de Abril de 1922. AHARP. Copiador Geral n.º 84, p. 152.

²⁷ A este respeito, consultar: O Vinho do Porto Adriano e a 1ª travessia aérea Lisboa-Rio de Janeiro. Vila Nova de Gaia: Adriano Ramos Pinto, Vinhos SA, 1997.

²⁸ «Quanto á venda dos vinhos a calice, não tem o snr Lisboa de Lima que extranhar a n/ pergunta [...]. No entanto duvida alguma temos em de desistir [sic] da venda de vinho a calice (o que aliás se faz em numerosos stands de exposições e feiras e atécomo [sic] propaganda do producto exposto), e mantemos o n/ offercimento das 20 caixas no caso dos outros collegas nossos concorrerem com equal dadiva». Excerto de carta de Adriano Ramos Pinto para Jorge Colaço, enviada a 28 de Abril de 1922. AHARP. Copiador Geral n.º 84, p. 160.

dá valor ao que se paga do que ao que de graça se recebe, não foi autorizado a implementar as vendas.

Acreditando que a melhor propaganda é aquela que voluntariamente se leva para casa, Adriano não se esqueceu de oferecer a cada cliente um brinde especial. Álbuns de música, postais, mapas com a trajetória do famoso raid aéreo e milhares de garrafinhas do vinho *Galanteria*, fizeram as delícias de um incontável número de visitantes. A fazer fé nos cronistas da época, «*por tudo isso reunido, o stand de Adriano Ramos Pinto tem tido verdadeira romaria. Tão grande que por vezes se tem visto forçado a suspender a distribuição dos delicados mimos, e tão formidável que em outras, tem sido necessario reclamar força para dominar a multidão que o invade e defender os seus primores*»²⁹.

Protagonizando a opulência, Adriano utilizou uma estratégia muito bem definida que assentava na visibilidade de produtos bem sucedidos, expostos de forma espectacular e envoltos num cenário de tal maneira fantástico que acabava por ser indutor da sensação de naquele espaço, bebendo aquele vinho, se estar presente no melhor dos mundos, em tudo próximo do ideal.

Autênticas obras de arte efémera quando encaradas no seu todo, estes e outros stands, ou o que deles resta, continuam hoje a ser algumas das mais importantes relíquias do património expositivo da Casa. Além dos diplomas, das medalhas, dos cartazes de publicidade e de inúmeras fotografias, guardam-se as peças originais imbuídas ainda do esplendor de outrora, mas agora acrescentadas de um incalculável valor de memória que ao longo dos anos foi ajudando a escrever a história da Ramos Pinto, documentando os locais onde expôs, a maneira como se apresentou e os investimentos que fez, com o intuito de levar aos bons portos de todo o mundo não só o nome de uma marca comercial, mas acima de tudo o inigualável néctar das uvas do Douro, ligeiramente apaladado à madeira de carvalho dos cascos das caves de Gaia.

BIBLIOGRAFIA

Catalogue Officiel Exposition Universelle de 1900 : Portugal. Paris e Lisboa: Aillaud & Cie, 1900.

Guia oficial da Exposição Internacional do Rio de Janeiro em 1922. Rio de Janeiro: Bureau oficial de informações Palácio Monroe, 1922.

GUIMARÃES, Gonçalves – *Memória histórica dos antigos comerciantes e industriais de Vila Nova de Gaia: livro do centenário da Associação Comercial e Industrial de Vila*

²⁹ Excerto de uma notícia de um jornal brasileiro do qual desconhecemos o título, na edição do dia 31 de Maio de 1923. Consultar: AHARP. Álbum de recortes.

A participação de uma casa exportadora de vinhos do Porto nas grandes exposições

Nova de Gaia. Vila Nova de Gaia: Associação Comercial e Industrial de Vila Nova de Gaia, 1997.

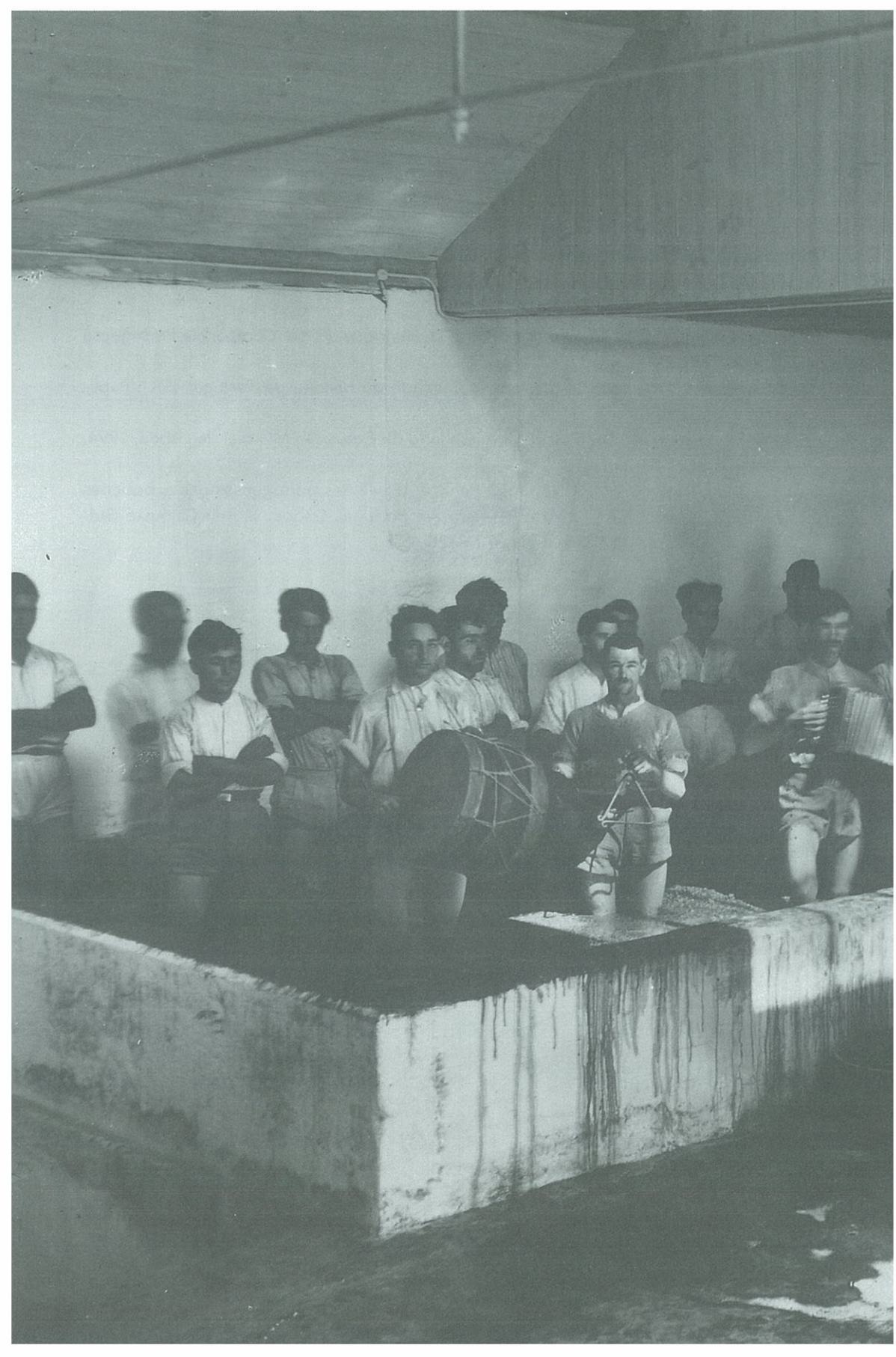
MOURÃO, José Augusto; MATOS, Ana Maria Cardoso de; GUEDES, Maria Estela, coord. – *O mundo ibero-americano nas grandes exposições*. [S.l.]: Vega, 1999. ISBN 972-669-643-1.


PEREIRA, Firmino – *O centenário do Infante D. Henrique*. Porto: Companhia Portuguesa Editora, 1894.

PEREIRA, José Costa, coord. – *Dicionário ilustrado da História de Portugal*. [S.l.]: Publicações Alfa, 1989.

Porto 1865: uma exposição. [Porto]: Comissariado da Exposição Mundial de Lisboa, 1994. ISBN 972-8127-01-4.

SOUTO, Maria Helena; MARTINS, João Paulo – «Pavilhões portugueses nas exposições universais do séc. XIX». In *Arte efémera em Portugal*. Lisboa: Museu Calouste Gulbenkian, 2000. pp. 352-379. ISBN 972-8128-65-7.





ARQUITECTURAS
ASSOCIADAS
A VINHA
E AO VINHO

J. A. Gonçalves Guimarães *

A arte de artificar os vinhos

RESUMO

Ao longo dos tempos os apreciadores de vinho raramente beberam um produto puro e feito exclusivamente de uvas. Não só havia o problema de conservar as produções mais abundantes, como o próprio vasilhame não deixava de interferir no seu aroma e paladar. Por outro lado nem sempre a Natureza oferecia aos produtores e consumidores um produto com as qualidades que se foram exigindo ao longo dos tempos.

A solução era artificar os vinhos, isto é, através de conhecimentos práticos e empíricos, adicionar produtos ou substâncias que mantivessem ou melhorassem as suas qualidades.

Apresentam-se alguns documentos inéditos, ou pouco conhecidos, sobre a hoje algo desacreditada Arte de Artificar os Vinhos.

ABSTRACT

Along times wine experts rarely drank a pure and exclusively grape made product. Not only there was the problem of conserving the more abundant productions but also the casks changed its scent and flavour. Also, nature not always offered to producers and consumers a product with the attributes that where being required along times.

The solution was to artificilize wines, that is, adding products or substances through practical and empirical knowledge, that would keep or improve their qualities.

Some unpublished or hardly known documents about the nowadays somehow discredited Art of Artificializing Wines are presented.

* Historiador e arqueólogo; director do Solar Condes de Resende (Câmara Municipal de Gaia); docente da Universidade Portucalense Infante D. Henrique; assessor cultural da Casa Ramos Pinto; membro do Gabinete de História e Arqueologia de Vila Nova de Gaia.

1. VINHOS DE ANO, VINHOS DE ENGANO

Nos tempos antigos, passada a euforia das vindimas e a ingestão do vinho a fermentar ou ainda não totalmente repousado desta operação que dá o espírito ao suco frutuoso das uvas, os produtores tinham de enfrentar vários problemas: o primeiro era guardar o remanescente; depois, como fazer com que ele conservasse as suas qualidades, nomeadamente o sabor, o aroma, e a cor, até à colheita seguinte, no caso de o haverem em abundância ou de o quererem vender com lucro e agrado do cliente; e ainda como manter essas qualidades no caso de transporte, sempre agitado, por barco ou carroça; também como manter as qualidades que se foram tornando tradicionais e famosas numa dada região, o que levava à sua procura por estranhos. E que fazer no caso de um mau ano agrícola em que o clima não foi propício à boa maturação das uvas e à consequente boa qualidade do vinho? Perante estas preocupações, e outras que o refinar do tempo e dos costumes acrescentaram, os produtores foram descobrindo processos de artificializar o vinho, desenvolvendo práticas e técnicas de adição de outros produtos que visavam conservá-lo, mantendo-o disponível para consumo ou comércio durante as demoras previstas ou imprevistas que o poderiam degradar, mas também salientá-lhe ou fixá-lhe as qualidades naturais, ou fazer delas a base para efeitos ainda mais agradáveis ou úteis, ou simplesmente para compensar a sua falta quando, às vezes, a Natureza as regateia aos produtos cultivados pelo homem, que logo se habitua a querer só os excelentes. Enquanto eram perseguidas estas finalidades é obvio que se iam desenvolvendo as técnicas de vinificação e a melhoria da utensilagem para tal fim e também isso se traduziu numa melhor resposta a algumas das preocupações atrás enunciadas. Mas não é delas que curamos agora. Nem tão pouco de falsificações e de fraudes vinícolas: artificializar os vinhos não tem nada a ver com isso; trata-se de práticas ancestrais que produziram com bondade e sabedoria os grandes vinhos que hoje conhecemos, talvez com muito empirismo e alguma alquimia, depois com algumas artes de botica antes da química do século XIX e da biotecnologia do século XX.

Como escreveu António Barreto, «os chamados grandes vinhos actuais, o do Porto entre eles, tal como o Bordéus, são criações recentes. Vinhos procurados e apreciados nos séculos XVI e XVII seriam hoje desprezados: azedos e agressivos, desequilibrados, sempre próximos do vinagre, nem sequer eram capazes de envelhecer um ou dois anos. Foram as técnicas de vinificação, primeiro, de conservação e de envelhecimento, depois, que prepararam os vinhos modernos»¹.

¹ Cf. Prefácio de António Barreto a MARTINS, Conceição Andrade – *Memória do Vinho do Porto*. Lisboa: Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, 1990, p. 15. Estamos convenci-

Ou seja, a arte de artificiar os vinhos, a qual tal como à criança bela e sadia se lhe acha necessário a escola, também aos vinhos, puros e bem elaborados, haja quem os eduque e aprimore para nosso prazer e proveito dos produtores.

Deixando por ora de parte algumas práticas antigas de preparação do vasilhame com produtos cuja presença forçosamente se reflectia nas qualidades do vinho, tais como a cal, a resina, etc., entre nós parece que a primeira grande prática de o artificiar foi o uso da baga de sabugueiro (*Sambucus nigra* L.) para manter ou aumentar a cor tinta. Segundo Amândio Barros², a expressão *trazer a tinta para o vinho*, que encontrou num documento do final do século XIV, poderá já então estar relacionada com a adição da baga daquela planta ao vinho tinto.

A utilização da baga no Douro é um dado adquirido no século XVIII, para além da adição de «pimenta, açúcar e outras misturas»³.

No século XIX essa prática era generalizada. A comissão nomeada pela portaria de 10 de Agosto de 1866 para estudar os «centros vinhateiros do continente do reino» refere que aí se recorria «então ao emprego de confeições mais ou menos eficazes, como, por exemplo, ao das geropigas para lhe dar corpo e doçura, ao dos extractos de baga do sabugueiro para lhes fornecer cor, e ao excesso de aguardente para lhes dar força», situação semelhante à encontrada no Cartaxo, onde os negociantes de vinho lhes administravam «[...] excessiva quantidade de aguardente (3 almudes por pipa), abafado e baga»⁴.

Em documentação mais particular, em 1896 empregavam-se no Douro três rasas de bagas por pipa. A sua utilização continuou até aos dias de hoje⁵.

Outra prática generalizada de artificiação, não só no Douro, mas praticamente em todas as regiões do país, incluindo a dos vinhos verdes, era a aguardentação, ou seja a incorporação de determinada quantidade de aguardente, em princí-

dos que as técnicas de vinificação, cuja evolução aliás continua, nem sempre precederam as técnicas de conservação e de envelhecimento, pois foram estas que muitas vezes corrigiram vinhos de castas não seleccionadas ou mal feitos.

² Cf. BARROS, Amândio Jorge Morais – «Vinho maduro, doce e sem saybro». *Algumas notas a propósito de um contrato de compra e venda de vinhos de finais do século XVI*. «Douro – Estudos e Documentos». GEHVID. N.º 8 (1999), p. 121 e nota 3.

³ Cf. MAYSON, Richard – *O Porto e o Douro*. Lisboa: Quetzal, 2001, p. 39. Este autor ainda dá crédito à notícia de que teriam sido os ingleses a descobrir *que o sumo da baga do sabugueiro dava muito realce à cor do vinho* (*idem*, 39). Veja-se o que se disse no texto e Nota 2.

⁴ Cf. *Memória sobre os processos de vinificação empregados nos principais centros vinhateiros do continente do reino apresentada ao ilustríssimo e excelentíssimo senhor Ministro das Obras Públicas, Comércio e Indústria pela comissão nomeada em portaria de 10 de Agosto de 1866 pelo visconde de Villa Maior*. Lisboa: Imprensa Nacional 1867, p. 9, e *idem*, *Visita às principaes comarcas vinhateiras do centro do reino no anno de 1866*, por A. A. Aguiar, p. 40.

⁵ Arquivo Histórico Adriano Ramos Pinto (A.H.A.R.P.) Copiador Geral 33-34/35. Sobre a utilização actual ver MAYSON, *o.c.* Nota 3, p. 184. Nós próprios confirmamos a notícia da sua utilização na região de Foz Côa, bem assim como de maçãs, por alguns produtores em tempos recentes.

pio vínica, se bem que outras também se tenham usado, em diferentes fases da vinificação, para dar mais espírito ao vinho e, talvez a razão mais primordial, para que ele se conservasse, em princípio até à colheita seguinte se era para consumo, ou o mais tempo possível, se se destinava ao comércio. Não sabemos quando começou esta prática, mas é obvio que ela foi precedida pela evolução das técnicas de destilação.

Uma das notícias mais antigas sobre a aguardentação citada por vários autores é aquela que se refere à adição em 1678 de pequenas quantidades de aguardente vínica no vinho do Douro antes do embarque. Outros autores falam num desconhecido abade beneditino de Lamego que se dedicaria a esta prática ainda em data anterior⁶.

Ora, como já dissemos, esta prática não é exclusiva desta região, se bem que aqui tenha tido particular relevância nas acções que levaram à criação do Vinho do Porto clássico.

Mas, por exemplo, em 1866 o vinho de consumo do Douro levava 6 canadas de aguardente por pipa e o de exportação 2 a 5 almudes⁷; alguns vinhos verdes da Póvoa do Lanhoso levavam então 5% de aguardente e esta artificiação era comum nos concelhos de Vila Nova de Gaia, Lousada e Marco de Canaveses, o mesmo se passando no Cartaxo com os vinhos daquela região, e em Torres Novas, onde também lhe adicionavam aguardente de figo, e em muitas outras localidades⁸.

Ao longo dos tempos esta prática tem vindo a manter-se, continuando a ser corrente na artificiação dos vinhos, embora tenha dado azo a acesas polémicas, não tanto em volta da abolição da utilização de aguardente de vinho, mas sobretudo na exclusão de quaisquer outras e na definição das quantidades e oportunidades dessa operação. Se bem que a questão já tenha sido problematizada no século XVIII, quando alguns vinhateiros do Douro faziam dos seus vinhos «*uma polvora no queimar, uma tinta de escrever na cor, um Brasil na doçura e uma Índia no aromático*»⁹, estas práticas vão dar origem à célebre polémica encabeçada pelo Barão de Forrester no início dos anos 40 do século XIX, o qual pretendia substituir a adição de aguardente e baga por processos mais apurados de fermentação e envelhecimento dos vinhos, ou seja, voltar a colocar a arte de artificar no lagar e na adega e não no armazém.

Mas, como veremos, ao contrário do que escreveu Forrester, não foi a colheita de 1820 que levou cada negociante a lançar no mercado o gosto por

⁶ Cf. MAYSON, o.c., nota 3, p. 38, e MARTINS, Conceição Andrade, o.c., pp. 288 e 449.

⁷ Uma pipa = 550 litros; 1 canada = 4 quartilhos ou cerca de 2,09 litros; 1 almude = 12 canadas ou 48 quartilhos ou cerca de 25,08 litros.

⁸ Cf. *Memória sobre os processos de vinificação...*, referida na Nota 4.

⁹ Citado por MARTINS, Conceição Andrade – *Os ciclos do vinho do Porto – ensaio de periodização*. «Análise Social». Vol. 24, n.º 100 (1988), p. 403, e por outros autores.

«vinho mais doce, encorpado e de mais cor que o do seu vizinho»¹⁰. O gosto por estes artifícios vinha já de trás e era prática corrente antes deste inglês ter chegado à Barra do Douro em 1831 e só então ter começado a interessar-se directamente pelos assuntos relacionados com os vinhos que por ela saíam¹¹.

2. O ARTIFICIAR DOS VINHOS DO DOURO

Já em 1988 tivemos ocasião de publicar um conjunto de documentos inéditos e interessantes a vários propósitos, composto por uma série de cartas enviadas de Londres, entre Agosto de 1815 e Dezembro 1829, por Joaquim Máximo Virginiano Gomes, natural da Régua, mas entretanto correspondente naquela cidade de Luís e António Bernardo Ferreira, tios de D. Antónia Adelaide Ferreira, exportadores de vinho para Inglaterra¹².

Nesse nosso estudo demos então particular atenção às personagens referidas, à época e seus acontecimentos e às vicissitudes porque o vinho ia passando entre as quintas do Douro, os armazéns de Gaia, a praça do Porto e o mercado londrino.

Tendo entretanto aparecido mais uma carta desta série, dirigida a 20 de Abril de 1816 a António Bernardo Ferreira, a qual na altura não publicamos¹³, verificamos que a mesma se refere particularmente ao que agora nos interessa: a arte de

¹⁰ Cf. FORRESTER, Joseph Jones – *Uma ou duas palavras sobre Vinho do Porto dirigidas ao Público Britânico em geral, e com especialidade aos particulares; mostrando como e porque he adulterado, e apontando alguns meios de se conhecerem as adulterações por um residente em Portugal ha onze annos*. Porto: Typ. Commercial Portuense, 1844. Tradução portuguesa de Francisco Gramp. Esta polémica pode ser entendida em PEREIRA, Gaspar Martins – *O Douro e o Vinho do Porto – de Pombal a João Franco*. Porto: Afrontamento, 1991, pp. 100 e seguintes.

¹¹ Sobre Joseph James Forrester existe uma biografia breve de GUIMARÃES, J. A. Gonçalves – *O Barão de Forrester e os estudos durienses*. S. João da Pesqueira: Câmara Municipal, 1988.

¹² Cf. GUIMARÃES, J. A. Gonçalves – *Um Português em Londres – Cartas de J. M. Virginiano, correspondente dos Ferreiras da Régua, no período pós – napoleónico*. Edição bilingue: versão inglesa de Manuel Gomes da Torre e Rui Carvalho Homem. Vila Nova de Gaia: A. A. Ferreira S.A., 1988. Joaquim Máximo Virginiano, Virginiano Gomes ou ainda Jeovita Gomes, nasceu no lugar de Vila Franca, Régua, tendo provavelmente frequentado a Universidade de Salamanca. Foi agente de várias casas exportadoras de vinhos em Londres, nomeadamente dos Ferreiras, tendo sido também preceptor de António Bernardo Ferreira II, primo e futuro primeiro marido de D. Antónia Adelaide Ferreira. Escreveu *O Burro Filósofo*, talvez antes da vitória liberal mas só publicado no Porto em 1856 e *A Bíblia da Natureza*, escrito em inglês e publicado em Dublin, do qual seu sobrinho José João Gomes Júnior publica uma primeira edição em português em 1856, a que se segue uma segunda em 1864, ambas no Porto.

¹³ Carta de Joaquim Máximo Virginiano para António Bernardo Ferreira datada de Londres, 20 de Abril de 1816. Arquivo Histórico A.A. Ferreira, Correspondência 1816 . A.B.F.I., doc. 3. É provável que neste e noutros arquivos venham ainda a aparecer mais cartas ou escritos de Virginiano Gomes.

artificializar os vinhos. O representante londrino dos Ferreiras, homem conhecedor dos meandros do *negócio vinho*, desde a produção até à sua venda naquele mercado, então o mais importante, pois como diz na sua carta «[...] o maior consumo, dos vinhos do nosso país, é na terra de Inglaterra», informa aqueles produtores quais os vinhos então ali mais apreciados, que não seriam exactamente alguns dos que lhe enviavam de Portugal, os quais «[...] além de novos, não têm corpo, e substância, nem espírito e vivacidade: o único predicado que os singulariza é a cor; porém isso é um requisito que aqui não se tem em grande estima: é uma boa adição para o mercado do Porto, mas não para o de Inglaterra».

Segundo ele, «os vinhos para o Norte querem ser alguma coisa antigos, muito fortes; e substanciosos, aguardentados o quanto é necessário; e de tal sorte espirituosos que as suas influencias se propaguem com rapidez no sistema sensitivo: e quando não sejam assim qualificados por natureza, deve-se pedir algum socorro à arte; porém a artificialização não consiste só no aguardentar, mas sim no temperar vinhos de fraqueza com vinhos de corpo e idade»¹⁴, ou seja, o cumprimento das velhas regras adigueiras, provavelmente muito pré-pombalinas, mas que se conhecem escritas apenas em 1802 no alvará de 21 de Setembro, onde se definem três categorias de vinhos de embarque no que diz respeito às suas qualidades: «[...] uns têm as necessárias para si e para beneficiar outros; outros têm unicamente as qualidades para si só; e há outros que tendo algumas qualidades carecem de ser auxiliados com as que superabundam nos primeiros». Mas não só, pois não é exactamente da composição de vinhos tipo, ou *blends*, que Virginiano Gomes fala; as suas palavras sobre este assunto são exactamente arte e artificialização e não a melhoria da qualidade dos vinhos através da sua mistura com outros que as possuam em maior ou melhor grau e, muito menos, a alteração das práticas tradicionais de vinificação.

Numa carta posterior, de 23 de Setembro de 1817, vai definir exactamente o que entende sobre a tal arte que diz respeito «à artificialização dos vinhos»: primeiramente «[...] ter sempre de reserva [...] vinho idoso e substancioso» para incorporar na novidade; «depois de aguardente [...] a quantidade que for suficiente»; atender «bem ao tráfego e clarificação, o que não só cristaliza mais o vinho», mas faz também com que os movimentos no mar «não o turbem tanto, e por conseguinte estará mais depressa hábil para se expor à venda»; mas convém ter «cautela, que os ovos usados na clarificação, não sejam sedícios e corruptos; [...] ao envazilhar» convém que os cascos estejam «sãos, e isentos de sabor corrupto».

¹⁴ Carta citada na Nota anterior. Actualizamos a ortografia nestes fragmentos citados e nos que se lhes seguem.

Até aqui, diz o correspondente para o exportador, «sabe vocemecê; agora só resta dizer-lhe que alguns ajuntam-lhe mais artificios: a cor [...] serve a iludir o olho; porém bom é que também se iluda o paladar; e o cheiro: alguns ajuntam-lhe certa porção de sal, quanto baste para comunicar um agradável sabor a cada pipa [...] porém com tento de maneira que não descubra o artifício [...] Muitos costumam ingerir no vinho certa dose de pedra ume moída, o que é aqui [em Inglaterra] comumente praticado; porém esta receita, ainda que refina o vinho, e o faz palatável; contudo é muito prejudicial à saúde dos que o bebem, e portanto não convém usá-la. E enfim um predicado muito bom em vinho é um bom cheiro, pois aqui decide-se também muito pelo olfacto: para isto não sei coisa da prática vulgar, porém sei pela autoridade antiga, que os romanos usavam suas confeições a fim de fazer aromático o vinho: entre nós os lavradores usam deitar maçãs nos toneis, o que é um louvável e excelente costume; porém não vejo que os modernos usem coisa alguma para este fim, quando o vinho está em cascos menores: é certo que os antigos dependuravam dentro da vazilha pelo batoque uma bolsa de linho cheia de flores de sabugueiro naquele espaço vazio entre o vinho, e o batoque sem que contudo tocasse o vinho a fim de não fazer o cheiro forte em excesso: outros usavam lançar ao vinho alguma especia [especiaria], e aromas, como almíscar, cravo, etc.; porém em muito diminuta quantidade a fim de não cheirar a artifício; pois qualquer pequena quantidade de almíscar é capaz de comunicar um cheiro fortíssimo, o que se fará suspeitável: o modo de ingerir o almíscar, e outras espécies é lançá-las dentro de uma garrafinha cheia de aguardente, e conservá-la tapada; e pelo espaço de uma semana andejá-la bem a fim de receber bem os influxos das espécies; e depois lançar dentro de cada pipa uma, duas ou três gotas daquela garrafinha, conforme for necessário; e tornar a conservar a garrafa fechada [...] Se bem que afinal é de notar que o principal que se requer no vinho, é as suas boas qualidades naturais e o ser bem ligado com outros vinhos fortes e velhos, tais como do ano de 1812 e 1815; pois não sendo assim o querer artificiá-lo, é o mesmo que procurar dar vida a um corpo morto; porém sendo vinho bom, ou incorporado com vinhos substanciosos, então estes artificios assentarão como oiro sobre azul, e então todas as qualidades concorrerão a fazê-lo um vinho exaltado, pois com a cor artificiada agrada ao olho; com o tempero do sal agrada ao paladar; e com um pouco da exalação aromática afeiçãoará o olfacto»¹⁵.

Tempos depois Virginiano Gomes acabaria por mudar um pouco de opinião acerca da cor do vinho preferida na época em Inglaterra; numa carta de 27 de Novembro de 1817 aconselha assim António Bernardo Ferreira: «[...] o vinho que para o futuro embarcar, faça o possível por o compor o quanto possa com vinho

¹⁵ Cf. GUIMARÃES – *Um português em Londres...*, pp. 127-129, doc. 21 de 1817.09.23.

velho, e de cor quanta mais lhe possa dar. Em quanto aos artifícios devia experimentar só em meia, ou duas meias pipas [...] pois de modo nenhum deve experimentar em porção avultada até ver¹⁶.

O correspondente não tinha dúvidas de que eram estes artifícios que tornavam famosos os vinhos de vários outros exportadores e por isso aconselha: *portanto convém usar toda a arte e esmero em fazer o vinho palatável, e segundo o gosto deste mercado*. Por isso requeria «*uma séria atenção, pois tudo está nesse segredo*» de «*bem artificialiar*» os vinhos dos Ferreiras, que assim seriam «*talvez tão bem reputados, como os da viúva Sampaio, Magalhães e Croft e outros de fama [que] são no gèral vinhos fortes, e velhos; contudo estas casas sem dúvida usam seu estratagemas, e arte para os porem ao gosto do mercado daqui*», conforme escreve em carta de 30 de Julho de 1817¹⁷.

Embora não o refira é obvio que para o aumento da cor do vinho estava a pensar na utilização da baga do sabugueiro, prática antiga, como já referimos, e que pelos vistos chegou aos dias de hoje, se bem que nenhum vinhateiro o admita. Mas, como bom homem do Douro, ainda tinha presente a doutrina do alvará pombalino de 30 de Agosto de 1757, que proibia o seu uso na preparação do vinho e, por isso, interditava a sua existência no espaço de cinco léguas contadas a partir de cada margem do rio Douro. Mas, como vimos, refere-se ao uso das flores desta planta na sua aromatização e não há flores se a planta não existir. Quanto à sua mudança de opinião no que diz respeito à preferência da cor dos vinhos pelos ingleses entre 20 de Abril de 1816 e 30 de Julho de 1817, tal deve-se não a qualquer equívoco seu, mas às variações de preferência num mercado que, como as suas próprias cartas o indicam, recebia muitos e variados vinhos e onde o «[...] Xerez de Andaluzia» começava a ter «*maior correnteza*» a ponto de interessar em Londres um negociante de vinhos português chamado Fructuozo¹⁸.

Do que nos deixou escrito podemos pois concluir que a arte de artificialiar os vinhos do Douro proposta por Virginiano Gomes, e que devia ser a tradicional desde há muitos anos, antes de mais devia só aplicar-se a vinhos de boa colheita, bem feitos, com controle de qualidade (como hoje diríamos) no lagar e na adega,

¹⁶ Cf. GUIMARÃES – *Um português em Londres...*, p. 137. Depois de dar as indicações para a artificiação do vinho, Virginiano Gomes pode ter ficado com receio que António Bernardo Ferreira ou não as aplicasse correctamente ou que os resultados não se coadunassem com os efeitos da ondulação durante o transporte por mar para Londres. Daí que aconselhe prudência e experimentação naquele artificialiar.

¹⁷ Cf. GUIMARÃES, *Um português em Londres...*, p. 125. Ainda acrescenta: «[...] os tempos estão tão alterados que neste mercado não se dá preço de lucro senão por vinho de idade, e de muita bondade, ou esta seja natural, ou artificial»; *idem*, p. 126.

¹⁸ Cf. GUIMARÃES – *Um português em Londres...*, p. 110; Fructuozo devia ser o vendedor de vinhos portugueses de maior sucesso em Londres nesta época pois está constantemente a ser referido por Virginiano nas suas cartas.

através de boa higiene no vasilhame e mais alfaias, seguindo-se depois o seu tratamento, nomeadamente a clarificação, através da albumina do ovo. Em segundo lugar, devia ser beneficiado com a adição de vinhos velhos de boa qualidade, para continuar nos novos o sabor, aroma e corpo tradicionais. Depois a adição de produtos naturais, como o sal, maçãs e flores de sabugueiro. Só depois, e com muito cuidado, os produtos exóticos como as especiarias em geral, depois o cravo, com certeza as gemas florais secas do *Syzygium aromaticum*, ou espécies semelhantes do Brasil e, por fim, o almíscar, a secreção das glândulas odoríferas prepuciais do macho do veado-almiscareiro (*Moschus moschiferus*), o qual deveria ser usado com o máximo cuidado. Completamente a pôr de lado era a utilização da pedra ume ou alumén, provavelmente o ordinário ou sulfato duplo de alumínio e potássio, concerteza usado como clarificador e anti-séptico pelos importadores e armazenistas britânicos, mas que Virginiano Gomes não recomenda de modo algum no vinho do Douro por ser «*muito prejudicial à saúde dos que o bebem*»¹⁹.

Mas estes não seriam então os únicos artifícios que os vinhos, desta e de outras regiões, conheceriam.

3. OS VINHOS NUTRITIVOS DE CARNE

É vulgar nos poucos autores que escrevem sobre os segredos de artificar os vinhos a alusão, sempre tomada oralmente e portanto não documentada, àqueles em cuja preparação entraria a carne, nomeadamente a de porco, através da adição de toucinho ou presunto, ou de outros animais, como a vaca, o borrego ou o cabrito²⁰. Para além do uso de sangue de boi para clarificar o vinho, prática cuja antiguidade não conseguimos determinar, mas que vemos amiudadamente referida²¹, não temos igualmente documentadas quaisquer outras práticas de utilização daqueles produtos animais, a não ser através de um curioso

¹⁹ GUIMARÃES, *Um português em Londres...*, p. 129. Sobre o cravo, o almíscar e o alumén ou pedra ume ver a *Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira*. Lisboa e Rio de Janeiro: Editorial Enciclopédia, vols. II, IV, VII e XX.

²⁰ Cf. MARTINS, João Paulo – *Tudo sobre o Vinho do Porto – os sabores e as histórias*. Lisboa: Dom Quixote, 2000, p. 123. Este autor refere fontes orais que lhe asseveraram o uso de ossos de vaca para *consertar* os vinhos numa *das principais casas exportadoras* (portanto em Vila Nova de Gaia) até aos anos sessenta do século XX e de toucinho branco não salgado no lagar (portanto no Douro) para alimentar as leveduras e assim antecipar a fermentação.

²¹ Segundo MAYSON, *o.c.*, p. 39, o *Sangue de Boi* seria um vinho espanhol que os lavradores do Douro adicionariam aos seus vinhos no século XVIII! O uso de *sangue de boi* para fazer a colagem do vinho, bem assim como a *goma de peixe*, estão documentados para Torres Novas em 1866, conforme se pode ver na *Memória ...*, citada na Nota 4, na parte que se refere à *Visita ...*, p. 57.

anúncio publicado no *Jornal do Porto* de 1889, onde se anuncia com a autoridade do escudo nacional um «vinho nutritivo de carne privilegiado, autorizado pelo governo, e aprovado pela junta consultiva de saúde pública de Portugal e pela inspeção geral de higiene da corte do Rio de Janeiro». Tratava-se de uma marca depositada «à venda nas principais farmácias de Portugal e do estrangeiro. Depósito geral na farmácia Franco-Filhos, em Belém [Lisboa]».

Infelizmente o anúncio não diz que tipo de vinho e de carne entravam na composição deste «digestivo, fortificante e reconstituente» que se devia tomar «três vezes ao dia [...] as crianças ou pessoas muito débeis uma colher das de sopa de cada vez, e para os adultos, duas a três colheres também de cada vez». Podia igualmente beber-se ao lunch «[...] para aceitar bem a alimentação do jantar», e ao toast «[...] para facilitar completamente a digestão», o que afinal quer dizer cinco vezes ao dia, isto se não houvesse ceia.

Atestada a «superioridade deste vinho» por «mais de cem médicos», um simples cálice representava «um bom bife», afirma o anúncio.

Dos seus atributos medicinais constavam o «combater as digestões tardias e laboriosas, a dispepsia, cardialgia, gastrodínia, gastralgia, anemia ou inacção dos órgãos, raquitismo, consumpção de carnes, afecções escrofulosas, e em geral na convalescença de todas as doenças, aonde é preciso levantar as forças»²².

Mas já em 1883 Adriano Ramos Pinto criara um *Vinho para Convalescentes*, o qual dizia ser recomendado pelos médicos portugueses às crianças, doentes e anémicos, tendo sido aconselhado como preventivo contra a febre amarela em 1892 no Rio de Janeiro²³.

No *Jornal dos Carvalhos* (Vila Nova de Gaia) de 1891 um anúncio da Real Companhia Vinícola do Norte de Portugal dizia que «[...] os hospitais e as casas de saúde se fornecem dos vinhos» desta casa²⁴; no início do século XX a Casa A. A. Cálem & Filho põe no mercado o *Vinho do Porto Bom Samaritano*, «para enfermos convalescentes e os que padeçam do estômago delicado. Melhor do que as drogas ou medicinas», pode ler-se no rótulo²⁵. A Casa Nicolau de Almeida também criou um «*Vinho Especial para Enfermos*»²⁶. Em 1961 a Sociedade Viní-

²² *Jornal do Porto*, 20 Janeiro 1889.

²³ Arquivo Histórico Adriano Ramos Pinto (A.H.A.R.P.), Copiador G3-21, e FERREIRA, Felicidade Rosa Moura – *Adriano Ramos Pinto – práticas comerciais inovadoras no Vinho do Porto em finais do séc. XIX*. Dissertação de Mestrado em História Contemporânea apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2001, pp. 73-74. A marca *Convalescente* foi depois substituída pela *Adriano*.

²⁴ Ver *Jornal dos Carvalhos* de 1891, vários números, ou GUIMARÃES, J. A. Gonçalves; GUIMARÃES, Susana C. G. G. – *Prontuário Histórico do Vinho do Porto*. Vila Nova de Gaia: Gabinete de História e Arqueologia, 2001.

²⁵ In «Album de rótulos da Casa Cálem», existente no seu Arquivo.

²⁶ Cf. *Uma Imagem do Vinho*. Porto: Empreza do Bolhão, 1994, p. 20.

cola Douro-Porto, L.^{da} tinha um Vinho do Porto chamado *Farmácia*; na mesma época a J. Carvalho Macedo, L.^{da}, um outro «destinado a preparações farmacêuticas» e a Real Vinícola um «*Vinho Alimentar*»²⁷. Teriam todos carne? Não sabemos, pois não conhecemos sobre eles qualquer documentação que revele os seus componentes nem testemunhos fidedignos da sua artificialização.

Dos vinhos artificializados para serem alimento passemos agora aos que apresentavam propriedades de medicamento.

4. OS VINHOS QUINADOS

Ao longo dos tempos, as relações entre a Enologia e a Farmácia foram mais de concubinato do que de casamento, ainda que com «separação de bens», ou seja, nunca foram muito claras.

Um caso paradigmático da transformação de um vinho num produto (quase) farmacêutico é o dos chamados vinhos quinados, que em tempos apareceram no mercado como *Vinho do Porto Quinado*. Sendo hoje um produto raro, pois só são preparados por duas casas de vinhos de Vila Nova de Gaia, têm no entanto uma gloriosa história que remonta ao século XVII. Trata-se pois de vinhos licorosos, a que se adicionou uma pequena porção de quina ou quinino, substância extraída da casca seca das quineiras ou quinquinas, árvores inicialmente existentes no Peru, antes de serem aclimatadas a outras regiões. Quando os europeus chegaram à América do Sul já era usada pelos seus naturais, talvez como refrigerante e revigorante. Os jesuítas ter-se-ão apercebido das suas propriedades febrífugas no tratamento dos acometidos pelo paludismo ou por outros estados febris. Do Peru, esta substância terá sido trazida para Lisboa e daí para Espanha. Em 1679 o médico inglês Talbor cura o rei Carlos II e em França prescreve-a a doentes da corte, o que leva o rei Luís XIV a comprar-lhe o segredo do medicamento e a mandar publicar um tratado sobre as suas propriedades em 1682. Já então o quinino era administrado dissolvido em vinho, vindo a dar origem a vários outros medicamentos também *secretos* que se vendiam sob o nome de *Água de Inglaterra*, preparada inicialmente pelo médico português Fernando ou Moisés Mendes, a qual estará na origem da água tônica e do recrudescimento, pelo menos no sucesso de uma das suas variantes, do mito do *elixir da eterna juventude*. Não obstante denominar-se *água*, não nos iludamos sobre o seu principal excipiente, pelo menos em algumas das preparações vendidas em Portugal. Em 1742 o Dr. Jacob de Castro Sarmiento, médico português membro

²⁷ Estas referências podem encontrar-se em GUIMARÃES & GUIMARÃES – *Prontuário histórico do Vinho do Porto*.

do Real Colégio dos Médicos de Londres e um dos primeiros grandes preparadores e divulgadores das infusões de quina, escreveu o seguinte: para «[...] atalhar instantaneamente a sezão [...] cumpre recorrer à sua tintura vinhosa e bem saturada, feita de quina óptima, como é, por exemplo a Água febrifuga, que em Lisboa prepara André Lopes de Castro [...]»²⁸. No século XVIII outro médico português, Fonseca Henriques, na sua obra *Socorro Déléfico*, publicada em 1750, receitava-a misturada em vinho do Reno, no da Beira ou noutra vinho branco qualquer. Em 1810 foi ainda o médico português Bernardino António Gomes quem isolou o primeiro alcalóide da quina, a cinchonina, o que levou a que, em 1820, os professores de Farmácia da Universidade de Paris, Pelletier e Caventou, isolassem um outro a que chamaram quinina, recebendo o título de «benfeitores da Humanidade» e um prémio concedido pela Academia das Ciências de Paris. Podiam assim ter esperança de alívio todos os palúdicos do mundo, incluindo os do Douro, onde a farmacopeia conventual parece ter chegado a resultados semelhantes com os preparados à base de vinho e sumagre (*Rhus coriaria*), planta ali cultivada e espontânea, muito importante na economia duriense até ao século XIX devido ao seu emprego como mordente na indústria da tinturaria, mas também com reconhecidas propriedades medicinais e insectífugas.

Portugal tenta em 1864 cultivar quineiras na Madeira, Açores, Cabo Verde, S. Tomé, Angola e Timor, as quais só vingam em S. Tomé, sendo o quinino aí extraído, entre 1890 e 1919, pela Sociedade Luso-Africana e depois pela Casa Ribeiro da Costa & C.^a, todo absorvido pelo mercado nacional na preparação de *Vinho de genciana composto*, *Vinho de quina* e *Vinho de quina composto*, os quais se tomavam como aperitivos, amargos e estomáticos, além de exercerem uma acção tónica sobre o organismo²⁹.

Não admira por isso que muitas casas exportadoras de vinhos para África, Brasil e, de um modo geral, para todas as zonas tropicais, subtropicais e mediterrânicas criassem os seus *quinados*. Alguns exemplos: no início do século XX, J. Carvalho Macedo engarrafa o seu *Quinado de Vinho Fino do Porto Longa – Vida, reparador de forças* e, mais tarde, *aperitivo e reparador de forças*, a partir de vinhos branco e tinto da colheita de 1939; A. G. da Silva Barrosa o *Vinho Quinado Barrosa, tónico, aperitivo e digestivo*; Calem & Filho o *Vinho Quinado*

²⁸ Ver ESAGUY, Augusto d' – *Jacob de Castro Sarmiento*. Lisboa, 1946, p. 60. Sobre o Dr. Fernando Mendes e os seus descendentes ver DIAS, Graça e J. S. da Silva – *Os primórdios da maçonaria em Portugal*. Lisboa: INIC, 1980, vol. II, tomo II., pp. 726 e seg.

²⁹ Sobre o quinino e a *Água de Inglaterra* pode ver-se a *Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira*, o.c., vols. I e XXIV, e ainda ESAGUY, Augusto d' – *Água de Inglaterra*. Lisboa: Imprensa Médica, 1951. A Genciana-das-boticas (*Genciana lutea* L.) é uma planta a partir da qual se obtém a genciana composta, utilizada para compor vinhos estomáticos e os *quinados*. Sobre as casas de exportação de vinho, incluindo o *quinado*, em 1926 ver *Anuário Comercial do Porto, Gaia e Matosinhos*. Porto.

Luso. Em 1926 foi criada a Sociedade Exportadora do Quinado Constantino, L.^{da} com sede no cais Lugan em Vila Nova de Gaia³⁰.

Também na Casa Ramos Pinto se conheciam as propriedades tónicas e refrigerantes do quinino, provavelmente já presente no *Vinho do Porto Febrifugo* lançado ainda em finais do século XIX e destinado àqueles que «[...] nos países quentes, necessitam de tonificar o organismo, fechando-o à invasão das febres ou curando-as quando, por descuido d'eles, tenham deixado de usar tão agradável preventivo». Este vinho «facilita a digestão»; determina «remissões nas crises febris e dá aos enfermos meios de resistir com todo o êxito aos ataques do empaludismo; nas convalescenças dos males febris», promovia «um rápido» levantamento de forças, por meio da sua extraordinária «[...] energia reconstituente; indispensável aos que trabalham em climas deprimentes», conforme se pode ler num folheto da sua propaganda³¹.

Para além das propriedades febrifugas, tónicas e refrigerantes deste vinho, não sabemos quando nem quem descobriu que o vinho quinado tinha propriedades afrodisíacas. Mas, para além de todas as outras propriedades, são estas últimas que, com o habitual bom gosto e elegância, vão ser realçadas pela publicidade ao Quinado Ramos Pinto³². No início do século XX, um postal publicitário a este vinho ostenta uma cena báquica de assédio feminino a um jovem, com a seguinte legenda: «Os olímpicos princípios fecundadores auridos do vinho, nos velhos tempos, encon-

³⁰ Ver GUIMARÃES & GUIMARÃES, o.c. O vinho quinado, embora seja às vezes apresentado como um tónico e um aperitivo, não deve ser com eles confundido. Os *vermouth* de Vinho do Porto com adição de extractos começaram a aparecer nos finais do século XIX; Adriano Ramos Pinto em 1906 encomendava cola à firma Lamothe & Abiel, Bordéus, e em 1907 à firma Albert Garnier, Paris, extracto de quinquina, cola do Dr. Varenne, extracto de genciana, cola quina, vanilina amarela, essência de genebra e extracto de cacau. À casa John Jakson & C^o, Surrey, em 1907 essência de menta inglesa e à firma Heine & C^o, Leipzig, essência de Melissa (Erva Cidreira), estas últimas através da firma António Ferreira & C.^a; Porto. Estes deviam ser alguns dos ingredientes dos seus vinhos tónicos e dos aperitivos; A.H.A.R.P. 1906 F.E. e 1907 F.E.

³¹ Folheto Vinho do Porto Febrifugo; A.H.A.R.P.

³² Sobre a publicidade da Casa Ramos Pinto ver: FRANÇA, José Augusto – «Capiello e outros numa publicidade artística portuguesa». In *Ramos Pinto 1880-1980*. Vila Nova de Gaia: Adriano Ramos Pinto, 1980; FERREIRA, Felicidade Rosa Moura – *Temática religiosa na publicidade dos vinhos em finais do século XIX*. Comunicação apresentada ao 1^o Congresso da Diocese do Porto, 1998, a publicar nas respectivas Actas; CORREIA, Ana Filipa – *A Fonte Adriano Ramos Pinto – o Vinho do Porto e a Arte da Belle Époque no Rio de Janeiro*. Vila Nova de Gaia: Adriano Ramos Pinto, 2000; JANNEAU, Michel – *Adriano Ramos Pinto Le Génie facétieux*. Vila Nova de Gaia: Adriano Ramos Pinto, 2000, edição em português, francês e inglês; GUIMARÃES, J. A. Gonçalves; CORREIA, Ana Filipa – *Vinho de Adão, Uvas de Eva – a Mulher na Arte Publicitária*. Vila Nova de Gaia: Adriano Ramos Pinto, 2001 (edição em português, francês e inglês); FERREIRA, Felicidade Rosa Moura, o.c. Nota 23. Sobre a publicidade ao Vinho do Porto e aos outros vinhos portugueses, ver *Uma imagem do Vinho*, o.c. Nota 26; GUIMARÃES, J. A. Gonçalves, e GUIMARÃES, Susana C. G. G. – *Retratos reais da Monarquia Constitucional: das Belas Artes à Arte Publicitária*. Vila Nova de Gaia: Solar Condes de Resende, 2000; GUICHARD, François – *Rótulos e cartazes do Vinho do Porto*. Lisboa: Edições Inapa, 2001.

tram-se hoje no Quinado Ramos Pinto, esse licor forte como a vitória, suave como o mel, fluído de todas as energias e de todas as violentas pulsações de vitalidade»³³.

Perdido que foi o mercado brasileiro para os vinhos portugueses após a II Guerra Mundial, tanto nesse país como em Cabo Verde, este vinho artificiado é ainda hoje uma referência quase mítica que, felizmente, ainda continua a ser produzida à base de vinho licoroso e chinchona por esta empresa, ostentando no rótulo a legenda: «*Bonum vinum laetificat cor hominus*»³⁴.

Quase que nos apetece dizer: *per omnia saecula saeculorum. Amen.*

5. VINHOS PUROS, SEM ARTIFÍCIO?

Estas expressões latinas lembram-nos o vinho de missa, o qual, segundo as disposições canónicas, deve ser puro, natural, obtido a partir de uvas maduras e não corrompido por quaisquer outras substâncias, podendo, no entanto, juntar-se-lhe uma pequeníssima quantidade de água³⁵. Enquanto a Europa foi essencialmente rural e os párocos controlavam as produções locais de vinho, das quais aliás recebiam uma boa parte como pagamento de obrigações à Igreja, o problema da produção do vinho de missa não existia: era só vigiar o cumprimento das disposições canónicas. O problema deve ter começado quando tiveram de o levar para as celebrações eucarísticas no Novo Mundo ou nos confins da África e da Ásia. Se o vinho para consumo ou venda era artificiado para aguentar o balanço das ondas do mar e manter assim algumas das suas características, o de missa não o podia ser por definição. Mas a alternativa era uma bebida intragável, mais parecida com o vinagre da esponja do Calvário do que com o vinho artificiado das Bodas de Caná. Por outro lado, na segunda metade do século XIX, vão ser as grandes companhias exportadoras a conseguir autorização episcopal para produzirem vinho de missa, a troco de generosas contribuições. Daqui se segue que o grau de pureza destes vinhos não era entendido da mesma maneira pelos representantes da Terra e pelos do Céu. Não admira por isso que, já no século XX, encontremos um Vinho do Porto, portanto um vinho artificiado com aguardente, pelo menos para a interrupção da fermentação do mosto, intitulado *Vinum Sacrificii com aprovação de Sua Ex^a Rev.^{ma} o Snr Bispo do Porto preparado escrupulosamente para a Santa Missa pelo Rev. P^e. José Pinheiro d’Azevedo Leite*

³³ Postal de propaganda editado pela litografia francesa Debar & C^a no princípio do século XX; A.H.A.R.P.

³⁴ A Casa Ramos Pinto produz actualmente *Vinho Quinado e Vinho Quinado Vitaminado*, este com uma pequena inclusão de vitamina C, em garrafas de 1 litro. A outra casa produtora é a Ferreira.

³⁵ Cf. *Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira*, vol. XXXVI, p. 234.

– *Sociedade Vinícola Douro- Porto L.^{da} Porto – Portugal*³⁶, conforme se pode ler no seu rótulo. Esta ligação dos produtores de vinho à Igreja tinha para os primeiros um enorme interesse, pois fazer um vinho de missa, ou qualquer outro que de certo modo fosse tutelado por qualquer aspecto religioso, era à partida como que um certificado irrefutável da sua pureza.

Vejam alguns exemplos: embora na realidade nunca tenha produzido vinho de missa, Adriano Ramos Pinto não deixa de afirmar, sempre que pode, a pureza e mesmo a origem *religiosa* dos seus vinhos, como é o caso do *Prelados*, lançado nos últimos anos do século XIX e cuja fórmula diz que teria sido escrita em meados do século XVII por um desconhecido D. Serafim da Piedade³⁷. Em 1901 edita outro folheto onde, ao lado das análises químicas ao seu vinho, imprime uma carta abonatória do director do Laboratório Municipal de Química do Porto que as realizou, e da própria Casa Ramos Pinto, escrita pelo punho do então bispo da diocese, D. António Barroso³⁸. Não admira também que muitas outras casas tenham vinhos com nomes de santos, do qual o *Rainha Santa*, de Rodrigues Pinho, pode ser o paradigma, mas a que poderíamos juntar o *Padre Cura*, o *Peregrino* e um *Vinho Velho do Porto Licoroso* feito com uma uva denominada *Sangue de Christo* [sic] e com a imagem de Santa Teresa d'Ávila no rótulo, para além do *Vinho Para Missas*, tudo produções da Casa Ferreira associadas à ideia de pureza ou *santidade* dos seus vinhos³⁹.

Mas em termos publicitários ninguém sintetizou melhor esta preocupação de fazer passar para o público a ideia de que os vinhos não continham artifício, do que a firma Amadeu que do seu vinho dizia: «*tão puro como a uva o deus*». Uma boa intenção mas naturalmente uma pouco inocente mentira⁴⁰.

6. CONCLUINDO E À VOSSA SAÚDE!

«*Todos sabem que as boas qualidades do vinho dependem de um conjunto de condições essenciais provenientes umas da natureza, outras da vontade e saber dos homens, e que todas elas estão sujeitas a variações que podem influir*

³⁶ Rótulo existente num Álbum do Arquivo Histórico Adriano Ramos Pinto, o qual numa primeira versão não tem o nome do reverendo preparador.

³⁷ Cf. FERREIRA, Felicidade Rosa Moura – *Temática religiosa...* e FERREIRA, Felicidade Rosa Moura – *Adriano Ramos Pinto – Práticas comerciais...* A alusão à *velhíssima fórmula* encontra-se num folheto existente no A.H.A.R.P. Os vinhos «puros» também tinham formulário? Então não chegava serem naturais?

³⁸ Folheto existente na A.H.A.R.P. a publicar em FERREIRA, Felicidade Rosa Moura – *Temática religiosa...*

³⁹ Rótulos existentes no A.H.A.A.F.

⁴⁰ Cf. *Uma imagem do vinho*. Porto: Empreza do Bolhão, 1994, pp. 99 e 100. Alguns rótulos do vinho Amadeu existem no A.H.A.R.P.

consideravelmente no produto», escrevia em 1866 com acertado juízo, conhecimento de causa e bom senso, o visconde de Villa Maior⁴¹.

A produção de vinho em Portugal assenta não só numa antiga tradição, mas também numa evolução permanente das técnicas agrícolas, da vinificação e do loteamento do produto final, permanentemente aferidas pelo gosto dos consumidores, o qual está sujeito a variações e, portanto, a modas mais ou menos demoradas no tempo, e ao confronto em concorrência com os vinhos estrangeiros e com outras bebidas que, nem de perto nem de longe, têm incorporadas uma tão grande dose de trabalhos, gostos e saberes humanos⁴².

Mas se a natureza das uvas hoje se entende melhor e as ciências enológicas preparam vinhos novos são, frutados e cheios de carácter, durante séculos foi a *arte de artificialiar os vinhos*, um misto de alquimia e de química orgânica empírica, quem criou aqueles a que hoje chamamos tradicionais.

E se esta *arte* hoje persiste, acanhada e modesta perante as novas tecnologias, pouco à vontade com a legislação e incapaz de informatizar os seus saberes, convém que se lhe dê alguma atenção para a enquadrar devidamente na História dos vinhos, até porque o consumidor sempre quis encontrar na garrafa algo mais do que a dança da Flora com a Engenharia, observada pelo *voyeurismo* dos gestores e economistas e acompanhada pelo pandeiro dos *designers* e pelo píforo dos jornalistas. Aqui cabe um primordial papel ao provador, esse personagem «[...] *dotado de apurada sensibilidade de olfacto e paladar e uma particular harmonia de qualidades intelectuais e artísticas [...] o qual [...] com tal conhecimento e arte cria tipos de vinho e dá seguimento, pelos anos fora, às marcas criadas [...]*»⁴³.

O provador é, pois, aquele agente que estabelece ao longo dos anos uma grande cumplicidade entre o produtor e o consumidor através da sua arte de artificialiar os vinhos. Como todas as artes, também esta é difícil de entender ou de definir, pois se dirige aos sentidos e não à mente. Compete-nos a nós, historiadores, registá-la e tentar entender a sua secular existência.

NOTA FINAL

O autor agradece às Senhoras D. Luísa Nicolau de Almeida de Olazabal, em tempos responsável pelo Arquivo Histórico A. A. Ferreira, e D. Graça Eça de

⁴¹ Cf. *Memória sobre os processos de vinificação... o.c.*, p. 5. Sobre a *artificiação* durante a vinificação ver, por exemplo, CARVALHAIS, Joaquim – *Novo método de fabrico dos vinhos generosos da região do Douro*. Régua: Imprensa do Douro, 1937, pp. 31 e seg. (Coleção Estudos Durienses).

⁴² Cf. ROSAS, José R. P. – *O Vinho do Porto – esse vinho humanizado*. «Observatório». Vila Nova de Gaia: Sector de Acção Cultural da C.M. Gaia. N° 1 (Dez. 1990), p. 39.

⁴³ *Idem*.

Queiroz Cabral Nicolau de Almeida, responsável pelo Arquivo Histórico Adriano Ramos Pinto, ambos em Vila Nova de Gaia, as facilidades concedidas na consulta da documentação referida neste trabalho. Aos Drs. Ana Filipa Correia e Henrique Guedes, respectivamente da Casa Ramos Pinto e da Casa Calém, a revelação de alguns elementos também aqui utilizados. À Dr.^a Susana Guimarães, a tradução inglesa do resumo e à Margarida Cunha, do Solar Condes de Resende, o tratamento informático.

Javier Iglesia Berzosa *

La arquitectura tradicional bodeguera en la cuenca del Duero española. Una revisión crítica de su situación actual

1. CONSIDERACIONES PREVIAS SOBRE LA ARQUITECTURA AUXILIAR ASOCIADA AL VINO

Acometer un trabajo que aborde en su conjunto todos los aspectos relacionados con la arquitectura vernácula bodeguera en la cuenca del Duero castellana resultaría una obra costosa y no carente de dificultades de todo tipo. Su estudio exigiría una labor multidisciplinar que abarcase aspectos relacionados con la historia, la arquitectura, la filología, la antropología, la enología... y, evidentemente, una dotación suficiente de medios y de personal. Por lo que respecta a este trabajo, su propósito es, sin duda, mucho más humilde en pretensiones y objetivos. Nos bastaría, de momento, con describir los aspectos más señalados de cada comarca vitivinícola, haciendo hincapié especialmente en el lamentable proceso de degradación que sufre desde hace años este tipo de construcciones tradicionales.

Para ello es preciso indicar algunas premisas básicas que debemos considerar a la hora de iniciar el tema. Una de ellas, no por lógica, menos cierta, es que a pesar de la homogeneización de este tipo de construcciones en lo tocante a su aspecto y funcionalidad, cada territorio – incluso cada pueblo – posee variedades tipológicas muy acusadas que es necesario precisar y delimitar correctamente. No conviene, pues, hacer generalizaciones y extender afirmaciones muy precisas, pues las interrelaciones y las influencias están a la orden del día.

Podemos considerar no obstante que, por regla general, las bodegas se construían en la cuesta de los páramos próximos al pueblo, formando barrios llamativos de cuevas y *zarceras*. Habitualmente el modelo y la estructura de estas construcciones es siempre la misma. La orientación de los vanos, la regulación de las temperaturas, la profundidad de las naves, no difiere esencialmente

* Ayuntamiento de Aranda de Duero.

de una comarca a otra. Lo que si las hace diferentes y las convierte en construcciones únicas radica en la utilización de los materiales utilizados, generalmente autóctonos y próximos al lugar en donde se ubican. Esta adaptación al medio, su simplicidad de líneas constructivas, su funcionalidad, la sencillez de las soluciones arquitectónicas empleadas, su carácter troglodítico, su valor etnográfico y patrimonial y, en especial, su integración en el paisaje, las convierte en arquitecturas de una singular belleza.

Más espectaculares, pero no por ello más visibles al ojo de un forastero despistado, son las bodegas subterráneas que se encuentran bajo el caserío de algunas localidades de la región. Especialmente ubicadas en las municipios de mayor población y en pueblos próximos a las riberas del río Duero, forman un dédalo complejo de pasadizos, naves y cuevas que horadan el sustrato terroso de su caserío más antiguo.

Excavadas a modo de «minas» profundas bajo el estrato de las terrazas del río y de las arcillas o «gredas» que protegen y sanean las cuevas de posibles filtraciones y humedades naturales, forman conjuntos homogéneos, en otros tiempos, repletos de cubas de grandes dimensiones.

Son estas bodegas, las de Aranda de Duero, Toro, Tordesillas, Benavente, Medina del Campo, Gumiel de Izán, Peñaranda de Duero, etc, las que corren un mayor riesgo de arruinarse irremediablemente. Las nuevas construcciones, las cimentaciones modernas, las poco cuidadosas reparaciones, el abandono, el parcelamiento de las naves sin ningún tipo de control..., han provocado una pérdida de su estructura, una intervención lamentable de sus elementos y una transformación irreversible de sus formas.

A pesar de su extensión, de su antigüedad y de su indudable valor patrimonial, resulta sorprendente que este tipo de construcciones haya carecido prácticamente de estudios monográficos. No existe un inventario de bodegas y *lagares* en la región y son pocos los trabajos serios, y éstos siempre desde el ámbito local o comarcal, que aborden su estudio y análisis en profundidad (deben reseñarse algunas excepciones, como la de DÍAZ ANTA, S. – *Las bodegas en la provincia de León*. León. Caja España, 1992 o la de GÓMEZ LACORT; LEÓN PÉREZ Y SARAS ALONSO – *Las bodegas. El acento de un paisaje y su contenido en Cubillas de Santa Marta*. Valladolid, 1998, en Temas Didácticos de Cultura Tradicional).

Nuestro propósito en esta Comunicación se ha limitado a subrayar el significado de estas construcciones en el paisaje de la región, a valorar sus posibilidades como reclamo turístico y de ocio y a denunciar su lamentable estado de deterioro y degradación. Hemos elegido para ello 11 comarcas – aunque en alguna de ellas haya desaparecido en la actualidad el viñedo de su terrazgo –, conscientes de la pérdida irreversible de sus principales características arquitectónicas.

Deficiencias que deben ser el preámbulo de posteriores estudios que sirvan de apoyo a actuaciones inteligentes de conservación y consolidación. La dejación de responsabilidades que desde algunos ámbitos administrativos se ha hecho a la hora de proteger este tipo de edificios y la escasa sensibilidad que han manifestado muchos de los propietarios de estas instalaciones ha incidido aún más gravemente en su transformación y en la pérdida de su identidad patrimonial. Un abandono que se enmarca por otra parte en el deterioro general que han sufrido a lo largo del siglo XX muchas de las construcciones más emblemáticas de nuestra arquitectura tradicional. No me cabe ninguna duda que su correcta recuperación puede ser un valor añadido en la promoción de un sector, el vitivinícola, y de un producto, el vino, que, además, en muchos lugares de la región se halla actualmente en un proceso de franca expansión.

2. TIPOLOGÍA DE LAS BODEGAS DE LA CUENCA DEL DUERO

La clasificación tradicional divide los conjuntos de bodegas en aquellos que se hallan en las cercanías de los caseríos de los pueblos, formando barrios aislados y definidos en los taludes de alguna cuesta próxima y las bodegas excavadas debajo de las casas, formando una intrincada red laberíntica de pasadizos y naves que horadan el sustrato terroso de algunos municipios. También existen los llamados *bodegones*, menos profundos y más pequeños, construidos debajo del inmueble como dependencia auxiliar de las casas.

Admitiendo – con las debidas reticencias – esta clasificación, debemos reseñar que nuestro interés se ha centrado más bien en aspectos de índole geográfico y descriptivo. Para ello hemos llevado a cabo un trabajo de campo en el que hemos tratado de indagar las similitudes y variedades arquitectónicas que diferencian y comparten cada uno de los territorios elegidos.

2.1. Las bodegas de la comarca de la Ribera del Duero

Las bodegas de Aranda de Duero, por su extensión, profundidad y complejidad dispositiva son, con toda probabilidad, uno de los conjuntos más interesantes de la región. La red bodeguera de Aranda forma una dédalo de varios kilómetros de longitud intercomunicado entre sí, que ocupa la mayor parte del casco histórico de la ciudad.

La ocupación de estos espacios por parte de grupos de amigos organizados en «peñas de fiestas» (Peña Tierra Aranda, Peña del Chilindrón, Peña El Alboroto, Peña La Amistad...) en la década de los años de 1970 y 1980, permitió el

mantenimiento, la recuperación y, en muchos casos, la rehabilitación de importantes tramos de estas bodegas. La iniciativa se ha mantenido en el tiempo y, junto a algunas actuaciones particulares e institucionales, ha servido para consolidar algunas naves y ofertarlas turísticamente. En la actualidad una docena de estas asociaciones, varios establecimientos hosteleros y el propio Ayuntamiento utilizan estos espacios en determinados momentos – y siguiendo diferentes fórmulas – para el uso y disfrute de forasteros. Una iniciativa que no vino acompañada desgraciadamente de la protección de los lagares, desaparecidos totalmente del casco urbano.

Bodegas del tipo de las de Aranda, existen también en Peñaranda de Duero, Roa de Duero o Gumiel de Izán. Lo normal es, no obstante, que los pueblos más pequeños tengan sus bodegas en las cuestas de los páramos próximos, aprovechando generalmente la diferente dureza de los estratos más o menos deleznable de los páramos.

En muchos pequeños pueblos de la Ribera del Duero se han sucedido también acciones tendentes a mantener este tipo de arquitecturas. Ayuntamientos (Langa de Duero – Soria), peñas de amigos, asociaciones culturales (Quintanamavirgo), particulares, etc., han intervenido en un patrimonio que quedó prácticamente abandonado desde la década de los años 60 del pasado siglo. Una tendencia a la que se ha sumado también alguna bodega elaboradora, adaptando las viejas naves a los nuevos espacios de almacenamiento del vino.

El elemento más característico de la arquitectura asociada al vino en la Ribera, y el que tiene un futuro menos definido, son los *lagares* o *jaraices* (expresión dominante en algunas épocas históricas). Éstos, a diferencia de otras comarcas, se construían en superficie, formando edificios aislados. Su tamaño, las enormes vigas de olmo que los adornaban y la presencia de *lagaretas* sin viga, exigían instalaciones separadas que se completaban con enormes *pilas* o *cocederos*.

2.2. Las bodegas del valle del río Arlanza

Se trata en general de bodegas similares a las de la Ribera del Duero, aunque suelen formar conjuntos menos numerosos. La lejanía de los páramos y, por consiguiente, la dificultad de utilizar piedra obligó a sus constructores a utilizar materiales próximos a los lugares de ubicación, generalmente barro (adobes) y enormes «cantos rodados», lo que las confiere un interés especial y una personalidad propia. Sus fachadas son, por lo tanto, de adobe o de piedras de río, sobre las que pende una frondosa mata de albarda, tal y como ocurre en Quintanilla del Agua (Burgos) o Santa Inés (Burgos).



Figura 1 – Barrio de bodegas de Santa Inés (Burgos). Foto J. Iglesia Berzosa

Por lo demás sus naveas se abren tangencialmente al talud de algunas cuevas próximas a los pueblos, aunque la fragilidad de los elementos en que se construyeron sus «cabañones» o entradas han acentuado, aún más, su irreversible desaparición.

2.3. Las bodegas de la comarca del Cerrato palentino

Se trata de una comarca en la que ha desaparecido prácticamente el cultivo del viñedo. A pesar de esta circunstancia, es frecuente encontrar un rico y numeroso patrimonio arquitectónico relacionado con el vino. En Baltanás (Palencia), el barrio de bodegas circunda el promontorio calizo de la localidad. En él se sitúan una enorme cantidad de *zarceras* de piedra que recientemente se han transformado con dudoso gusto en esbeltas chimeneas de uralita «chapeadas» de piedra.

Por regla general las bodegas de Baltanás no poseen fachadas en ángulo y sus frentes son rectos. Las *zarceras* comparten el espacio del barrio con amplios cubos de piedra abiertos a un lado por los que se vaciaban los canastos cargados de uva al interior de la cueva.

El elemento más característico de las bodegas del Cerrato son sus puertas. Existen como es habitual en la mayor parte de la región puertas construidas a base de largueros, sin plementería; pero son más interesantes y más numerosas las realizadas con tablones de madera en los que se han perfilado algunas figuras muy sencillas, como círculos, lágrimas o corazones, que permiten la ventilación del interior de la cueva.

2.4. Las bodegas de la comarca de Cigales

Se trata de bodegas similares a las de Ribera del Duero, con fachadas de piedra caliza, generalmente sillarejos, formando un frontis de forma triangular. Los lagares suelen estar en superficie, en alguna dependencia aneja del interior de la bodega. No son desconocidas las puertas realizadas con arcos de medio punto. Las *zarceras*, tal y como puede verse en Mucientes (Valladolid) son de tipología muy diversa, aunque con frecuencia han sido alteradas recientemente al colocar uralitas, ladrillos, chapas, tendidos de cemento, etc.

En Dueñas (Palencia) la distribución de las bodegas sigue un orden pre-establecido, especialmente respecto al alineamiento de las fachadas. Es especialmente interesante en este municipio la bodega de «Salas», cuyo funcionamiento actual, con venta al por menor, su interesante lagar, completo, y sus grandes y numerosas cubas llenas de vino la convierten en un espacio singular, en donde es aún fácil adivinar el funcionamiento tradicional de este tipo de instalaciones. Una inscripción en la fachada del lagar indica que esta bodega fue construida – o, probablemente, reformada – en 1887.

Resulta igualmente atractiva también la bodega de «Juanito» en Cigales (Valladolid), una bodega construida a comienzos del siglo XX, que elaboran en la actualidad vinos con denominación de origen. Su instalación antigua, la prensa y la bodega, que no está excavada en la roca – si no ahuecada en el suelo y abovedada con ladrillos –, dan testimonio de algunas de las innovaciones técnicas producidas a lo largo del pasado siglo. Sus elementos más peculiares son las tinajas de barro y el tinglado de escaleras y pasillos de hierro utilizados para el trabajo, la limpieza y la elaboración del vino.

2.5. Las bodegas de la comarca de Rueda y Tierra de Medina

Las bodegas de la comarca de Medina del Campo se ubican generalmente debajo de las casas, incluso en pueblos relativamente pequeños, como La Seca, Serrada, Rueda o Nava del Rey. En Tordesillas o en Medina del Campo, el casco

urbano está completamente horadado por cuevas, aunque el tiempo ha enmascarado su disposición planimétrica.

La comarca de Rueda se ha caracterizado especialmente por sus afamados vinos blancos. Sus importantes cosechas y la ubicación de los municipios en la vega del Duero obligaron a realizar las bodegas bajo las casas, incluso excavando el suelo a varios niveles.

En Tordesillas resulta interesante la visita a «Bodegas Muelas», una pequeña y coqueta bodega elaboradora en el centro de la localidad. Más sorprendente por su tamaño y su cuidada restauración es la bodega de los «Albertos», en Serada. Se trata de la bodega de un antiguo convento dominico de 1670, que posee un organizado sistema de visitas y venta de vino en bodega. En su interior se pueden apreciar armoniosas naves construidas con bóvedas de ladrillo macizo y arcos y arquillos ciegos.

La influencia del estilo mudejar y el uso del ladrillo en la comarca es especialmente significativo en las bodegas de las Tierras de Medina. Los *contadores*, los arcos, las paredes de las naves suelen estar recubiertos de este tipo de material. Un material utilizado también por muchas de las grandes bodegas elaboradoras de la zona en sus nuevas instalaciones, adaptadas a la venta del vino en bodega y a la atención del visitante.

Un servicio que no ha servido sin embargo para acabar con la frecuente alteración de las viejas bodegas tradicionales subterráneas reformadas por sus propietarios sin el gusto y el criterio adecuados. En este sentido son muchas las que se han convertido recientemente en bares o restaurantes, reformándose con más o menos gusto estético. Un hecho que, aunque frecuente en toda la región, es especialmente significativo en los barrios de bodegas próximos a Valladolid, como ocurre en Boecillo, Simancas o Nava del Rey. Convertidas en asadores, restaurantes o bares cuentan con una indudable aceptación entre sus clientes.

2.6. Las bodegas de Toro

La ciudad de Toro es conocida por su antigua tradición vitícola. El casco urbano de su capital, Toro, se encuentra horadado por bodegas como la de «La Licoreña», en la que aún se pueden observar cubas sobre *poinos*, así como un curioso canal por el que se hacía bajar el mosto entre los peldaños de las escaleras.

Excavadas a 8/10 metros de profundidad, aprovechan los estratos arcillosos y las gravas y cantos de la terraza del río Duero para lograr unas condiciones de temperatura y seguridad adecuadas.

El material dominante en las bodegas de la comarca es el ladrillo macizo, aunque no es extraño encontrar *contadores* de piedra, generalmente sin ninguna

labra. Por lo general la entrada a la bodega coincide con la línea de fachada, aunque existen también bodegas que conservan un pequeño pasillo de acceso. El *lagar* se encuentra en el interior de la bodega.

El conjunto bodeguero en la comarca de Toro ha sufrido, sin embargo, notables alteraciones irreparables. En algunos municipios próximos, como Valbuena de Toro, Bóveda de Toro o Pelea Gonzalo, el número y la cantidad de arbitrariedades constructivas alcanza cotas extremas. En este último municipio se puede llegar a ver una puerta de ascensor en la entrada de una bodega. El cemento, la chapa y el p.v.c., han inundado estos barrios, convirtiéndoles en territorios sin ningún atractivo.

2.7. Las bodegas de la comarca de Tierra del Vino

En la Tierra del Vino zamorana el viñedo se ha convertido en un cultivo marginal. Una paradoja que no debe hacernos olvidar la vinculación de la comarca con la vid, tal y como se ha querido reflejar en Casasecas de Chanas, colocando en el centro de la localidad un lagar a modo de simbólico homenaje.

Las bodegas en esta comarca suelen estar en las laderas de algunas cuevas próximas a los pueblos, aunque no son desconocidas las que se cobijan debajo de las casas, como en Moraleja del Vino.

Muy alteradas en la actualidad por reformas y arreglos poco adecuados de sus propietarios, las bodegas de Tierra de Vino eran especialmente sencillas. Las fachadas de sus «contadores» se construían con piedra sin labrar y un sencillo dintel cerraba el vano de la puerta rematado por la grama del propio suelo.

Lo más curioso de su arquitectura radica posiblemente en sus zarceras, chimeneas abiertas en un cuadro, a modo de pozo, que sólo se cerraba con un tablero de madera. Por este orificio se introducía la uva a los *lagares* situados en las naves de la bodega, tal y como ocurre en Venialbo.

2.8. Las bodegas zamoranas de la tierra de Benavente

Tal y como ocurre en la mayor parte de los pueblos de mayor población, las bodegas en Benavente se construyeron debajo de su caserío. El retroceso de la viticultura, la parcelación y las modificaciones impuestas por la construcción han impedido que se mantuviera íntegra esta red de bodegas.

Los pueblos de la comarca de Benavente poseen generalmente un elevado número de bodegas. La mayor parte de ellas conservan un pasillo de acceso a la bodega, bien excavado en la roca o bien reforzado por adobes o por un

entramado de maderas a modo de «costillar» en forma de «V» invertida. El primero de estos maderos atravesados o dintel, suele estar ligeramente curvado, a fin de facilitar el acceso. La albardilla cae sobre la entrada, cuya fachada es generalmente triangular (Colinas de Trasmonte).

Un zócalo de piedra de alrededor de un metro permite el saneamiento de la fachada de la bodega.

La ribera del río Tera es en la actualidad una rica vega de regadío, en donde si no fuera por la profusión de estos edificios difícilmente podría imaginarse el volumen que ocupaba el viñedo en otro tiempo.



Figura 2 – Bodega de Villanueva de las Peras (Zamora). Foto J. Iglesia Berzosa

Las *zarceras*, antiguamente de barro, formando una especie de nicho por el que se volcaba la uva, se han alterado hasta la saciedad, utilizando generalmente el ladrillo y el cemento.

Es difícil encontrar bodegas que no hayan sufrido una fuerte transformación, aunque las menos degradadas son de una llamativa simplicidad y de una armónica sintonía de líneas. Algunas de las que se conservan en Villanueva de las Peras, son auténticas reliquias: fachadas de barro triangulares sobre una base de piedra,

protegidas por albardillas y con pronunciadas «chepas» alomadas en el sentido de las bodegas.

Los lagares se encuentran en el interior de las cuevas (San Pedro de Zamudia).

2.9. Las bodegas de Tierra de Pinares

La Tierra de Pinares, en el límite de las provincias de Ávila, Segovia y Valladolid, posee aún testimonios arquitectónicos bodegueros que atestiguan una antigua tradición vitivinícola hoy, desgraciadamente, casi inexistente.



Figura 3 – Entrada a bodega de Codroniz (Segovia). Foto J. Iglesia Berzosa

Las bodegas subterráneas de este territorio se caracterizan especialmente por la presencia constante de la tradición mudejar en sus elementos. El material utilizado, la fisonomía de sus *contadores* e, incluso, los rasgos de sus elementos decorativos hacen referencia a este modo de construcción.

Fachadas con arcos de medio punto, en ocasiones circunscritas a un alfiz, bóvedas piramidales en el interior de sus «contadores», espadañas que sobresalen

en los frentes de bodega, ladrillos cocidos que protegen el exterior de las entradas o bóvedas de cañón construidas con ladrillos, formando una sencilla techumbre de acceso a las naves de la bodega, dan a este tipo de edificaciones una personalidad muy acusada.

Las *zarceras* se rematan al exterior con sencillas bovedillas semicirculares realizadas con ladrillo.

Algunas de estas bodegas se pueden ver restauradas intramuros de Madrigal de las Altas Torres (Ávila) o transformadas en dependencias hosteleras en Arévalo (Ávila).

Más llamativas e interesantes son los barrios de bodegas de algunos municipios pequeños, como Codorniz (Segovia) o Santiuste (Ávila), en los que se conservan indemnes un buen número de ejemplares.

2.10. Las bodegas de Famoselle y Los Arribes

El territorio que circunda el municipio zamorano de Famoselle se englobaría dentro del territorio geomorfológico conocido como penillanuras salmantino-zamoranas, una extensa región peniplanizada en la que el material rocoso más frecuente es el granito.



Figura 4 – Bodegas de Famoselle (Zamora). Foto J. Iglesia Berzosa

En esta zona, fronteriza con Portugal, se encaja el río Duero formando una de las comarcas más peculiares y significativas de la región, Los Arribes del Duero.

Tanto en la zona de Fermoselle, como en Los Arribes del Duero (Salamanca), la tradición vitivinícola es antigua, aunque sus viñedos han estado condicionados siempre por las características climáticas de la zona y, sobre todo, por la dureza que han impuesto las fuertes pendientes del lecho del río.

La arquitectura asociada al vino en este territorio ha tenido, por lo tanto, unas características muy especiales. Una peculiaridad que podemos ver manifestada en las llamativas *casetas guardaviñas*, de techos de retama y paja, bóveda de piedra y planta cuadrada en el norte de la comarca y circulares en el sur.

El material dominante, como hemos señalado anteriormente, es el granito, lo que confiere a este tipo de construcciones una fisonomía particular (atlántica). En Fermoselle las bodegas se encuentran situadas debajo del caserío, a una profundidad de sólo 5 o 6 metros, formando naves que han tenido que ser excavadas en la dura roca granítica. La comunicación entre estas naves parece evidente, aunque hoy en día resulta muy difícil precisar el grado de interconexión que mantenían cada una de las bodegas.

Las naves de estas bodegas, separadas por huecos – a modo de puertas – excavadas en la roca, poseen en ocasiones arcos y refuerzos, algunos de ellos de marcado estilo ojival y en donde tampoco faltan los arcos de tipo carpanel. El acceso a la bodega se hace mediante un tiro de escalera protegido por lápidas de piedra en sus bordes que enmarcan 5 ó 6 peldaños que comunican con la puerta de entrada, generalmente de madera.

En la línea de fachada una especie de chimenea, a modo de rampa, comunicaba el exterior con el *lagar*. Estas ventanas situadas en la superficie de las calles o en el arranque de los muros servía para «tirar» la uva durante las *mosterías*.

El número de estas bodegas y su utilización como «peñas» en las fiestas o por jóvenes y forasteros durante la estación veraniega dan una idea de la importancia y de la extensión del viñedo en la zona.

En este sentido resulta especialmente interesante la visita de la peña «El Pulijón», pues el cuidado que han puesto los socios en el mantenimiento de la bodega y las dimensiones de ésta la convierten en una de las más interesantes y modélicas de todo el municipio de Fermoselle.

2.11. Las bodegas de los ríos Esla y Cea

Recorriendo el sur de la provincia de León es fácil encontrarse con multitud de bodegas subterráneas, especialmente en las comarcas limítrofes a los ríos Esla y Cea. Construidas bajo un terreno de arcilla y grava en las cercanías de los

núcleos de población sufren, muchas de ellas, riesgo de hundimiento, como en Villamañán, donde es frecuente toparse con profundos socavones.

El elemento más peculiar de este tipo de barrios de bodegas son las *zarceras*, realizadas con ladrillo, formando una pequeña bóveda enfoscada de cemento. Este tipo de *zarcera* ha sustituido al tradicional en el que la chimenea de aireación sólo se reconocía por un montículo de tierra en el que se abría un orificio realizado toscamente con palos y piedras.



Figura 5 – Entrada a bodega en Valdevimbre (León). Foto J. Iglesia Berzosa

Estos *respiraderos* tan pintorescos forman en su interior enormes cúpulas tronco-cónicas que se realzan con adobes de barro en sus paredes para que alcancen una mayor altura. En superficie su apariencia es de «jibas» sucesivas rematadas por una especie de nicho abovedado.

Las fachadas suelen ser de ladrillo macizo e, incluso, de barro o de «canto rodado». Son frecuentes las que poseen un largo pasillo abovedado con adobes o con una techumbre tosca formada por palos y ramas. Las más estéticas suelen combinar estos dos últimos materiales, utilizando, incluso, un zócalo de piedra (Valdevimbre). En muchos casos suelen poseer una puerta de acceso y, junto a

ella, un ventanuco por el que se accede a la pila del lagar, situado en superficie, junto a las naves de acceso a la bodega.

Este tipo de bodegas, de fácil entrada, sin escaleras, con suaves rampas y una temperatura agradable, ha permitido una más fácil rehabilitación. Es bastante frecuente encontrar por este motivo alguna de estas bodegas restauradas y convertidas en confortables restaurantes, tal y como ocurre, por ejemplo, en Valencia de don Juan o, especialmente, en Valdevimbre, en donde la de «Cuevas del Cura» y la «Cueva del Tunel», son magníficos ejemplos de adaptación a los nuevos usos. Algunos bodegas familiares han seguido el mismo ejemplo, como en el caso de la bodega Gordonzello S.A., en Gordonzillo, en el valle del Cea.

3. EL IRREMEDIABLE DETERIORO DE LOS BARRIOS DE BODEGAS

El retroceso del viñedo de la cuenca del Duero y el abandono de las tradicionales prácticas de elaboración de los vinos, supusieron el abandono definitivo de los viejos edificios de elaboración y almacenaje del vino: bodegas y lagares.

El éxodo rural que sufrió la región en la década de los años 50 y 60 afianzó aún más un proceso que, no sin contadas excepciones, se extendió a lo largo de toda la región. Dos órdenes ministeriales, una de junio del año 1941 y otra de enero del año 1942, regulaban el marco jurídico para la creación de agrupaciones de viticultores asociados en Grupos Sindicales de Colonización y en Cooperativas.

La formación de estas sociedades de viticultores, especialmente en la comarca ribereña del Duero, solía suponer la construcción de un edificio más adecuado en el proceso de elaboración del vino que los, hasta entonces, sucios pertrechos para *lagarear* y las incómodas y peligrosas bodegas. La labor del cosechero consistía entonces simplemente en vendimiar y acarrear la uva. Luego, si los había, se repartían los beneficios entre los socios.

Los barrios de bodegas, próximos a los caseríos de los pueblos, quedaron abandonados a su suerte. Muchas bodegas dejaron de utilizarse, acentuándose una degradación patrimonial cada vez más manifiesta. Sólo excepcionalmente algunas de ellas sobrevivieron a este proceso, al conservar sus dueños algunos *majuelos* o al trasladar a sus dependencias en garrafas de vidrio el vino elaborado en la cooperativa. Algunos propietarios, pocos en cualquier caso, intentaron adaptar sus viejas instalaciones a los nuevos tiempos, mecanizando y modernizando sus bodegas familiares.

En general, no obstante, son pocas las que conservan en la actualidad en buen estado sus aparejos y sus diferentes elementos vinculados a la elaboración del vino: cubas, pellejos, tinos, cubillos... Desapareció en la mayoría el antiguo uso de estos edificios como espacios productivos ligado a la economía doméstica,

aunque, debamos reconocerlo, se ha mantenido si cabe de forma más acentuada que nunca el interés por estos edificios como lugares de expansión, de relación y de camaradería entre familiares y amigos.

Las bodegas de la región tienen por lo tanto, y cada vez más, un uso especialmente lúdico. Este fenómeno se acentúa aún más en verano, época en la que se convierten en espacios de esparcimiento anejos a la localidad, ideales para indianos y veraneantes, «hijos del pueblo» en su mayoría, que aprecian las agradables veladas en que se comparten almuerzos y meriendas.

El interés por la adquisición de una bodega se ha acrecentado enormemente en estos últimos años. Se ha revalorizado el espacio del barrio y cada vez resulta más difícil adquirir una de estas bodegas semi abandonadas o en mal estado de conservación. La mayor parte de sus nuevos (o viejos) propietarios reconstruyen las bodegas edificando merenderos demasiado grandes, excesivamente aparatosos, repletos de elementos «chirriantes», carentes de todo tipo de respeto por el medio en que se hallan, en una especie de carrera sin límite por lo vulgar y por lo hortera. La despreocupación de la que hacen gala las administraciones públicas (local, provincial y regional) esta facilitando aún más la pérdida irremediable de sus peculiares elementos distintivos.

En efecto, los conjuntos arquitectónicos formados por cuevas, *zarceras* y *lagares* no sólo son representativos del pasado social, económico y cultural de cada pueblo, si no que por sí solos representan en muchas ocasiones espacios troglodíticos de gran belleza y contraste. La transformación que en estos barrios de bodegas se esta produciendo en estos últimos años impedirá probablemente transmitir a las generaciones posteriores este tipo de construcciones tal y como las recibimos nosotros. La falta de una legislación adecuada que ordene y regule su rehabilitación, la carencia de ordenanzas constructivas o normas subsidiarias en los planes urbanísticos de cada localidad que las proteja de abusos y alteraciones incontroladas, esta permitiendo su modificación en espacios diferentes, devaluados y estandarizados. La utilización, salvo casos excepcionales, de materiales poco adecuados como ladrillos caravista, bovedillas, cemento, chapas, tejados de uralita, canalones de p.v.c., verjas y puertas de hierro..., son, desgraciadamente, moneda habitual entre sus poco sensibilizados propietarios, que buscan especialmente construir casetas amplias, seguras de cualquier intruso, ostentosas y que les cueste poco dinero.

La ocupación del suelo en estos espacios se hace por lo tanto sin ningún tipo de control, sustituyendo en demasiadas ocasiones sencillos *contadores* por merenderos aparatosos, utilizados a veces como segundas residencias, en los que se añaden todo tipo de elementos constructivos ajenos a su inicial condición de bodegas, como terrazas, garajes, pórticos, etc. El mal gusto y la extravagancia – todo vale en las bodegas – están permitiendo la sustitución de las antiguos

materiales, ecológicos e integradores del paisaje, por otros de carácter urbano, generalmente de deshecho, agresivos y escasamente reciclables, que están convirtiendo los barrios de bodegas en barrios kitch de casuchas, chiringuitos y chabolas.

Ninguna localidad, ni diputación provincial, ha dictado normas de protección especial para este patrimonio. Tampoco existe ningún caso de declaración de estas arquitecturas como Bienes de Interés Cultural, lo que permitiría posiblemente una mayor protección a la hora de su mantenimiento y conservación. En Aranda de Duero, el Plan Especial del Casco Antiguo señala que las bodegas subterráneas son un bien «a conservar, a proteger y a respetar», pero aún no hay unas normas concretas sobre las pautas que deben seguirse en el momento de su reparación. Junto a honrosas restauraciones llevadas a efecto por algunos particulares – especialmente peñas de la localidad –, hay otras de muy dudoso gusto. Algunos vecinos más concienciados utilizan en los pueblos colindantes «chapeados» de piedra y han buscado armonizar estilísticamente los *contadores* de las bodegas de todo el pueblo. En Moradillo de Roa (Burgos), por ejemplo, se mantiene una interesante armonía constructiva en la zona de las bodegas, en donde además el Ayuntamiento no permite la instalación de luz eléctrica, por lo que por durante la noche se produce un sugerente espectáculo de luces y sombras de las velas y los camping luz.

Su conversión en bares o restaurantes es otra práctica bastante generalizada en la región. Existen establecimientos de hostelería en bodegas en la mayor parte de las comarcas vitivinícolas. Las mejor adaptadas a las condiciones que marca la legislación en materia de seguridad y las que poseen unas condiciones ambientales más agradables, han conseguido subsistir a los avatares del mercado. Su rehabilitación se ha llevado, sin embargo, en demasiadas ocasiones sin el criterio más adecuado y su aspecto, a veces, se asemeja más al tipismo folklórico de las cuevas del Sacromonte granadino que al de una bodega subterránea de Castilla. Una imagen que afortunadamente no comparten las restauraciones efectuadas en algunos municipios de León, especialmente en Valdevimbre, en donde varias bodegas han sido convertidas en restaurantes con singular respeto por el patrimonio y con un admirable gusto estético.

También han sido varios los bodegueros que han sido cuidadosos en sus intervenciones, de modo que sin cambiar el uso de sus instalaciones han sabido adaptar el espacio al sector turístico, aportando al vino una imagen de marca y calidad. En este sentido conviene destacar, entre otros muchos, la bodega de Ismael Arroyo, en el pueblecito burgalés de Sotillo de la Ribera.

Las previsiones para el correcto mantenimiento de este patrimonio son, sin embargo, poco esperanzadoras. Un deterioro del que no serán partícipes los municipios – o los particulares – que tengan una mayor sensibilidad en el

mantenimiento del barrio de bodegas, pudiendo disfrutar de un conjunto patrimonial singular, homogéneo y cuidado, orgullo de los vecinos y un notable «valor añadido» en la promoción del municipio. Para la mayoría de estos pueblos, sin embargo, la degradación de este conjunto arquitectónico parece inevitablemente irreversible. Para el resto, quizá sólo la declaración de Patrimonio Etnográfico, como señala el título VI de la ley 16/1985 del Patrimonio Histórico Español podría salvarlas de su creciente deterioro.

Se trataría en cualquier caso de adecuar la funcionalidad actual de estos edificios con las peculiaridades constructivas con que fueron realizados, impidiendo actuaciones individuales deficientemente ejecutadas que malogren el resto del conjunto arquitectónico bodeguero. Es necesario para este fin el interés de las administraciones públicas y, en especial, de la Junta de Castilla y León, en colaboración con otras administraciones y con otros organismos que posibiliten la realización de inventarios y estudios detallados de las diferentes soluciones arquitectónicas, de modo que se limiten las zonas de posibles hundimientos, que se permita la salvaguarda del material vinario, que se mantengan intactos algunos lagares y que, en definitiva, se marquen las pautas en la rehabilitación de estos excepcionales espacios arquitectónicos de marcado interés cultural. El beneficio, a largo plazo, será para todos.

BIBLIOGRAFÍA

- ALCALDE CRESPO, G. – *Arquitectura hipógea en la villa de Astudillo*. Venta de Baños, 1978.
- CARRICAJO CARBAJO, C. – *Arquitectura popular: Construcciones secundarias*. Valladolid: Centro Etnográfico de la Diputación de Valladolid, 1990.
- DÍEZ ANTA, S. – *Las bodegas en la provincia de León*. León: Ed. Caja España, 1992.
- ESTEBAN, A.; LUIS Y FERNÁNDEZ, J. J. – *Bodegas subterráneas en Zamora*. «Revista Narria». N° 2 (Dic. 1980).
- GÓMEZ LACORT, J. E.; LEÓN PEREZ, M^a del C.; SARAS ALONSO, S. – *Las bodegas. El acento de un pasisaje y su contenido en Cubillas de Santa Marta*. Valladolid: Castilla Ediciones, 1998. (Temas didácticos de cultura tradicional).
- HUETZ DE LEMPS, A – *Les vins et les vignobles du Nord Ouest de l'Espagne*. Burdeos, 1967, 2 vol.
- IGLESIA BERZOSA, J. – «Arquitectura tradicional vitivinícola de la Ribera del Duero». *I Congreso Internacional de Historia y Civilización del vino*. El Puerto de Santa María, 2001.
- IGLESIA BERZOSA, J. – «El "arte de hacer el vino" en la Ribera del Duero burgalesa (S. XVIII-S. XX)». *Actas del I encuentro de historiadores de la viticultura española*. Ayuntamiento de El Puerto de Santa María, 2000.

IGLESIA BERZOSA, J. – *Las bodegas subterráneas de la Ribera*. «Rev. Narria». Universidad Autónoma de Madrid. Nº 28 (1982).

IGLESIA BERZOSA, J. – *Viñedo, vino y bodegas en la historia de Aranda de Duero*. Ayuntamiento de Aranda de Duero, 1982.

LA ARQUITECTURA DEL VINO: «El vino y los 5 sentidos». Gobierno de la Rioja. Logroño, 2001.

José Alves Ribeiro *

Alto Douro de contrastes**

I – O RIO

Minha artéria visceral,
uma alma, uma vivência,
a minha espinha dorsal,
Douro velho tão bravo,
Douro novo, manso rio,
pratas de água sem igual...

Barcas e velhos comboios,
linhas calmas, sedutoras,
com lentas locomotoras,
pontes, pontinhas, pontões,
caminhos dobrados, geias,
são as veias recortadas
à flor da minha pele,
o meu sangue e o meu sal,
a nostalgia da alma
é o meu estado natural...

II – AS COLINAS

Tortuosos meus abismos,
rugos de xisto em maré,

* Prof. Associado da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. Secção de Protecção de Plantas – Divisão de Agrobotânica.

** Texto base de um diaporama.

encapelado o meu destino,
rasgo vales de encanto e pasmo,
espalho o aroma do meu vinho,
zimbro, esteva, rosmaninho,
dobro as fraldas do Marão,
refresco Tormes e Baião,
vou-me espraçando em Crestuma
só descanso em Campanhã!...

III – AS QUINTAS

Quintas velhas, centenárias,
de barrocas tradições,
são vindimas, lagaradas,
pipas assim transportadas,
memórias de gerações...
novas vinhas, novas vias,
modernas tecnologias
aliviam meu suor,
criam novas concepções,
novos rostos ao meu ser
e novas contradições:
algumas anomalias,
vinhas que expandem demais...
(é preciso ter em conta
balanços ambientais)
onde estão outras culturas?
meus antigos olivais,
as cerejas de Resende,
meus viçosos laranjais,
humildes amendoeiras
até quando deslumbrais?
Imponentes estes sôbros
porque machado esperais?
Não estou a ver este Douro,
genuíno e belo Douro,
uma exótica alegoria,
uma pobre monotonia
de efémeros eucaliptais...

É o progresso dos contrastes:
belas quintas pombalinas,
fidalgas e majestosas,
magníficos brasões
(já espreita o novo-riquismo
nalguns destes casarões...)
mais acima são courelas,
casa singelas, quintais,
um atávico conformismo
que se prolonga demais...
são as vinhas vindimadas
com matizes
e com crises outonais!...

IV – OS MORTÓRIOS

Há um século uma praga
de nome filoxera
fez uma crise maior,
mudou muito a minha face,
minha natureza mor;
retomei meus ares bravios
e da cinza dos mortórios
um bem renasceu do mal:
esses antigos martírios
são ricos repositórios
da paisagem natural...

... um PATRIMÓNIO tão rico
legado pelos avós
tem que ser mantido VIVO
para bem de todos nós!

Teresa Soeiro *

Lúcia Rosas *

Natália Favrelle **

O Património vernacular construído do Alto Douro Vinhateiro: ritmos e valores

O património vernacular construído, tal como está internacionalmente definido (p.e. Carta do Património Construído Vernacular, ICOMOS, Out. 1999), é a expressão fundamental da cultura de uma colectividade na sua relação com um meio natural, geradora de uma paisagem humanizada com referentes físicos e idiossincraticamente apreendida.

Território e património formam assim um binómio indissociável, já que a condição patrimonial de cada elemento reside na sua relação com um contexto territorial e histórico concreto, que o tornam singular e significativo. Mas se o território é suporte físico do património, vai também sendo moldado pelas práticas culturais, sejam elas actividades de subsistência, representações sociais ou marcações simbólicas.

A diversidade das formas de adaptação e apropriação dos recursos por parte dos grupos sociais, implicando controlo e transformação da Natureza, apesar de sujeitos aos constrangimentos ecológicos e técnicos, estão essencialmente subordinados a estratégias de produção e reprodução do grupo, que construirá um património vernacular próprio, variável no tempo e segundo o papel social dos autores. Enquanto se mantém vivo, este património necessita de mudar e de se adaptar constantemente para continuar a responder às necessidades sociais, sob pena de ser abandonado por obsoleto ou mesmo eliminado por recordar vivências menos dignificadoras.

Pelo contrário, a vontade de sobrevalorização de alguns bens, tidos por antigos e originais, para fins de patrimonialização, conduz frequentemente à des-

* Faculdade de Letras do Porto/GEHVID.

** GEHVID.

contextualização, com subsequente perda da riqueza polissémica própria da sua razão de existir.

O reconhecimento da qualidade do património construído, que na nova lei portuguesa competirá aos sucessivos círculos do poder, do central até ao local, nem por isso deixará de ser uma construção social, em busca de referentes culturais passíveis de serem assumidos como elementos de diferenciação e coesão, capazes de representar simbolicamente uma identidade.

A tentação de atribuir ao património uma condição atemporal e ahistórica contraria a natureza sistémica e mutante da cultura, que não se pode conservar estática, mas sim preservar através da transmissão do conhecimento e da informação sobre a diversidade de soluções conseguidas no devir pela capacidade humana de aprender, acumulando e inovando.

No Alto Douro Vinhateiro a acção antrópica sobre o meio foi intensa em muitas épocas, criando *habitats* particulares, também eles sucessivamente refeitos até chegarmos, nos meados do século XX, a uma paisagem construída intensamente modificada, única na sua extrema modelação do terreno, para suporte das culturas de vinha e oliveira. Fruto do labor do Homem, com recurso a uma tecnologia assaz limitada, a construção de centenas de quilómetros de socalcos dá a esta paisagem uma forma singular, sublinhada pelos tapetes de vinha, que os preenchem, acompanhando as contorcidas e apertadas curvas de nível.

Original no país e com raras equivalências no mundo, este titânico labor é um caso ímpar e exemplar da capacidade do trabalho e do engenho para domesticar ambientes hostis. Mas a impressiva e quase monocultura da vinha, que dá identidade à região duriense, não deve encobrir a diversidade das situações naturais e sociais que aquela abriga.

Dos povoados de pequenos cultivadores, com as construções adjectivas dispersas pelo vinhedo, aos de jornaleiros, ambos com as suas cuidadas hortas, das casas de lavoura às quintas, pode ir uma assinalável disparidade, como a há, bem visível, no percurso desde o Baixo Corgo, de povoamento menos concentrado onde pontuam múltiplos solares, às grandes e isoladas unidades de produção do Cima Corgo, entre núcleos de habitação concentrada, ou às mais homogéneas aldeias do Douro Superior, onde a exploração comercial do vinho chegou tarde, deixando ainda ver grandes manchas de olival e permitindo recordar as culturas de cereal ou mesmo do sumagre.

Este património construído e cognitivo, na riqueza da sua diversidade, não deixa de configurar uma identidade duriense, sentida e reclamada pela população local e reconhecida pelo mundo, que cada vez mais precisa de ser assumida, por todos e cada um, num permanente exercício de cidadania, que será a melhor protecção para esta paisagem cultural, de sedimentada elaboração e intenso pulsar de vida.

*

* *

Ao cruzar os dados obtidos no nosso trabalho de campo, realizado no âmbito da preparação da candidatura do Alto Douro Vinhateiro a Património Mundial, com os de outras equipas que colaboram na referida candidatura, verificou-se que havia bastante coincidência na definição de grandes unidades de paisagem, cinco no total, com vincadas diferenciações quanto ao património vernacular construído:

Extremadouro, que corresponde à área onde a influência atlântica mais se faz sentir e também a proximidade com a paisagem granítica do Entre-Douro-e-Minho. A maior abundância de água, a profundidade dos solos, os testemunhos da cultura do milho com a sua peculiar arquitectura, a multitude das parcelas cultivadas, as pequenas manchas de mata no limite de lugares reforçam esta semelhança, que se estende também à característica de ser esta a área que apresenta o povoamento mais disperso no Alto Douro Vinhateiro. De ocupação vinha-teira antiga, valorizada pela proximidade em relação ao Porto e a Lamego, esta paisagem está pontuada por solares e casas nobres sete e oitocentistas, ao gosto do Entre-Douro-e-Minho, que contrastam com um grande número de pequenos aglomerados populares, com construção de pouca qualidade mas que deixam a impressão de uma grande dinâmica endógena de renovação.

Os lugares do concelho de Mesão Frio e da parte ocidental da freguesia de Lobrigos são os melhores exemplos desta paisagem dispersa que o *Numeramento* de 1530 já caracterizara como sendo «*de povoação apartados huns dos outros em quintas e casaes, e tem muito poucos logares*». Mesmo as sedes de freguesia, como Cidadelhe ou S. João de Lobrigos, são aglomerados pouco estruturados como tal, onde cada elemento se impõe por si próprio, casas solarengas e igreja, de grande qualidade, evidenciando uma prolongada acumulação de riqueza e prestígio. As quintas reflectem este tipo de ocupação intensiva, apresentando habitações de programa erudito e estruturas de produção ligeiramente afastadas da casa nuclear, de menor qualidade construtiva, como é exemplo a Quinta do Paço de Cidadelhe.

Cidadelhe, sede de freguesia, é prolongada sem maiores discontinuidades para Sudoeste pelo lugar de Outeiro, e para Nascente pelos de Eira Pedrinha de Cima e de Baixo. Formando uma ocupação laxa, as construções distribuem-se ao longo da principal rua, respeitando sensivelmente uma curva de nível alta que acompanha o desenho enconchado da cabeceira do vale de um pequeno ribeiro, subsidiário do Seromenha, francamente aberto ao Douro. Em dois altos que marcam as extremidades deste percurso ficam a igreja, por um lado, e o solar da Quinta do Paço, por outro. Ao centro preside o imponente solar da Quinta do Côto e por trás dele o alto do castro proto-histórico, com a sua capela de S. Gonçalo.



Cidadelhe. Mesão Frio

A característica mais notória desta povoação é a dispersão das construções, com manchas verdes intermédias, e a sua focalização em alguns elementos de grande afirmação e qualidade de programa construtivo, com os quais contrastam as comuns casas de habitação, erguidas em xisto, rebocado e pintado, que atingem bastante altura e se apertam nas poucas cangostas do centro da povoação, junto do qual também ficam os serviços públicos e um escassíssimo comércio. Outras, com mais espaço e maior pretensão, voltam as suas varandas e pátios para a rua principal.

A igreja, dedicada a S. Vicente, está isolada, sobranceira, e desenvolve um programa ao gosto barroco, o que a data de 1724 confirma, embora a torre sineira adossada aparente ser posterior.

À face da rua principal, a Casa do Terreiro, com a data 1782 na base de uma pilastra de canto, é um edifício de grandes dimensões, de planta quadrangular, sendo a fachada principal a mais erudita. Para trás, desenhando um pátio central, ficam as dependências de produção e os armazéns, em cuja construção predomina o xisto.

A unidade de paisagem designada Corgo/Varosa desenvolve-se em torno do eixo criado por estes dois afluentes do Douro, que, por sua vez, é acompanhado pela rede viária, antiga e recente. Sobre este eixo ficam as cidades de Vila Real/Régua/Lamego. É, pois, a unidade de maior influência urbana e aquela

em que deparamos com povoados de apenas uma fiada de casas, que se estendem à margem das estradas e dos velhos caminhos, murados e calcetados, que se dirigiam ao Douro. Outros, de maior dimensão, implantados sobre os acentuados declives das margens destes afluentes do Douro, desenvolveram uma malha apertada de ruelas e escadas para vencer as ladeiras, o que se reflecte também na diferente cêrcea de cada construção, que pode chegar a atingir 4 ou 5 pisos para o lado do maior pendor.

O xisto, pouco resistente, partido em pedra miúda, «lousinha», colocada voltando para o exterior a superfície de clivagem, aparece nos altos embasamentos maciços e nos pisos térreos, quase sempre rebocado para ganhar maior resistência. Aqui se instalam pequenos lagares, armazéns e tulhas, e se alojavam os animais de trabalho e tiro.

Para os pisos altos, de habitação, dá-se preferência a materiais mais leves, como o tabique, também rebocado e pintado, cuja protecção pode ainda ser acrescida pelo recobrimento com escama de ardósia ou outras aplicações isolantes. Nesta área começamos a ver estes sobrados altos formarem ressalto sobre os caminhos, apoiados nas pontas salientes dos barrotes do soalho, ampliando o espaço de habitação sem necessitar de um maior lote de solo, sempre escasso nestes povoados apinhados, encostados a ladeiras íngremes, rodeados por terras agricolamente muito valorizadas. O sobrado pode, por outro lado, prolongar-se e abrir-se ao exterior recorrendo às grandes varandas de madeira que ocupam toda uma fachada com boa exposição solar, essencial quando cumprem a função de sequeiros. Em casas mais elaboradas e recentes, o tabique pode servir ainda para a construção de trapeiras. As paredes caíam-se ou pintam-se de cores claras berrantes, muitas vezes rematadas por rodapé e molduras dos vãos marcados com faixas escuras. Alvações do Corgo ou Vila Maior (S. João de Lobrigos) na margem Norte, e, com maior clareza, o bem preservado lugar de Rio Bom (Cambres), a Sul do Douro, exemplificam os povoados desta unidade.

As explorações agrícolas apresentam dimensões médias, sendo o centro da quinta a casa com as diferentes dependências destinadas à produção – lagares, adega, lagar de azeite. A paisagem é fortemente geometrizada pela compartimentação das parcelas de vinha entre bordaduras de oliveira e pela armação do terreno em largos socalcos com muros de xisto ou, agora cada vez mais, em patamares com taludes de terra ou vinha «ao alto», acompanhando as linhas de maior declive. Algumas das propriedades são de fundação antiga, como as quintas da Pacheca e do Paço do Monsul (Cambres), propriedades inicialmente foreiras ao Mosteiro de Salzedas.

De entre os lugares estudados pertencentes ao concelho de Lamego, Rio Bom é seguramente o de maiores dimensões e aquele que apresenta uma estrutura mais ela-



Rio Bom. Cambres, Lamego

borada. Tinha, na primeira metade de Novecentos, pouco menos de quinhentos habitantes.

Localiza-se na cabeceira do rio Bom, que lhe deu o nome, em cota média/baixa, plenamente aberto ao Douro, ocupando o núcleo mais antigo a margem esquerda daquela linha de água.

Apertado entre o leito do rio e a encosta de declive acentuado, o povoado organiza-se em redor de uma rua estreita paralela ao rio, com transversais que muitas vezes são escadas ou cangostas quase intransitáveis.

A capela, dedicada a S. Roque, a meio do aglomerado, mostra um programa ao gosto barroco, utilizando o granito nas molduras dos vãos, nos cunhais e nas cornijas, e apresentando as paredes caiadas de branco com rodapé negro. No interior, cujo pavimento e lambril de azulejos foram reformados há 15 anos, um retábulo ao gosto neoclássico guarda as imagens de S. Roque, S. José e de um Menino de vestir, recentemente repintadas em Braga. As construções são, na larga maioria, edifícios bastante altos. O piso térreo, construído em xisto, serve para armazém, com grandes portadas para a rua. Sobre ele ergue-se um ou vários sobrados, aos quais se acede por escada exterior. Para estes preferem-se materiais leves, tabiques rebocados e pintados. Salientes sobre a rua, que não estorvam por serem altos, os sobrados alargam-se em varanda alpendrada fechada, apoiada nas pontas salientes dos barrotes do soalho, por vezes ainda escorados por travessas que se firmam no paramento do piso inferior. Para Nascente, muitos sobrados prolongam-se em varandas de madeira a todo o correr da fachada.

As datações epigrafadas em algumas destas construções remetem-nos para meados do século XVIII.

Este é um lugar bem estruturado, com identidade e vida própria, ainda não demasiado transformado, que tem o maior conjunto de construções vernaculares deste tipo por nós visionado, pelo que seria urgente obviar a maiores perdas e à degradação que já se faz sentir em áreas periféricas e, ainda mais, em alguns lugares próximos pertencentes à mesma freguesia, que poderão constituir péssimo exemplo para o futuro deste conjunto com interesse patrimonial.

A unidade de paisagem Ceira/Távora acompanha o Douro, subindo a encosta declivosa, não se estendendo a mancha pelos vales dos afluentes. Os aglomerados nestas cotas médias/baixas são muito pouco numerosos, bem representados pelas sedes e únicos lugares de duas freguesias ribeirinhas, Covelinhas e Folgosa, outrora unidas por uma importante travessia do Douro, sendo a primeira também local de acostagem para a navegação ao longo do veio. Em cota baixa, estes povoados, que respondem às necessidades do trânsito fluvial, apresentam uma malha urbana menos apertada e íngreme do que os da área anterior, atingindo também as construções, de xisto, menor altura. Em ambos a respectiva igreja paroquial preside, em ponto elevado, enquanto a capela do Senhor da Boa Passagem, à beira-rio, protegeria a travessia.

Marmelal, sobre o vale do Tedo, numa cota mais elevada, afastando-se da margem do Douro, configura uma situação diferente, que voltaremos a encontrar para montante, e a que o antes mencionado documento quinhentista designa por *aldeias* ou *lugares separados*. Estamos já numa área de ocupação concentrada, em que grandes e incómodas distâncias se interpõem entre os povoados, ilhas isoladas num mar de vinhedos. Por isso as construções adjecivas, de apoio à lavoura, se espalham na paisagem para estarem próximas das propriedades de cada um, outro tanto acontecendo com os armazéns, localizados fora dos lugares, sobre as estradas e caminhos de descida para os cais de embarque.

Este isolamento dos lugares acentua a sua personalidade e autonomia e desenvolve funções que esperaríamos apenas existissem nas sedes de paróquia, como seja a disponibilização dos serviços religiosos regulares e a presença de cemitério.

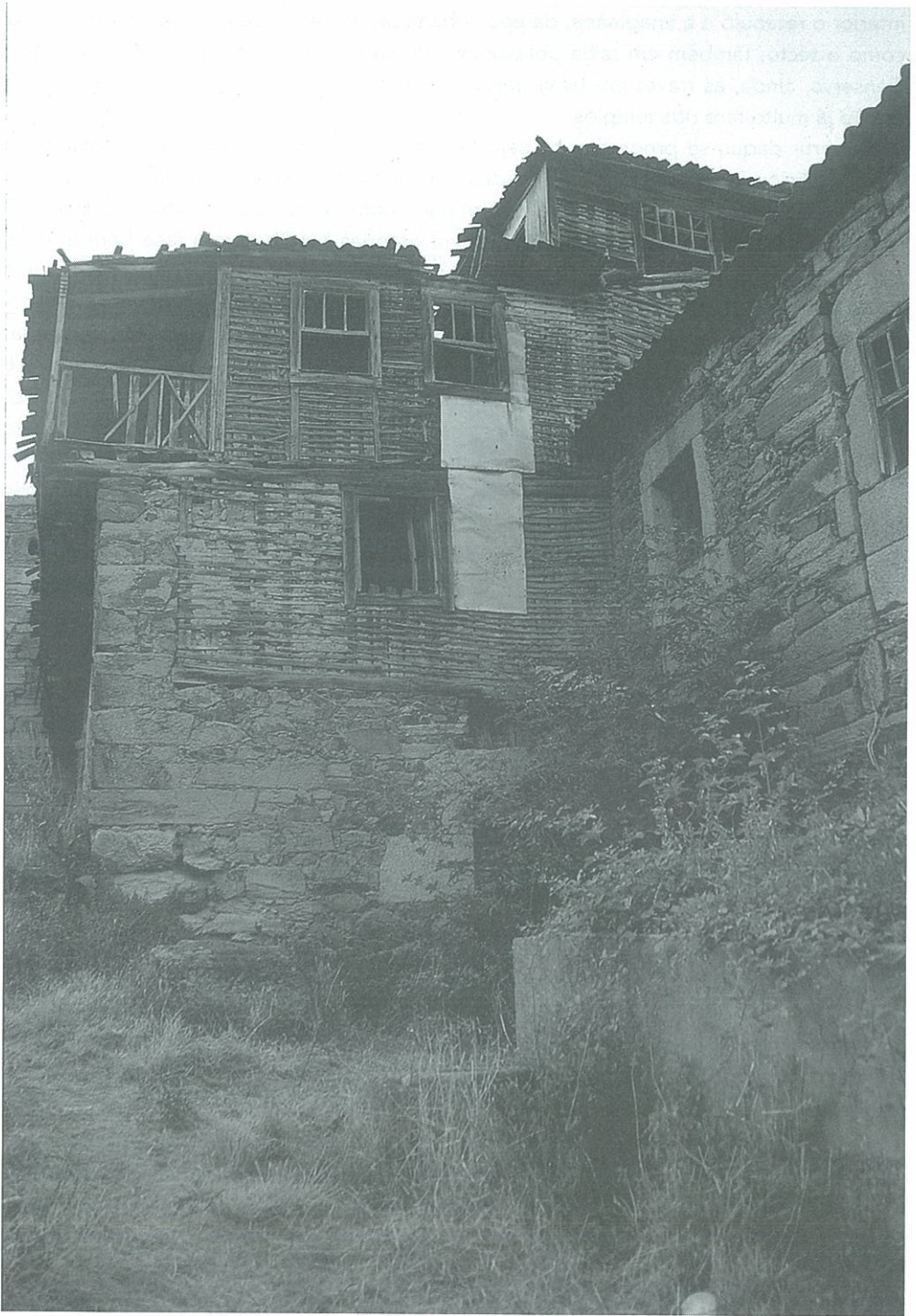
Se olharmos para os materiais de construção, a nota mais saliente será a presença de xistos duros, que podem ser cortados em grandes blocos e trabalhados como pedra de cantaria.

A partir desta unidade de paisagem entramos na área em que a monocultura da vinha é mais visível, muito embora restem algumas bordaduras de olival ou amendoal, pequenos laranjais nas margens dos rios e manchas de mata. As quintas apresentam maiores dimensões relativamente à unidade anterior, tendendo a concentrar várias estruturas produtivas que permitiam a subsistência dos seus habitantes, dada a escassez de povoados nas encostas voltadas ao Douro. Há igualmente uma nítida separação de espaços de produção e de habitação, procurando-se inclusive diferentes localizações dentro da quinta, como são exemplo a quinta dos Frades (Folgososa) ou a quinta dos Murças (Covelinhas).

No final do século XII D. Sancho I dá carta de foral à vila de Marmelal. O *Numeramento* de 1527 chama-lhe lugar separado, e este continua a ser o único lugar da freguesia, além de Vila Seca, a sede, que lhe fica bastante distante, já na transição para a montanha. Durante a primeira metade do século XX tinha cerca de duzentos vizinhos, hoje serão metade. É um aglomerado compacto, em cota média/alta das íngremes vertentes da margem esquerda do rio Tedo.

Para quem percorre a difícil estrada que sobe desde Folgososa, na margem do Douro, o lugar anuncia-se por um pequeno cemitério isolado, ao lado do qual se passa bem antes de chegar ao âmagô da povoação, o largo da preciosa igreja da Senhora das Neves. Uma relativa autonomia da vida comunitária e paroquial parece ainda resistir, imposta ou salvaguardada pela distância que a separa de Vila Seca.

Este templo situa-se em pequeno largo, algo declivoso, e apresenta uma arquitectura de muito difícil datação, já que repete um modelo glosado desde o século XVI. No



Marmelal. Vila Seca, Armamar

interior o retábulo e a imaginária, da época barroca, destacam-se pela sua qualidade, tal como o tecto, também em talha polícroma e de caixotões, onde figuram vários santos. Conserva, ainda, as traves em talha destinadas à colocação de candeias de azeite, elemento já muito raro nos templos.

A partir daqui, se progredirmos para Sul, vemos, ao longo da rua, um conjunto de casas tradicionais, térreas ou com grandes portais no piso térreo, destinado à produção e armazenamento, e um sobrado de habitação, com acesso por escadaria exterior. O material utilizado é o xisto, duro, cortado em grandes blocos com a face bem alisada, tendencialmente colocado em fiadas regulares, que se vê preterido nas molduras dos vão e em alguns cunhais por blocos de granito de cantaria. O tabique surge em alguns andares superiores ou varandas salientes, acrescentando o espaço do sobrado. Exemplar excepcional, no extremo do lugar, é uma construção onde funcionou um lagar mecânico de azeite (o de sistema antigo, de vara, estava em casa térrea no meio das habitações), que apresenta varanda de madeira saliente e três sobrados construídos com recurso ao tabique de fasquio.

Se da igreja descermos em direcção ao Tedo, onde havia grandes moagens de cereal, vemos outro bairro, de características idênticas, também com algumas datas epigrafadas de final de Setecentos e primeiras décadas de Oitocentos, razoavelmente bem preservado.

Pinhão/Torto é a unidade a que se associam as quintas mais emblemáticas do Douro, como a do Noval ou de Roriz, e também o grande investimento feito pelas empresas no século XX. Muito atingida pela filoxera, que levou à penúria alguns povoados e a que a terra mudasse de mãos, permitindo concentrações, nesta área coexistem grandes extensões de terraços pré-filoxéricos e pós-filoxéricos, lado a lado com as novas formas de armação do terreno. As quintas conservam as estruturas que permitiam a auto-suficiência, não só alimentar mas de apoio à actividade agrícola, sendo frequente a existência de forja, de latoaria, de tanoaria, etc. As capelas apresentam muitas vezes um uso semi-público, pois algumas destas explorações encontram-se a grande distância da sede de paróquia.

Na perspectiva do património construído vernacular temos de distinguir nesta unidade uma área a Norte, junto do limite da mancha, transição para o planalto, onde dois aglomerados se distinguem pela qualidade e boa preservação. Celeirós, sede de freguesia, denota a presença antiga de populações com fartos recursos económicos, patentes em programas construtivos públicos e privados de sabor erudito, empregando materiais de qualidade, com relevância para o granito lavrado. Paradelinha é apenas lugar, fica a pouca distância, e organiza-se numa rede de ruas e ruelas, com os seus largos, à face dos quais foram erguidas sólidas construções sobradadas, de maior ou menor prosápia, mas sempre com qualidade, sublinhada pela utilização sistemática de grandes silhares de granito de grão fino.

À medida que descemos para o Douro, os povoados com que deparamos são de programa mais pobre, registando grandes flutuações de população/dimensão ao sabor da conjuntura. Com as dificuldades inerentes à sua posição em fortes pendentes, as construções são em xisto, de considerável altura, continuando a utilizar o tabique, leve e próprio para os sobrados de habitação, com o qual também se fazem as grandes varandas salientes, alpendradas e fechadas. Nestas zonas mais quentes a caiação estende-se muitas vezes ao telhado, cobrindo-o integralmente ou apenas em faixas, correspondentes aos barrotes da armação que o suportam.

Caso excepcional é Foz-Tua, o último grande porto para a navegação ao longo do rio até à abertura da passagem no Cachão e mesmo posteriormente, dadas as limitações impostas à tonelagem dos barcos a partir deste local. Em 1721 este lugar foi descrito assim: *«tem mais de 80 armazens em que muita gente deste Concelho e Provincia fas grandes negocios, em todo o genero de fazendas... por cuja causa, sem embargo do mau e callidissimo sitio, existem nelle todo o anno muito numero de pessoas a fazer negocio»*. O património construído reflecte esta função, assinalando-se a presença de grandes armazéns, alguns deles construções de qualidade. Por outro lado, o próprio autor citado tem o cuidado de ressaltar a implantação insalubre do lugar, tão pouco vulgar ela era.

Esta sua vocação de entreposto, com armazéns e uma população apinhada na borda da água, veio, com a construção da via-férrea paralela ao rio, pouco distante deste, a ser reforçada, até por aqui ter lugar o entroncamento da linha do Tua e estar sediado um centro de manutenção das vias.

Foz Tua é um aglomerado urbano ribeirinho, cuja função inicial era a de entreposto comercial, limite da navegação do Douro. Daqui irradiavam as mercadorias para Trás-os-Montes e Beiras. Em sentido inverso, a esta povoação recolhiam vinhos e azeites da Região com destino ao Porto. A posterior implantação do caminho-de-ferro, compreendendo o entroncamento com a linha do Tua, reforçou esta vocação.

Apresenta um povoamento compacto, suportado por patamares entre o rio Douro e a linha do comboio, alargando-se a malha urbana na área de menor inclinação, voltada à foz do Tua. Neste local os arruamentos apresentam um traçado menos rectilíneo, desenvolvendo-se à volta da capela de Nossa Senhora da Guia. É aqui que se encontra o núcleo habitacional mais antigo, caracterizado por calçadas de acentuado pendor, faceadas por casas com pequenos logradouros. Predomina a construção térrea, de xisto e tabique, caiada e com rodapé em tons escuros. Neste mesmo núcleo é de destacar uma casa de habitação construída na década de 60 do século XX, que utiliza os mesmo materiais, com cunhais e molduras de vãos em granito, mimetizando as boas técnicas de construção da Região.

Entre este núcleo e a estação do Tua, desenvolve-se a malha urbana mais recente, que envolveu alguns antigos armazéns. A construção habitacional é genericamente de menor qualidade, utilizando materiais mais modernos, que possibilitam cêrceas conside-

ravelmente mais altas, o que contribui para escurecer as artérias, já de si estreitas e insalubres. Duas chaminés fabris, em tijolo, assinalam a existência de uma unidade industrial de panificação, entretanto transferida para local mais próximo da estação, fora do alcance das cheias.

A estação ferroviária é um nó regional, o que garante uma considerável animação e presença humana. Associado a esta, ainda que algo afastado para nascente, está implantado o bairro destinado a habitação dos trabalhadores. Como é habitual, apresenta uma arquitectura própria das edificações promovidas pela CP.

A cota mais baixa, junto às margens dos rios, é ocupada por pomares e hortas.

A unidade de paisagem designada Tua/Sabor é a mais extensa. As formações geológicas ganham aqui uma diversidade significativa, surgindo manchas graníticas em alternância com os xistos. Fora das demarcações setecentistas, durante séculos impossibilitadas de contactar directamente com o litoral por o rio não ser navegável, estas terras tiveram um percurso histórico bastante diferente, a que não foi estranha também a proximidade da fronteira. A exploração intensiva da vinha chega aqui tarde, sobretudo depois da filoxera ter atacado as regiões produtoras tradicionais. O olival e o amendoal ganham uma expressão mais significativa, juntando-se-lhes outrora o cereal, que deu origem a um aglomerado de características muito particulares, Cortes da Veiga.

Os povoados sede de freguesia afastam-se do rio, ficando na sua maior parte em cotas altas, fora da mancha. Na zona ribeirinha temos duas situações-tipo. Por um lado, vemos os núcleos que cresceram para apoio ao comércio que percorria o rio, e depois a via-férrea, como o Pocinho. Por outro, verificamos que junto do rio há outro tipo de lugares, que nos parecem vinculados com os caminhos Norte/Sul e os pontos de travessia em barca. Numa zona de escassa pressão populacional e, até há pouco, fora das preferências das grandes empresas vinhateiras, estas povoações, com as suas construções baixas em bom xisto e em granito, estão razoavelmente conservadas, mantendo estruturas que documentam outras famosas produções durienses, em relação às quais a população preserva uma preciosa memória do saber-fazer. Podem ser exemplo Vale de Figueira e Arnozelo (Numão).

As quintas, de grandes dimensões, implantam-se preferencialmente junto ao rio Douro, local de fácil escoamento da produção quer por comboio, quer por barco. É junto a estas vias que se erguem armazéns de grandes dimensões. A casa de habitação e restantes estruturas de apoio, de programa arquitectónico vernacular, situam-se em cota um pouco mais elevada, procurando afastar-se das zonas ribeirinhas, pouco salubres durante o Verão.

Arnozelo é uma povoação sobranceira ao Douro, desenvolvida à margem de um velho caminho que da serra descia a uma antiga barca de passagem.



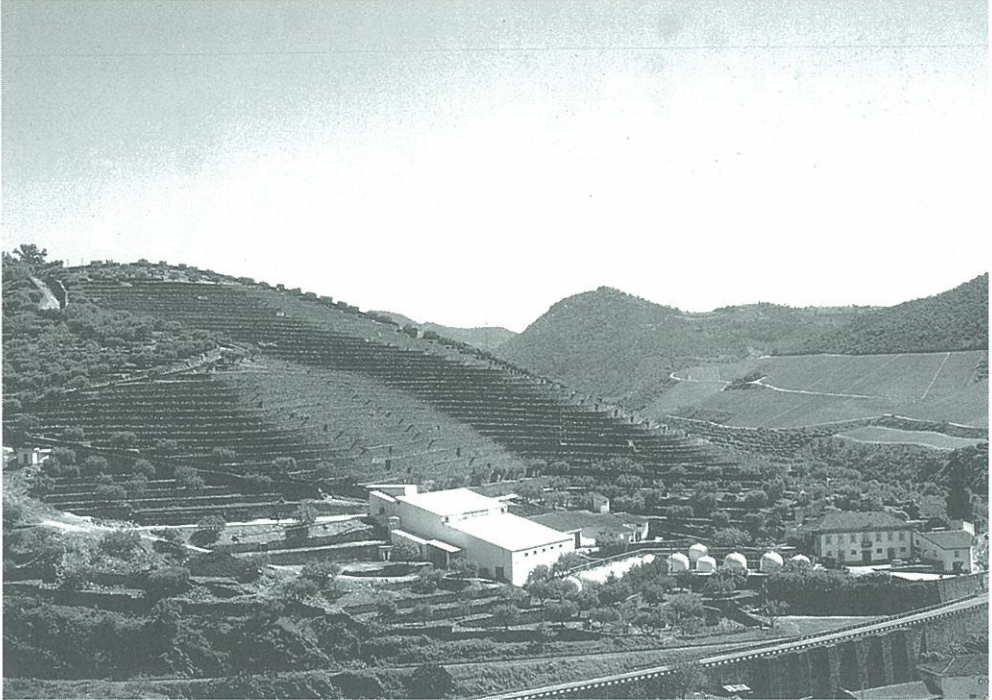
Arnozelo. Numão, Vila Nova de Foz Côa

A malha urbana densa denota um crescimento sedimentado e harmónico desta povoação, onde pontuam casos de construções datadas ou com inscrições que reportam aos séculos XVII e XVIII. As habitações são térreas ou de um sobrado, recebendo neste caso escada lateral voltada para a rua, aproveitando-se o vão inferior para armazenamento, dando superiormente acesso a uma varanda. O aparato mais recente das habitações deve-se essencialmente à utilização de novos materiais nos acabamentos e revestimentos, mantendo embora, em muitos casos, a estrutura anterior.

Dentro das estruturas de produção, lagares de vinho e azeite integram-se na malha urbana, apresentando por vezes construção bem dimensionada, executada em granito de técnica apurada.

Os materiais utilizados na habitação e nas estruturas de produção são predominantemente a madeira e o granito, este por vezes tratado com boa técnica.

Sendo Arnozelo apenas um lugar da freguesia de Numão, o facto de ter sacramentos e cemitério atesta a antiguidade da ocupação e a importância da sua população. Junto ao cemitério está a capela anteriormente dedicada a Nossa Senhora da Ribeira, hoje com invocação de Santa Catarina. Depois da demolição da capela de Nossa Senhora da Ribeira da quinta do Arnozelo, os retábulos e imagens que lhe pertenciam teriam sido para aqui transferidos. Muito recentemente, em terreno periférico à malha urbana, foi construída uma nova igreja, agora dedicada a Nossa Senhora da Ribeira, na qual se veneram algumas das imagens provenientes da actual capela de Santa Catarina.



Foz-Tua. Carrazeda de Ansiães

Esta última igreja, que em nada se integra na povoação, não só por lhe ser periférica como pelo tipo de construção, volumetria, acabamentos, etc., pode constituir um mau exemplo que, a ser mimetizado e dar origem a um novo núcleo habitacional, desfiguraria completamente o antigo lugar.

*
* * *

Em sintonia com a nova lei portuguesa relativa à Protecção e Valorização do Património Cultural (Lei 107/2001), também o património vernacular do Alto Douro Vinhateiro deve acolher como forma básica de identificação e protecção dos bens a inventariação. Inventariar é indispensável para conhecer e saber eleger, dando lugar a uma criteriosa escolha de casos a abranger pelas duas formas normativas de protecção, a saber: o registo patrimonial de inventário, que abarcará a generalidade dos casos, e o registo patrimonial de classificação, aplicável aos bens considerados de excelência para cada um dos patamares definidos (municipal, regional e nacional).

Segundo a mesma lei, todos os bens que integram o património cultural deverão reflectir valores de memória, antiguidade, autenticidade, originalidade, raridade, singularidade ou exemplaridade. No caso do Alto Douro Vinhateiro, se o valor de memória não será difícil de avaliar, já a antiguidade e raridade reflectem uma visão economicista, que faz do escasso e antigo um bem raro, e por isso com os inerentes riscos de sobrevalorização, alienando o seu significado cultural no conjunto. A autenticidade, como valor ainda mais abstracto e muito discutido, recomenda prudência na aplicação, já que a diversidade das expressões culturais é a essência do vernacular, onde simplicidade, honestidade e pragmatismo se aliam à necessidade de responder aos quesitos da vida quotidiana, através da adaptação a novas circunstâncias, nem por isso matando a criatividade e originalidade. Uma atenção crítica particular deverá ser votada a situações em que com elementos verdadeiros retirados de contexto se constróem falsos, geradores de maiores equívocos quando estes se procuram legitimar por incluírem aqueles referentes culturais. Ou ainda aos casos em que o popular é uma construção mimética concebida pela erudição.

A maior singularidade do Alto Douro Vinhateiro é, sem dúvida, a totalidade da paisagem construída, mais do que cada elemento tomado de *per si*, ainda que nestes possamos distinguir casos privilegiados que, na impossibilidade de tudo preservar, sirvam de paradigmas para a evocação metonímica de realidades em algum momento mais vastas e complexas. Para eles poderão ser elaborados processos de classificação individualizados, procedimento que ficaria sempre em aberto, nos dois sentidos, para acolher a dinâmica cultural que tanto poderá levar a incluir novos itens, como a eliminar algum dos anteriormente considerados.

A diversidade dentro do Alto Douro Vinhateiro deveria ser uma riqueza a preservar. Ela não só reflecte a variedade de condições ecológicas e históricas da região, que estão actualmente a ser pressionadas no sentido da uniformização, como acolhe uma grande variedade de património construído, tecnológico e imaterial, por vezes único, muito fragilizado na sua transmissão por essa onda igualizadora, que lhe retira prestígio e função.

O aumento de qualidade de vida das populações envolvidas, para níveis que incentivem a sua permanência e dignidade, é um caminho unívoco para a preservação dos saberes e práticas grupais. Encurraladas entre, por um lado a industrialização da agricultura, da construção, etc., e o apelo à (e)migração, e por outro a inoperância das práticas e meios de produção tradicionais no mercado, a desvalorização dos saberes não escolarizados e a desarticulação e envelhecimento do grupo social, estas populações podem desenvolver uma baixa auto-estima colectiva, muitas vezes chegando a envergonhar-se da sua cultura e mundividades, procurando mais escondê-las do que transmiti-las às novas gerações.

O estudo de formas, materiais, técnicas de construção e vias de transmissão deste conhecimento será primordial para fundamentar alguns critérios de avaliação, mas também para programar intervenções de valorização e definir normas para novas implantações e edificações. Devendo ter em conta toda a área do Alto Douro Vinhateiro, e mesmo a área tampão, a Região Demarcada, este estudo facultará, aos municípios e a outras entidades com poder de decisão sobre a matéria, informação fundamentada, a ser vertida para as regulamentações aplicáveis na área específica que tutelam, sem trair a concepção de conjunto.

Garantir a disponibilização do material de construção tradicional torna-se fundamental para a preservação do património vernacular, por forma a que às dificuldades de resistir ao facilitismo e à standartização modernizadora, não venham a juntar-se custos demasiado acrescidos pela utilização de materiais pouco comuns hoje em dia, excessivamente escassos e inflacionados.

Igualmente fundamental será assegurar a transmissão do saber fazer, criando, aos vários níveis, novas gerações de técnicos que aprendam e compreendam as práticas tradicionais. A sensibilização dos profissionais que já estão instalados é também indispensável, dada a implantação e capacidade para formar opinião que muitos possuem.

Na legislação nacional que regula muitas das actividades de alguma forma relacionadas com o património vernacular há normas que, a serem integralmente cumpridas, matariam formas tradicionais de viver e trabalhar, conviver e festejar, sem criar para as populações alternativas que signifiquem melhoria da sua qualidade de vida, pelo que se recomendaria uma aturada reflexão sobre estas situações.

Incentivos fiscais e financeiros para a preservação do património construído e sua envolvente paisagística, nomeadamente do que venha a ser classificado, bem como incentivos para a transmissão de conhecimentos em actividades profissionais tradicionais poderiam levar a um maior envolvimento da população, tantas vezes envelhecida e economicamente depauperada, neste processo de preservação do património.

O diálogo entre população, proprietários e todos os agentes regionais envolvidos torna-se indispensável para o sucesso de qualquer projecto, até porque muito do património material e, sobretudo, quase todo o imaterial pertence, de forma inalienável, aos primeiros. Esta situação não implica a indisponibilidade desse património para a fruição pública, apenas obriga a que o mesmo e os seus detentores sejam alvo do respeito, como indivíduos e como grupos sociais. A promoção do turismo cultural não pode redundar em prejuízo do património promovido e das populações locais.

As tarefas fundamentais de conhecer, proteger e valorizar este património, que abrange uma dilatada área, a directamente classificada como Património

Mundial (e em Dezembro deste ano de 2001 chegou a boa nova) e a que lhe serve de tampão, toda a Região Demarcada, abrem para o Douro um caminho em que muitos depositam subida esperança, necessitado de uma gestão esclarecida e onde não pode haver lugar para bairrismos provincianos. Tornar-se-á também num teste exigente para os técnicos, que terão aqui de inventar formas de patrimonializar um bem em constante mutação, um território habitado por milhares de pessoas (infelizmente cada vez menos) e onde se cria uma riqueza ímpar, exportada para todo o mundo, o vinho generoso.

O visitante que nunca antes percorreu o Alto Douro Vinhateiro e só agora desperta para esta realidade singular tem à sua espera uma experiência de grande impacto, pois esta original paisagem representará por si só um corte com o seu quotidiano, o mergulho num mundo apelativo com um forte sentido de lugar, onde é fácil evocar uma complexa história de séculos e sentir a extrema capacidade do esforço humano para transformar um território e se ir dialecticamente adaptando a ele. É evidente que ainda faltam muitos serviços e apoios que desenvolverão as conhecidas ou novas formas de mediação com os públicos, de acolhimento, de interpretação, de qualificação e sinalização de itinerários, de divulgação, de animação, etc. Mais do que isso, esperamos que antes disso, será necessária muita investigação científica e outro tanto de conservação, de planeamento e afinação de estratégias, de envolvimento da população. E não esqueçamos que o património vernacular construído, tema desta comunicação, é apenas uma parcela, ainda que de grande visibilidade e impacte físico e social, da totalidade do bem, o Alto Douro Vinhateiro.





A VINHA
E O VINHO
NAS ARTES
PLÁSTICAS

Jaime García-Máiquez *

El vino en Los Borrachos de Velázquez

Curiosamente el más grande de los pintores españoles es también, en palabras de Jonathan Brown, «el menos característico del arte español»¹. Quizá por eso Ortega y Gasset, al que tanto preocupó la esencia de España, se interesó especialmente por la dualidad entre Velázquez y Goya, símbolos complementarios que dan como resultado una España con una personalidad llena de claroscuros, donde sólo la diversidad y la amplitud de miras pueden darnos una visión correcta y completa de lo que significa nuestro arte dentro de la historia.

Velázquez nace en Sevilla en 1599, tanto de raíces portuguesas (su padre, Joao Rodríguez da Silva, provenía de Portugal – precisamente de Oporto) como españolas (el Velázquez de su madre provenía de Sevilla) en un momento donde la decadencia económica, por extraño que sea, es acompañada por un florecimiento artístico espectacular, donde se dan cita artistas como Montañés, Pacheco, Zurbarán, Alonso Cano, Murillo, Valdes Leal, etc.

Sevilla, esos años, es el gran puerto de Imperio de los Austrias, con lo que al intenso comercio europeo hay que sumar el cada vez más organizado intercambio con el Nuevo Mundo. El cerrado sistema comercial de la Edad Media dio paso a una espíritu mercantil propio del Renacimiento que a finales del siglo XVI y principios del XVII, es decir en el barroco artístico, se había modernizado de tal manera que el comercio dentro de Europa era cada vez más habitual y seguro. Si a esto unimos el incremento general de la producción de vinos en todo el continente, podemos asegurar que los cambios incitaron un crecimiento y especialización general, aunque más interesante e intenso en las tradicionales zonas vinícolas del mediterráneo europeo. Tal como relata Unwin «*la pérdida de Gasconia a manos de Francia en 1453 y la creciente afición por parte de los ingleses a los vinos dulces del Mediterráneo provocaron un cambio sustancial en el equili-*

* Museo del Prado & Centro Andaluz de Investigaciones Vitivinícolas (C.A.I.V.).

¹ BROWN, J. – *Velázquez, pintor...* 1986, p. 267.

brio de las importaciones de vino inglés a lo largo de los siglos XV y XVI a favor de España y Portugal»². Los caldos españoles, más robustos desde el punto de vista marítimo, se fueron haciendo los protagonistas del mercado y, por ejemplo, «los siglos XVI y XVII pueden verse en general como una época de exportaciones de vino de España a Inglaterra cada vez más frecuentes»³, lo que afectó muy especialmente a las zonas vinícolas andaluzas⁴.

Esta visión comercial es de vital importancia para entender que la presencia del vino en la mayoría de los cuadros que conocemos de la primera etapa de Velázquez no es más que el fiel reflejo de una realidad económica, social y cultural en la Sevilla de su tiempo. Pero esta realidad no era ni mucho menos trivial en un momento – el barroco – en que el mundo de lo visible se erigía como uno de los pilares de la revolución artística. En la España del siglo XVII, más que en ningún otro lugar de Europa, esta representación de la realidad está cargada de un significado religioso. Mientras que en gran parte de la pintura flamenca de su tiempo, por ejemplo, los limones, las ostras, las uvas, tenían estipulado un significado, en la pintura española los pimientos, los ajos, las granadas o el pescado, más que significar cosas concretas forman parte de un todo simbólico, ya que la realidad es parte de lo sagrado. De ahí el famoso «Dios también anda entre los pucheros»⁵ que decía Santa Teresa. No es de extrañar, por tanto, que en cuadros religiosos (D) como *La Mulata* (National Gallery de Dublín) o (D) *Cristo en casa de Marta y María* (The Trustees of the National Gallery de Londres) la presencia de Jesús sea relegada al fondo de la pintura a través de una ventana o un espejo, como si la realidad fuera un vínculo para llegar a conocer a Cristo, tal como escribe San Juan de la Cruz: «Después de la experiencia de conocerse a sí mismos, la contemplación de la Creación es el primer paso en el camino espiritual que conduce al conocimiento de Dios»⁶.

Velázquez entra a trabajar en el taller de Pacheco, el mejor profesor de pintura de la ciudad, a la edad de once años. En esos primeros momentos, el joven aprendiz se esfuerza en el dominio del dibujo y del color con una voracidad y entusiasmo propios de la edad. En poco tiempo pasó de la rigidez de las primeras obras que hemos visto a la contundencia del *Aguador de Sevilla* o la *Vieja friendo*

² UNWIN, T. – *El vino y la viña...* 2001, p. 295. Se remite, a su vez, al trabajo de CHILDS, W. R. – *Anglo-Castilian Trade in the Later Middle Ages*. Manchester University Press, 1978.

³ UNWIN, T. – *O.c.*, p. 296.

⁴ Baste recordar que los ingleses llegaron a establecer una pequeña colonia mercante en Sanlúcar de Barrameda, población situada justo en la desembocadura del Guadalquivir. Dentro de Andalucía fue el «marco del Jerez» la zona más importante; no es de extrañar que la proclamación de Cádiz como puerto capital del Monopolio con las Américas sea un símbolo evidente y dramático del declive económico sevillano.

⁵ APARICIO, O. – *Los bodegones en la pintura...* 1973, p. 10.

⁶ MARINI, M. – *Velázquez*. 1997, p. 9.



huevos, justo anteriores a su definitivo viaje a Madrid. Las buenas relaciones de su maestro, y luego suegro, Francisco Pacheco, le proporcionan la oportunidad de retratar al joven Felipe IV, convirtiéndose oficialmente en Pintor del Rey el 6 de octubre de 1623.

De 1623 a 1628-1629, años entre los cuales pintó *Los Borrachos*, Velázquez tuvo que entrar a formar parte de un ambiente palatino intransigente y envidioso, en las que sus mayores armas eran su talento y el gusto del Rey por la pintura. Fueron tantos los celos que suscitó el joven sevillano que el concurso organizado entre los pintores reales para representar la expulsión de los moriscos se vio como un verdadero enfrentamiento entre Velázquez y los otros pintores reales; la victoria del primero (con un cuadro que se destruyó en el incendio del Alcázar) es el fiel reflejo de los cambios artísticos del momento.

En este ambiente complicado es donde hay que enmarcar el nacimiento de esta obra que tantas interpretaciones, algunas veces contradictorias, ha suscitado. La bacanal, que en Tiziano o en Poussin consigue un carácter ritual, en Velázquez en cambio «*desciende a borrachera*»⁷. Pero esta interpretación «a la ligera» parece que no nos satisface del todo, sobre todo teniendo en cuenta

⁷ ORTEGA Y GASSET, J. – «Tres cuadros del vino». In *Obras completas*. 1983, tomo 2, p. 57.

que nuestro pintor pocas veces, por no decir ninguna, interpreta un tema superficialmente, sino que siempre ahonda en la esencia misma de lo que representa, dándole una interpretación novedosa e insólita.

Los últimos estudios sobre *Los Borrachos* parece que apuntan a un significado más complejo, donde se dan cita tanto una personal interpretación personal del arte como una curiosa alegoría de la Monarquía Hispánica. Tanto una cosa como otra pueden ser perfectamente posibles, ya que una de las características esenciales de Velázquez es su peculiar visión del arte y del artista en la sociedad de su tiempo, en la que la Monarquía era indiscutiblemente la cúspide. Tampoco debe olvidarse que se trata del primer cuadro de carácter mitológico que pinta, encargado además por el Rey para la decoración del Alcázar.

La interpretación artística del cuadro se basa en la desconcertante personalidad de Baco, que además de ser, como sabemos, el «dios del vino» produce en sus eternas seguidoras el arrebato frenético con el que son representadas normalmente las Ménades, además de lo que se ha llamado el furor poeticus, «el arrebato místico que proporcionaba a los poetas una inspiración de carácter sobrenatural»⁸. Que muchos teatros de la antigüedad estuvieran dedicados a Dionisios o a Baco, y muchos de los relieves que los decoraban se inspiraran en la iconografía báquica, no hace más que subrayar este vínculo a lo largo del tiempo. Pero lo que ha puesto en evidencia el historiador Vicente Lleó⁹, hace relativamente poco, es la vigencia de esta relación, entre el furor que proporciona Baco y la inspiración poética, en la cultura española del siglo XVI y XVII. De los muchos escritores de los que se podía hacer referencia nos limitaremos a los que estuvieron en contacto con el ambiente sevillano del círculo de Pacheco o a los que Velázquez pudo conocer tras su llegada a Madrid, y a los autores que tenía en su biblioteca¹⁰. Fray Juan de Pineda, amigo de Pacheco, dice en sus «Diálogos Familiares»: «como el vino ayude al calor y el calor saque al cerebro de ahí puede asir los que dicen que los poetas han de ser buenos bebedores, sin furor intelectual no hay buena poesía»¹¹; Y más adelante: «la poesía es arte de la facultad imaginaria, no es mucho que se lleve bien con el vino»¹². Otro escritor, Juan Pérez de Moya, en su «Filosofía Secreta» – libro que consta en la biblioteca de Velázquez¹³ –, dice que Baco siempre «se le pinta desnudo, porque el beber demasiado calienta de tal manera que no es menester ir vestidos: o porque quien

⁸ LLEÓ CAÑAL, V. – «Los borrachos» o «La coronación del poeta». In *Velázquez*. 1999, p. 265.

⁹ LLEÓ CAÑAL, V. – O.c.

¹⁰ SÁNCHEZ CANTÓN, F. J. – «La librería de Velázquez». In *Escritos sobre Velázquez*. 2000, pp. 25-52.

¹¹ PINEDA, Juan de – *Diálogos familiares de la agricultura cristiana*. 1963, p. 305.

¹² PINEDA, Juan de – O.c., p. 312.

¹³ SÁNCHEZ CANTÓN, F. J. – O.c., p. 40.

por él es tocado, descubre todas las cosas; por eso dice el adagio: en el vino está la verdad». Y añade, más explícitamente: «el vino liga a los humanos a entendimientos. Así como la hiedra es siempre verde: así el vino no pierde fuerza como las cosas que se envejecen, antes bien cuanto más viejo más poderío y virtud: por ello se coronan a los poetas con hiedra, para notar la perpetuidad de los versos»¹⁴. De esta manera se podría deducir que el cuadro de Velázquez representa la coronación de un poeta, el personaje arrodillado del primer término, por parte de Baco, en virtud de ser el dios del vino¹⁵. En la iconología de Ripa, libro que también tenía Velázquez en su biblioteca, asegura que «dicen los poetas que fue Baco el inventor del vino, por lo que lo consideran su dios»¹⁶. De esta forma se oponía el refinamiento propio de las personas cultivadas (el poeta que está arrodillado al que premia Baco con la corona de laurel) con los de aquellos que bebían de espaldas al dios y a la cultura (representados por los borrachos de rostros embrutecidos). No es un tema aislado, ya que las escenas de tabernas que tienen un trasfondo moralizante eran típicas de ese momento, y pueden verse admirables ejemplos en la pintura de Ostade o Teniers, y era un motivo que gustaba a las clases elevadas, entre ellas a la Monarquía.

No es de extrañar dentro de la producción velazqueña un tema que relacione el arte o el artista y la consideración social de su obra. Es una obsesión a lo largo de su carrera, que pasa por obras como el retrato de *Juan Martínez Montañés* (donde el artista pasa de ser un mero artesano a posar como un verdadero miembro de la nobleza), *Las Hilanderas* (que representa la Fábula de Aracne, donde se compara la creación humana en el arte con la divina), o *Las Meninas* (verdadero símbolo de la nobleza del arte); por ello, esta teoría pondría de relieve, en un momento de revalorización de su trabajo en la Corte, que los intereses de Velázquez desde un primer momento iban encaminados en este sentido¹⁷.

Sólo dos años más tarde de que se pintara *Los Borrachos* entraron dos bacanales más a las colecciones de Felipe IV: la de Ribera y la de Stanzione. Esta insistencia nos recuerda el segundo aspecto del que hablamos antes: el cuadro como una alegoría de la Monarquía de los Habsburgo. El amigo de Pacheco, Rodrigo Caro, dice que «en España hubo particular razón para adorar

¹⁴ PÉREZ DE MOYA, J. – *Filosofía secreta*. 1673, p. 190.

¹⁵ El cuadro se pinta justo después de la Expulsión de los Moriscos, que fue el ganador en el concurso de pintura celebrado en la Corte; no me resisto a comentar la posibilidad de que Velázquez se autorretratara como artista, tal como sugiere también Lleó, acompañado por los artistas perdedores del concurso.

¹⁶ Es el famoso libro de Iconología de Cesare Ripa, fundamental en la historia del arte moderno.

¹⁷ «El dilema fundamental de la carrera de Velázquez [es]: su intento de reconciliar las exigencias, con frecuencia contradictorias, que le planteaba su deseo de que se le considerara a la vez un gran caballero y un gran artista». BROWN, J. – *Velázquez, pintor...* 1986, IX.

a dios Baco o Dionisio, por haver sido Rey de España»¹⁸. Esta antigua creencia, que se ve reflejada en otros textos de la época, unida al complejo entramado iconográfico que se estaba desarrollando en el Alcázar nos lleva a pensar que la temática celebrativa de las bacanales estaba ligada a la exaltación monárquica de la dinastía de los Austrias, donde el sentido del linaje «divino», trascendental en este momento, engloba incluso al mundo de los dioses clásicos.

El 22 de julio de 1629 está fechado el pago de cien ducados de plata «por cuenta de una pintura de Baco que ha hecho para mi servicio»¹⁹, según dice el Rey mismo. Lo que quiere decir que estuvo trabajando antes en la obra, es posible que justo el año anterior, que es precisamente cuando Rubens estuvo en Madrid de visita diplomática. Mucho se ha hablado de la relación entre los dos colosos del arte. Pacheco, siempre tan dispuesto a elogiar a su sobrino, dice que «con pintores comunicó poco, sólo con mi yerno hizo amistad»²⁰. Sea lo que fuere, se sabe que los dos fueron a El Escorial a ver la colección de pintura, y que Velázquez vería pintar en muchas ocasiones al artista flamenco, ya sea en los encargos del Alcázar como en las copias que hizo de Tiziano. Pocos pintores han tenido en la historia de la pintura a un genio en la plenitud de su arte trabajando junto a él y comentando las obras de la Colección Real como lo tuvo Velázquez; tampoco tuvo maestro a un alumno con el talento y el ansia por aprender como lo tuvo Rubens. Éste es el gran pintor de la mitología del Barroco y no debe menospreciarse, por diferentes que sea el estilo y el carácter de los dos, la tremenda influencia que tuvo que ejercer sobre Velázquez los consejos, apreciaciones, técnica y modos de abordar una temática de este estilo.

Volviendo al cuadro hay que darse cuenta que pese a las posibles interpretaciones más o menos eruditas lo que se representa, después de todo, es un grupo de bebedores de clase media-baja, de los que Velázquez también tuvo que ver en Sevilla, «constituido por los artesanos y mano de obra industrial»²¹. El primero que habló despectivamente de tales personajes para definir al cuadro fue Mengs, que en 1793, lo tituló « *fingido Baco que corona a unos borrachos*»²². Podemos pensar en algo verdaderamente insólito que nuestro pintor, recién llegado a la Corte, en uno de sus primeros encargos reales, en el primer cuadro mitológico que pintó en su vida, no quisiera gastarnos más que una broma pin-

¹⁸ Velázquez, 1999, p. 270. CARO, Rodrigo – *Antigüedades y Principado de la ilustrísima ciudad de Sevilla y chorographía de su convento jurídico*. Sevilla, 1634.

¹⁹ *Corpus Velazqueño*, 2000, p. 76.

²⁰ SALAS, X. – *Rubens y Velázquez*, 1977, p. 7.

²¹ SÁNCHEZ MANTERO, Rafael – «La Sevilla del XVII. La ciudad y sus gentes». In *Sevilla en el siglo XVII*. 1983, p. 22.

²² LÓPEZ TORRIJOS, R. – «Las pinturas mitológicas de Velázquez». In *El siglo que viene*. 1999, p. 52.

tando a un grupo de borrachos. El consumo de vino en la España del siglo XVII había ido creciendo desde el siglo anterior de forma continuada, pues a la producción del sur de la Península que se había especializado, por su fácil salida comercial al mar, al consumo exterior, se le sumó el desarrollo vitivinícola de zonas interiores que abastecían a ciudades como Valladolid o Madrid²³. Precisamente la afición de los Habsburgo por lo buenos vinos hizo florecer en Valladolid²⁴ una producción de calidad, que volvió a caer con el regreso de la Corte a Madrid. La relación entre la realeza y el vino se pone de manifiesto continuamente, pues allí donde iban los Reyes siempre había que tener un buen suministro de vino; por ejemplo, en la cacería organizada en 1624 por Manuel Alonso Pérez de Guzmán, octavo Duque de Medina Sidonia, en el Coto de Doñana, se prepararon ni más ni menos que «80 botas de vino añejo, [y] gran cantidad de vino de Lucena y Bastardo»²⁵, o cuando estuvo invitado el 4 de Julio de 1632 en casa del Conde de Barajas, para ver un Auto de Fe que duró todo el día, no se desestimó acompañar la visión de las seis condenas a muerte bebiendo «un pellejo de vino de cuarenta y seis azumbres»²⁶. En el siglo XVII, de una forma más acentuada si cabe, se aumentaron las diferencias entre la calidad de unos vinos y otros, como símbolo inequívoco del estatus social del consumidor²⁷.

La facilidad de producción y la gran demanda hizo que creciera muchísimo el vino de mala calidad, abasteciendo a la población de las grandes ciudades a través de las tabernas, tal y como se refleja de forma fiel y admirable en el arte popular del siglo XVI y XVII²⁸. El Madrid del siglo de Oro de la cultura española era, en verdad, más amante de este tipo de tabernas que de otra cosa, como refleja la castiza redondilla:

Es Madrid ciudad bravía,
que entre antiguas y modernas,
tiene trescientas tabernas
y una sola librería.

²³ Es normal pensar que estas tierras se destinan la producción de vino para el consumo interior ya que para llegar a las costas, y por tanto a los puertos más cercanos, tenían que recorrer distancias de entre 250 y 300 kilómetros.

²⁴ Los vinos de Rueda o Medina del Campo son el reflejo de esta floreciente industria vitivinícola, que hizo que se conociera aquella zona como *Tierra del vino*.

²⁵ Tal como cuenta Esteban Boutelou en 1806. BARBADILLO, M. – *El vino de la alegría*. 1960, p. 305.

²⁶ DÍAZ, L. – *Madrid. Cocina y sociedad 1412-1990*. 1990, p. 165.

²⁷ Para el vino como diferenciador de las clases sociales, leer el artículo de Quesada Sanz, F., dentro del libro: *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en occidente*. Ed. Consejo Regulador de las denominaciones del Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla Sanlúcar de Barrameda. Jerez de la Frontera, 1995, pp. 275-290.

²⁸ Al igual que había lugares concretos para la bebida también lo había para la comida, «casas de comidas populares» donde se cocía la vida popular del siglo XVII; son los famosos «bodegones»,

En el reinado de Felipe IV había en los alrededores de Madrid más de 60 bodegueros, que además eran propietarios de viñas que abastecían a las tabernas de la Capital. Los vinos que llegaban a Madrid tenían fama, como atestigua lady Anne Fanshawe, mujer del Embajador inglés en tiempos de Felipe III, que dice: «veo que es una extendida creencia el que España no proporciona ni abundancia ni comida de buena calidad; bien es verdad que el forastero que no sepa escoger, o que no tenga dinero para comprar, se verá perdido; pero no hay en la cristiandad mejores vinos con los suyos, sobre todo los del centro del país, además del Jerez y del canario»²⁹. Así se entiende que mientras Felipe II se hizo traer vino de Rhin sus descendientes, Felipe III y Felipe IV, prefirieron los vinos españoles que traían de Somonte, Esquivias, Pinto, Carabanchel, Alcalá de Henares, Torrejón de Velasco, Vicálvaro, Alcobendas, Arganda, Algete, Fuenlabrada, Casarrubios del Monte, Barajas, Alcorcón, Móstoles, Brunete o Majalahonda, prefiriéndose en el Alcázar, parece ser³⁰, un buen vino de Valdemoro. Y aunque estos tuvieron que ir mejorando a la par que la demanda, la condesa de D' Aulnoy opina tajantemente: «En cuanto al vino me parece mediano: no es Castilla donde se producen los excelentes vino de España, que provienen de Andalucía y de Canarias, y es preciso embarcarlos para que tomen la suavidad y la fortaleza que los distinguen y los hacen agradables. El vino, en Madrid, es fuerte, pero áspero, y si a esto se le añade que lo conservan en pellejos revestidos interiormente de pez, podrían apreciarse sus malas calidades. Acaso por esto los hombres en general son pocos aficionados a la bebida, pues muy buena voluntad hace falta para emborrarse con un brebaje de tan mal sabor»³¹.

El índice de consumo de vino, que Braudel sitúa en 100 litros por habitante y año en la Valladolid de mediados del siglo XVI³², no hizo más que aumentar el siglo siguiente con la aparición de un gran número de bebidas con una alta graduación alcohólica, obtenidas gracias al descubrimiento de la destilación (como el vodka, brandy o ron) que, en palabras de Tim Unwin, tuvieron la base de este éxito sin precedentes en «las clases urbanas más necesitadas, ansiosas por evadirse temporalmente de sus míseras vidas»³³. En definitiva, que si Velázquez tenía que estar acostumbrado a ver este tipo de cosas en una ciudad como Sevilla no por ello dejaría de impresionarle el espectáculo callejero de insalubri-

que hicieron exclamar a Zorrilla: Después de Dios, bodegón. «Hay cocinas públicas en casi todas las esquinas de las calles. Son grandes pucheros que se cuecen sobre trébedes. Se va allí para adquirir toda clase de porquerías». D'AULNOY, Madame – *Relation du voyage d'Espagne*, 1926.

²⁹ DÍAZ, L. – *Madrid. Cocina y...*, p. 79.

³⁰ Según cuenta Herrero García en su libro *La vida española del siglo XVII*.

³¹ FISAS, C. – *¡Que aproveche! Historias de gastronomía...*, 2001, p. 126.

³² BRAUDEL, F. – *Civilización, economía y capitalismo...*, tomo 1, p. 236.

³³ UNWIN, T. – *O.c.*, p. 315.

dad de la Capital de España, del que tanto hablaban los visitantes a la Corte, y donde se juntaban basuras, vagabundos, pícaros, bodegonos y tabernas. Desde este punto de vista es menos extraño que Velázquez quisiera abordar un tema mitológico desde un punto de vista tan realista, o mejor «picaresco», por usar un término y género literario muy en boga entonces. Además, al igual que es una constante en el arte de Velázquez la pintura como instrumento de revalorización del artista también lo es la enigmática y enrevesada manera con la que se acerca siempre a los temas mitológicos. Sólo hace falta pensar en las mitologías que pintó después; como *Marte*, dios de la guerra representado desnudo, flácido, medio dormido, cómico, un poco patético, o *La Venus del Espejo*, símbolo eterno de la belleza que nos da inesperadamente la espalda y que sólo muestra su rostro gracias al reflejo del espejo, o *Las Hilanderas* donde se nos narra la historia de Aracne bajo la máscara de una apacible escena del taller de Palacio. Es posible que Ortega tuviera algo de razón cuando, a través de Velázquez, dijo: «*venid, vamos a reírnos de los dioses*»³⁴, ya que hay algo de ofensivo o sacrílego frente a los dioses clásicos en esta pintura, insolentemente realista³⁵. Tachar de borracho era un insulto grave³⁶, y era frecuente mofarse de ellos, tal como ocurrió en el Carnaval celebrado en 1636 precisamente en el Alcázar, donde se hizo, para reírse de ellos, beber vino a los bufones de Palacio hasta emborracharlos.

De las muchas interpretaciones y virtudes de Baco, Velázquez ha escogido la que más le involucra con la realidad inmediata³⁷. Se inspira en un dibujo de Enrique Goltzius, grabado luego por Jan Saenredam, que fueron estampadas en Flandes con una inscripción debajo del poeta Cornelis Schonaeus que decía:

En tierra, Oh Padre Baco, postramos nuestros cuerpos,
y humildes suplicamos el favor de tus dones,
para que ellos aplaquen nuestro dolor y pena
y liberen nuestro corazón de las cuitas que aquejan.³⁸

Y así es representado: mientras que en otros cuadros los labradores cantan y danzan en las bacanales en honor del dios del vino, aquí están en aptitud de

³⁴ ORTEGA Y GASSET, J. – *Obras completas*, tomo II, p. 57.

³⁵ Ver: CHERRY, Peter – «Una sugerencia acerca del «Marte» de Velázquez como «burla» de la Antigüedad». In *La visión del Mundo Clásico en el Arte Español*, pp. 223-235.

³⁶ Dice D' Aulnoy que «no se les podía hacer un ultraje más sensible que acusarlos de estar borrachos» (DÍAZ, L. – *Madrid. Cocina y...*, p. 92) y Jouvin también dice que «es una gran injuria entre ellos el llamar a alguien borracho» (DÍAZ, L. – *O.c.*, p. 94).

³⁷ Pocos dioses de la Antigüedad ha estado en contacto con los hombres como Baco: como «dios próximo a los hombres» lo define Vernant. VERNANT, J. P. – *El universo, los dioses...* p. 154.

³⁸ SORIA, M. S. – «La Venus, Los Borrachos y La Coronación, de Velázquez». In *Archivo Español de Arte*, p. 279.

adorar y pedir. La torpeza en la composición ha sido puesta en entredicho por algunos historiadores, pues realmente «cuanto más se mira, más defectos se encuentran»³⁹, lo que es paradójico teniendo en cuenta que, tal como dice Julián Gállego⁴⁰, «la composición con figuras es, en siglo de oro, lo más alto de la pintura, porque exige, precisamente, ese poder creador». El estudio de la composición parece que se limita a retratar a unos personajes que posan a modo de frontón. Sin embargo, este cuadro, quizá motivado por los problemas cortesanos de los que hablamos antes, está pintado con una especial fuerza expresiva, que hace que sea el preferido de muchos y uno de los más reproducido del pintor.

La dualidad de Baco, que encarna cualidades algunas veces contradictorias, parece que se desdobra aquí en el rostro lánguido, irónico, transparente del dios, y en la cara curtida, franca y un poco soez del bebedor principal, que nos invita a participar también a nosotros del vino: al trazar diagonales se descubre que estos dos rostros enmarcan la principal zona superior del cuadro. Los que dicen que Velázquez no es un pintor barroco desconocen el gusto por los contrastes que, de una forma muchas veces inadvertida, aparece y reaparece en muchos de sus cuadros. También llama la atención, en este sentido, la representación de personajes que no corresponden a un mismo nivel social; sobre todo, destaca aquí el personaje de la túnica marrón de la derecha, cuya elegancia física y su copa de cristal – lo que corresponde a una más alta dignidad – nos recuerdan una virtud algunas veces olvidada de Baco, que es la de igualar en torno a él a todas las capas sociales, haciendo olvidar sus diferencias. Esta copa, junto con el vulgar tazón que nos ofrece el personaje principal y la elegante copa melada del sátiro recostado a la izquierda hace un recorrido por los distintos estamentos que se podían dar en la sociedad⁴¹.

Hay un detalle vitivinícola importante y curioso que no podemos pasar por alto, y es que los tres vinos representados son tres clases de vinos diferentes. Las cualidades de los tintos se debe a la presencia de polifenoles tánicos y polifenoles colorantes rojos, así como a la presencia de sustancias del grupo de los antocianos y del grupo de los taninos; de la mayor o menor presencia de estos se debe, ni más ni menos, el color y la conservación óptima ante la oxidación del aire, y por tanto su mayor o menor facilidad para soportar los viajes. La ausencia de parte de estas sustancias hace que los vinos blancos no

³⁹ BROWN, J.; GARRIDO, C. – *Velásquez. La técnica...*, p. 34.

⁴⁰ GÁLLEGO, J. – «La realidad trascendida». In *Reflexiones sobre Velásquez*, p. 182.

⁴¹ En las tabernas, como en el cuadro de Velázquez, no había más que un vaso o tazón para varios. Como cuenta la condesa D'Aulnoy exageradamente: «No hay más que un vaso en toda la casa, cuando los arrieros lo cogen primero, cosa que suele acontecer, es preciso esperar con paciencia a que se hayan servido, sino se prefiere beber con el jarro». FISAS, C. – *O.c.*, p. 37.

sean tan aptos para el comercio, ya que en los viajes solían estropearse mucho más rápidamente, y por tanto se consideraba popularmente, por su más complicada elaboración y conservación, un lujo reservado a las clases elevadas. En el cuadro de Velázquez, siempre tan minucioso con los detalles, los vinos se van aclarando a medida que sube la condición social del bebedor. La preferencia de los Habsburgo por «*los vinos blancos, de elevada graduación alcohólica y añejados en toneles de roble bajo tierra*», no hace más que subrayar lo que estamos diciendo.

La radiografía del cuadro muestra unos pequeños cambios de composición en casi todos los personajes, que no es el momento ahora de detallar. Sólo comentaremos dos que son importantes para la comprensión completa de la obra. El primero es el cambio en la cabeza del borracho de la derecha, que miraba hacia nosotros en un primer momento y que después vuelve la cabeza para mirar al vagabundo que viene por detrás. Es importante por que parece, dada la densidad del paisaje por detrás de su figura, la libertad de pincelada (mayor a la de los demás personajes), que fue pintado cuando el cuadro ya estaba totalmente concluido; esto explicaría a su vez el cambio en la posición de la cabeza del vagabundo de la derecha, abriendo así un poco hacia el fondo una composición demasiado frontal. El segundo es el cambio en el personaje arrodillado, descalzo en un primer momento, lo que le asemeja más todavía al grabado de Goltzius, y con una especie de falda que ha sido sustituida por un pantalón.

Si Velázquez antes de ir a Madrid trata repetidas veces el tema del vino en sus pinturas, como hemos visto, a partir de ahora sólo aparecerá de puntillas en algunos cuadros. Y es que si hay un defecto que no tiene este pintor es el de repetirse. Se ha hablado de Velázquez como de un artista-científico, al modo de Leonardo, que se plantea cada obra como un problema a solucionar: solucionada la cuestión pasa a otro asunto. Velázquez en este cuadro se plantea el problema del vino – que no es un problema sencillo – y lo plantea, desde mi punto de vista, justo al revés que hizo Tiziano en *La Bacanal* del Museo del Prado, pues mientras que allí se pinta una fiesta campestre en la que se respira claramente el espíritu del mito sin que aparezca ni siquiera el espíritu del dios del vino, Velázquez pinta «un retrato» de Baco sin que haya el menor indicio de divinidad, salvo los indispensables atributos iconográficos. Además, pone de manifiesto, como nadie lo ha hecho en la pintura, la dualidad del vino; por una parte sagrado, desde la antigüedad hasta el Cristianismo, y vulgar por culpa de su abuso desde su remoto nacimiento. Sólo su mirada, ambiguamente irónica, le aporta elegancia y dignidad a este Baco velazqueño, que parece obligado a mezclarse con unos borrachos que simbolizan el lado más triste y cómico, áspero diría, de lo que el vino significa para el hombre.

BIBLIOGRAFÍA ESENCIAL

- APARICIO, Octavio – *Los bodegones en la pintura del Museo del Prado*. Madrid: Editorial FOFO, 1973.
- BARBADILLO, Manuel – *El vino de la alegría*. Cádiz, 1960.
- BERUETE, Aureliano de – *Velázquez*. Madrid: Ed. Cepsa, 1987.
- BRAUDEL, F. – *Civilización, economía y capitalismo: siglos XV-XVIII*. Madrid: Alianza Editorial, 1981. Tomo 1.
- BRAUDEL, F. – *Civilización, economía y capitalismo: siglos XV-XVIII*. Madrid: Alianza Editorial, 1984. Tomo 2.
- BROWN, Jonathan – *Velázquez, pintor y cortesano*. Madrid: Alianza Editorial, 1986.
- BROWN, Jonathan & GARRIDO, Carmen – *Velázquez. La técnica del genio*. Madrid: Ediciones Encuentro, 1998.
- CAMÓN AZNAR, José – *Algunas precisiones sobre Velázquez*. «GOYA. Revista del Arte». Madrid. N° 53 (1963).
- CAMÓN AZNAR, José – *Velázquez*. Madrid: Espasa Calpe, 1964.
- CHAYETTE, Hervé & ROTHCHILD, Philippe – *Le vin a travers la peinture*. Paris: ACR Edición.
- CHERRY, Peter – «Una sugerencia acerca del «Marte» de Velázquez como «burla» de la Antigüedad». In *La visión del mundo clásico en el arte español*. Madrid: Centro de Estudios Históricos C.S.I.C. y Editorial Alpuerto, 1993.
- CORPUS Velazqueño. *Documentos y textos*. Madrid: Ministerio de Educación y Cultura, 2000. Vol. 1.
- CORRAL, José del – *El Madrid de los Austrias*. Madrid: Ed. Avapiés, 1991.
- COSSIO, M. B. – *Aproximación a la pintura española*. Madrid: Akal Universitaria, 1985.
- D'AULNOY (Madame d'Aulnoy) – *Relation du voyage d'Espagne*. Paris: Librairie C. Klincksieck, 1926.
- DÍAZ, Lorenzo – *Madrid. Cocina y sociedad. 1412-1990*. Madrid: Espasa-Calpe, 1990.
- DÍAZ, Lorenzo – *Madrid. Tabernas, botillerías y cafes. 1476-1991*. Madrid: Espasa Calpe, 1992.
- FISAS, Carlos – *¡Que aproveche! Historias de gastronomía, cocina y comedor*. Barcelona: Plaza & Janés Editores, 2001.
- GARRIDO, C. – *Velázquez. Técnica y evolución*. Madrid: Museo del Prado, 1992.
- LICHT, F. – *Goya. Tradición y modernidad*. Madrid: Ediciones Encuentro, 2001.
- LÓPEZ-REY, José – *Velázquez. La obra completa*. Italia: Taschen, 1998.
- MARINI, Mauricio – *Velázquez*. Madrid: Editorial Electa, 1997.
- OROZCO DÍAZ, Emilio – *El barroquismo de Velázquez*. Madrid: Ed. Rialp., 1965.
- ORSO, Steven N. – *Los borrachos and painting at the court of Philip IV*. Cambridge: University Press, 1993.
- ORTEGA Y GASSET, José – *Obras completas*. Madrid: Alianza Editorial, 1983, Tomo 2.
- PÉREZ DE MOYA, Juan – *Filosofía secreta*. Madrid, año 1673.
- PÉREZ SÁNCHEZ, Alfonso E. – *De la pintura y pintores*. Madrid: Alianza Forma, 1993.

- PÉREZ SÁNCHEZ, Alfonso E. – *Pintura barroca en España. 1600-1750*. Madrid: Cátedra, 1992.
- PINEDA, Juan de – *Diálogos cristianos de la agricultura cristiana*. Madrid: Biblioteca de Autores Españoles, 1964.
- PINEDA, Juan de – *Diálogos familiares de la agricultura cristiana*. Madrid: Biblioteca de Autores Españoles, 1963.
- REFLEXIONES sobre Velázquez. Madrid: Real Academia de Bellas Artes de San Fernando, 1992.
- SALAS, Xavier – *Rubens y Velázquez*. Madrid: Museo del Prado, 1977.
- SÁNCHEZ CANTÓN, Francisco Javier – *Escritos sobre Velázquez*. Vigo: Museo de Pontevedra, 2000.
- SEVILLA en el siglo XVII. Sevilla: Ministerio de Cultura, 1983.
- SORIA, M. S. – «La Venus, Los Borrachos y La Coronación, de Velázquez». In *Archivo Español de Arte*. Madrid: Museo del Prado, 1953.
- TOLNAY, Charles de – «Las pinturas mitológicas de Velázquez». In *Archivo Español de Arte*. Madrid: Museo del Prado, 1961.
- UMBERGER, Emily – *Velázquez and naturalism I: interpreting Los Borrachos*. «Anthropology and aesthetics». Res 24 (Autumn 1993).
- UNWIN, Tim – *El vino y la viña: geografía histórica de la vinicultura y el comercio del vino*. Barcelona: Tusquets Editore, 2001.
- VARIA Velazqueña. Madrid: Ministerio de Cultura, 1960.
- VELÁZQUEZ. Barcelona: Ed. Amigos del Museo del Prado & Galaxia Gutenberg, 1999.
- VELÁZQUEZ. *Catálogo de la exposición*. Madrid: Ministerio de Cultura, 1990.
- VELÁZQUEZ. Guía del Museo del Prado. Madrid: Museo del Prado, 1999.
- VERNANT, J. P. – *El universo, los dioses, los hombres: el relato de los mitos griegos*. Barcelona: Anagrama, 2000.

Nuno Castelo *

A visão que o Douro me transmite

Não é necessário ter a observação atenta de um pintor para se chegar à seguinte conclusão: Douro, paleta multicolor, arco-íris de cor, multiplicidade geométrica de linhas, ângulos, profundidade, transparências, perspectiva, equilíbrio e força... Vinhas, oliveiras, amendoeiras, laranjeiras, figueiras, cerdeiras, vegetação espontânea, toda esta variedade de cobertura vegetal, em consonância com as diferentes estações do ano, contribui para um sem número de efeitos cromáticos distintos e variáveis: verde, castanho, laranja, amarelo, vermelho, branco, cinza, etc.; todas as cores estão representadas e perfeitamente conjugadas em diferentes painéis ao longo dos doze meses do ano de acordo com as estações...

A riqueza plástica do Douro reside na rica diversidade dos seus contrastes. Vales, gargantas profundas, precipícios incontáveis e dantescos, abismos, penedos, socacos, montanhas, escarpas, planaltos, barragens, povoações, etc., aliados à ímpar riqueza cromática, permitem encarar o Douro como fonte inesgotável de inspiração, uma gigantesca tela onde todas as correntes artísticas se podem enquadrar de acordo com os impulso e imaginação de cada criador...

Qualquer observador anónimo sente-se frágil, pequeno, esmagado pela imponentia de tantos miradouros e vistas panorâmicas. Não existe no Douro meio quilómetro de monotonia panorâmica, pois o património natural e a mão do homem conjugam-se numa diversidade polivalente, singular.

Do Alto para o Baixo Douro, um sem número de panorâmicas: começando em Barca de Alva e cenário envolvente, a foz do Sabor e o nostálgico vale da Vilarça; o Côa com a multiplicidade de cenários rústicos – verdadeiras pinturas; o deslumbramento do Tua, visto de S. Mamede de Riba Tua; os atractivos vales do Távora e do Tedo, Varosa, Paiva, Pinhão, Corgo, Teixeira, Tâmega, etc... Os miradouros naturais como o de S. Leonardo em Galafura, Régua; a penedia ermitério de S. Salvador do Mundo; S. Domingos, em Fontelo, Armamar; o de

* Pintor e professor de Educação Visual e Tecnológica, filho e descendente de transmontanos.

S. João, próximo de Resende; recantos como o Monte de S. Silvestre; próximo de Mesão Frio, de cuja capela se avistam para os quatro pontos cardeais telas indescritíveis; ou o da Fragada em Moncorvo, etc...

Ninguém fica indiferente a toda esta monumentalidade, a toda esta paisagem cultural, evolutiva e viva que, combinando obras da natureza e do homem, transforma o Douro cada vez mais num íman turístico...

A visão que me transmite o Douro é a de uma força incrível, inacreditável, dramática, expressiva... Todo o Douro é expressão em todas as suas componentes... Desde os gigantes penedos que se acotovelam junto ao rio como quem quer beber o precioso líquido para depois o transformar em néctar sublime, arrancando a custo do xisto e do pó por esse enxame de «obreiros», verdadeiros heróis; as montanhas que se precipitam a pique em desfiladeiros e vales fundos com gargantas não menos profundas; o silêncio petrificado, por exemplo em S. Salvador do Mundo – esse mesmo silêncio que contrasta inacreditavelmente com toda uma imensidão de séculos de trabalho humano em quilómetros e quilómetros de muros e arames, milhares e milhares de socalcos e milhões e milhões de cepas retorcidas, belas, únicas...

É esse expressionismo que as minhas telas transmitem, porque todo o Douro é expressionista em sua essência... Pinto sentimentos, vou ao fundo mais profundo dos penedos e gargantas procurar a sua alma; caminho pelo trilho dos carregadores de cestos em busca do seu âmago... É necessário retratar a alma do Douro e a alma do Douro é sentimental e dinâmica...

E sobem, sobem... desesperadamente, ofegantes, como quem desce o olhar sobre um sonho que não quer ter, nunca quis... Seus olhos brilham como lágrimas que não existem mas, bem no fundo, estão lá à vista de todos aqueles que colocarem óculos de três dimensões...

Pouco a pouco, à medida que sobem a descida – observada do inverso – suas rótulas acenam às pedras pardas com lenços brancos na mão, longe...

E os homens caminham, caminham, descalços – na oblíqua do ponto de vista da montanha – carregando cestos que o não são, mas sim enormes garrafas de pescoços longitudinais, agirafados, extremamente elegantes, que os sufocam, envolvem, nitidamente...

OS CARREGADORES DE GARRAFAS

No sonho d' alguém
Caminhamos, descalços,
Em fila...
Espectros que se precipitam, fundos...

Alcantilados de xisto, pedras, ninguém...
Ninguém pode esperar
Que o fim do término seja ali, fragas...
Silêncio lúgubre e ofegante,
Um respirar.
Dói!...
Rio Douro que escorre
Nas veias das faces, sulcadas, rasgadas,
Embriagadas de pó, dó, afã...
Caminhamos no leito de um rio,
Mar de surpresas...
- Se for preciso
Garrafas são copos!
Cadeiras – mesas!...
Acordados,
Sempre acordados!...
Todos vivemos no sonho de alguém.
Douro, tuas ondas são pés
Que pisam uvas...
Sangue, suor, olhares aflitos.
Quantos e quantos sóis!!...
Tanta e tanta vez...
Muitas e muitas chuvas!...
Fragas, xistos,
Quantos e quantos gritos...

Jorge Filipe Pereira de Araújo *

Descarregamentos ilegais de vinho no Rio Douro nos primórdios do século XVI

INTRODUÇÃO

No início do século XVI a cidade do Porto era um dos principais centros urbanos de Portugal, quer no que dizia respeito à quantificação da população, quer em diversidade e energia dos diversos sectores de actividade, destacando-se os mesterais ligados ao artesanato e, evidentemente, os homens que desenvolviam o comércio.

O estudo das actas de vereação¹ existentes nos livros que os oficiais camarários nos legaram, revela uma preocupação constante das sucessivas equipas governativas para com o abastecimento da população urbana, agindo afincadamente no sentido de garantir os produtos necessários para a satisfação dos portuenses, zelando igualmente para que os preços fossem equilibrados e justos.

De facto, uma das principais competências da Câmara consistia no tabelamento dos preços dos diversos produtos que se compravam e vendiam na cidade, medida necessária para evitar os abusos de quem os comercializava.

* Mestre em História Medieval pela FLUP.

¹ A presente comunicação centrou-se na análise do Livro 9 de Actas de Vereação da Câmara do Porto, em depósito no Arquivo Histórico Municipal do Porto, que abrange os anos de 1508 a 1512. Esta fonte foi a base documental da dissertação de Mestrado orientada pelo Professor Doutor Humberto Baquero Moreno, que motivou igualmente o confronto e a recolha de informações válidas patentes em outros livros de vereação relativos à cidade do Porto e ao Rio Douro, analisados em estudos anteriores, destacando-se, para o período em questão: FERREIRA, Cristina Isabel de Oliveira Gomes – *A vereação da cidade do Porto: 1512-1514*, Diss. de Mestrado, Porto, F.L.U.P., 1997; FIGUEIREDO, Maria Amélia da Silva Alves dos Santos – *A administração municipal do Porto entre 1488 e 1498 segundo o Livro 6 de Vereações*, Diss. de Mestrado, Porto, F.L.U.P., 1996; LOURO, Laura de Jesus do Paço Viana – *O Porto entre 1485 e 1488, segundo as actas das vereações*, Diss. de Mestrado, Porto, F.L.U.P., 1997; MACHADO, Maria de Fátima Pereira – *O Porto de D. Manuel a D. João III (1518-1530)*, Diss. de Mestrado, F.L.U.P., Porto, 1997; MATIAS, Ana Luísa B. P. M. – *O Porto em 1533 – Actas de vereação da Cidade*, Diss. de Mestrado, F.L.U.P., Porto, 1999; RAMOS, Carla Susana Barbas dos – *A administração municipal e as vereações do Porto (de 1500 a 1504)*, Diss. de Mestrado, Porto, F.L.U.P., 1997.

Eram frequentes as queixas relatando que alguém impunha preços superiores aos valores estipulados pelas autoridades. A Câmara fiscalizava esta situação através de vários elementos, nomeadamente os almotacés², coadjuvados pelos meirinhos e pelo alcaide-pequeno.

A preocupação dos oficiais incidia sobretudo sobre os regatões e regateiras que povoavam as ruas da cidade e desempenhavam um papel importante como principais elementos de distribuição de géneros. Contudo, a sua acção era muitas vezes ilegal uma vez que compravam as mercadorias fora da cidade com o intuito de as revender com preços superiores, aumentando as preocupações dos consumidores.

Um dos principais produtos a ter em conta era necessariamente o vinho, parte importante da alimentação básica da população europeia no início do século XVI e aspecto cultural ligado à dieta mediterrânica. Desta forma, o negócio dos vinhos conferia ao Porto um papel fundamental não só como centro de consumo, mas também como mercado intermediário e entreposto comercial para a Europa e, mais tarde, para o Novo Mundo.

1. A ORIGEM DO PRODUTO

No início do século XVI o vinho que os portuenses consumiam provinha, em grande parte, da região denominada Riba Douro e também de Castela. As regiões limítrofes que constituíam o termo da cidade forneciam vinho, embora em menor quantidade, o mesmo acontecendo com as hortas e quintas que existiam intramuros³.

Sem dúvida que a grande zona de abastecimento deste produto para a cidade era a zona do Douro, sendo o produto conduzido para o Porto em barcas que transportavam um número variável de pipas. As várias passagens de barcas⁴, por sua vez, facilitavam a comunicação entre as margens, complementadas por caminhos e estradas frequentadas por mercadores, almocreves e carreteiros. Por esta via fluvial circulavam também cereais, azeite e outros produtos, situação favorecida pela navegabilidade do Douro até S. João da Pesqueira e Lamego⁵.

² Os almotacés tinham de verificar se as medidas estipuladas pela Câmara estavam a ser cumpridas e se os preços praticados eram os de lei. Cf. LOURO, Laura – ob. cit., p. 66.

³ LOURO, Laura – ob. cit., p. 65.

⁴ Para o ano de 1588 são identificados cerca de 28 homens a trabalhar como barqueiros no Douro. Cf. SILVA, Francisco Ribeiro da – *Porto e Ribadouro: a complementaridade imposta pela natureza*, in «Revista da faculdade de Letras – História», F.L.U.P., II série, volume VII, p. 147.

⁵ LOURO, Laura – ob. cit., p. 59 e SILVA, Francisco Ribeiro da – ob. cit., p. 146.

O crescente volume dos negócios tornava apetecível a intromissão dos particulares na compra e venda de vinhos, diversificando o leque de interessados, muitos deles possuindo propriedades nas regiões produtoras. Esta situação beneficiou certos mesteres, como o dos tanoeiros, cujos elementos alcançaram um número razoável⁶, derivando o seu crescente estatuto do inevitável fabrico de pipas destinadas ao condicionamento do vinho, mas também do próprio vasilhame ou «louça» também relacionada com o produto em questão. Mosteiros⁷, cidadãos com responsabilidades governativas, simples barbeiros ou mercadores faziam transportar o produto e, se possível, tentavam escapar às obrigações camarárias e sobrepor a sua vontade à autoridade dos oficiais que governavam a cidade.

2. AS TENTATIVAS DE FUGA À FISCALIDADE CAMARÁRIA

Um produto tão importante não podia deixar de ser visto como fonte de receita segura e necessária para as finanças municipais. No entanto, para além das estruturas de cobrança de taxas estabelecidas ao longo do rio⁸, quem transportasse vinho para o Porto deparava-se ainda com pesadas obrigações fiscais respeitantes à entrada do produto na cidade.

Todo o vinho era obrigado a pagar, desde 1336, a sisa dos vinhos⁹. Os siseiros que cobravam o imposto eram muito mal vistos, nomeadamente pelos almocreves, obrigados que estavam a pagar a taxa pela mercadoria que transportassem¹⁰.

⁶ Entre 1508 e 1512 surgem registados nas actas da Câmara do Porto 11 tanoeiros: Gonçalo Fernandes; Francisco Eanes; João Pires; João Eanes; Pedro Afonso; Gonçalo Eanes; João Afonso; António Gil; Rodrigo Alvares; Vicente dos Banhos; João Fernandes. Cf. A.H.M.P., *Vereações*, Lv. 9.

⁷ O mosteiro de Ancede, que beneficiava do estatuto de vizinho do Porto por possuir casas em Gaia e na Rua Nova, centrava o seu couto em Baião e possuía propriedades com prolongamentos até Penaguião e Lamego. Cf. BARROS, Amândio Jorge Morais – *Por ser de sua lavra e cutelo: questões entre o Porto e o mosteiro de Ancede relativas à venda de vinhos na Idade Média*, «Douro: Estudos & Documentos», vol. III, 1998, p. 52.

⁸ BARROS, Amândio – ob. cit., p. 60. O convento de Santa Clara podia cobrar direito de passagem de todas as barcas que subiam ou desciam o Douro e o Tâmega. Cf. DUARTE, Luís Miguel e BARROS, Amândio – *Corações aflitos: navegação e travessia do Douro na Idade Média e no início da Idade Moderna*, «Douro: Estudos & Documentos», volume II, 1997, p. 105. Em 1509, a Câmara opôs-se à portagem cobrada pela abadesa de Santa Clara em Entre-os-Rios, solicitando ao monarca uma solução para o conflito. A resposta, lida na reunião de 21 de Março, proibia a referida portagem e permitiu à Câmara aplicar as penas necessárias que, neste caso, ascenderam a 10 cruzados para a cidade e cativos. Cf. A.H.M.P., *Vereações*, Lv. 9, fl. 49-49v.

⁹ CARDOSO, António – *Vinho e fiscalidade na Época Moderna*, «Douro: Estudos & Documentos», volume I, 1997, p.73.

¹⁰ LOURO, Laura – ob. cit., p. 66.

A entrada, imposto que também revertia para a cidade, onerava cada pipa declarada em 30 reais¹¹, e a sua importância reflecte-se nas indicações que a Câmara deu ao tesoureiro eleito em 1508, lembrando que este deveria receber as entradas dos vinhos e outras coisas pertencentes às rendas da cidade¹². Outro imposto era a dízima, que recaía sobre os vinhos que vinham por mar. Quando, em 1511, a Câmara correu o risco de perder estes direitos, o procurador da cidade alertou imediatamente os oficiais camarários, decidindo os responsáveis pela cidade escrever uma carta ao rei sobre o assunto¹³, de extrema gravidade se atentar-mos na acção determinada das autoridades locais.

Tendo em conta os vários impostos, camarários e régios, que incidiam sobre a comercialização do vinho, facilmente se entende que muitos negociantes tentassem contornar a questão desembarcando o produto em locais mais afastados de um controle fiscal mais directo. Ao descer o rio, os barqueiros e os proprietários do vinho aproveitavam a passagem por Avintes ou Valbom para operações ilícitas de descarga de mercadorias, com o intuito de escapar aos inconvenientes impostos.

As obrigações fiscais eram satisfeitas na Casa do Laranjo, na parte nascente da muralha junto ao rio, mas muitas barcas ignoravam esta paragem e prosseguiam para Santa Catarina, S. João da Foz ou mesmo para fora da barra¹⁴.

Um exemplo desta situação foi detectado atempadamente pelos oficiais que governavam a cidade em 1511. No dia 8 de Março desse ano a Câmara do Porto reuniu-se mais uma vez¹⁵, contando com a presença de várias pessoas. Entre os que se dirigiram à vereação encontrava-se um dos porteiros da Câmara, Pedro Fernandes. Os porteiros tinham uma função essencial como coadjuvantes da equipa principal de juizes e vereadores, nomeadamente para divulgarem por pregão público as determinações camarárias, mas também para aplicarem penas relacionadas com as infracções detectadas. Estes agentes deveriam estar sempre disponíveis, uma vez que os poderiam solicitar a qualquer momento, e este não foi excepção.

Pedro Fernandes recebera dos oficiais a ordem para se dirigir a Campanhã no sentido de confirmar as informações sobre um descarregamento de vinhos, situação que ia «...contra a defessa da cidade...».

A acção do porteiro foi excelente e a sua rapidez na execução da ordem foi determinante para apanhar os infractores em flagrante delito. De facto, o por-

¹¹ SILVA, Francisco Ribeiro da – *O Porto e o seu Termo (1580-1640). Os Homens, as Instituições e o Poder*, volume I, A.H.M.P., 1988, p. 136.

¹² A.H.M.P., *Vereações*, Lv. 9, fl. 2v.

¹³ A.H.M.P., *Vereações*, Lv. 9, fl. 161v.

¹⁴ BARROS, Amândio – ob. cit., p. 61.

¹⁵ A.H.M.P., *Vereações*, Lv. 9, fl. 149-150.

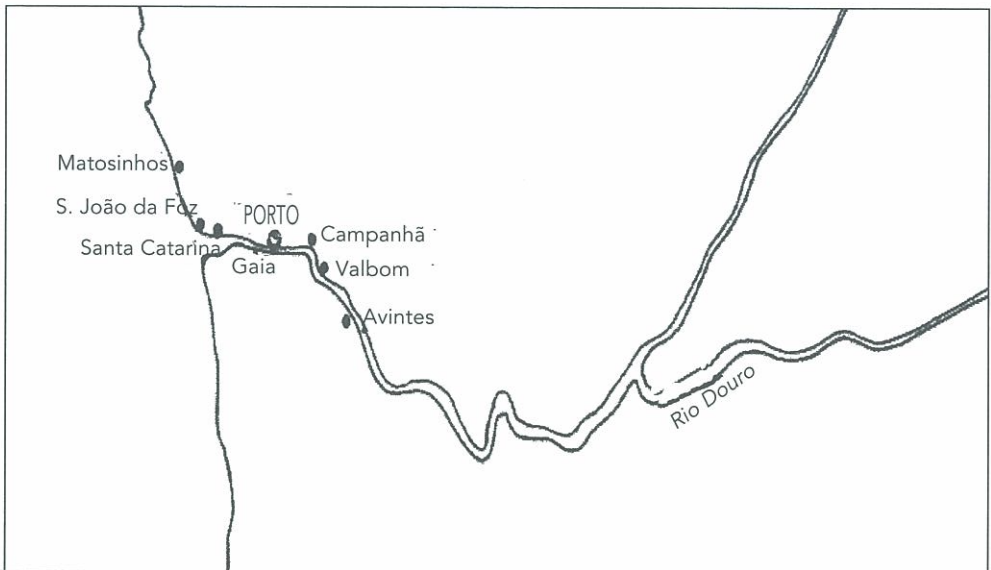
teiro encontrou no local assinalado uma barca carregada de vinhos, identificando os indivíduos implicados: o dono dos vinhos era João Cordeiro e João Luís o dono da barca utilizada para o seu transporte. Tal como lhe competia, o porteiro Pedro Fernandes aplicou imediatamente a pesada pena de dez cruzados a cada um dos indivíduos, ameaçando também com uma multa os «...carreyros...» ou carreteiros que se encontravam no local preparados para transportar o vinho, uma vez que João Cordeiro havia já descarregado algumas pipas.

O dono do produto dirigiu-se sem demora à Câmara, reconhecendo a sua infracção e garantindo aos oficiais que traria as pipas e a barca ao lugar de desembarque determinado pelas autoridades.

As intenções do malgrado dono dos vinhos, certamente provenientes da região de Riba Douro, eram levar as pipas por terra até Vila do Conde, escapando desta forma às pesadas obrigações fiscais e retendo o maior lucro possível.

Nem sempre as autoridades beneficiavam de um conjunto tão favorável de factores, sendo muito difícil detectar as constantes infracções relacionadas com o vinho que descia o rio Douro ou que era transportado para a cidade por via marítima.

Principais locais de descarregamentos ilegais referidos pela câmara



As atenções da Câmara portuense deveriam ainda desdobrar-se devido a outras ilegalidades, sempre perpetradas no sentido de aumentar os lucros dos interessados.

Infracções assinaladas nas actas camarárias

| Data | Produto | Origem | Infractor | Infracção | Fonte |
|------------|--------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|
| 03.11.1487 | 400 pipas de vinho | ? | Lopo de Avoim | Não eram de sua colheita | LOURO, Laura, ob. cit. |
| 08.03.1485 | Barca de vinho | ? | Nuno Fernandes, <i>siseiro do vinho</i> ; João Gonçalves, <i>barbeiro</i> | Revenda do produto | LOURO, Laura, ob. cit. |
| 15.11.1486 | Vinho vermelho | ? | Pedro Cubas, <i>barbeiro</i> | Não pagou os direitos | LOURO, Laura, ob. cit. |
| Set. 1501 | Vinho vermelho | «por mar» | Fernando Afonso André Afonso | Não pagaram a dízima | RAMOS, Carla, ob. cit. |
| 08.03.1511 | Barca de vinhos | Riba Douro | João Cordeiro João Luís | Descarregaram o vinho em Campanhã | A.H.M.P Vereações, Lv. 9, fl. 149-150 |

Em Setembro de 1501 o procurador da cidade denunciou Fernando Afonso e André Afonso, moradores na cidade, por trazerem vinho vermelho por mar, e de não terem pago a respectiva dízima. Para além desta infracção, distribuíram ainda o vinho por lojas para o vender, mas sem possuírem a licença necessária¹⁶.

Ainda no final do século XV, a 3 de Novembro de 1487, Lopo de Avoim dirigiu-se à Câmara para prestar contas de 400 pipas de vinho que fizera entrar na cidade e que não eram de sua colheita¹⁷. Este problema era levantado porque, desde o século XIV, os vizinhos que tivessem vinhas no Douro beneficiavam de certos privilégios¹⁸, levando a que alguns indivíduos alegassem falsamente que o produto provinha das suas propriedades situadas na região de Riba Douro.

As tentativas para iludir a Câmara obrigaram os que se sentiam prejudicados a pedirem aos vereadores, na sessão de 15 de Novembro de 1486, para não assinarem alvarás para a entrada de vinho na cidade sem primeiro obrigarem os proprietários do vinho a jurar que este era mesmo de suas colheitas¹⁹.

¹⁶ RAMOS, Carla – ob. cit., p. 135.

¹⁷ LOURO, Laura – ob. cit., p. 67.

¹⁸ MELO, Arnaldo – *Relações interconcelhias no reinado de D. Dinis*, «Revista da Faculdade de Letras – História», F.L.U.P., II série, volume XV-I, Porto, 1998, p. 573.

¹⁹ A.H.M.P., Vereações, Lv. 5, fl. 81. Cf. LOURO, Laura – ob. cit., p. 67.

3. AS MEDIDAS CAMARÁRIAS

De todos os problemas descritos anteriormente, o mais difícil de detectar era certamente a prática do desembarque das pipas em locais afastados da atenção das autoridades.

As ilegalidades não eram certamente motivadas por falta de posturas ou chamadas de atenção produzidas pela Câmara. Data de 20 de Julho de 1317 uma carta de sentença pela qual o próprio monarca determina que todos os vinhos que vierem de Riba Douro para vender sejam comercializados apenas nos barcos «...sobre l' aagua...», em frente à Praça da Ribeira²⁰.

O vinho dos que não eram vizinhos não podiam passar a barra, servindo essencialmente para abastecimento da cidade. Apenas os vinhos dos vizinhos podiam ser vendidos atavernados ou, por grosso, nos seus armazéns²¹. A prática de vender o vinho «à prancha», sobre os barcos em que eram transportados, apenas cairá em desuso no final do século XVI. Esta obrigação motivava protestos de parte da população e levou D. Manuel I a dirigir uma carta à Câmara, analisada pelos juizes e vereadores na sessão de 30 de Abril de 1501, na qual o rei afirmava conhecer o descontentamento dos povos da comarca relativamente ao facto de não poderem descarregar os vinhos vermelhos e «...tirar fora de seus regnos...» o produto, obrigados que estavam a manter os vinhos atavernados nos barcos. As disposições régias foram contrárias aos próprios privilégios da cidade, autorizando os interessados a carregar e alojar o vinho na cidade ou em qualquer outro lugar²².

A confusão relativa à entrada de vinhos na cidade, brancos ou vermelhos, levou mesmo a vereação a estabelecer, em 1504, que os mandados e alvarás sobre este assunto seriam apenas escritos pelo escrivão da Câmara, indicando que outros indivíduos, provavelmente ocupando cargos na governação, se dedicavam a distribuir autorizações e licenças em proveito próprio²³.

As fugas e ilegalidades verificadas, apesar de não se encontrarem registadas nas actas, levaram as sucessivas equipas governativas a lembrarem à população as suas obrigações, utilizando principalmente o pregão público realizado pelos pregoeiros e porteiros da Câmara²⁴, bem como tornar mais eficaz a fiscalização sobre o produto em questão. É neste sentido que, na reunião de 11 de Outubro de 1511, os oficiais presentes lembraram ao rendeiro das entradas,

²⁰ MELO, Arnaldo – ob. cit., p. 572.

²¹ BARROS, Amândio – ob. cit., p. 55.

²² RAMOS, Carla – ob. cit., pp. 131-132.

²³ A.H.M.P., Vereações, Lv. 7, fl. 174-174v. Cf. RAMOS, Carla – ob. cit., pp. 135-136.

²⁴ O pregão público era o processo mais eficaz de divulgação das decisões camarárias, mas também era necessário repeti-lo várias vezes para que ninguém alegasse desconhecer as medidas impostas.

João de Braga, que deveria requerer os seus direitos e cobrar as penas estabelecidas sobre os que passaram com vinhos para baixo da cidade, na direcção da barra, sem os escrever ou arrecadar²⁵.

Todos os acontecimentos eram pretexto para as desejadas fugas aos impostos. No final de 1511 a cidade do Porto foi afectada por um surto de peste que interditou o espaço urbano e complicou as actividades económicas. Esta situação foi aproveitada por alguns mercadores e outros particulares para descarregarem as suas mercadorias impunemente, obrigando a Câmara a reforçar o controlo e a avisar, mais uma vez, que os mercadores provenientes de Riba Douro não passassem com mercadorias sem arrecadar com os oficiais e escrivães camarários.

No início de 1512 a cidade já se encontrava livre da peste, e os oficiais esforçaram-se para obrigar novamente os navios a descarregar as mercadorias no local próprio, mandando que se lançasse um novo pregão para dar conhecimento da decisão²⁶. Uma vez que a situação ainda não estava controlada, esta medida foi reforçada, voltando-se a registar em acta que os que viessem pela barra deveriam descarregar os produtos em frente à Praça da Ribeira²⁷, sob pena de pagarem uma multa de 10 cruzados para a cidade e cativos.

Na reunião de 21 de Janeiro de 1512 os oficiais continuavam preocupados com as fugas, desta vez perpetradas pelos barqueiros que atravessavam o Douro com mercadorias, nomeadamente azeite, mel e outras sem pagar os respectivos direitos como a sisa. A decisão camarária obrigava os barqueiros que circulavam em Santa Catarina que se deslocassem para a passagem de Avintes, pagando 1000 reais de multa se o não fizessem²⁸.

Na década seguinte, os responsáveis pela vereação são confrontados com o mesmo problema. Em 1525 ordenam novos pregões proibindo o desembarque dos vinhos vindos pelo Douro na própria cidade, Vila Nova, Gaia, Miragaia, Massarelos, Santa Catarina, S. João da Foz e outras localidades do termo²⁹. A Câmara, mais uma vez, voltou a alertar que as barcas deveriam ser amarradas na Ribeira e os vinhos vendidos sobre as águas, não podendo ser descarregados sob pena de os proprietários perderem o produto e pagarem uma multa de 2000 reais para a cidade e cativos.

As preocupações inevitáveis estão ainda patentes numa acta datada de 11 de Outubro de 1533. Nesta reunião, os oficiais e cidadãos presentes discutiram

²⁵ A.H.M.P., Vereações, Lv. 9, fl. 181-181v.

²⁶ A.H.M.P., Vereações, Lv. 9, fl. 186v.-187. Sessão de 24 de Janeiro de 1512.

²⁷ A.H.M.P., Vereações, Lv. 9, fl. 239v.

²⁸ A.H.M.P., Vereações, Lv. 9, fl. 185v.-186.

²⁹ MACHADO, Maria de Fátima Pereira – *O Porto de D. Manuel a D. João III (1518-1530)*, Diss. de Mestrado, F.L.U.P., Porto, 1997, p. 70.

o problema da revenda do vinho, uma vez que muitos regatões e outras pessoas iam comprar o produto ao longo do Douro, assinalando-se as regiões de Riba Douro, Mesão Frio, Lamego, Riba de Pinhão e outros lugares, para depois o venderem na cidade e arrabaldes. A Câmara proibiu a compra de vinho nos barcos ancorados na Ribeira para revenda, ficando decidido que apenas os moradores dos locais ao longo do rio Douro poderiam trazer vinho para o vender na cidade sobre a água. As proibições estenderam-se igualmente à venda dos vinhos nos arrabaldes da cidade e nos lugares que a rodeavam, nomeadamente Matosinhos, S. João da Foz, Massarelos, Gaia e Vila Nova³⁰.

4. CONCLUSÃO

A importância do vinho é sugerida de forma bastante visível nos factos anteriormente descritos. Se constituía um dos principais produtos da alimentação europeia, representava também para a edilidade portuense uma importante fonte de receitas. Basta dizer que o montante cobrado pelas entradas reforçava as rendas camarárias e permitia financiar diversas obras públicas como o calcetamento e manutenção de ruas³¹.

A comercialização do produto intensificou-se no decurso do século XVI, levando a que os procuradores do povo se queixassem na vereação, em 1587, que muitos portuenses abandonavam os ofícios mecânicos para se fazerem mercadores, concorrendo com os antigos tratantes e provocando indesejadas subidas do preço do vinho³². Muitas pessoas se interessavam pelo negócio, incluindo a nobreza, instituições religiosas e bispos. O número dos que desciam à cidade para vender os seus vinhos ou os mandar para fora cresce quando nos aproximamos do século XVII, bem como o número de fidalgos que possuíam quintas ou foros em Riba Douro³³.

O Porto continuou a ser um dos principais mercados, no seu duplo papel de centro consumidor e de distribuição para outras paragens. Os problemas sentidos no início do século XVI também não desapareceram. A Câmara foi constantemente obrigada a fiscalizar de forma redobrada a comercialização dos vinhos, implementando políticas de preços moderados, procurando reduzir o número de intermediários ou desesperando perante a confusão provocada pelo número excessivo de negociantes de vinho na cidade.

³⁰ MATIAS, Ana Luísa B. P. M. – ob. cit., pp. 55-56.

³¹ SILVA, Francisco Ribeiro da – ob. cit., volume I, p. 136.

³² SILVA, Francisco Ribeiro da – ob. cit., volume I, p. 136.

³³ SILVA, Francisco Ribeiro da – ob. cit., p. 152.

No início do século XVII era ainda habitual os barqueiros fugirem com os vinhos antes de entrarem as barreiras da cidade, apesar de, em 1612, ser certo que os locais de desembarque se situavam na Praça da Ribeira e no Cais dos Guindais³⁴.

Uma certeza se depreende da anterior exposição. A fuga aos pesados impostos foi sempre móbil para actos ilícitos, de que se destacaram os descarregamentos de pipas em locais que dificilmente eram controlados pelas autoridades municipais. A escassez de informações relativas a esta situação não permite construir quadros completos, mercê do sucesso dos empreendimentos particulares e das deficiências que a administração local demonstrava, quer ao nível da informação disponível, quer no que respeita ao próprio interesse dos agentes da governação no negócio dos vinhos.

Outros estudos e a análise de outro tipo de fontes poderão concretizar melhor a certeza do contrabando e das actividades ilícitas que se relacionam com a compra e venda de vinhos, nomeadamente de Riba Douro, um produto necessário ao abastecimento da cidade do Porto mas também para a concretização da felicidade e da ganância de tantos portuenses no dealbar da época moderna.

³⁴ OLIVEIRA, Aurélio de – *Os vinhos no Porto: 1600-1700 (Política e administração municipais)*, «Douro: Estudos & Documentos», volume I, 1997, p. 56.

Andreas Otto Weber *

Hopgrowing in the Vineyard

NEW ASPECTS ON THE DEVELOPMENT OF WINE AND BEER REGIONS IN BAVARIA AND FRANCONIA FROM THE MIDDLE AGES TO THE 18TH CENTURY

During my research work on the development of monastic wine-production in Bavaria, Austria and South-Tyrol (Italy) from 8th-18th century AD i became aware of a mayor change of southern Germany – especially Bavaria – from a wine consuming and producing region to a beer consuming and producing region in the end of the 16th century and especially in the 17th century¹. This development made it possible that Bavaria is today nearly a synonym for good beer. Names like *Hofbraeuhaus*, *Kloster Andechs*, *Loewenbraeu*, *Spaten* and *Oktoberfest* dominate the imagination of drinks made in Bavaria. Because of this the also famous wines which grow in Franconia (the northern part of today's *Freistaat Bayern*) very rarely leave the country's borders and play hardly any role in the public image of Bavaria. For this cause it is important to state that the whole Bavaria (Franken and Altbayern) was a wine-country in the middle ages.

Long before the rise of beer as the main drink of the general population we can find local wine production as an important factor for regional economics in many parts of the country, where today only the toponymics give evidence². A fine example is the famous city of Bamberg in the North: the seven hills this city was built on were planted with vines until at least the 17th century³. No sin-

* Friedrich-Alexander Universitaet, Erlangen, Germany.

¹ Andreas OTTO WEBER (1999), Studien zum Weinbau der altbayerischen Kloester im Mittelalter. Altbayern – Österreichischer Donauraum – Suedtirol (Vierteljahrschrift fuer Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, Beiheft 141), Stuttgart: Steiner, p. 375f.

² WEBER (1999), pp. 351-358.

³ In 1602 Peter ZWEIDLER drew a map of Bamberg showing many vineyards within the city's borders. Edited in: Hans VOLLET (1988), *Weltbild und Kartographie im Hochstift Bamberg (Die Plassenburg 47)*, Kulmbach, p. 82f.

gular vineyard has survived, but Bamberg became a city of big beer production. Another example is Weihenstephan: a monastery situated on a hill close to the bishop-seat of Freising (north of Munich). This monastery owned vineyards in South-Tyrol (near Bozen/Bolzano) and in Austria⁴. Today it is only known as the name of the «oldest brewery of the world».

To give an impression of this lost viticulture, I first want to show where wine was cultivated in Bavaria in the middle ages, then turn to the decline of wine-production and the development of beer-dominated regions by giving specific examples and i will try to explain the reasons of this development.

Medieval monasteries in general needed wine for table and liturgy. So there was need for either buying wine or producing it by themselves. The monasteries in Bavaria produced wine within the country, relatively near to their locations and far away in Austria and South-Tyrol (today part of Northern Italy) at least since the 8th century⁵. The wine from the far away possessions had to be transported over the mountains of the Alps or on the river Danube for 200 to 400 km. In the following I will give a short overview on the development of the cultivation of wine in these regions and then present the forms of organisation of monastic wine-production and wine-transportation.

THE BACKGROUND: WINE PRODUCTION IN BAVARIA, AUSTRIA AND SOUTH-TYROL 8th-13th CENTURY

Vines were already cultivated in South Tyrol and parts of Austria and presumably also in southern Bavaria in the time of the roman empire. Continuity of this culture into the early middle ages is propable, but cannot be proven in written documents⁶.

In the early middle ages all the three described regions: the southern part of todays Bavaria, Tyrol and most of todays Austria were part of the bavarian dukedom (*Stammesherzogtum*)⁷. Bishop-churches and monasteries within this dukedom give us the first informations about the cultivation of wine in the regions. In the first decades of the 8th century we find vineyards in the valleys of the river Danube, Amper and Isar, in the hills between the rivers Inn and Danube and in the alpine basin of Bozen in South Tyrol⁸. In 788 AD King Charlemagne dethroned

⁴ WEBER (1999), p. 129f.

⁵ WEBER (1999), pp. 351-353.

⁶ WEBER (1999), pp. 28-39.

⁷ Kurt REINDEL (1981), *Grundlegung: Das Zeitalter der Agilolfinger (Bis 788)*, in: Max Spindler, *Handburch der bayerischen Geschichte I*, Muenchen 2nd edition, pp. 101-245.

⁸ WEBER (1999), pp. 40-66

the bavarian duke Tassilo III and by this ended the Bavarian tribal-dukedom (*Stammeshertzogtum*) and lead to an inclusion into the empire of Charlemagne⁹. After the conquest of the eastern territories of the defeated Awarish people, the newly conquered land had to be organized and partially repopulated. The royal monasteries and the seats of bishops of Bavaria were the most important factors in this organisation. Especially in the Wachau-region, today Austrias most prestigious wine-region, the monasteries of Bavaria were the founders and promoters of wine cultivation. Whole winegrowing villages were founded and organized within the widespreading monastic seigniorialty.

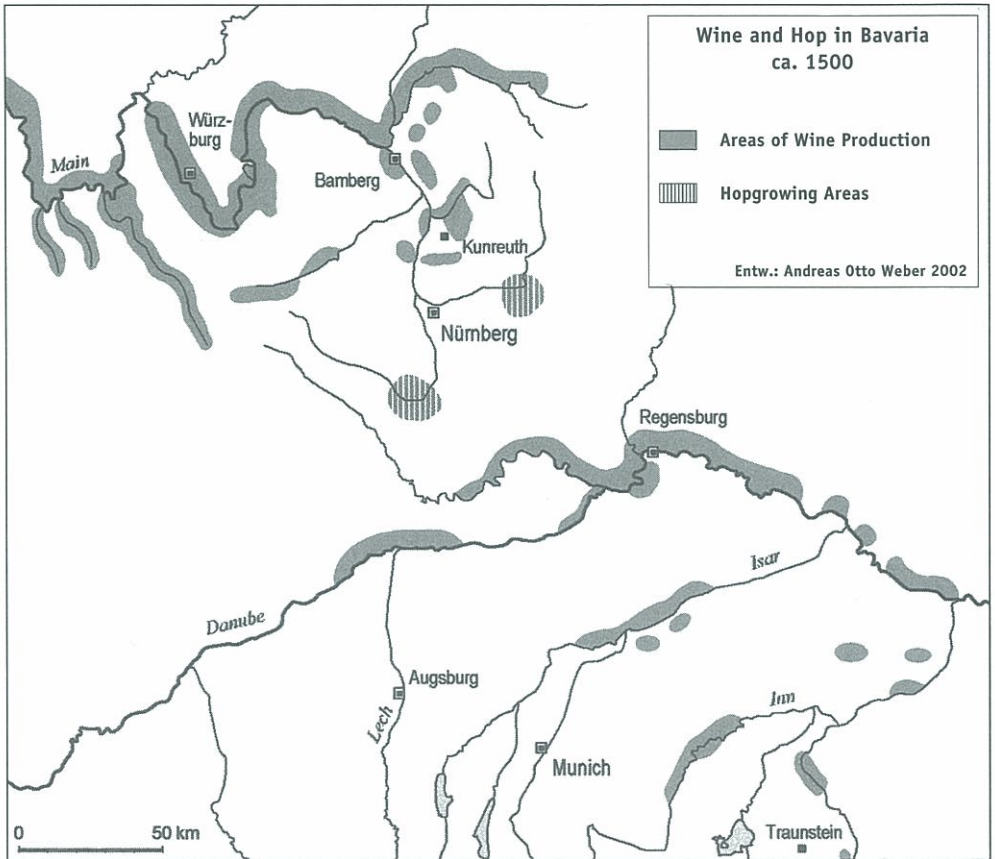
In this time we also find the first proofs for vinegrowing in the North of Bavaria, in the region which is today called Franconia¹⁰. The earliest center of wine-production here in the valley of the Main-River certainly was the city and castle of Wuerzburg even if we do not have documents. Due to attacks of the Madjars from Hungary the documentation for the 10th century is very sparse, but after their defeat near Augsburg in 955 we can assume a recovery of wine-production too, especially in the reconquered regions in the east (Austria). As in most parts of Europe the 11th century is a time of big expansion of the cultivation of the vine in Southern Germany, especially in the valleys of the Danube and Isar in Bavaria, in Austria in the Wachau-Valley and its environs and in South-Tyrol in the basin of Bozen. This expansion of the vine is still exceeded by that of the 12th century. Main factors of this development were the growth of population and the many new founded monasteries which all developed their own wine-production be it near or far from their own location. In the 12th century wine-production begins to concentrate around the wine cities Regensburg in Bavaria, Bozen in South-Tyrol and Krems in Austria. In some cases we can see a doubling of the vineyards since the later 11th century. Even less favoured terrains are now being used to grow vines.

This development continues in the 13th and 14th century, more and more showing the concentration of vine-cultivation around the named cities and other younger wine-cities like Vienna or Meran. In the 14th and 15th Century we have sufficient informations about the Wine-Regions of Franconia. Vines are now planted all along the river Main and it's side-rivers¹¹. Around 1500 in Bavaria and Franconia wine is an important product of nearly all climatically favoured valleys and the main alcoholic drink of the general population (see map 1).

⁹ REINDEL (1981), p. 175f.

¹⁰ Winfried SCHENK (1994), 1200 Jahre Weinbau in Mainfranken – Eine Zusammenschau aus geographischer Sicht, in: Wuerzburger Geographische Arbeiten 89, pp. 179-201 (with further literature).

¹¹ Wilhelm STOERMER/Andreas OTTO WEBER (2001), Weinbau und Weinhandel in Staedten und Maerkten des Mainvierecks, in: Helmut Bauer/Elke Schlenkrich (ed.), Die Stadt als Kommunikationsraum. Beitrage zur Stadtgeschichte vom Mittelalter bis ins 20. Jahrhundert (Festschrift fuer Karl Czok zum 75. Geburtstag), pp. 740-742; SCHENK (1994), p. 185f.



A fine proof for this statement can be found in the Bavarian Chronicle of the important humanistic historian Johannes Aventinus. In a description of the Morals of Bavaria at the beginning of his Chronicle Aventinus shows the general habits of the Bavarian population around 1533:

«The Bavarian does what he wants to do, sits around drinking wine all day and night, he is shouting, singing, dancing, playing cards and games, carrying long knives. To celebrate big and unnecessary weddings, funerals and church consecration-festivals is honorable and not forbidden...»¹²

¹² Original text: Der Bayer «tut sonst, was er will, sitzt Tag und Nacht bei dem Wein, schreit, singt, tanzt, kartet, spielt, mag Wehr tragen, Schweinspieß und lange Messer. Große und ueberfluessige Hochzeiten, Totenmahle und Kirchweihen zu haben ist ehrenhaft und unstraeflich, gereicht keinem zum Nachteil, bekommt keinem uebel» (Georg LEIDINGER, (Hg.), Johannes Aventinus, Bayerische Chronik, München 1988, S. 58).

How did Bavaria and parts of Franconia become beer-countries?

One of Bavaria's oldest and biggest monasteries, the abbey of St. Emmeram in Regensburg, used to be a mayor wine-producer and owner of vineyards on the steep banks of the Danube since the 8th century. In an inventory of possessions and tenures of the monastery from 1349 we find the first information on the possibility of hopgrowing in a vineyard: the tenants who were producing wine in their vineyards had to pay 1/3 of their harvest of grapes to the landlord. Tenants who were growing hop in the same location had to give 50% of the harvest. This shows: the monastery does not promote hopgrowing in vineyards, but it does accept the tenant's will to plant hop. Wine is still dominating the monastery's income here, but the city-market of Regensburg already requires hop-production for beer-brewing. This tendency to hopgrowing in the vineyards shows us the existence of a change of taste within the drinking habits in Bavaria. More and more people seem to favour beer instead of the until then common wine. Was a climatic change which made the wine worse and worse the reason for this development? Until today this is the common explanation in many regions of lost viticulture¹³. If we consider our document of 1349 and compare it with the latest researches on climatic change in middle-Europe we can definitely state, that the change of the drinking habits in Regensburg took place during the so called «medieval climate optimum», more than 100 years before the so called «little ice age»¹⁴. Therefore climatic influences on wine-quality cannot be the main reasons for the populations turn to beer instead of locally produced wine in this period.

An important document of the changing drinking habits and tastes in the next 200 years is an act of Duke Albrecht V. of Bavaria from 1567, in which the duke declares that the wheatbeer is gaining importance all over the country of Bavaria. He considers this beer as a very unuseful drink, which does not *«feed nor lead, that doesn't give strength nor power. It only makes those who drink it want to drink more and more, so that more and more money is spent on beer than on wine, from which a poor and hardworking man has more refreshment and nourishment»*¹⁵.

¹³ Winfried SCHENK (1994), pp 187-189 gives a good overview on the different opinions for Franconia.

¹⁴ Ruediger GLASER (2001), *Klimageschichte Mitteleuropas. 1000 Jahre Wetter, Klima, Katastrophen*, Darmstadt, p. 181.

¹⁵ Bayerisches Hauptstaatsarchiv Muenchen, Bestand Kurbayern, Mandatesammlung, Nr. 1567/XI/22; I thank Karl Gatteringer M.A. for giving me information about this record. Original text: *Das Weißbier, das allerorten im Land ueberhand nehmen will, ist «gar ein vnnuez getranck / das weder fuuert noch nert / weder sterck / krafft noch macht gibt / vnd dahin gericht ist / das es die Zechleut / oder diejenigen dies trincken / nur zu mehrerm trincken raizt vnd vrsacht / also das mehrer gelts darum vertroncken wirdet / als imm wein / dauon doch ein armer arbeitamer Mann ein mehrere erquickung vnd narung hett/...».*

We see that Duke Albrecht is definitely favouring wine as the general drink for his people, but he realises the change of taste is in a high stage of development. This changes totally during the reign of his son and successor, Duke Maximilian I of Bavaria. Unlike his predecessor he now promotes the production and consumption of wheatbeer in his dukedom with all his power. Maximilian is in my opinion highly responsible for the decline of Bavarian wine-culture. By founding court-breweries in Munich, Kelheim and Traunstein he begins to make beerbrewing an important factor in the dukedoms financial income¹⁶. To promote beer consumption he even organized market-analyses and marketing for the wheatbeer his breweries brewed in monopoly. Free beer was given to the population of Traunstein, which at that time was used to wine from Austria. The documents of this marketing-actions show that the population appreciated the new kind of beer. In the next decade the taverns within the dukedom were forced to tap beer brewed by the duke.

Through this wheatbeer was literally pushed into the country and wine became less and less important for the average Bavarian. As a result the duke gained financial income not only by taxing consumption, but also from the original production of the beverage!

This seems to have been the duke's main point of interest. At this point it is important to note, that this development took place mainly before the 30-Years-War, in which many authors have seen the reason for the decline of bavarian viticulture.

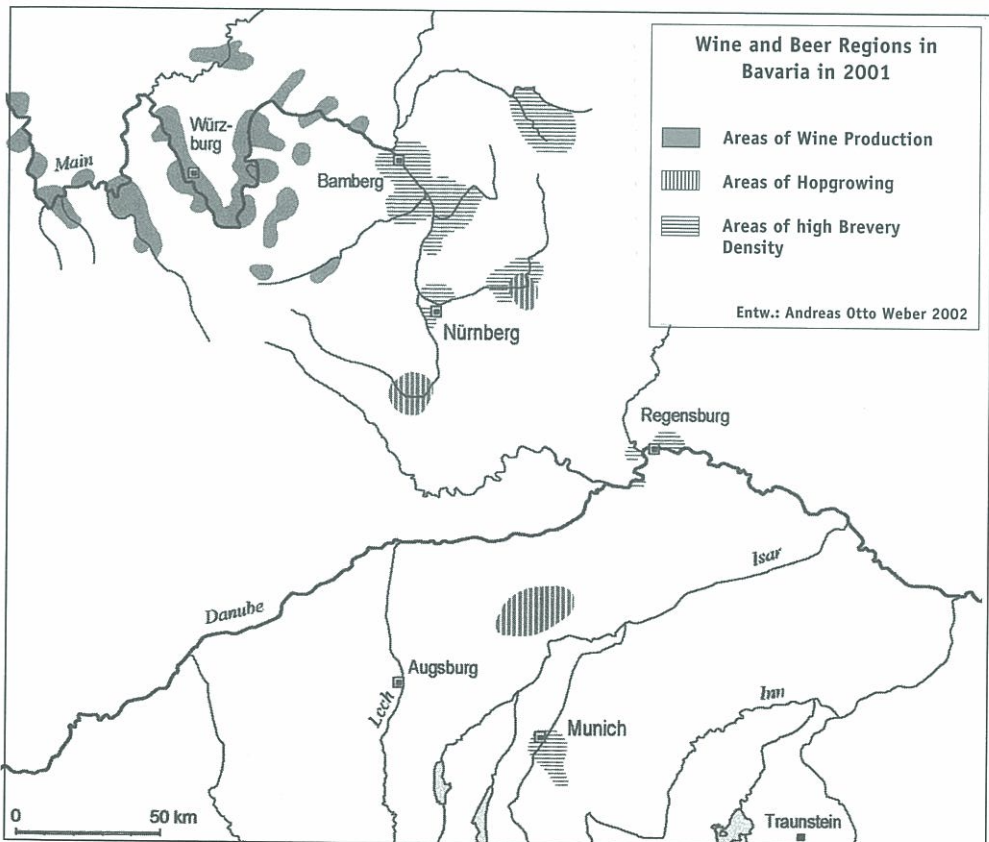
My next example is the little village of Kunreuth in Franconia. This village was dominated since around 1348 by the Barons of Egloffstein. This noble family owned a castle here and was landlord of all the families of Kunreuth and of several villages around. In 1556 the economic documents show that the village was a farming and handcraft dominated community with some vineyards¹⁷. These vineyards were divided between the Baron's own economy and the owner of the local tavern. There is no information about beer consumption nor beer brewing within this village in 1556, only wine consumption is taxed and mentioned. In 1728 Kunreuth still produces some wine in it's vineyards, but there is also a new factor: Within the inner courtyard of the castle the Barons have established a beer-brewery¹⁸. Brewing is reserved to the tenant of the local tavern and – only for his own needs – to the priest. The innkeeper may not brew elsewhere and may only tap beer from the castle-brewery. The beer he brews here is also sold to

¹⁶ Karl GATTINGER (Munich) is currently preparing a thesis on Maximilian's brewery politics at University of Munich. All references will be published in his forthcoming book.

¹⁷ Schloßarchiv Kunreuth, B 20 [b]: Urbar des Claus von Egloffstein (1556), fol. 27-40. I thank the family of the Counts and Barons von und zu Egloffstein for the opportunity to use their archive.

¹⁸ Schloßarchiv Kunreuth, B 21 [a]: Urbar des Kastenamtes Kunreuth (1728), fol. 229f.

the surrounding villages where the Barons have land and tenants. No beer from other breweries may be brought into the village of Kunreuth. This example shows us how the feudal landlord tries to profit from the changing drinking habits and tastes from wine to beer. Like Duke Maximilian the Barons of Egloffstein gained financial income not only by taxing consumption of wine and beer, but also from the original production of the main beverage, which they controlled totally by building the brewery within their castle. Until 1780 this also leads to the end of the local viticulture: Hop is planted in the old vineyard, only the name «Weingarten» remains until today.



CONCLUSION

My examples from Bavaria and Franconia show the importance of the changing drinking habits and tastes of the general population for the decline of viticulture in Bavaria and Franconia. Together with this the economic intention of local and

regional rulers to profit from this development in my opinion are important facts for the development of wine or beer favouring regions. The given examples certainly are not enough to exclude the common explanations for the decline of viticulture in middle Europe: climatic changes. But I think it would be very useful to research the drinking habits and tastes of the population before we argument with climatic change or war without having direct proofable links to this development.

Begoña Bernal Santa Olalla *

Imágenes y paisajes de la vid y el vino ¿Bases para un itinerario cultural?

Esta comunicación pretende únicamente hacer una reflexión sobre los problemas que se plantean al abordar la relación existente entre los valores patrimoniales y su uso turístico. Resulta inquietante verificar que la preocupación por el patrimonio y los esfuerzos realizados para su promoción están dirigidos a satisfacer las necesidades culturales y sociales del ansiado turismo cultural o turismo de calidad, al que se le otorga capacidad adquisitiva y carácter ilustrado, y que a todas las Administraciones no les importaría que fuera turismo cultural masivo. Por eso la recuperación de los centros históricos y la elaboración de rutas, igual que la recuperación de los monumentos, se realiza teniendo en cuenta únicamente su potencial económico en términos de atractivo turístico, sin valorar las necesidades de la población.

Con demasiada frecuencia el patrimonio se ha convertido en sinónimo de «interés turístico» e «interés económico». Los gestores del patrimonio, la Administración pública, los técnicos que intervienen en él y los expertos han conducido el patrimonio a una valoración económica, como fuente de riqueza, sin considerar el derecho que la sociedad tiene a disfrutar de esos bienes patrimoniales y a mejorar con ello su calidad de vida.

Por el contrario, nosotros entendemos el patrimonio como un bien colectivo, como un bien social de interés cultural de utilización colectiva, pero la apropiación económica de sus valores ha puesto en crisis el concepto mismo de patrimonio. Somos conscientes de que es necesario valorar todos los elementos que conforman el patrimonio natural y cultural, pero siempre asegurando su sostenibilidad porque se trata de recurso limitado y frágil. Por eso creemos necesario realizar propuestas de mantenimiento y uso del patrimonio desde la racionalidad, porque en esta materia *no vale todo*.

Me gustaría llamar la atención en primer lugar sobre al auge de solicitudes de declaraciones de Patrimonio Mundial que se ha puesto de moda como método de lograr un comercio turístico. También me preocupa el cambio cultural provocado por el creciente poder de las imágenes y las posibilidades de falsedad y manipulación que guían los procedimientos de elección de muchos itinerarios culturales, puesto que se realizan sin tener en cuenta el contexto geográfico y sin responder a criterios de autenticidad histórica y territorial.

Desde hace una década la UNESCO y el comité de expertos que asesoran a este organismo en materia de declaraciones de Patrimonio Mundial, ICOMOS (Consejo Internacional para la defensa de los Monumentos y Sitios Histórico-Artísticos), tienden a valorar el patrimonio mundial con nuevos criterios que ayuden a lograr la cohesión de los pueblos. Por eso cada vez hay más propuestas que incluyen, además de los bienes tangibles, materiales, aquellos otros que son conceptuales y sirven como elementos culturales y símbolo de acercamiento entre los pueblos. La tendencia a construir redes de cooperación y solidaridad que permitan alcanzar acuerdos de interés común se basa en el convencimiento de que el único elemento eficaz para la superación de los límites políticos y de las fronteras, y que consigue identificar a la sociedad es el patrimonio. Los itinerarios constituyen un modelo de desarrollo de esta propuesta, porque siempre ponen en relación regiones fronterizas, son rutas de paso y de conexión, de tránsito y conocimiento, y favorecen el contacto regional, que es lo más importante para lograr la paz. Esta es la base del programa de cooperación cultural del Consejo de Europa *Un programa al encuentro de los cimientos de Europa*, en el que se invita a determinar y proponer nuevos itinerarios culturales¹.

Los itinerarios culturales representan la dimensión más actual del patrimonio: el territorio considerado como paisaje cultural con patrimonio tangible e intangible. En el territorio es posible unir la importancia del patrimonio material e inmaterial, y considerarlo en su totalidad.

El patrimonio territorial logra su máximo exponente en las rutas que, como el Camino de Santiago, es tan larga, tan rica y variada paisajísticamente que ha merecido ser considerada Patrimonio Mundial (1993). Esta vía natural, y de espiritualidad a la vez, es el mejor ejemplo de la identificación multicultural y colectiva que sienten los pueblos de Europa.

La ruta jacobea fue y es testigo de un intenso flujo y convivencia de lenguas y personas, un factor de entendimiento y de relaciones de individuos y pueblos, y lugar de encuentro y fusión de culturas y espiritualidades. El Camino de Santiago no sólo es representativo de la historia y el patrimonio europeo, sino que

1 SECRETARÍA DE LOS ITINERARIOS CULTURALES DEL CONSEJO DE EUROPA – *Itinerarios culturales del Consejo de Europa*. Estrasburgo: Consejo de Europa. Folleto informativo.

contribuye a comprender la diversidad de las regiones que jalona. La inclusión del Camino de Santiago en la Lista del Patrimonio Mundial es la declaración de mayor alcance y contenido que ha realizado la UNESCO porque en esta ruta se logra la convergencia de paisaje y territorio como construcción social. La declaración del Camino como Patrimonio de la Humanidad ha provocado un cambio, hemos pasado del deber de la conservación del patrimonio para su observación y disfrute a la valoración socio-cultural y turística del patrimonio. Y aquí es donde hay que plantear, ¿cómo hacerlo?

Los itinerarios culturales han supuesto una profunda modificación en la escala de valoración y reconocimiento del patrimonio cultural. A través de ellos, la identidad de diferentes pueblos revela una dimensión que no sólo tiene significado local, o regional, sino que se refleja en un contexto universal. Este aspecto es especialmente relevante en la actualidad para todas las sociedades implicadas en su trayecto, ante la confusión y pérdida de conciencia de la autenticidad histórica que pueden acarrear los factores negativos de un proceso globalizador sin precedentes. Hay quien ve incluso que los itinerarios, las rutas ofrecen la posibilidad de transformar en positivos los aspectos negativos de la historia y que pueden cumplir una función integradora frente a la incompreensión y la insolidaridad. Pero los itinerarios que hasta ahora se han inventado plantean algunos dilemas serios provocados por distintos intereses que entran en conflicto y que están relacionados con la gestión del patrimonio y la gestión del turismo. Son problemas cuya solución no es sencilla por su gran complejidad, sobre todo cuando se trata del patrimonio inmaterial o intangible.

El mercado turístico ha visto rápidamente el interés que esta nueva consideración y valoración patrimonial tiene y ha decidido sacar provecho económico a este nuevo concepto con el fin de conseguir mayores ofertas de viajes para captar el deseado turismo cultural. De ahí que a menudo surjan iniciativas para dar impulso a rutas turísticas propuestas por empresarios hosteleros, agencias de viajes o patronatos de turismo, cuya finalidad es atraer inversiones económicas. Del mismo modo muchas Administraciones se han lanzado a crear «rutas culturales», que tratan de engarzar unos territorios de cualquier manera aprovechando para ello, aunque sea por los pelos, la existencia de elementos patrimoniales semejantes. Existen algunos ejemplos: la Ruta del Románico; la Ruta del Modernismo; la Ruta de las Fortificaciones Abaluartadas²; la Ruta de Sitios y

² Las construcciones abaluartadas, con su diversa tipología – murallas, fuertes, reductos, torreones, cuarteles, polvorines, castillos... – constituyen un sistema defensivo funcional en desuso que, por su enorme variedad y riqueza, merece la pena ser conservado. Explican una parte interesantísima de la historia de la humanidad, sobre todo el conjunto de las fortalezas hispano-lusas que se extendieron por América. Además de su contenido militar, están al servicio de una ciudad o del ordenamiento regulador de un territorio, es decir, tienen una gran importancia en la ordenación

Monumentos Hanseáticos; el Camino de los Vikingos³; el Camino de la Lengua Castellana; la Ruta de Ciudades Patrimonio de la Humanidad; la Ruta de la Esclavitud; o, el Itinerario Cultural de la Vid y el Vino en los pueblos del Mediterráneo. Todas pugnan por convertirse en itinerarios culturales de carácter internacional y por ser incluidas en la Lista del Patrimonio Mundial. Y siempre se tiene como referencia al Camino de Santiago, cuya declaración inició este nuevo enfoque que pretendía hacer rentable el patrimonio como medio de lograr la convivencia cultural de distintos modos de vida.

Sin duda la evolución de las construcciones artísticas románicas o modernistas, igual que las militares o las de carácter comercial, demuestran la existencia de unas conexiones de civilización que permitió que tanto los monumentos – románicos o modernistas –, los mercados, los recintos portuarios abaluartados y defensivos tuvieran muchas cosas en común, lo que explica una actividad cultural y comercial de extraordinario valor en el desarrollo de la civilización europea e iberoamericana, pero no todas las relaciones se conforman como una ruta, tendremos que denominarlo de otra manera. Muy diferente es el Camino de Santiago.

En realidad estas rutas no son más que una estrategia para fabricar un recorrido turístico. Muchas no son más que rutas temáticas, puesto que se trata de la agrupación de recursos culturales con un mismo contenido. Como señala Salvador Antón Clavé⁴ *«el fundamento de la ruta como producto turístico cultural es tanto el carácter de su recorrido como el contenido particular de cada uno de los nodos que la articulan. Las rutas e itinerarios culturales son, de hecho, un sistema de compactación de recursos y/o productos que dotan de contenido los espacios por los que transcurren, que generan distinción en las personas que las recorren, permiten la transferencia de conocimiento y que facilitan, en el óptimo, la redistribución de rentas entre espacios contiguos»*.

La reflexión que quiero hacer es que es necesario valorar el paisaje como un fenómeno absolutamente *cultural* y humanístico, pero no se puede pasar por alto

del territorio. Realmente existe un sistema de fortificaciones hispano-portuguesas que se conforman como puntos esenciales en la organización y defensa de extenso territorios, pero no constituyen una ruta.

³ El Camino de los Vikingos en Suecia ha sido seleccionado por el Consejo de Europa. Se ha seguido como criterio la selección de lugares susceptibles de ser visitados – los puertos, por ejemplo – y se ha creado una red de lugares que promociona «los vikingos y su mundo». La promoción y el marketing parecen ser la base de itinerarios como éste que se ha creado para comercializar el patrimonio como idea, aunque sea falsa.

⁴ ANTÓN CLAVÉ, Salvador – «Turismo, territorio y cultura». In MORALES MATOS, Guillermo, ed. – *Turismo y ciudad*. Las Palmas de Gran Canaria: AGE-Ayuntamiento de Las Palmas de Gran Canaria, 2000, p. 37.

que ese paisaje se asienta sobre unos elementos de carácter *natural*. Es preciso lograr una mirada global y sintética de estos valores naturales y culturales cuando se propone una ruta.

Sin embargo, nos encontramos ante una paradoja sobre la que me parece que es necesario llamar la atención, porque en esta búsqueda, al determinar o aprovechar itinerarios posibles, hay que ser rigurosos. Los ejemplos mencionados son propuestas que parecen demostrar el desprecio por la historia y por lo que es un patrimonio común. Se inventan rutas y acontecimientos que no son sino el resultado de la trivialización del pasado y del territorio, de una banalización de la cultura y el triunfo de un mimetismo devastador.

Lo más peligroso de estas prácticas es la superficialidad con que se actúa y con que se organiza el patrimonio, lo que genera en los ciudadanos un malestar, cuando no el desprecio del patrimonio desde el punto de vista funcional. Por eso otra reflexión que también procede, hace referencia a la *funcionalidad* que tiene que tener una ruta de ida y vuelta. Si no es así, hemos de tener la capacidad de otorgar otro nombre a nuestras propuestas en vez de rutas o itinerarios culturales.

Me voy a referir a dos proyectos de distinta significación pero igualmente perversos, a mi juicio, porque no articulan ningún territorio ni constituyen una infraestructura histórica, ni tienen encrucijadas. Los dos quieren ser declarados Patrimonio de la Humanidad.

Uno es el *Camino de la Lengua*, un itinerario ficticio, creado para aprovechar las sinergias nacidas de la Declaración de San Millán, donde se reconoce a la lengua castellana como nexo de unión y símbolo de identidad. Es un claro ejemplo del intento de aprovechar las posibilidades que existen de rentabilizar las oportunidades del patrimonio aunque sea intangible, como la lengua⁵. Al ser la lengua instrumento que hace posible la comunicación y vínculo de unión de todos los pueblos del mundo hispánico, como patrimonio ha de plasmarse en algo físico y qué mejor para ello que utilizar la magia del Camino, como el de Santiago. El recién creado Camino de la Lengua es una muestra de esta actividad que tiene como soporte principal sistemas culturales no explícitos pero decisivos a la hora de establecer los objetivos a los que se dirige el turismo⁶. La cultura de los paisajes y de los monumentos se organiza a través de un recorrido preciso – San Millán de la Cogolla, Santo Domingo de Silos, Valladolid, Salamanca, Ávila y Alcalá de Henares – para poderlo plasmar en las guías turísticas.

⁵ GARCÍA ZARZA, Eugenio – «La ruta del castellano. Nuevo itinerario literario-turístico del castellano, desde su cuna: S. Millán, hasta su proyección universal: Alcalá de Henares». In MORALES MATOS, Guillermo, ed. – *Turismo y ciudad*, pp. 45-53.

⁶ El viaje inaugural por el citado Camino de la Lengua, que fue realizado por cincuenta profesionales de los medios de comunicación y que finalizó el 18 de julio de 1998, no ha vuelto a ser recorrido por nadie más.

Para eso es para lo que las comunidades autónomas de La Rioja, Castilla y León y Madrid han considerado necesario crear esta ruta⁷.

Este itinerario, que pretende ser cultural, utiliza el patrimonio, la lengua, pero lo hace de espaldas a la cultura, ya que acota un camino y se usa el español, cuya mayor riqueza es la universalidad. La ruta de la lengua, en fin, debería coincidir con el mapa hispanohablante. No puede admitirse como un itinerario cultural porque es excluyente y no cumple ninguno de los criterios que han de guiar la recuperación de rutas culturales. Esta ruta no integra nada, es simplemente una ruta ficticia y falsa, no es, por tanto, una ruta histórica. Ni es cultural, por cuanto rechaza la universalidad del elemento patrimonial al que utiliza, la lengua española. Como no se hace con una base real lo que se crea es un club, una élite que deja a otros fuera.

Frente a ello, el concepto de ruta que defendemos es un espacio real con base territorial. Las rutas históricas se han creado a lo largo de un proceso temporal, no son ficticias ni arbitrarias, se pueden datar. A lo largo de una ruta de estas características hay sitios que establecen el tránsito y entre ellos se pueden identificar costumbres, modos constructivos, realizaciones artísticas, formas de vida diferentes a la vez que similares, todo lo cual hace que los pueblos implicados en esa red de comunicación sean conscientes de ese fenómeno de comunidad y a la vez los ajenos al camino observen y valoren con atención esta manifestación cultural y patrimonial.

Hay otro ejemplo, a mi juicio, mucho más doloroso y de más difícil justificación: *La Ruta de la Esclavitud*.

Hay en estos momentos un interés – que no puedo compartir – por el estudio y promoción de la Ruta de la Esclavitud. En agosto de 2000 la UNESCO pidió el inventario de lugares y sitios en el Caribe relacionados con la trata de esclavos. Son lugares de refugio, de resistencia, de religión, de confinamiento o de ejecución. Es cierto que en el Caribe existen pequeñas construcciones de madera muy trabajada y tejado de paja. Esta arquitectura vernácula es específica del estilo afro-caribeño y constituye un patrimonio que puede explicarse por la fecundación cruzada entre la población africana y la de allí. Pero no se puede hablar de itinerarios culturales de la esclavitud sin hacer una pirueta que supera el umbral de cinismo permisible.

África exportó durante casi cuatro siglos la materia prima sobre la que se cimentó la riqueza de Europa y América: esclavos. Doce millones de personas

⁷ La organización creada para gestionar la ruta del castellano, llamada Fundación Camino de la Lengua Castellana, intenta que en 2002 el Consejo de Europa reconozca esta ruta como Itinerario Cultural Europeo. Está trabajando en elaborar una credencial para los turistas que realicen esta ruta. Esta credencial, al igual que la que portan los peregrinos del Camino de Santiago, se sellaría en cada uno de los seis hitos que dibuja este singular y arbitrario itinerario.

fueron arrancadas de su tierra por la fuerza y llevadas al Nuevo Continente vendidos por traficantes europeos y obligados a trabajar en las labores más penosas y en condiciones inhumanas.

Hoy un porcentaje importante de la población americana lleva en sus venas sangre africana. Realmente existen construcciones fortificadas que fueron el último hogar de sus antepasados antes de embarcar en condiciones inhumanas hacia América. Pero creemos que el trasiego de seres humanos a través de un recorrido en que los esclavos eran puestos en manos de los europeos por otros africanos implicándose así los nativos en la esclavitud, y la economía de una buena parte de África occidental basada en la venta y comercio de seres humanos, no cabe ser considerado como un aspecto cultural sino más bien como una de las etapas tristes de la historia de la Humanidad que nunca pueden ser objeto de mercanticalización ni de banalización cultural.

Existen episodios de la historia como este de la venta de esclavos que merecen la repulsa y rechazo por parte de la humanidad. Y desde luego este crimen no puede ser reparado haciendo «una ruta de la esclavitud» que no fue ruta, ni camino porque cualquier itinerario es de ida y vuelta menos éste que es un corredor sin retorno. No caben las banalidades ni los intentos de reparación con lo que fue una práctica aberrante que no puede ser olvidada.

Creemos que el conocimiento científico de la identidad perdida de algunos latinoamericanos o el estudio de las relaciones de los distintos países participantes en el negocio de la venta de esclavos es una necesidad, pero no nos parece hacer ningún favor al patrimonio cultural al considerar la ruta de la esclavitud como itinerario cultural.

Aunque potencialmente pueda haber un público ávido de visitar el mayor centro de deportación del continente, estamos convencidos de que la repetición de la travesía efectuada por el trasiego de seres humanos no puede convertirse en un emocionante viaje y, desde luego, nunca logrará hacer más grata la experiencia de quien la recorra⁸ si por fin logra crearse de acuerdo a las bases de la promoción de rutas culturales, para las que parece valer todo. No parece adecuado, por tanto, llamar itinerario cultural a la travesía de la vergüenza.

Cuando en materia de patrimonio de la Humanidad se dejan a un lado los valores éticos, aunque puedan sobreabundar los de otro tipo, se pueden alcanzar situaciones paradójicas y esperpénticas. En estos momentos África exige a Europa y a Estados Unidos que pidan perdón por los siglos de esclavitud, y millones de personas se darán cita en Durban para lograr que las actividades

⁸ Esto es lo que señala el principio número tres de la *Carta del turismo cultural*, elaborada por el COMITÉ NACIONAL ESPAÑOL DE ICOMOS, en el que se dice que «la planificación de la conservación de los lugares del Patrimonio Cultural debe garantizar que la experiencia del visitante le merezca la pena y sea agradable».

esclavistas sean declaradas crimen contra la Humanidad. Consideran el comercio de seres humanos como una espantosa tragedia, cuyas consecuencias siguen vigentes, por su barbarismo y por su magnitud y naturaleza perfectamente organizada. La esclavitud, en su visión histórica, puede llegar a ser declarada *Crimen contra la Humanidad*⁹ al mismo tiempo que *Patrimonio de la Humanidad* si alcanza un lugar en la Lista de Bienes integrantes del Patrimonio Mundial, tal y como está propuesta. ¡La distancia entre lo que desean los ciudadanos, en este caso la población negra de África, y lo que sugieren las Instituciones internacionales es demasiado grande!

Y ahora se presenta otro caso, como es el *del Itinerario Cultural de la Vid y el Vino en los pueblos del Mediterráneo*, con el que se puede demostrar la inutilidad de los esfuerzos realizados, por la falta de coherencia, conceptual y de criterios empleados en su formulación.

El 4 de diciembre de 1997 al tiempo que se incluía en la Lista del Patrimonio Mundial a los «Monasterios de Suso y Yuso» de San Millán de la Cogolla surgió el interés por parte de la Comunidad de La Rioja de promover otro Bien Cultural que relacionara el viñedo, el vino y la cultura de los pueblos del Mediterráneo como Patrimonio de la Humanidad, y anticipó al Consejo de Patrimonio Histórico del Estado Español celebrado el 15 del mismo mes en Madrid, la iniciativa de presentar para su inclusión en la Lista española de Bienes Culturales con posibilidades de ser candidatura formal ante la UNESCO en los próximos 10 años (lista indicativa) el Bien «Itinerario Cultural de la Vid y el Vino en los pueblos del Mediterráneo», que fue presentado formalmente en el Consejo de Patrimonio Histórico celebrado en Alcalá de Henares el 20 de febrero de 1998.

A esta iniciativa de La Rioja se adhirieron otras Comunidades Autónomas españolas hasta un número de trece¹⁰. Andalucía, Aragón, Baleares, Castilla-La Mancha, Castilla-León, Cataluña, Extremadura, Galicia, La Rioja, Madrid, Murcia, Navarra y Valencia se comprometieron a trabajar para conseguir que se declare Patrimonio de la Humanidad el Itinerario de la Vid y el Vino, después de describirlo, delimitarlo y protegerlo, siguiendo para ello las recomendaciones de la UNESCO sobre Bienes Culturales, por lo que se tiene que demostrar que este itinerario es auténtico y de carácter excepcional. Las trece Comunidades Autónomas son conscientes de la complejidad de esta candidatura por la dificultad de precisar y delimitar el Bien, conceptual y territorialmente. Para ello saben que tienen que definir en primer lugar los espacios geográficos del itinerario, global

⁹ En la Conferencia Mundial contra el Racismo, celebrada en Durban en septiembre de 2001, se ha declarado la Esclavitud como Crimen de la Humanidad.

¹⁰ A esta iniciativa también se adhirieron 19 países, además de España: Francia, Macedonia, Bulgaria, Líbano, Argelia, Chipre, Croacia, Italia, Grecia, Turquía, Israel, Túnez, Jordania, Albania, Rumanía, Siria, Egipto, Marruecos y Portugal.

y singularizado. Tienen inventariar y catalogar el patrimonio construido, tanto arquitectónico como etnográfico. Asimismo es preciso describir los elementos constitutivos del patrimonio medioambiental, desde la ordenación del terrazgo vitícola, el monte y la red hidrográfica hasta los caminos y sendas tradicionales. Por último, los saberes, técnicas y destrezas, y su transmisión a través del itinerario propuesto; el patrimonio lingüístico, el literario – culto y popular –, las fiestas y tradiciones, las creencias..., siempre que puedan ser atribuidas culturalmente al mundo de la vid y el vino y siempre que ese patrimonio intangible pueda vincularse con lugares y espacios físicos territorialmente delimitados y nítidamente definidos y descritos. Tiene que demostrarse que todo ello, ese patrimonio intangible, está articulado en el itinerario que se pretende declarar Bien Patrimonio de la Humanidad. Ello requiere la configuración de una red del itinerario bien tejida en su circuito global y en los tramos secundarios que lo completan.

Aunque objetivamente es una misión imposible, en septiembre de 1999 se celebraron en las *I Jornadas de expertos en protección y promoción de Bienes Culturales sobre Itinerario Cultural de la vid y del vino en los pueblos del Mediterráneo*. La publicación de las actas¹¹ nos permite comprobar el enorme esfuerzo realizado por los reunidos para demostrar lo que ya sabemos: la indudable importancia de la cultura generada por el cultivo de la vid y la elaboración del vino, con toda la riqueza de su diversidad en los pueblos del Mediterráneo.

Las actas ponen también de manifiesto el dilatado proceso histórico, a través del cual, el saber hacer ha ido evolucionando, como puede comprobarse desde los primeros vestigios encontrados, que muestran las labores artesanales, hasta las nuevas técnicas enológicas utilizadas en la actualidad. A lo largo de su lectura queda claro que la viticultura ha estado y está presente en todo el Mediterráneo. La vid y el vino constituyen elementos de influencia indudable en la cultura y en la sociedad contemporánea. Por un lado es evidente que hay que valorar la extraordinaria riqueza del patrimonio intangible que ha generado la relación conceptual entre vid, vino y cultura. Pero además su influencia es visible en las costumbres de la sociedad, en la religión, en la vida cotidiana, en las manifestaciones populares, en el folklore, en las manifestaciones artísticas y en el desarrollo económico. La cultura de la vid y el vino ha creado unos paisajes, y ha dejado huellas en la organización del terrazgo, y elementos físicos en los distintos pueblos, como los barrios de bodegas, lagares, naves de cooperativas, las tabernas, etc. La vid y el vino, en fin, han generado una cultura excepcional en unos pueblos que con el cultivo de la vid y la elaboración del vino han sabido armonizar el respeto a la

¹¹ *Actas de las I Jornadas de expertos en protección y promoción de Bienes Culturales sobre Itinerario Cultural de la vid y del vino en los pueblos del Mediterráneo*. Logroño : Gobierno de La Rioja, 2000.

naturaleza y la habilidad artesanal con una gran creatividad humana. Tradición, progreso, artesanía y ciencia contribuyen a hacer del vino una clara referencia cultural.

El enorme valor cultural de elementos patrimoniales materiales e intangibles en todos los lugares en donde se cultiva la vid y se elabora el vino constituye un importante vehículo de unión y amistad que sin duda puede ser aprovechado para crear recorridos turísticos de gran interés geográfico y sociocultural. La cultura del vino se ha puesto de moda y ha despertado el interés de los medios de comunicación, que cada vez dedican más espacios y monográficos en la prensa para tratar del atractivo paisajístico de las comarcas vitícolas o de la adecuación de las bodegas a los nuevos modelos de arquitectura contemporánea para dotarse de una imagen de marca. Son las nuevas catedrales del vino. También informan de las reuniones de los Consejos Reguladores, de las actividades de las Estaciones enológicas y de los actos de promoción, certámenes y catas, todo ello acompañado de carteles divulgativos y folletos, en los que se emplea el diseño gráfico más avanzado que alcanza también a las botellas y etiquetas. Hay, pues, alrededor del vino un despliegue de recursos económicos y artísticos de primer orden en las actividades productivas de hoy día. Todo lo cual es muy positivo y resalta el *valor económico* indudable de la vitivinicultura. Pero a esto hay que añadir el *valor simbólico* – lo religioso y lo profano que se sincretiza en las fiestas, refranes, proverbios y canciones; un *valor paisajístico y medioambiental*, tanto por la humanización del espacio como por la arquitectura peculiar que genera; un *valor científico, técnico e industrial*; un *valor artístico*; y, un *valor cultural*, que es visible desde el folklore hasta la gastronomía.

Precisamente por todo ello, cada vez proliferan más los recorridos turísticos vinculados a la producción del vino, fenómeno conocido como enoturismo. Las visitas a comarcas y regiones ligadas a recorridos por viñas y bodegas, y las catas de sus vinos son cada vez más exitosas en nuestro país. Y lo mismo sucede en otros países donde los turistas, además de degustar vinos excelentes, se deleitan con la visita a monasterios históricos, rodeados de viñedos para asegurarse la bebida sagrada.

Sin embargo, es necesario profundizar más a la hora de identificar el *Itinerario Cultural de la Vid y el Vino en los pueblos del Mediterráneo* tal como son reconocidos los itinerarios culturales por la UNESCO, y se necesita un planteamiento científico.

Un *itinerario cultural* desde el punto de vista científico requiere que se trate de un camino con base territorial real, objetivo, identificable físicamente, de ida y de vuelta, y que haya tenido vigencia y funcionalidad durante un largo periodo histórico. Es necesario también que a través de ese camino se haya producido un intercambio cultural con resultados patrimoniales evidentes, fruto de la

movilidad y de las relaciones a lo largo de su recorrido y del tiempo en el que haya sido transitado.

En primer lugar hay que tener en cuenta que las rutas culturales, los itinerarios cuyas huellas tangibles y signos construidos llevan la marca de intercambios culturales a lo largo de los siglos, de todas las comunidades a través de las cuales se engarzan, contienen también una *fuerte carga simbólica*, ya que están asociadas a tradiciones vivas, ideas y creencias. Todo lo cual forma parte del riquísimo patrimonio de orden intangible, inmaterial. Sin embargo aunque esta dimensión es importantísima (hasta el punto que es la que tiene la fuerza para que la sociedad considere necesaria la protección de una determinada ruta) a pesar de la importancia y del peso de la dimensión inmaterial, su protección ha de encarnarse en el bien material, tangible que es la base sobre la que se desarrolla. Los factores intangibles proporcionan significado a los diversos elementos que lo componen, pero las rutas han de apoyarse necesariamente en elementos tangibles que son la confirmación física de su existencia. Aunque la cultura del vino es muy importante, el Bien Cultural protegido tiene que ser el camino, la ruta, si es que realmente existiera. Cuando se buscan itinerarios no vale todo. Por eso proponemos como criterio metodológico el conocimiento del territorio basado en su historia, en las características ecológicas, urbanas y sociales, es decir, en su identidad.

En segundo lugar hay que hacer referencia a la *funcionalidad* que tiene que tener una ruta, de ida y vuelta, que posibilite el tránsito libremente y que además deje la huella de quienes lo recorren. Para ello hace falta que sea un camino, un trayecto. Si no es así hemos de tener la capacidad de otorgar sin complejos otro nombre en vez de rutas a los productos que, aunque no articulen ningún territorio posean por sí mismos una gran riqueza y suficiente atractivo cultural como destino turístico. Es lo que ocurre, por ejemplo, con la Ruta de las Fortificaciones Abaluartadas que hemos mencionado más arriba. Un sistema funcional técnico-defensivo como el de fortificaciones abaluartadas no tiene por qué estar ligado a un itinerario cultural, es suficientemente importante en sí mismo. Lo mismo pasa con La no-ruta del Románico o el no-camino de la Lengua y es lo que sucede también a los pueblos del Mediterráneo, entre los que no hace falta trabar arbitrariamente ningún itinerario virtual para que todos – los países del Mediterráneo – sean dignos destinos turísticos.

Un itinerario cultural es una estructura funcional de comunicación con un uso principal – unas veces comercial, otras ganadero, a veces de peregrinación o, en ocasiones, de gestión administrativa – y unos usos secundarios. Como hablamos de patrimonio se trata de un itinerario heredado que ha tenido una utilización histórica, que puede ser coincidente o no con la actual. Los caminos tienen ramales que se unen con otros caminos, hay encrucijadas y tienen fronteras. Un

camino, una ruta es, antes que otra cosa, un *corredor natural* que el hombre aprovecha para establecer los contactos. Se inscribe en un contexto natural y se fundamenta en los movimientos de la población y en el intercambio, en el espacio y en el tiempo. Es un camino físicamente reconocible y también funciona como un *corredor histórico*, a través del cual se difunde la cultura. Es un sendero de ida y vuelta, por eso las rutas son paisajes en transformación permanente, con preexistencias y con cambios. Algunos tramos pueden haber variado y otros pueden haberse perdido, pero siempre existen unos ejes fundamentales y otros secundarios.

Un itinerario tiene una naturaleza física, que puede ser marítima, fluvial, terrestre o mixta. Un itinerario es un trayecto, un camino, una senda, una vía de comunicación que tiene una dirección y une distintas regiones, países o pueblos. Por ello, cuando se propone el reconocimiento de un itinerario es preciso marcar claramente su dirección y describir el camino con expresión de los lugares, los accidentes, las paradas y pueblos que existen a lo largo de él. Todo itinerario tiene una extensión susceptible de ser medida en kilómetros. Es decir que para hablar del Itinerario de la Vid y el Vino es preciso conocer el recorrido, los límites espaciales y el ámbito geográfico que incluye. Ha de poder ser representado y especificado en un mapa. En los caminos se deben distinguir la etapas principales del recorrido. Existen hitos, señales, marcas y signos de todo tipo que son vestigios físicos de la verdad histórica del propio camino, igual que se reconocen los materiales – piedra, tierra, etc. –, el trazado, las señalizaciones, las fuentes, puentes y otras estructuras asociadas a los caminos para la atención de los transeúntes o para el abastecimiento, reparación y descanso de los medios de locomoción, ya sean caballos, carros, vehículos a motor o naves. De manera que postas, talleres, posadas, hospitales, aduanas, puertos, lugares de devoción, monasterios, pueblos y ciudades constituyen instalaciones y elementos propios de los caminos que conforman y definen la estructura del itinerario.

En este sistema de comunicación tienen lugar los intercambios, ferias y mercados, y se celebran las fiestas correspondientes. Por eso aunque haya desaparecido el camino siempre quedan vestigios. Los mitos, las ferias y los topónimos, huella intangible de una actividad quizás olvidada, ayudan también a definir lo que constituye el significativo o soporte físico de una ruta. Las rutas, en fin, tienen un largo recorrido espacial, a través del que se han producido intercambios materiales y culturales generados por la movilidad de los hombres a lo largo del recorrido.

Ahora bien, una vez definido y descrito el itinerario y confirmada su existencia física, hay que valorar si tiene o no una significación cultural para que adquiera valor patrimonial y pueda ser declarado Itinerario cultural y, sobre todo, ser un testimonio excepcional para ser incluido en la Lista del Patrimonio Mundial. La red de carreteras, por ejemplo no constituye ningún itinerario cultural.

Y en sentido contrario aunque tengamos unos valores culturales perfectamente probados y definidos, si no son generados por la movilidad de los hombres a través de un recorrido o no se puede probar la existencia de una ruta en la que haya nacido y por la que se haya difundido, en fértil intercambio con otros hechos culturales, tampoco se puede hablar de itinerarios culturales. Si hay realidad cultural pero no física, si no existe base territorial, habrá que llamar a esto de otra manera. Los elementos intangibles del patrimonio son los que proporcionan significado a los itinerarios culturales, pero éstos se inscriben en un contexto natural y se apoyan necesariamente en elementos tangibles.

En el caso de la cultura vitivinícola en los pueblos del Mediterráneo creemos que no conforma un itinerario cultural y que no necesita una declaración como la que se pretende conseguir de la UNESCO por tres razones.

En primer lugar, la vid y el vino han dado lugar a una cultura, a un paisaje cultural, pero no a un itinerario de carácter patrimonial. Aunque entre las regiones y países donde existe vid y vino hayan existido intercambios no hay una ruta ni un camino, y nadie lo ha usado. No es, pues, un itinerario cultural porque no tiene autenticidad.

En segundo lugar, el vino y el viñedo están en la base de la civilización de los pueblos del Mediterráneo, pero el vino y las viñas marcan la geografía y la historia de la humanidad. No es exclusivo de los pueblos del Mediterráneo.

En tercer lugar los pueblos del Mediterráneo han otorgado desde siempre a la vid y al vino un valor cultural especial al considerarlos un símbolo y a la vez vehículo de unión y amistad. Como la declaración que se pretende es para proteger el Bien, resulta del todo superfluo declarar a la vid y el vino como Bien Cultural puesto que gozan desde la antigüedad del aprecio y valoración máximas de todas las religiones y las civilizaciones históricas que se han sucedido en el solar europeo. Estaríamos más dispuestos a aceptar que la cultura vitivinícola es patrimonio de todo el planeta, pero consideramos que no es necesario declararlo porque, desde que existe el vino, el ser humano tiene conciencia de la importancia del vino y del viñedo, a los que desde antiguo ha otorgado un origen divino.

Ante ejemplos como éste podemos señalar como conclusión que, con demasiada frecuencia, se olvida el verdadero significado de las declaraciones de Patrimonio Mundial. Se olvida que el significado de una declaración es la necesidad de protección del Bien patrimonial. En cambio da la impresión que lo único que interesa es fabricar productos turísticos, económicamente rentables, porque la promoción, las guías, etc., las hacen las Instituciones.

Entendemos que la necesidad de atraer turismo ha movido a distintas Administraciones a realizar una labor en la que, a través de la elaboración de rutas, programas y proyectos atractivos, puedan captar el interés del viajero aumen-

tando así la riqueza. Pero las iniciativas para dar impulso y promocionar el turismo no han de confundirse con otras pretensiones. Una cosa es un *tour turístico*, que no requiere de un contenido científico, y otra bien distinta un *itinerario cultural*, que necesariamente ha de responder a criterios de autenticidad y valoración social. Por eso un método eficaz podría ser que, al reconocer los itinerarios que existen en un territorio, es decir, al reconocer itinerarios heredados aunque estuvieran descuidados, se olvidara cualquier finalidad turística en esta tarea. Si una vez reconocida una ruta auténtica resulta que es atractiva, será utilizada también turísticamente. Pero el supuesto atractivo turístico nunca puede ser la base sobre la que se definan y declaren las rutas culturales.

Queremos insistir en que desde el punto de vista geográfico la infraestructura del patrimonio o de una ruta o un camino es el territorio. Por ello para definir una ruta hace falta, lo primero, que exista en el territorio y que pueda señalarse en el mapa. Hace falta también que exista la senda y los topónimos. Y que tenga símbolos y significación para la población. Hace falta que sea reconocida e identificada por la población. Lo demás son rutas inventadas, itinerarios ficticios que nadie reconoce, por lo que no sirven desde el punto de vista patrimonial. El mayor problema de estos itinerarios es que, al no ser reales, las poblaciones incluidas en el ámbito del itinerario marcado ni lo valoran, ni se implican en su conservación. Además este tipo de itinerarios definidos sin sustentación territorial no suscitan tampoco el interés de quienes conforman el deseado turismo cultural. Son un fracaso.

Quería llamar la atención sobre este problema por considerar que con demasiada frecuencia se utilizan los conceptos de Patrimonio Cultural de manera superficial y con fines meramente mercantilistas. Es muy preocupante observar el escaso respeto por la historia y por la autenticidad del que hacen gala muchos gestores del patrimonio y muchos empresarios. Pero también es preocupante el silencio de los intelectuales que toleran la banalización de la cultura y del patrimonio y no ponen el saber y la ciencia al servicio de los ciudadanos.

Únicamente me tranquiliza observar que de nada valen estos esfuerzos realizados por empresarios y por la Administración, porque todos los inventos sin fundamento que se están urdiendo desde hace unos años en que el patrimonio se ha puesto de moda no valen para nada. Son un esfuerzo inútil, como lo prueba el nulo éxito de las no-rutas que ya han sido definidas anteriormente. Nadie camina por ellas, nadie recorre esos itinerarios, porque nadie las reconoce como tales por mucho que aparezcan en folletos y guías.

Agustín Guimerá Ravina *

El vino y los puertos de la Europa Atlántica: Burdeos y Oporto (siglos XVIII a XIX)**

«Le rôle historique de Porto dans le développement du vignoble du Douro a été primordial... ont fait du vin de "Porto" une véritable création urbaine volontaire»¹.

Esta comunicación se enmarca en un proyecto de investigación que trata de ofrecer una perspectiva histórica global del sistema portuario atlántico organizado o condicionado por el vino y su comercialización internacional².

Los elementos claves del sistema son las ciudades portuarias de Burdeos, Oporto y Cádiz, junto con los puertos de embarque de Sanlúcar de Barrameda y el Puerto de Santa María (Andalucía), Horta (Azores), Funchal (Madeira) o el Puerto de la Cruz y Santa Cruz de Tenerife (Canarias). Durante el período estudiado el *lobby* comercial, naviero y financiero establecido en el Norte de Europa

* CSIC, Madrid.

** Este trabajo es fruto de una investigación realizada en la Maison des Pays Ibériques en mayo de 2001, donde tuve la oportunidad de estudiar los excelentes fondos del CENPA y el CERVIN, de la Université Bordeaux III. Agradezco a los profesores François Guichard, Philippe Roudié, Jean Pierre Dedieu y Silvia Marzagalli su inestimable ayuda en la realización de este trabajo. Igualmente quiero agradecer a los profesores Antonio M. de Barros Cardoso y Gaspar Martins Pereira, del GEHVID, de la Universidade do Porto, todas las facilidades que me han dado para la consulta de la numerosa bibliografía portuense. Como siempre, las opiniones vertidas en este texto son responsabilidad del autor.

¹ GUICHARD, F. (1992), vol. I, pp. 332-333.

² Véanse los trabajos siguientes: GUIMERÁ RAVINA, A. (1990): «Las Islas del Vino (Madeira, Azores y Canarias) y la América Inglesa durante el siglo XVIII: una aproximación a su estudio», en *I Colóquio Internacional de História da Madeira*, Funchal, T. II, pp. 900-932; GUIMERÁ RAVINA, A. (2001), «Los puertos del vino en las Islas del Atlántico Ibérico (siglos XVIII-XIX)», en *Actas do Congresso Internacional Comemorativo do regresso de vasco da Gama a Portugal «Portos, Escalas e Ilhéus no Relacionamento entre o Oriente e o Ocidente»* Islas Terceira e S. Miguel (Açores), 11 a 18 de Abril de 1999, s.l. 1.º volume, p. 585-604; y GUIMERÁ RAVINA, A., «El vino y los puertos de la Bahía de Cádiz (siglos XVIII y XI)», en *X Seminario de Estudios «Naves, puertos e itinerarios marítimos en la Edad Moderna»*, Valladolid, 2 al 6 de julio de 2001, Valladolid, Instituto Universitario de Historia Simancas – Istituto Italiano per gli Studi Filosofici de Nápoles (en prensa).

y las colonias de América consideraron estos enclaves exportadores o *gateways* vinícolas como piezas de un mosaico común.

El homenaje que el GEHVID lleva a cabo en este simposio al profesor Guichard representa una buena oportunidad para seguir profundizando en el análisis de estos puertos del vino. El modelo interpretativo se basa en tres instrumentos de análisis: el sistema portuario, la ciudad portuaria y las funciones de un *gateway*.

El enfoque sistémico es una herramienta metodológica que nos permite integrar los puertos en un todo coherente y aprensible, con sus elementos, atributos y relaciones. Ello llevaba consigo el establecimiento de una jerarquía dentro del sistema, así como el diseño de los distintos subsistemas, en este caso un subsistema portuario atlántico relacionado con el vino, constituido por ciudades portuarias hegemónicas como Burdeos y Oporto, seguidas por los puertos de embarque de Andalucía y las islas atlánticas³.

El concepto de ciudad portuaria posee asimismo una gran potencia integradora. La ciudad o villa portuaria surge en aquel espacio donde mercancías y pasajeros son físicamente transferidos entre dos modos de transporte, de los cuales uno al menos es marítimo o fluvial. Se trata de una nueva mirada hacia dos objetos de estudio – puerto y ciudad – que durante largo tiempo no habían sido suficientemente interrelacionados⁴.

³ Una buena definición del sistema portuario la encontramos en Zubieta Irún: «...un sistema portuario tendrá por objetos o elementos a los puertos del ámbito geográfico del estudio; los atributos de esos elementos podrán definirse según las distintas funciones portuarias; si nos concretamos aquí a la más importante entre ellas, es decir a la función comercial, esos atributos pueden identificarse con los movimientos totales de mercancía de cada puerto; las relaciones entre los elementos representan los tráficós entre los distintos puertos del sistema...». Más adelante define al subsistema de la manera siguiente: «Un subconjunto del conjunto de elementos del sistema de referencia que, a su vez, cumpla las condiciones para formar un sistema; en una clasificación de puertos por sus funciones, podrían identificarse subsistemas de puertos militares, comerciales, deportivos, etc.; pero interesa aquí más pensar en subsistemas zonales de un determinado sistema... [ámbito regional, nacional, continental, etc.]». (ZUBIETA IRÚN, J. L. (1979), «Jerarquía en el sistema portuario español», en *Asociación de Geógrafos Españoles. VI Coloquio de Geografía*, Palma de Mallorca, pp. 647-648). El profesor Barragán Muñoz amplía la definición de subsistema: «a medida que un sistema portuario es contemplado dentro de otro de entidad mayor, éste pasa a convertirse, de forma automática, en subsistema del anterior, conservando siempre los elementos que lo definen». (BARRAGÁN MUÑOZ, J. M. (1986), «Aportación al estudio de la región portuaria andaluza», *Revista de Estudios Andaluces*, núm. 6, 1986, p. 76).

⁴ «It specifically means that the economic, social, political and cultural life of that city is also predominantly determined by and has to be analysed in the light of that port function.... it is above all the active intertwining of all forces from foreland and hinterland through the physical and mediating function of the port which explains the extent, pace and manner of each port city's specific development» (BROEZE, F. (ed.), *Brides of the Sea. Port Cities of Asia from the 16th-20th Centuries*, Honolulu, 1989, p. 3). Véase también del mismo editor, *Gateways of Asia. Port Cities of Asia in the 13th-20th Centuries*, London-New York, 1997. En esta línea metodológica se enmarcan los estudios de DELGADO BARRADO, J.M. y GUIMERÁ RAVINA, A. (Coords.) (2000): *Los puertos españoles: historia y futuro (siglos XVI-XX)*, Madrid.; GUIMERÁ, A., y ROMERO, D. (eds.)

Las funciones portuarias predominarán en el conjunto de actividades urbanas. Estas funciones influirán decisivamente en el marco institucional de la ciudad, su organización económica, estructura socioprofesional, morfología urbana y vida cultural. Sus habitantes poseerán una vivencia colectiva relacionada con estas funciones, una identidad portuaria y, frecuentemente, una personalidad política.

El concepto de *gateway* es también muy útil. A la manera de un portal de una casa o una muralla – pues ese es el sentido que posee la palabra *gateway* –, aquellas ciudades portuarias o puertos de embarque se sitúan en el punto de entrada de un área productora, actuando como centros exportadores de sus productos propios o nudos de líneas de transporte marítimo y terrestre. Su situación con respecto a su *hinterland* suele ser periférica. Sus conexiones marítimas son de larga distancia. En su estructura socioprofesional destacan la construcción y los servicios, fundamentalmente el transporte y el comercio. Su crecimiento urbano es muy rápido e influye con su riqueza y dinamismo en la región a la que sirve. Es una comunidad donde abundan los especuladores, existe una amalgama social y se respira una efervescencia, un optimismo ante las buenas perspectivas de negocio⁵.

Durante el siglo XVIII y comienzos del siglo XIX aquellos puertos del vino se beneficiaron de diversos factores relacionados con el comercio atlántico multilateral.

En la era de la navegación a vela estos enclaves del Sur de Europa supieron sacar partido a una situación marítima excepcional y a un *hinterland* o territorio tributario con unas características geoclimáticas favorables para el cultivo del viñedo. La escala múltiple les ofrecía asimismo una red y unos medios de transporte adecuados para dar salida a sus producciones propias, acudiendo a los fletes de retorno. De esta manera estos puertos enviaban ya desde el siglo XVI a sus clientes norteamericanos y europeos productos propios muy apreciados como el azúcar, el pastel, la orquilla, la sangre de drago, la barrilla, el aceite, la sal y, por supuesto, sus vinos.

El marco institucional en que se hallaban insertos alentó también sus intercambios. Unas veces fueron deudores del monopolio en el comercio colonial, como es el caso de Burdeos, la Baja Andalucía o los archipiélagos atlánticos. En otras ocasiones se beneficiaban de la centralización aduanera como sucedía en Burdeos, Oporto o Cádiz. Finalmente, la evolución de la política fiscal en los

(1996), *Puertos y sistemas portuarios (siglos XVI-XX)*. *Actas del Coloquio Internacional «El sistema portuario español»*, Madrid; GUIMERÁ, A., y VIEIRA, A. (1997), «El sistema portuario-mercantil de las Islas Ibéricas», en *História das Ilhas Atlânticas (Actas do IV Colóquio de História das Ilhas Atlânticas)*, Canárias, Gran Canaria-Tenerife, 9 al 14 de Outubro de 1995, Funchal, vol. I, pp. 203-232; y GUIMERÁ RAVINA, A. (2002), «Puertos y ciudades portuarias (ss. XVI-XVIII): una aproximación metodológica», en *Seminário «O litoral em perspectiva histórica, sécs. XVI a XVIII»*, Porto, pp. 285-305.

⁵ BURGHARDT, A. F. (1971), «A hypothesis about gateway cities», *Annals of the Association of American Geographers*, vol. 61, pp. 269-285.

mercados consumidores, al compás de los vaivenes de las relaciones internacionales de la época, constituyó un factor clave en la promoción de unos vinos en detrimento de otros, como veremos enseguida.

Este conjunto de factores – geográficos, institucionales y económicos – provocó una transformación profunda del comercio internacional del vino durante el período estudiado, dando lugar a sucesivas jerarquizaciones de las áreas de cultivo en el Atlántico y sus puertos exportadores.

En esta comunicación analizaré brevemente dos ciudades portuarias arquetípicas y relacionadas con el vino: Burdeos y Oporto⁶. Ambas han dado su nombre a unos vinos de fama mundial. Su territorio vitícola era mucho más extenso que el existente en los puertos de la Baja Andalucía y los archipiélagos atlánticos durante el siglo XVIII. Por último, la multiplicidad de funciones trajo consigo un urbanismo más desarrollado y una sociedad más compleja que la de otros puertos de embarque.

El caso de Burdeos es más complicado que el de Oporto. Metrópoli atlántica, Burdeos fue durante aquella centuria el verdadero *entrepôt* del comercio colonial francés, como sucedía con Cádiz. El vino ocupó un segundo lugar en sus transacciones. A fines del siglo XVIII la ciudad agrupaba a 110.000 habitantes y su media de exportaciones regionales se situaba en torno a 540.000hl de vino, aunque en algunos momentos llegó a superar esta cifra.

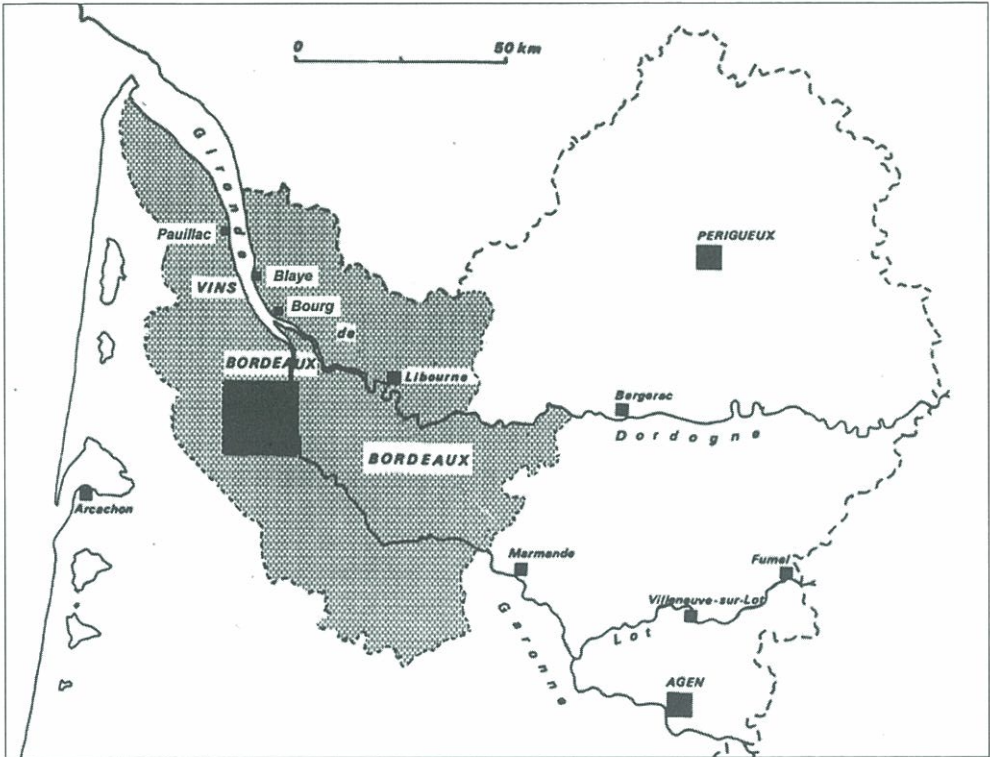
Oporto fue, por el contrario, el puerto del vino por excelencia. Este preciado líquido constituyó el motor de su gran expansión urbana. Su población oscilaba entre los 40.000 y 61.000 habitantes a finales de la centuria. La media de sus exportaciones vinícolas en el período 1781-1807 era de 275.000hl, llegando a alcanzar en 1798 los 400.000hl. Otros puertos atlánticos del vino embarcaban unas cifras mucho menores en ese período: el Marco de Jerez alcanzó un máximo de 55.000hl. Madeira y Canarias exportaron un máximo de 100.000hl cada una y ello en una coyuntura muy favorable, la derivada de la invasión napoleónica de la Península Ibérica, que provocó una menor presencia de sus competidores portuenses y andaluces en el mercado británico.

1. OCÉANO, RÍO Y REGIÓN

Ambas ciudades representan un buen ejemplo de la que podríamos denominar *la geografía de la voluntad*⁷. Las élites bordelesas y portuenses, unas veces a despecho de los obstáculos naturales y otras vencidos con decisión, crearon

⁶ La bibliografía relativa a ambas ciudades portuarias y su relación con el vino es extensísima. Me limitaré a señalar en apéndice algunos títulos relevantes.

⁷ Me baso en el concepto de *behavioural geography*, desarrollado por HOYLE, B. S. y PINDER, D. A. (eds.) (1992), *European Port Cities in Transition*, London.



Burdeos y su region

un sistema portuario fluvial único para dar salida a sus producciones vinícolas. En ambos casos, el diálogo con el río fue constante. La red hidrográfica constituía la arteria económica y social de la región, mientras que la ciudad portuaria constituía la «llave» o «puerta» respectiva.

Ambos territorios tributarios disfrutaban de buenas condiciones geoclimáticas para el cultivo del viñedo. En el caso bordelés las ventajas del clima templado fueron potenciadas por las mejoras de las estructuras agrarias y la experimentación vinícola con el fin de lograr un producto de gran calidad.

Burdeos poseía un hinterland de unos 200 kilómetros a la redonda, con una gran unidad geográfica, derivada de aquella extensa red fluvial constituída por el Garona, el Dordoña y sus afluentes, que brindaba una fácil salida a sus productos. Las localidades de Libourne, Blaye, Pauillac y Bourg, junto con un sinfín de embarcaderos, actuaban de antepuerto de la ciudad. Aunque muchos de ellos tenían relaciones directas con el extranjero la mayoría de las transacciones vinícolas confluían en Burdeos, al amparo de una serie de privilegios fiscales. La ciudad ofrecía además un sinfín de servicios – administrativos, mercantiles, navieros y financieros –, que eran necesarios para garantizar el buen resultado de los negocios.

Oporto, convertido en la salida natural del Alto Duero, un verdadero ecosistema mediterráneo montañoso situado a 200 kilómetros de la desembocadura, se enfrentó a mayores dificultades para enlazar aquella región rica pero de difícil acceso con el mundo exterior. Sus élites desplegaron pues, a diferencia de Burdeos, una mayor voluntad de superación de los obstáculos impuestos por la geografía.

El emplazamiento de ambas ciudades portuarias, al igual que otros enclaves fluviales del mundo atlántico como Londres o Sevilla, era deudor de la carrera de las mareas. Pero sus condiciones náutico-terrestres no eran idóneas.

Para arribar a Burdeos, situado cien kilómetros tierra adentro, había que sortear bancos de arena inestables. El puerto era de reducidas dimensiones para el tráfico internacional, con bajos fondos, sometido a la violencia de las mareas o el movimiento de la ribera, y por lo tanto constantemente amenazado de aterramiento. Todo ello conllevaba muchos riesgos en las operaciones de fondeo, carga y descarga. No existió una comunicación segura con la margen derecha hasta la construcción de un puente de piedra en 1822.

En el caso de Oporto la existencia de la barra del Douro, así como la fuerza de los vientos y corrientes en su desembocadura, representó siempre un obstáculo muy peligroso para la navegación, como sucedía con Sanlúcar de Barrameda, a la entrada del Guadalquivir. La violencia del río durante el invierno ocasionaba también inundaciones en las riberas de Oporto, circunstancia que se dió hasta tiempos recientes. El enlace de la ciudad con el complejo vinícola de Gaia, emplazado en su margen izquierda, fue siempre dificultoso, siendo insuficiente el puente de barcas construído a comienzos del siglo XIX.

2. EL COMERCIO DEL VINO EN EL ATLÁNTICO

Un conjunto de factores políticos y económicos, bien estudiados, ocasionaron a la larga una auténtica revolución en los mercados vinícolas atlánticos a lo largo del siglo XVIII.

Los intermediarios holandeses entre Burdeos y el Norte de Europa introdujeron ya desde fines del siglo XVII una serie de técnicas que a medio plazo transformaron radicalmente el panorama vitivinícola: selección de cepas, diversos prensados de la uva, desinfección de envases, trasiego y mezcla de vinos, fortificación con aguardiente, clarificación, tintado, composición del vino para su embarque, etc. Todos los indicios apuntan a la generalización de estas técnicas en España y Portugal en la segunda mitad del siglo XVIII⁸.

⁸ Algún autor ha defendido que en Oporto a fines del siglo XVIII, frente a lo que se supone, los vinos se continuaron embarcando de inmediato, a lo sumo en el año siguiente a la cosecha, con pequeñas alteraciones. Se confiaba en que el aguardiente añadido mejorase el producto antes de su consumo, así como la manipulación que efectuase el importador británico (BENNET, 1990).

A comienzos de la centuria se exportaban los vinos del año, pero con el transcurso del tiempo las técnicas de vinificación alcanzaron un notable grado de eficiencia y complejidad: sistema de adelantos a los viticultores, estacionalidad de la actividad portuaria del vino entre los meses de octubre y abril, negociaciones en las ferias de octubre y marzo, y manipulación del producto en las bodegas de Chartrons. Son bien conocidos los métodos de preparación del vino para su envío al exterior: *ouillage* o reemplazamiento de las mermas de vino en las barricas, *soutirage* o trasiegos de una barrica a otra, *élevage* o fortificación del vino con aguardiente y, finalmente, la mezcla de vinos de distintas procedencias para adaptarlos al gusto del consumidor externo. Los distintos procesos recibían el nombre genérico de «travail à l'anglaise». Los copiadores de cartas de la firma «Schröder et Schyler» en la segunda mitad del siglo XVIII son un buen ejemplo de la preparación técnica de estos comerciantes, cuyas páginas constituían un verdadero «*dictionnaire des vins ou avertissements au acheteurs*»⁹.

El largo enfrentamiento entre Gran Bretaña y Francia durante aquella centuria tuvo efectos inmediatos en la comercialización del vino de Burdeos. Una serie de medidas arancelarias británicas, dictadas a fines del siglo XVII, se consolidaron durante la Guerra de Sucesión española, cambiando los hábitos de consumo en aquel país, favoreciendo los vinos portugueses y andaluces.

Así, frente a la decadencia de vinos tradicionales como el malvasía de Canarias o las dificultades del burdeos en Gran Bretaña, el madeira, oporto y jerez vieron aumentar extraordinariamente su consumo en la metrópoli británica y sus colonias. Al mismo tiempo esta política comercial obligó a los productores bordeleses a confeccionar vinos de gran calidad y alto precio para unos consumidores británicos cada vez más exigentes. A lo largo del siglo XVIII Burdeos también encontró una gran salida a sus producciones en el Norte de Europa y, sobre todo, en el Caribe francés.

Otro factor a tener en cuenta fue el control del comercio internacional del vino en manos británicas en esta centuria. Con su eficiente flota mercante los británicos se habían convertido en los principales intermediarios en las relaciones entre el sur y el norte de Europa, desbancando a los holandeses. Además, el inicio del proceso de industrialización norteamericana y la elevación de los niveles de renta trajeron consigo el aumento del consumo masivo del vino. Todo ello explica que la exportación de los caldos portugueses y andaluces a Gran Bretaña se duplicase en los años ochenta de este siglo.

Este conjunto de factores hizo que el comercio del vino de Burdeos y Oporto conociera una gran expansión durante el siglo XVIII.

⁹ CATHALOT-VALLADE (1982-1983), p. 159.

3. ORGANIZACIÓN Y MEDIOS DE TRANSPORTE

Tanto en Burdeos como en Oporto el vino viajaba por el río, donde el transporte era mucho más barato.

En el caso bordelés las grandes deficiencias del puerto afectaron tanto al transporte fluvial del vino como a su carga y descarga en Burdeos. Durante la época de embarque, entre otoño y primavera, las flotas del vino frecuentemente se estacionaban en el estuario de La Gironda, debido al aterramiento del puerto. Todos los proyectos de reforma de esta situación caótica no pasaron del papel¹⁰.

Por su parte, las localidades ribereñas alternaban las labores agrícolas con la tonelería, la construcción naval y el transporte fluvial. Libourne era el centro receptor del vino de Haut-Pays, calculándose un número de 37 embarcaderos a lo largo del río Dordoña hasta esta localidad. Hacia 1750 una flotilla libournesa de unas cincuenta embarcaciones se encargaba de este tráfico. Eran de variada tipología, propulsadas a vela o remo, con fondo plano y tonelaje máximo de unas 40-44 toneladas. Los pilotos del estuario bordelés eran muy apreciados por sus conocimientos de la carrera de las mareas y los bancos de arena.

Una vez arribado el vino a Burdeos «*une noria de gabarres et de charrettes*» lo acarrea a las bodegas de Chartrons, el barrio del vino por excelencia¹¹. También se empleaban en estas operaciones los clásicos trineos, como sucedía en Madeira y Canarias.

El transporte del vino en Oporto exigió mayores esfuerzos a sus élites. Ha sido ampliamente estudiada la repercusión de la Compañía General de Agricultura de los Viñedos del Alto Douro, creada en 1756, para responder a esta demanda exterior, delimitando las fronteras del territorio vitícola y fiscalizando el tráfico en Oporto, lugar que ya centralizaba toda la administración aduanera del Norte de Portugal. En la década de 1780 se venció el mayor obstáculo natural existente en el Duero, el *Cachão de Valeira*, que permitió la navegación fluvial hasta la frontera española.

Pero el Duero era un río difícil, incluso peligroso. A lo largo de sus 200 km se contabilizaban nada menos que 64 obstáculos naturales al tráfico, compuesto por rocas, rápidos y lugares muy angostos. Como en Burdeos, cientos de embarcaciones se encargaban de las comunicaciones en el Duero. Pero el *rabelo* fue, hasta tiempos recientes, el medio de transporte idóneo en estas circunstancias. Era muy gobernable y se estimaba su capacidad máxima en unos 330hl de vino, es decir 60 pipas de 550 litros cada una; aunque parece que en realidad transportaba la mitad de esta cifra.

¹⁰ «*La routine allait à l'encontre des projets novateurs, la même routine encourageait les plus dangereuses pratiques*» (BUTEL, 1974, p. 120).

¹¹ BUTEL (1974), p. 122.

4. LOS OFICIOS DEL VINO

Como sucedía en el Marco del Jerez, los procesos de comercialización y vinificación en Burdeos requerían una organización laboral muy compleja: los pequeños comerciantes de la región, los toneleros, el *courtier* o intermediario entre viticultores y comerciantes extranjeros, el *maître de chai*, encargado de los trabajos de vinificación y conservación de los vinos, los carreteros, barqueros y estibadores portuarios. Veamos algunos rasgos de la estructura socioprofesional relacionada con el vino.

En el caso de Burdeos la procedencia mercantil extranjera experimentó una evolución a lo largo del siglo: de un dominio holandés se pasó a una hegemonía de los comerciantes de origen alemán. Le seguían en importancia los británicos, fundamentalmente católicos irlandeses y escoceses, amén de los holandeses y hanseáticos. En ello se diferenciaba de Oporto, donde los británicos detentaron una posición hegemónica en el conjunto de la comunidad mercantil.

En la cuenca fluvial bordelesa el trabajo cotidiano se desarrollaba en torno al agua. Las gentes de la ribera podían alternar oficios complementarios como la viticultura, la tonelería, la construcción naval y la actividad marinera, dependiendo de las circunstancias. Por ejemplo, en Blaye, durante la segunda mitad del siglo XVIII, los oficios del puerto – estibadores y barqueros – representaban el 13,4% del total, los oficios de la madera el 12,7% y los comerciantes el 4,6%. La tonelería reunía las tres cuartas partes de las actividades manufactureras. En Bourg la proporción en el conjunto de los oficios era del 13,2%; 9,3% y 3,5% respectivamente.

Con respecto a Burdeos, la ciudad fue testigo del crecimiento espectacular de los toneleros independientes en las décadas finales de la centuria, pasando de 79 efectivos en 1787 a 215 en 1791. La tonelería era vista como una gran actividad manufacturera. Agrupaba a 863 personas en 1763, entre patronos y empleados. No es de extrañar que durante la época revolucionaria el enrolamiento obligatorio de estos artesanos en los Almacenes de la Marina ocasionase una falta de mano de obra, hasta tal punto que existió el riesgo de perderse 3.600hl de la cosecha por falta de barricas. Esta compleja dependencia del comercio vinícola de la tonelería es común a todos los puertos atlánticos.

La clientela del tonelero bordelés constituía todo un mundo de relaciones. Las perspectivas de ascenso social eran evidentes. A lo largo de su vida un artesano podría convertirse en un comerciante-tonelero y luego alcanzar el estatus de negociante de vinos.

Los toneleros de Burdeos poseían una gran solidaridad de grupo, organizados en torno a una cofradía dedicada a San Juan Bautista, con sede en la iglesia de St. Michel, su barrio tradicional desde los tiempos medievales. Existía una gran endogamia profesional entre ellos y los viticultores de la región, proba-

blemente un reflejo social de lo que sucedía con aquellos oficios vinculados a la ribera aquitana.

Con la expansión comercial del vino el patrón residencial de este oficio en Burdeos experimentó cambios importantes. En el año 1763 el 51% de aquellos trabajadores ya vivían en el barrio de Chartrons, seguidos por el propio barrio de St. Michel con un 9,3% del total.

Los oficios del puerto en Burdeos – «rouleurs», «portefaix» y «arrimeurs» – eran fundamentales para la buena marcha de esta rama mercantil. En consecuencia, sus salarios eran más altos que los de los restantes jornaleros. Como en otros puertos del vino en el Atlántico, la carga y descarga de las barricas requerían una gran habilidad, circunstancia que fue alabada por los viajeros que visitaban la ciudad¹².

5. MORFOLOGÍA Y PAISAJE URBANOS

La morfología urbana es deudora de las condiciones náutico-terrestres del emplazamiento portuario, los requerimientos espaciales de la actividad marítima en general y del comercio dl vino en particular, y, por último del patrón socio-cultural de sus habitantes.

Burdeos y Oporto conocieron una edad de oro de su urbanismo a lo largo del siglo XVIII. En el caso bordelés, bien estudiado, la ciudad se volcó sobre el río. El *urbanisme conquérant* de los intendentes trajo consigo una transformación completa de su trama urbana y arquitectura, manifestada especialmente en la ribera.

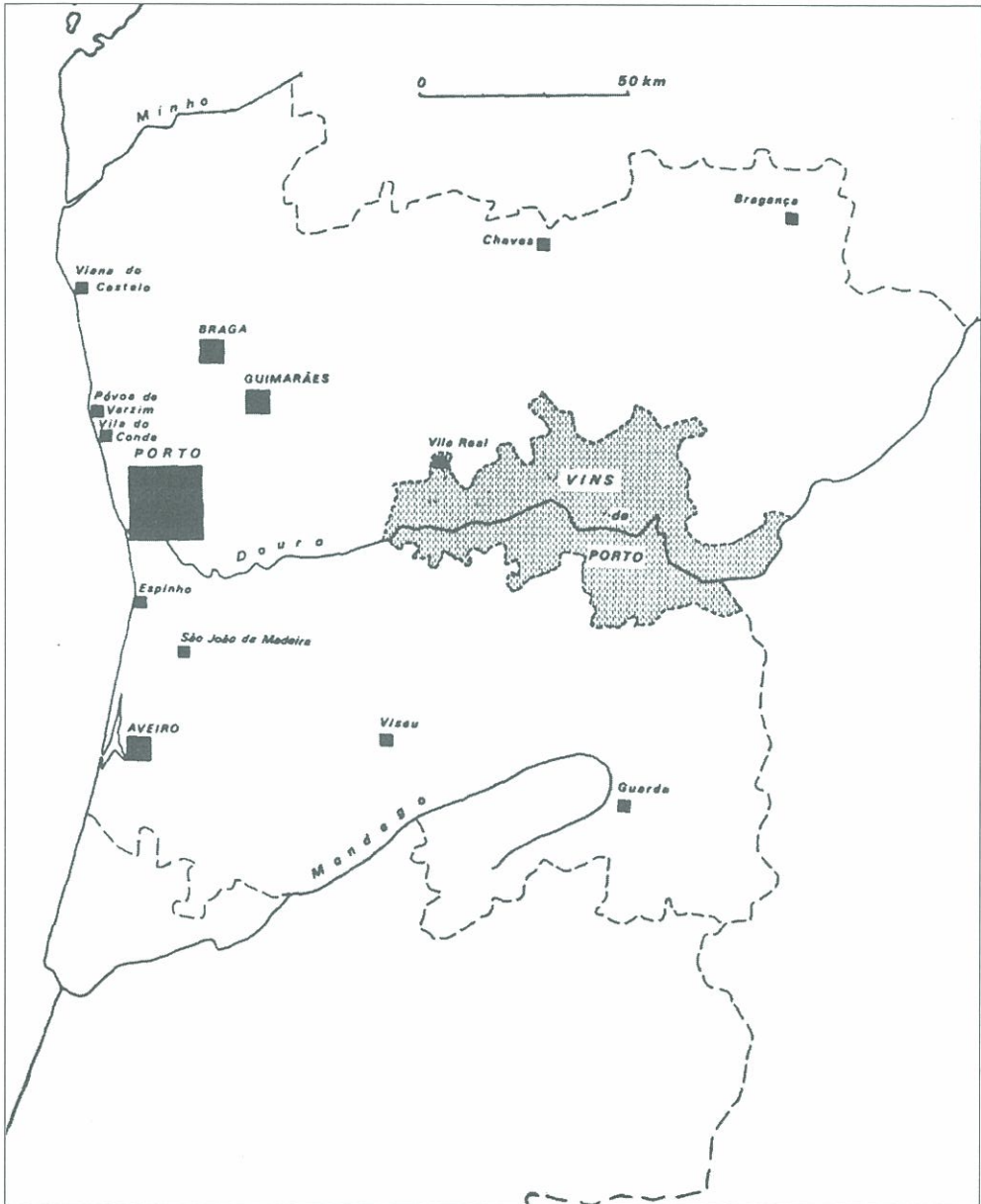
En Chartrons se habían instalado los comerciantes extranjeros ya desde la centuria anterior, siendo la actividad primordial el negocio del vino: «*un quartier, un métier*»¹³. Chartrons ofrecía amplitud de terreno disponible. Estaba separado del viejo puerto, ya saturado, por el Château-Trompette. Allí estos negociantes encontraron facilidades para edificar sus bodegas, almacenes, talleres de tonelería y destilerías de aguardiente; es decir, todo un conjunto de actividades ruidosas y olorosas, incluso peligrosas.

El crecimiento espontáneo de Chartrons dio lugar a una arquitectura peculiar, todavía existente. La casa de comercio se construía paralela al río, con una porción de ribera propia, donde se alineaban las barricas para su embarque. La altura de la edificación evolucionó de cuatro plantas a cinco y seis plantas. Este

¹² La Sra. De la Roche nos ofrece una excelente descripción de la carga de barricas de vino en Burdeos el año 1785 (DESGRAVES, 1991, p. 72.).

¹³ ROUDIÉ (1996), p. 117.

El vino y los puertos de la Europa Atlántica: Burdeos y Oporto (siglos XVIII a XIX)



Oporto y el viñedo del Alto Douro

desarrollo en altura es común a la arquitectura mercantil de los otros puertos atlánticos del vino. El almacén-bodega se situaba a su espalda, de forma alargada y perpendicular a la ribera. Su capacidad de almacenamiento era variable, entre 135hl y 1.260hl. de vino.

Este conjunto de instalaciones podría suponer la mitad del activo de un comerciante. Y es que existía la necesidad de disponer de un volumen importante de vino para prepararlo al gusto de los clientes extranjeros. La firma Schröder et Schyler, por ejemplo, tenía en 1786-1787 una capacidad de almacenaje de 4.455hl, repartidos en cinco bodegas de su propiedad y de otras personas.

Las reformas promovidas por los intendentes delimitaron la trama urbana de Chartrons y homogeneizaron su fachada ribereña. Un estudio arquitectónico reciente ha identificado nada menos que 520 inmuebles de casas de comercio, bodegas y almacenes en el Chartrons actual, ocupando una extensión de 32,5 Ha. de terreno. El proceso de demolición del Château-Trompette, iniciado en 1785, vincularía más estrechamente este barrio especializado al conjunto de la ciudad.

Oporto conoció también una expansión urbana sin precedentes, bajo el gobierno de los Almada. Metrópolis regional del Norte de Portugal, el negocio del vino confirió a su urbe un carácter único. Las reformas urbanísticas confieren dignidad y monumentalidad a la Praça da Ribeira, centro comercial de la ciudad, mejorando sus comunicaciones con la zona alta de la ciudad. En sus proximidades se encontraban las principales casas de comercio, la Alfândega y la *Feitoria Inglesa*.

Vila Nova de Gaia, en la ribera opuesta del Duero, fue el epicentro del vino. La dificultad de las comunicaciones entre ambas orillas, nunca resuelta satisfactoriamente durante el período estudiado, a pesar de la construcción del puente de barcas en 1806, convirtió a Gaia en un polo urbano diferente, enfrentado en su dinámica económica y social a Oporto. Allí los comerciantes encontraron terrenos disponibles, abrigo de los vientos de travesía y apertura a los vientos del norte, cuya humedad favorecía la conservación del vino. Al parecer existían también razones fiscales, pues Gaia se encontraba en una jurisdicción hacendística distinta a la ciudad y se pagaban menos impuestos. Las labores de envejecimiento y preparación del vino para el embarque requería disponer de un cierto volumen de almacenamiento. La firma Forrester, la de mayor prestigio en la clase mercantil portuense, inventarió 4.000 pipas de 550 litros cada una en sus bodegas en 1797. La mayoría de sus vinos tenían de tres a seis años de edad.

Como sucedía en otras ciudades portuarias del Atlántico, Gaia constituía pues «la otra orilla», con sus bodegas, almacenes, varaderos y oficios peculiares. Constituía un mundo percibido como algo diferente por las gentes de Oporto¹⁴.

¹⁴ De la misma manera era percibido el barrio mariner de Triana en la Sevilla del siglo XVI, al otro lado del Guadalquivir. Véase MARTÍNEZ SHAW, C. (dir.) (1992), *Sevilla, siglo XVI. El corazón de las riquezas del mundo*, Madrid. Lo mismo sucedía con las poblaciones emplazadas en la margen opuesta de la bahía en La Habana colonial, con sus actividades marítimas especializadas. Véase GUIMERÁ, A, y MONGE, F. (coord.) (2000), *La Habana, puerto colonial (siglos XVIII-XIX)*, Santander.

La época dorada del urbanismo portuense trajo consigo una típica «arquitectura del vino de Oporto», con sus mansiones comerciantes en la ciudad o sus quintas del Duero, que imitaban a la arquitectura de Gran Bretaña y el Norte de Europa, como fue el caso del gran palacio de *La Feitoria Inglesa* o *Factory House*.

Pasando del territorio al paisaje, de lo objetivo a lo subjetivo, Burdeos y Oporto se nos presentan con una imagen cultural propia a sus contemporáneos, compartiendo un carácter simbólico con muchas ciudades portuarias del Atlántico. Viajeros, escritores y artistas nos han legado un sinfín de impresiones sobre estos puertos del vino.

Por ejemplo, el prestigio de localización de Chartrons en la ribera bordelesa convertía al barrio no sólo en el taller del vino y el negocio mercantil sino en un escaparate social de aquella burguesía pujante del Siglo de las Luces, en un espacio de sociabilidad. *Le Port de la Lune*, como se denomina a la ribera portuaria de Burdeos, era comparado en su belleza a Constantinopla y Goa, en su laboriosidad e industria a Liverpool¹⁵.

6. CULTURA Y ESTILO DE VIDA

El río y el océano constituían el horizonte vital de las gentes de Burdeos y Oporto. La actividad portuaria y el comercio del vino generaban todo un imaginario cultural. El cosmopolitismo hacía acto de presencia en estas sociedades abiertas al exterior y en este ambiente el vino constituía un punto de referencia obligado.

En Burdeos los negociantes compraban sus *bourdieux* en la periferia de la ciudad, donde plantaban sus viñedos y edificaban suntuosas mansiones, o adquirían grandes propiedades vitícolas de la región. La riqueza y el prestigio social que habían adquirido mediante el comercio, el armamento y la construcción navales, las finanzas, el corso o la trata negrera se manifestaba de múltiples maneras. Y la imagen del vino presidía muchas de sus estancias, decorando con sus pámpanos y racimos fuentes, vajillas, esculturas, estufas y óleos. Lo religioso y lo profano, incluso la magia de lo cotidiano, se mezclaban en estas representaciones de bodegones, dioses clásicos y oficios, como el *maître de chai*, el

Incluso en Burdeos, la ribera derecha del Garona, perteneciente a la comarca de Entre-Deux-Mers, donde existían en el siglo XVIII marismas y plantíos de viñedos, permanecía sin edificar, incomunicada por un río de fuertes mareas y corrientes, sin utilidad portuaria.

¹⁵ La descripción de Chartrons y la actividad comercial por la Sra. De la Roche en 1785 es bien ilustrativa al respecto. La fiesta de la noche de San Juan en Chartrons ese mismo año, narrada con maestría por otra viajera, la Sra. Cradock, es otro magnífico ejemplo del impacto que producía en el visitante el bullicioso barrio del vino bordelés (DESGRAVES, 1991, pp. 71-74.).

tonnelier, el otoño o las divinidades Baco y Hebe. Incluso se intentó plasmar este mensaje en el exterior de las mansiones bordelesas, como fue el proyecto del grupo escultórico *El triunfo de Baco*, destinado a decorar el frontón de la fachada de Château Margaux en 1810.

Por último, la mezcolanza de nacionalidades y oficios del vino como los comerciantes, toneleros, empleados de bodega, carreteros, estibadores y barqueros dio sin duda un sello distintivo a la sociedad de Chartrons, donde se daban la mano el cosmopolitismo, la superstición, la violencia o la solidaridad de grupo. El puerto y Chartrons simbolizaban «l'endroit magique», «le lieu de passage et un point symbolique pour la ville»¹⁶.

En el caso de Oporto, los negociantes del vino contribuyeron a brindar a la ciudad «une image de marque bourgeoise, libérale et contestatrice toujours vivace»¹⁷. En especial los británicos generaron, a lo largo de varias generaciones, un modo de vida particular, acudiendo a diversas manifestaciones de su prestigio y cohesión social: estudios de sus vástagos en Gran Bretaña, idioma, capilla y cementerio propio, ritos de sociabilidad de la propia *Feitoria*, etc.

EPÍLOGO

Entre 1789 y 1830 tuvo lugar una serie de transformaciones económicas que influyeron en la vida portuaria de Burdeos y Oporto, en su comercialización del vino.

Durante las guerras napoleónicas el comercio antillano de Burdeos decayó, ante la competencia de otros puertos franceses en la redistribución de los productos coloniales. Burdeos estaba mal adaptado a los nuevos tiempos. Pese esta crisis del comercio colonial, el vino siguió siendo un renglón muy importante de la vida portuaria bordelesa después de 1814. Se encontraron nuevos mercados como Rusia, Iberoamérica, Asia, y Norteamérica. Finalmente, las medidas arancelarias británicas favorecieron a partir de 1861 a los vinos franceses, de menor graduación alcohólica que los de Oporto y Madeira.

Oporto padeció más los cambios acaecidos en el comercio internacional del vino. A partir de 1820 los clientes británicos optaron por unos vinos más ligeros y pálidos, favoreciendo al fino de Jerez y el clarete francés, frente a los vinos generosos de Portugal. Pocos años antes, concretamente en 1816, el gobierno británico había puesto fin a las ventajas arancelarias que habían disfrutado los vinos portugueses en sus mercados.

¹⁶ DUCHEZ (1991).

¹⁷ GUICHARD (1992), p. 333.

En la segunda mitad del siglo XIX ambas ciudades siguieron vinculadas al comercio de vino, pero los nuevos canales comerciales, el proceso industrializador y las modernas infraestructuras de transporte y comunicación cambiaron sustancialmente sus funciones portuarias. Burdeos y Oporto, aquellos viejos puertos del vino, ya eran una cosa bien distinta a lo que habían sido un siglo antes.

BIBLIOGRAFÍA SELECCIONADA

1. GEOGRAFÍA Y COMERCIO DEL VINO

1.1. Burdeos

- BUTEL, P. (1974), *Les négociants bordelais, L'Europe et les Iles au XVIIIe siècle*, Paris.
- BUTEL, P. (1998), «La Maison Cruse et Hirschfeld au milieu du XXIe siècle», en «*Vins, fleuves, océans*»; *Cronique d'histoire maritime*, núm. 38, pp. 42-46.
- BUTEL, P. (dir.) (1988), *Histoire de la Chambre de commerce et d'industrie de Bordeaux*, Bordeaux.
- BUTEL, P.; POUSSOU, J. P. (1980), *La Vie quotidienne à Bordeaux au XVIIIe siècle*, Paris.
- CAVIGNAC, J. (1996), *Le Grand commerce maritime et colonial à Bordeaux au XVIIIe siècle*, Bordeaux.
- CAVIGNAC, J. (1985), *Leds vingt-cinq familles. Les négociants bordelais sous Louis-Philippe*, Bordeaux.
- CATHALOT-VALLADE, M. (1982-1983), *Recherches sur le marché des vins a Bordeaux dans la seconde moitié du XVIIIe siècle. La Maison Schroder et Schyler*, Université de Bordeaux III, Bordeaux.
- BINAUD, D. (1999), «Les courtiers maritimes dans la vie portuaire de Bordeaux», en *Bordeaux, Porte Océane. Carrefour Européen. II*, Bordeaux, pp. 131-141.
- CULLEN, L. (1999), «Bordeaux dans le cadre du commerce international des eaux-de-vie au XVIIIe siècle», en *Bordeaux, Porte Océane. Carrefour Européen. II*, Bordeaux, pp. 35-42.
- ENJALBERT, H. (1953), «Comment naissent les grands crus: Bordeaux, Porto, Cognac?», *Annales*, pp. 1-32.
- ENJALBERT, H. (1978), «La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux (1747-1767)», en *Géographie historique des vignobles*, t.I, Paris.
- HUETZ DE LEMPS, A. (1986), «Les vins genereux des pays ibériques et le marché européen», en *Actas de las I Jornadas de Estudio Norte de Portugal-Aquitania*, Porto, pp. 119-146.
- HUETZ DE LEMPS, CH. (1975), *Géographie du commerce de Bordeaux sous le règne de Louis XIV*, Paris.
- LEGRAS, S. (1994-1995), *Le commerce maritime et les négociants libournais dans la seconde moitié du XVIIIe siècle*, Université de Bordeaux III, Bordeaux.
- PAPY, L. (1959), *Note sur le vignoble de Bordeaux au XVIIIe siècle, d'après les cartes de l'époque*, Paris.

- MARZAGALLI, S. (1999), «Les relations commerciales entre Bordeaux et les États-Unis à l'époque napoléonienne», *Bordeaux, Porte Océane. Carrefour Européen.II*, Bordeaux, pp. 261-274.
- MARZAGALLI, S. (1999), *Les boulevards de la fraude. Le négoce maritime et le Blocus continental, 1806-1813*. Bordeaux, Hambourg, Livourne, Paris.
- PAPY, L. (1966), «Le vignoble de Bordeaux et son climat», *Annales du Midi*, Toulouse, T. 78, núm. 77-78, pp. 191-199.
- PIJASSOU, R. (1968), «Le vignoble bordelais. La naissance des grand crus», en PARISET, F.G. (directeur)(1968), *Bordeaux au XVIIIe siècle. Histoire de Bordeaux*, Bordeaux, pp. 154-190.
- PIJASSOU, R. (1970), «La Viticulture bordelaise dans la deuxième moitié du XVIIIe siècle», en *Vignobles et vins d'Aquitaine*, Bordeaux, pp.
- PIJASSOU, R. (1977), *Le Vin de Bordeaux à Londres, le vin de Bordeaux et du Haut-Pays*, Paris.
- PIJASSOU, R. (1978), «Les grans régisseurs et la naissance des vins fins de Bordeaux», en *Études Géographiques offertes à Louis Papy*, Bordeaux, pp. 393-401.
- PIJASSOU, R. (1980), *Un grand vignoble de qualité. Le Médoc*, Paris, These pour le Doctorat d'Etat.
- POUSSOU, J. P. (1983), *Bordeaux et le Sud-Ouest au XVIIe. Siècle: croissance économique et attraction urbaine*, Paris.
- ROUDIÉ, Ph. (1980), *Campagnes girondines et vins de Bordeaux à l'époque contemporaine (1850-1978)*, Université de Bordeaux III, These pour le Doctorat d'Etat.
- ROUDIÉ, Ph. (1984), «Le vignoble bordelais: un monde en mouvement», *Revue Géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, T.II, fasc. 3, pp. 337-353;
- ROUDIÉ, Ph. (1988), *Vignobles et vigneronns du Bordelais (1850-1980)*, Paris .
- ROUDIÉ, Ph. (1996), «Châteaux et Chartrons», en *Hommage à Alain Huetz de Lempis. Des vignobles et des vins à travers le monde*, Bordeaux, pp. 115-125.
- ROUDIÉ, Ph. (1997), «Os vinhos licorosos de Bordéus», *Douro. Estudos y Documentos*, vol. I (3), pp. 223-229.
- ROUDIÉ, Ph. (1998), «Les mystères du Sauternes ou regards croisés sur les vins liquoreux européens», en *Os vinhos licorosos e a História. Seminário internacional, 19 a 24 de Abril 1998*, Funchal, pp. 49-69.
- ROUDIÉ, Ph. (1978), «les origines de la maison de commerce de vin Louis Eschenauer à Bordeaux», en *Études Géographiques offertes à Louis Papy*, Bordeaux, pp. 403-406.
- SLEESWIJK, A. Wegener (1998), «Les vins de Guyenne sur le marché hollandais à la fin du XVIIe et au XVIIIe siècle», en «*Vins, fleuves, océans*»; *Cronique d'histoire maritime*, Núm. 38, pp. 31-41.
- VINHOS (1998), *Os vinhos licorosos e a História. Seminário internacional, 19 a 24 de Abril 1998*, Funchal.

1.2. Oporto

- ANDRADE, Martins C. (1990), *Memória do Vinho do Porto*, Lisboa.

- BENNET, N. (1990), «The Golden Age of the Port Wine System», *The International History Review*, vol. XII, núm. 2, pp. 221-440.
- BENNET, N. (1992), «The vigneron of the Douro and the Peninsular War», *The Journal of European Economic History*, vol. 21, núm. 1, pp. 7-29.
- CARDOSO, A. M. de Barros (1996), «O Alvará de Instituição da Companhia e os motins do Porto de 1757», *Douro. Estudos y Documentos*, vol. I (1), pp. 55-76.
- CARDOSO, A. M. de Barros (1997), «Vinho e fiscalidade na Época Moderna», *Douro. Estudos y Documentos*, vol. I (3), pp. 71-83.
- GUICHARD, F. (1996), «Les vins généreux portugais hier et aujourd'hui: images et réalités», en *Hommage à Alain Huetz de Lemp. Des vignobles et des vins à travers le monde*, Bordeaux, pp. 401-407.
- GUICHARD, F. (1997), «O vinho do Porto e mais alguns: gestão da imagem», *Douro. Estudos y Documentos*, vil. I (3), pp. 145-157.
- GUICHARD, F. (1998), «A linguagem do rótulo o vinho entre o dito e o não dito», en (1998), *Os vinhos licorosos e a História. Seminário internacional, 19 a 24 de Abril 1998*, Funchal, pp. 71-80.
- MOREIRA, V. (1998), *O Governo de Baco. A organização institucional do Vinho do Porto*, Porto.
- PEREIRA, G. Martins (1986), «Aspectos sociais da viticultura duriense nos fin do século XVIII», en *Actas de las I Jornadas de Estudo Norte de Portugal-Aquitania*, Porto, pp. 93-118.
- PEREIRA, G. Martins (1991), *O Douro e o vinho do Porto de Pombal a João Franco*, Porto.
- PEREIRA, G. Martins (1996), «A viticultura duriense e o vinho do Porto na época contemporânea (Notas para um programa de pesquisa)», *Douro. Estudos y Documentos*, vol. I (2), pp. 155-165.
- PEREIRA, G. Martins (1996), «A região do vinho do Porto. Origem e evolução de uma demarcação pioneira», *Douro. Estudos y Documentos*, vol. I (1), pp. 177-194.
- PEREIRA, G. Martins; FERREIRA, N. Fauvrelle (1998), «Instruções para a cultura das vinhas e para o fabrico do vinho nas quintas de João Pacheco Pereira, antes da instituição da Companhia», *Douro. Estudos y Documentos*, vol. III (5), pp. 161-175.
- PEREIRA, G. Martins; FERREIRA, N. Fauvrelle (1998), «Instruções para a cultura das vinhas e para o fabrico do vinho nas quintas de João Pacheco Pereira, antes da instituição da Companhia», *Douro. Estudos y Documentos*, vol. III (5), pp. 161-175.
- PEREIRA, G. Martins (1999), «A Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro em 1784, segundo um relatório de Luís Pinto de Sousa Coutinho», *Douro. Estudos y Documentos*, vol. IV (8), 153-195.
- PEREIRA, G. Martins; FERREIRA, N. Fauvrelle (1999), «A Companhia contra os Lavradores do Douro. I: denuncia de António de Mesquita e Moura, Juiz da Devassa de 1771-1775», *Douro. Estudos y Documentos*, vol. IV (7), pp. 137-152.
- SILVA, F. Ribeiro; CARDOSO, A. M. de Barros (1996), «O comércio de vinhos do Douro com o Brasil ao longo do século XVIII», *Douro. Estudos y Documentos*, vol. I (1), pp. 27-54.

2. OFICIOS DEL VINO

2.1. Burdeos

- BARBAUD, S. (1998-1999), *Les tonneliers bordelais sous la Revolution, 1789-1799*, Université de Bordeaux III, Bordeaux.
- BERNARD, J. (1968), *Navires et gens de mer à Bordeaux*, Paris.
- BOUCHET, S. (1971), *Les métiers du port, du bois et du négoce à Blaye et à Bourg dans le seconde moitié du XVIIIe siècle (1750-1789)*, Université de Bordeaux III, Bordeaux.
- COCULA, A. M. (1970), «Quelques aspects du trafic des vins sur La Dordogne au XVIIIe siècle», en *Vignobles et vins d'Aquitaine*, Bordeaux, pp. 175-178.
- COCULA, A. M. (1981), *Un fleuve et des hommes. Les gens de la Dordogne au XVIIIe siècle*, Paris.
- DUCHEZ (1991), *Criminalité dans les paroisses portuaires bordelais dans le second moitié du XVIIIe siècle (1770-1772) et 1787-1789*, Université de Bordeaux III, Bordeaux.
- HIÉRET, J. P. (1992), *Outils des vigneron et tonneliers du bordelais*, Bordeaux, segunda edición.
- NÈGRE, P. (?), «Le vin su l'eau: tonneaux et gabares en Aquitaine», en «*Vins, fleuves, océans*»; *Cronique d'histoire maritime*, núm. 38, pp. 55-60.

2.2. Oporto

- CARDOSO, A. M. de Barros (1998), «O Douro: estrada fluvial nos alvares do século XVIII», *Douro. Estudos y Documentos*, vol. III (5), pp. 117-132.
- FILGUEIRAS, O. L. (1986), «Embarcações bordalesas e os barcos do Douro», en *Actas de las I Jornadas de Estudo Norte de Portugal-Aquitania*, Porto, pp. 147-168.
- PEREIRA, G. M.; BARROS, A. M. (2001), *Memória do Rio. Para uma história da navegação no Douro*, Porto.
- PINTO DA COSTA, A. L. (1997), *Alto Douro, terra de vinho e da gente*, Lisboa.

3. LA CIUDAD PORTUARIA. CULTURA Y ESTILO DE VIDA

3.1. Burdeos

- CUSTET, R. (1995), *Bordeaux, l'Art et le Vin*, Bordeaux.
- DESGRAVES, L. (1993), *Bordeaux au XVIIIe siècle (1915-1789)*, Luçon.
- DESGRAVES, L. (1991), *Voyageurs à Bordeaux du dix-septième siècle à 1914, suivi d'extraits du «Voyage dans le Midi» de Stendhal*, Périgueux.
- FIGEAC, M. (1999), «Bordeaux, porte océane dans les récits de voyages d' A. Young à Stendhal», en *Bordeaux, Porte Océane. Carrefour Européen.II*, Bordeaux, pp. 441-456.

- PARISET, F. G. (directeur) (1968), *Bordeaux au XVIIIe siècle. Histoire de Bordeaux*, Bordeaux.
- RAISINS (1999), *Les raisins du silence. Chefs-d'oeuvre de la nature morte européenne du XVIIe et du XVIIIe siècles*, Catálogo de Exposición, Musée des Beaux-Arts de Bordeaux.
- ROUDIÉ, Ph. (1996), «Châteaux et Chartrons», en *Hommage à Alain Huetz de Lemps. Des vignobles et des vins à travers le monde*, Bordeaux, pp. 115-125.
- RUIZ, A. (1999), «Voyageurs allemands a Bordeaux sous le Directoire», en *Actes du Le Congrès d'Études Régionales de la Fédération Historique du Sud-Ouest tenu à Bordeaux, les 25-26 et 27 avril 1997. II. Bordeaux, Porte Océane. Carrefour Européen*, Bordeaux, pp. 428-440.
- SALIGNE, J. (1979), *Les Chartrons: aménagement du secteur des Chais*, travail personnel de troisième cycle, Unité Pédagogique d'Architecture de Bordeaux, Bordeaux.

3.2. Oporto

- GUICHARD, F. (1992), *Porto, la ville dans sa région. Contribution à l'étude de l'organisation de l'espace dans le Portugal du Nord*, Paris, 2 vols.
- GUICHARD, F. (1990), «Les rapports entre la ville de Porto, l'entrepôt de Gaia et le vignoble du Douro», *Observatório*, núm. 1, Vila Nova de Gaia, pp. 131-139.
- OLIVEIRA RAMOS, L. A. (Direcção) (1995), *História do Porto*, Porto, segunda edición.

Jean Claude Hinnewinkel *

Entre tradition et innovation, entre spéculation et plaisir, quel(s) bordeaux au 3^{ème} millénaire?

«Bordeaux paradoxe»¹: alors que les prix de vente des grands crus bordelais en primeur pour le millésime 2000 flambent, «ce sont les petits qui trinquent». Pour les quelques 300 crus qui comptent aujourd’hui sur le marché, c’est en effet l’euphorie avec des hausses pouvant atteindre plus 30%. Par contre «ceux qui passent par les négociants, vendent 900 litres de blanc à 2000 francs et le rouge entre 6000 et 6200 francs, ils ont toutes les peines du monde à rentrer dans leurs frais... Pour les bordeaux de base de bonne qualité à 7 ou 8 francs la bouteille, c’est vraiment très dur face à des noms qui vendent entre 300 et 800 francs leur 75 centilitres»².

Cette situation n’est pas vraiment nouvelle en Bordelais, même si les écarts n’ont sans doute jamais été aussi grands, et posent de manière de plus en plus forte la question de la gestion du vignoble bordelais au moment où tous les vignobles du Monde mettent en exergue la qualité. Certes la vogue des produits du terroir permet aux vignobles traditionnels d’Europe occidentale de valoriser encore leur rente de situation mais dans des conditions de plus en plus délicates pour les vins de la gamme intermédiaire que sont les produits génériques comme les bordeaux. Il faut alors mettre en avant la tradition quand la vinification est de plus en plus happée par une technologie, jugée par certains trop envahissante. Surgissent alors les querelles entre anciens et modernes dont Bordeaux, comme bien d’autres, est aujourd’hui le théâtre avec les «extractions extrêmes» et les vins «trop boisés» par exemple. Il n’est pas de notre compétence de géographe d’entrer dans la discussion actuelle sur le goût du bordeaux; les œnologues le font avec une argumentation technique que nous ne maîtrisons pas et les critiques avec un vocabulaire imagé que nous ne saurions reprendre avec pertinence.

* Université Michel de Montaigne – Bordeaux III.

¹ Sud-Ouest (Dimanche 10 juin 2001).

² Sud-Ouest (Dimanche 10 juin 2001).

Entre traditions et innovations se pose pour nous le problème de la qualification du vin sur le marché mondial. Ce n'est pas nouveau. Comment Bordeaux l'a-t-il géré dans le passé? Comment Bordeaux l'aborde-t-il aujourd'hui? C'est ce que nous nous proposons d'envisager ici.

Dans une première partie nous verrons qu'il a considérablement évolué depuis le «claret» cher aux rois anglais. Tradition apparaît donc aussi synonyme d'évolution.

Dans une seconde partie, nous constaterons qu'aujourd'hui il est plutôt rouge, mais avec une gamme extraordinairement variée pour ne pas dire complexe même aux yeux de connaisseurs, alliant le meilleur et peut-être le moins bon (je n'ose dire le pire!)

De cette complexité ressort la perplexité de bien des consommateurs et les difficultés de gestion d'un ensemble hétérogène. Quelles doivent être alors les caractéristiques de ses vins pour permettre au Bordelais de conserver son rang de premier vignoble de vins de qualité du Monde, pour lui permettre de conserver une personnalité, une originalité que beaucoup lui contestent et que les investissements scientifiques et financiers bordelais dans le Monde tendent à réduire? C'est ce que nous aborderons dans notre troisième partie

1. LE BORDEAUX: UNE LONGUE TRADITION DE... CHANGEMENT

«C'est tout au long de son histoire qu'il s'est nourri de renouvellement en ruptures»³.

1.1. Du «claret» aux vins de coupage et aux grands crus

Si l'on sait peu de choses sur le vin produit au temps des romains, les informations sont plus nombreuses pour la période médiévale. Le bordeaux est alors un jus de raisin tout juste fermenté; jeune avec sans doute raisins rouges et blancs vinifiés ensemble ce qui donnait le célèbre «clar» ou clairnet ou claret, nom que les britanniques donnent aujourd'hui encore au vin de Bordeaux. *«La diversité des vins, outre le temps de conservation, ne vient guère des terroirs mais plutôt du rôle social des propriétaires. Il y a des vins bourgeois, souvent exemptés de taxe, des vins artisans, des vins paysans... Par dessus tout, les vins de Bordeaux stricto sensu, issus du duché d'Aquitaine, se distinguent de ceux issus du "Haut Pays" et qui ne viennent qu'en complément»⁴.*

³ ROUDIÉ, Ph. – Bordeaux: l'éternel recommencement. «Amateur de Bordeaux». N° 72 (mars 2001).

⁴ ROUDIÉ, Ph. – O.c.

Entre tradition et innovation, entre spéculation et plaisir, quel(s) bordeaux au 3^{ème} millénaire ?

Si la notion de terroir apparaît au XVI^{ème} siècle avec l'identification de vins de côtes, plateaux, palus ou graves, le «travail à l'anglaise» (coupage) à partir du XVII^{ème} siècle constitue indiscutablement un tournant fondamental dans l'histoire du bordeaux : *«il s'agit de faciliter la deuxième fermentation, voire d'améliorer la qualité des vins, par l'ajout à petites doses, d'autres vins; vins "muets" (c'est à dire blanc) pour éclaircir, mais surtout vins rouges plus foncés et plus tanniques, comme les cahors ou les hermitages de la vallée du Rhône» («hermitager les vins était employé encore il y a peu dans les chais des Chartrons»⁵).*

A partir de cette époque les livres d'entrée des négociants recensent des vins venant d'Espagne, Alicante ou Bénicarlos sous le vocable de «vins médecins»; le vin de bordeaux devient ainsi au cours des XVIII^{ème} et XIX^{ème} siècles un assemblage de vins d'origines souvent variées qu'une autre «invention», l'«allumette hollandaise» (la mèche de soufre), va permettre de mieux conserver et même de laisser vieillir.

Cette évolution génératrice de tensions entre propriétaires et négociants s'est traduite par l'affirmation des crus. Pour mieux résister, les premiers se lancent alors dans une politique de qualité et peu à peu s'imposent les vins des Graves et du Médoc, sous le nom de la paroisse d'origine mais aussi de la propriété ou du propriétaire⁶ qui sont à l'origine des noms de châteaux du XIX^{ème} siècle.

Ainsi au fil des siècles, ce sont deux vins de bordeaux qui coexistent souvent, s'affrontent parfois sur le marché local ou international, les uns issus des savants coupages des négociants qui assurent la commercialisation des gros volumes, et donc la richesse économique de la région, et les autres, les crus, fruits des subtils assemblages qui, au fil des décennies assurent et renforcent la notoriété des vins de bordeaux.

Avec les excès du négoce au lendemain de la crise phylloxérique (fin du XIX^{ème} siècle), *«quand dans [le] bordeaux, il n'y a plus du tout de vin du Bordelais»⁷* une nouvelle réaction de la propriété débouche sur une nouvelle invention, celle des appellations d'origine.

1.2. Vins de «châteaux» ou «vins de marques», un problème récurrent...

L'acuité de la crise viticole en France à la fin du XIX^{ème} siècle et au début du XX^{ème} siècle oblige le gouvernement à légiférer contre les fraudes en 1905 puis pour délimiter de zone d'appellation d'origine en 1908. L'établissement de celle-ci va donner lieu à d'âpres discussions entre les deux parties en présence, négociants et propriétaires.

⁵ ROUDIÉ, Ph. – O.c.

⁶ ENJALBERT, H. – *Comment naissent les grands crus*. Armand Colin. «Annales». N° 3 et 4 (1953).

⁷ ROUDIÉ, Ph. – O.c.

«Un malentendu regrettable existe entre le commerce et la propriété quant à la solution de cette question; tous deux guidés par leurs intérêts, ou malheureusement du moins par ce qu'ils croient être leurs intérêts, luttent avec acharnement... C'est ainsi que dans une grande réunion tenue à Bordeaux, dans l'amphithéâtre de l'Athénée, le 5 janvier 1911, par les divers groupes viticoles de la Gironde, sous la Présidence de M. Castéja, conseiller général président de l'Association des Viticulteurs-propriétaires, pour protester contre une première délimitation du Bordelais qu'ils disaient -trop étendu⁸, M. Courrègelongue, sénateur insistait sur le point que, non seulement les vins de Bordeaux se suffisaient à eux-mêmes mais qu'ils comprenaient encore toutes les variétés que les départements limitrophes jugent indispensables aux coupages; il ajoutait que les vins des Palus eux-mêmes n'avaient pas besoin de soutien...

A notre avis, c'est là qu'est la grosse erreur, erreur contre laquelle lutte le commerce, tous les jours en contact avec une clientèle qu'il est obligé de satisfaire et qui pour cela a besoin d'établir des coupages, ceux-ci lui permettant de corriger les vins que la nature ne fait pas toujours parfaits et d'obtenir ce type qui, réunissant à la fois ampleur, souplesse et bouquet, contente des consommateurs au goût exigeant, mais aux moyens restreints⁹.

Pour justifier leurs propos, les négociants mettaient alors en avant les écarts considérables entre production et sortie des vins de la Gironde, comme le rappelle le tableau suivant:

| Campagne | Vins enlevés de chez les récoltants de la Gironde | | Vins expédiés hors du Département par les commerçants et les propriétaires de la Gironde |
|-----------|---------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1901-1902 | 3.888.296 h | En 1902 | 6.039.795 h |
| 1902-1903 | 3.406.017 h | En 1903 | 4.458.722 h |
| 1903-1904 | 2.380.476 h | En 1904 | 3.651.723 h |
| 1904-1905 | 3.224.359 h | En 1905 | 4.091.556 h |
| 1905-1906 | 3.520.997 h | En 1906 | 4.342.393 h |

Doc. 1: Les vins de Bordeaux au début du siècle... d'après J.-A.Brutails, Rapport de la commission de délimitation de la région de Bordeaux.

Se plaçant sur le plan qualitatif, on peut lire aussi dans la littérature de l'époque: «En Gironde, on revendique actuellement la rubrique "Vins de Bordeaux" pour tous les vins sans distinction, produits par le département de la Gironde. Je crains

⁸ Elle proposait d'intégrer la majeure partie du Bergeracois en Dordogne et du Marmandais en Lot-et-Garonne.

⁹ SALAVERT, Jan – *Le commerce des vins de Bordeaux*. Bordeaux, 1912. Thèse pour le doctorat en sciences politiques et économiques.

Entre tradition et innovation, entre spéculation et plaisir, quel(s) bordeaux au 3^{ème} millénaire?

que l'on ne tombe dans une erreur qui sera dans l'avenir la source de bien des confusions et de bien des abus et dont l'avenir se chargerait trop tôt peut-être de dégager des conséquences plutôt désastreuses et inattendues pour la propriété. Je considère, pour ma part, comme un véritable devoir de les signaler. La Guienne anciennement, comme la Gironde aujourd'hui, a produit des vins de toutes sortes depuis les plus fins jusqu'aux plus communs. La Guienne n'osa les qualifier tous "vins de Bordeaux"; le faire aujourd'hui serait d'une grande hardiesse»¹⁰.

«Pour le commence, et nous entendons par là le grand commerce honnête, "le Bordeaux", ou "les vins de Bordeaux", ces vins généreux et réconfortants ne seraient que des vins d'opérations, c'est-à-dire comme les a définis la chambre de commerce de Bordeaux, dans une lettre adressée à M. le Ministre du commerce et de l'industrie, le 16 octobre 1909 "des vins mélangés, mélanges pouvant être faits soit entre vins de Bordeaux seulement, soit entre vins d'autres provenances" vins d'opérations dont seul il possède le secret et que le propriétaire est dans l'impossibilité de faire, n'ayant pas à sa disposition la gamme des vins nécessaires.

Ce vin de Bordeaux que le commerce a su ainsi composer au goût de sa clientèle et qui a fait la richesse du pays, est, il faut le reconnaître, toujours meilleur que la plupart des vins de la Gironde, exception faite naturellement du vin des grands crus... il serait bon de faire une distinction entre les vins de Bordeaux et "les vins de la Gironde", les premiers ne formant qu'une toute petite partie des seconds... Le nom de "Bordeaux", éveillant dans l'esprit des buveurs de tous les coins du monde l'idée de vin fin, de vin supérieur, il nous semble que la rubrique «vins de Bordeaux» aurait dû être exclusivement réservée aux vins des grands crus du Bordelais, aux vins qui ont fait la réputation et la gloire du pays, de l'appellation, en étendant à tous nos vins, sans distinction, la marque globale vins de la Gironde»¹¹.

Mais l'application de la loi contraignit la commission à écarter a priori la proposition tendant à réserver le nom de «Bordeaux» aux vins supérieurs et à désigner les autres sous le nom de «vins de la Gironde» en l'obligeant à délimiter le territoire possédant le droit exclusif à l'appellation «bordeaux».

La lecture de ces documents, au delà de la connaissance du contexte propre à ce début du XX^{ème} siècle, souligne la permanence de la quête identitaire d'un vignoble en pleine transformation et où se posent déjà des interrogations sur la nature du bordeaux, sa qualité mais aussi sur les volumes.

¹⁰ NICOLAÏ, A. – *Les vins de Bordeaux et la délimitation*. Mémoire adressé au conseil général de la Gironde. 1909, p. 13.

¹¹ SALAVERT, Jan – O.c.

La victoire des propriétaires girondins qui imposèrent que la «marque» bordeaux soit réservée aux seuls vins du département et les besoins du négoce en vins favorisèrent l'extension géographique du vignoble dans le département. Ainsi fut progressivement conquise à la viticulture la vaste péninsule de l'Entre-deux-mers dont seules les marges étaient jusqu'alors consacrées à cette monoculture. C'est là qu'est produite aujourd'hui une grande partie des bordeaux génériques.

Cette victoire fut toutefois très partielle. En 1970, les sorties de la propriété en vin AOC se sont élevées à 2083959 hl, dont 1684000 hl ont été acquits par le négoce girondin tandis que 184000 hl ont été expédiés en métropole et 45000 hl à l'exportation directement par la propriété. Le solde entre les sorties totales et les sorties en acquit, soit 171500 hl représente les ventes directes en congé à la propriété. Pour leur part, les sorties du négoce ont atteint un total de 1056000 hl dont 460000 hl à l'exportation. Les chiffres sont éloquentes: plus de 80% des sorties de la propriété sont le fait du négoce en vrac; le bordeaux était encore il y a trente ans un vin de marque plus qu'un vin de château.

Depuis, avec l'essor de la mise en bouteilles à la propriété, le tableau est moins tranché. En 1996-1997, 6306823 hl sont sortis des chais de récoltants et si un tiers ont été commercialisés directement en bouteilles par les producteurs, les deux tiers sont encore partis rejoindre les chais des négociants, la plus grosse part sous forme de vrac mais aussi avec un volume non négligeable sous forme de bouteilles (12% du total des sorties).

Au terme de ce parcours historique, il apparaît assez clairement que le bordeaux est un vin multiple.

2. LE BORDEAUX AUJOURD'HUI: DES VINS ROUGES... TRÈS HÉTÉROGÈNES

«Un bordeaux en ce début de XXI^{ème} siècle, est pour beaucoup un excellent vin rouge, en bouteille, vieux (de quelques années!) et d'un excellent millésime»¹².

Cette prééminence des vins rouges est en Gironde un fait récent, résultat de l'évolution de la production depuis les terribles gelées de 1956.

2.1. L'essor récent des vins rouges

En 1970 rouges et blancs se partageaient encore le marché des vins de la Gironde dont la production comportait près de 40% de vins de table, princi-

¹² ROUDIÉ, Ph. – O.c.

Entre tradition et innovation, entre spéculation et plaisir, quel(s) bordeaux au 3^{ème} millénaire?

pablement blancs. Dans les vins AOC, les vins rouges l'emportaient déjà (environ les deux tiers) mais l'essentiel des ces vins rouges relevaient alors d'appellations régionales (Médoc, Graves, Saint-Emilion... ou communales): les bordeaux génériques ne représentaient que 14% des vins produits en Gironde, près de la moitié étant «supérieurs».

Trente ans plus tard, le tableau est profondément modifié: les vins de table ont disparu et les vins blancs sont réduits à la portion congrue. Seules quelques appellations régionales ou communales comme Sauternes bien sûr parviennent à échapper au naufrage. Partout en Gironde, le rouge est roi. Mais il est important de constater que ce sont les bordeaux génériques qui apparaissent comme les principaux bénéficiaires de la disparition des vins de table et de l'accroissement des volumes produits. Ils représentent aujourd'hui près de la moitié des vins de la Gironde et moins du cinquième seulement sont classés «supérieurs».

| | 1970 | | 2000 | |
|-------------------------------|------------------------|-------------------------------|------------------------|-------------------------------|
| | Volume (millions d'hl) | Pourcentage du total des vins | Volume (millions d'hl) | Pourcentage du total des vins |
| Total des vins | 5.49 | | 6.80 | |
| VCC | 2.13 | 39% | | |
| VAOC | 3.36 | 61% | 6.80 | 100% |
| Dont AOC rouge | 2.06 | 38% | 5.98 | 87% |
| Dont Bordeaux rouge | 0.44 | 8% | 2.53 | 37% |
| Dont Bordeaux rouge supérieur | 0.35 | 6% | 0.62 | 9% |
| Dont AOC blanc | 1.30 | 23% | 0.81 | 13% |
| Dont Bordeaux blanc | 0.83 | 15% | 0.48 | 7% |

Doc. 2: Les transformations de la production des vins en Gironde dans le dernier quart du XX^{ème} siècle.

En un peu plus d'un quart de siècle, le vignoble girondin s'est donc considérablement transformé pour prendre le visage que nous lui connaissons et qui se caractérise avant tout par une grande hétérogénéité des situations.

2.2. 300 «grands crus»... et les autres

Le vignoble de Bordeaux, c'est d'abord une très grande diversité comme le souligne la carte bien connue des appellations régionales et communales.

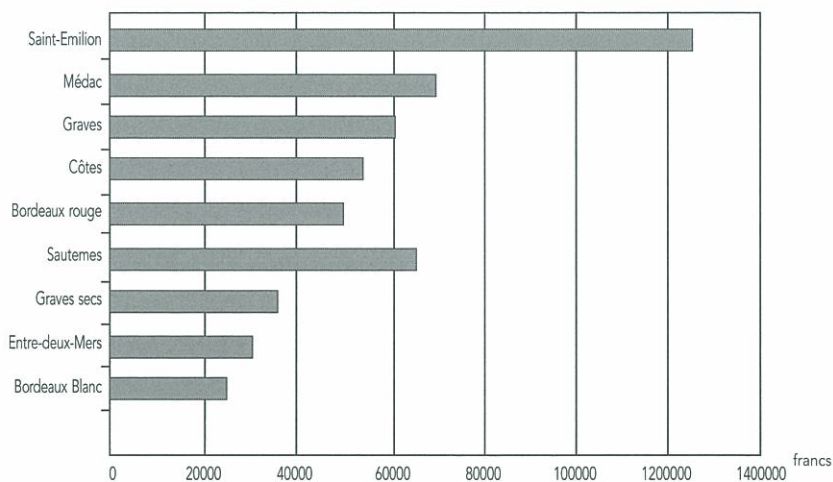


Cette carte, malgré son apparente complexité ne révèle qu'une infime partie des 52 appellations qui se partagent chaque année la production vinicole girondine. Et derrière ces appellations et leur décret les hiérarchies se lisent dans les contraintes de production comme dans les revenus.

Entre tradition et innovation, entre spéculation et plaisir, quel(s) bordeaux au 3^{ème} millénaire?

| Appellations | Rendement en hectolitres à l'hectare | Densité minimum à l'hectare | Teneur minimum des moûts en sucre avant enrichissement (g/l) | Degré d'alcool acquis minimum |
|-----------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Bordeaux | 55 | ? | 178 | 10° |
| Bordeaux supérieur | 50 | ? | 178 | 10,5° |
| Blaye | 50 | 4500 | 178 | 9,5° |
| Premières Côtes de Blaye | 50 | 4500 | 178 | 10,5° |
| Premières Côtes de Bordeaux | 50 | 4500 | 178 | 10,5° |
| Graves | 50 | ? | 170 | 11° |
| Pessac-Léognan | 45 | 6500 | 162 | 10° |
| Médoc | 50 | 5000 | 170 | 10° |
| Haut-Médoc | 43 | 6500 | 170 | 10° |
| Margaux | 40 | 6500 | 178 | 10,5° |
| Pauillac | 45 | ? | 178 | 10,5° |
| Saint-Emilion | 45 | 5000 | 171 | 10,5° |
| Saint-Emilion-Grand-cru | 40 | 5000 | 171 | 11° |

Doc. 3: Contraintes de production dans quelques appellations du Bordelais.



Doc. 4: Cotation/ha de la récolte 2000 pour quelques appellations en septembre 2001¹³.

Conditions de production et cotations soulignent assez bien l'existence en Gironde d'une viticulture hétérogène où émergent une viticulture de «terroirs», de «châteaux et une viticulture que nous qualifierons de productiviste.

¹³ Source = Sud-Ouest du 4.09.2001. Pour obtenir la cotation par hectare et ainsi gommer les différences de rendement de base, nous avons ramené la cotation moyenne par tonneau à la production par hectare.

2.3. Une viticulture de «terroirs» et viticulture «productiviste»

La première correspond à un mode d'implantation de la vigne qui confine au jardinage avec une conduite traditionnelle: densité de pieds élevée (5000 pieds à l'hectare minimum), en rangs étroits (un à deux mètres le plus souvent), palissage et sols travaillés où alternent bandes enherbées et bandes labourées.

La viticulture «productiviste» est fille de la phase de prospérité récente qu'a connu le vignoble depuis les années 1970 et qui s'est accompagnée d'une véritable explosion de la vigne dans des régions jusqu'alors assez peu viticoles comme l'Entre-deux-Mers ou le Nord de la Gironde. Et c'est là que sont produits aujourd'hui plus de la moitié des vins génériques bordeaux et bordeaux-supérieur. Les lois du marché et notamment la concurrence impitoyable des vignobles de l'hémisphère sud se sont traduits par le triomphe de la logique productiviste. La vigne est plantée à faible densité, 3000 pieds par hectare, le tiers environ de la pratique des grands crus médocains, la moitié de celle du Saint-Emilionnais. Il s'agit de réduire la main d'œuvre au maximum, les «vignes larges» diminuant les tours de tracteurs mais aussi les multiples façons manuelles, sans réduire les rendements. C'est à ce prix que les viticulteurs peuvent soutenir la concurrence et alimenter les linéaires de la grande distribution avec des vins «compétitifs», au moins en ce qui concerne le prix. On est alors loin de l'impression de jardinage évoquée ci-dessus et l'aspect «grande culture» se lit aussi souvent dans les pratiques culturelles avec tout particulièrement l'utilisation du désherbage total qui réduit encore les façons.

Pour être plus exact, il nous faut maintenant préciser que la situation réelle du vignoble girondin est loin d'être aussi simple – simpliste! – que nous venons de le démontrer et il s'agit en fait des deux grands «modèles» viticoles entre lesquels se positionnent les viticulteurs girondins. Il n'en demeure pas moins que l'on a là une assez bonne représentation d'un vignoble à deux vitesses qui pose, en même temps que le problème de son avenir dans la compétition mondiale, celui de sa véritable qualification. Bordeaux peut-il continuer à surfer entre l'excellence et le moins bon?

3. ENTRE VIN DE SPÉCULATION ET VIN DE PLAISIR: UN PRODUIT «CULTUREL» DE... «QUALITÉ»

La véritable crise que traverse aujourd'hui une partie du vignoble bordelais est donc une crise de croissance qui se double d'une crise identitaire, d'où le titre de notre communication. Face à une concurrence qui se renforce, la «belle endormie» se réveille avec la gueule de bois et s'interroge sur son avenir. Cet

état n'est pas propre à Bordeaux et un récent rapport remis au Ministre de l'Agriculture¹⁴, met notamment en cause une filière vitivinicole mal structurée face aux géants anglo-saxons. La réponse de la profession ne s'est pas fait attendre, l'AFED¹⁵ demandant de «remettre à niveau les conditions concurrentielles entre les vins français et étrangers»¹⁶ et d'aligner les vins français sur les vins du nouveau monde viticole en mentionnant le cépage et le millésime dominants, malgré le mélange et des cépages et des millésimes. Mais en suivant cette voie, Bordeaux, jusqu'alors modèle à suivre, ne risque-t-il pas, «en singeant le modèle des vins du Nouveau Monde»¹⁷ de se mettre à courir après des concurrents qui auront toujours une longueur d'avance sur ce registre?

Face aux nouveaux pays producteurs, n'est-il pas plus pertinent de persévérer dans ce qui à depuis longtemps fait le succès du bordeaux, le millésime et l'assemblage, en considérant que si la mode est aujourd'hui aux vins de cépages mis en exergue par les concurrents de ce nouveau monde, c'est bien davantage par manque de dynamisme des structures de commercialisation? Comme tous les vignobles producteurs traditionnels de l'Europe occidentale, Bordeaux est porteur d'actifs spécifiques que sont le terroir et l'AOC possédant «un capital organisationnel peu imitable» même si la «rigidité liée à sa construction limite la flexibilité»¹⁸.

Derrière ces stratégies d'accès au marché mondial du vin, ce sont deux conceptions du vin qui en fait s'opposent avec les vins de cépages, purs produits d'une technologie performante et les vins d'AOC, produits du terroir, fruits d'une longue communication entre les hommes et leurs terroirs. S'agit-il d'adapter le produit à la demande, de «faire non plus les vins que nous jugeons les meilleurs mais bien les vins que les consommateurs ont envie d'acheter»¹⁹ ou d'éduquer les consommateurs en les sensibilisant aux «qualités» d'un produit plus culturel que «produit alimentaire».

Au delà de conditions de production toujours plus rigoureuses visant à réduire les vins indignes d'une telle appellation, c'est surtout en valorisant son image culturelle que le bordeaux continuera à être considéré comme un produit d'exception durant le troisième millénaire. Cette image culturelle doit alors s'appuyer sur le concept de «château» qui fait du bordeaux un vin d'assemblage

¹⁴ BERTHOMEAU, Jacques – *La filière vitivinicole française: rapport au Ministre de l'Agriculture*. Paris, 11 juillet 2001.

¹⁵ Association Française des Embouteilleurs et Distributeurs (Castel, Les Grands Chais de France, William Pitters, Carrefour, Casino... = 45% des exportations françaises).

¹⁶ *Marché du vin, La contre-attaque*. «Sud-ouest» (11 août 2001), p. 3.

¹⁷ BERTHOMEAU, Jacques – *O.c.*

¹⁸ COELHO, A. M. Jésus Oliveira et RASTOUIN, J. L. – *Globalisation du marché du vin et stratégies d'entreprises*. «Economie rurale». N° 264-265 (juillet-août 2001).

¹⁹ *Marché du vin, La contre-attaque*. «Sud-ouest» (11 août 2001), p. 3.

original, chaque vigneron choisissant le sien en fonction des différents terroirs qui composent son domaine, en fonction de l'année.

3.1. *Le bordeaux, un vin de château, un vin de terroir*

C'est incontestablement dans le sillage des grands crus que se situe l'avenir d'une bonne partie des viticulteurs du Bordelais, tous ceux qui depuis deux ou trois décennies se sont lancés dans une production de qualité pour fournir à leur clientèle de plus en plus particulière des vins qui soient le reflet de leur exploitation et de la région de production. Ce vin de «château» est alors, beaucoup plus qu'un simple produit alimentaire, un produit culturel où la valeur patrimoniale et symbolique possède au moins autant de force que les qualités gustatives. C'est un produit bien caractérisé, marqué par des assemblages originaux et millésimés, avec une aptitude au vieillissement et qui privilégie la finesse caractéristique des grands bordeaux traditionnels. L'essor du tourisme vitivinicole, de la vente directe et la multiplication des sites internet en favorisant les contacts entre producteurs et consommateurs renforcent la personnalisation des liens entre ces derniers et le produit.

Le marché du vin en France et en Europe, malgré les phénomènes de tassements récents, est encore capable d'absorber sans aucun doute une part importante de ces vins de terroirs, si les acteurs de la filière savent l'entretenir correctement.

Mais le vin de bordeaux, c'est chaque année plus de six millions d'hectolitres de vins dont, rappelons-le plus de la moitié en «génériques», dont près de la moitié commercialisée en vrac et les deux tiers par le négoce... le plus souvent sous une marque commerciale, hors de toute référence à un château. Et, vin de coopérative ou vin de viticulteur indépendant, ce sont ces volumes qui constituent l'essentiel du chiffre d'affaires du vignoble bordelais, qui maintiennent les emplois. Alors le vin de bordeaux doit aussi être une vin de marque.

3.2. *Le bordeaux... un vin de marque de qualité*

La réussite de la marque Mouton-Cadet avec 15 millions de bouteilles vendues en 2000 est une illustration de la place que le bordeaux générique peut et doit trouver sur le marché international. Mais se pose alors deux interrogations. La première est celle de la qualité. La plupart des acteurs, négociants, œnologues et présidents de caves coopératives s'entendent pour admettre qu'il y a chaque année entre un cinquième et un quart des vins agréés qui ne mériteraient pas l'appellation bordeaux.

Entre tradition et innovation, entre spéculation et plaisir, quel(s) bordeaux au 3^{ème} millénaire?

Cela renvoie aux conditions de productions évoquées ci-dessus et qui sont au cœur des débats actuels de la profession²⁰. Et la réflexion sur les vins «subis» et les vins «voulus» pose à nouveau la question d'un vignoble à deux vitesses déjà proposée au début du XX^{ème} siècle et qui constitue le cœur de la seconde interrogation, celle de l'extension du vignoble.

Y a-t-il place sur le marché mondial pour trois millions d'hectolitres de bordeaux génériques rouges chaque année, dans la catégorie des «vins branchés (super premium wines)»²¹, la seule apte à permettre de supporter les frais de production dans nos vignobles traditionnels? Ou bien faut-il aller vers un vignoble à deux vitesses, comme cela a été déjà proposé? Certains l'ont envisagé en proposant la création d'un vin de pays bordelais. La crise actuelle que traversent les vins de pays montre que le cadre actuel proposé pour ces «popular premium wines» (vins faciles d'accès) issus de «vignobles productivistes» doit être repensée, peut-être en les faisant entrer dans le cadre des IGP et en les identifiant mieux à leurs terroirs. Avec des conditions de productions moins contraignantes que les vins d'AOC ils pourraient plus aisément concurrencer les vins du Sud. Il faudra alors gérer les conditions de productions différentes sur un même espace géographique et que les conditions d'agrément des vins ne soient plus de simples structures d'enregistrement, acceptant la quasi totalité des vins. Mais surtout, ainsi que le dit très vigoureusement Jacques Berthomeau²², il est impératif de restructurer la filière vitivinicole en favorisant l'émergence de groupe capable de rivaliser sur le marché international avec les géants anglo-saxons que sont Mondavi, Gallo et autres Jacob Creeks... Ainsi la Cie Rothchild, avec la marque Mouton Cadet, n'est que la 14^{ème} opérateur (et premier français de loin) sur le marché anglais. La récente acquisition du second négociant bordelais, la centenaire Maison Yvon Mau par le puissant groupe catalan Freixeneit en est peut-être un premier élément. Le leader du «cava», le crémant espagnol, après des investissements au Mexique et en Californie et le rachat du groupe australien Wingara entend ainsi devenir un opérateur majeur des vins sur le marché français²³.

²⁰ Un projet de décret relatif aux conditions de production est actuellement à l'étude pour remplacer celui de 1993 avec deux inspections des vignes dans l'année (mais pour compter les pieds manquants et vérifier la taille et septembre pour estimer les rendements) par les syndicats de vignerons. Trop de pieds manquants ou des rendements excessifs se traduiraient par la perte du droit à l'appellation pour la parcelle ou l'exploitation... Ce système est déjà en vigueur à Bonnezeaux et Château-Chalon par exemple. Il deviendrait également impossible de laisser les surplus de rendements sur la vigne pour ne pas dépasser et de basculer des excédents sur une appellation «inférieure».

²¹ Ultra premium wines (vin d'expression) / super premium wines (vins branchés) / popular premium wines (vins d'accès facile) / basic premium wines (vins de masse).

Dans LR et Alsace interprofessions réfléchit au repositionnement de l'offre alors qu'à Bordeaux = classement de 1855.

²² BERTHOMEAU, Jacques – O.c.

²³ Sud-Ouest (4 septembre 2001).

4. EN GUISE DE CONCLUSION

L'histoire du vin de Bordeaux que nous venons d'esquisser est donc celle d'une adaptation permanente aux évolutions du marché international, continental jusqu'à une époque récente, mondiale depuis peu. Cette adaptation, par suite de l'affrontement négoce – production a généré, au moins depuis le XVII^{ème} siècle et la naissance des grands crus, un vignoble à deux vitesses, selon deux modèles de production. Véritable planète des vins à lui seul, le vignoble bordelais semble contraint, tant sont forts ses actifs, de poursuivre cette dialectique permanente, constante de son passé, entre volume et qualité. Plus grand vignoble de qualité du Monde, peut-il maintenir sa suprématie autrement que par un accord entre négoce et production dans le cadre de l'interprofession? Ce pose alors la question de la gestion d'un vaste territoire hétérogène, de son image. Et bien entendu, au delà, celle de la qualité reconnue par les consommateurs.

Marta Martínez Arnaiz *

La impronta vitivinícola en Castilla y León: tradición y cambio desde la subsistencia a la calidad

Castilla y León es una región con una larga tradición en el cultivo de la vid y en la producción de vinos, algunos de ellos, de bastante calidad, como los de Toro o Rueda, cuyo renombre y merecida fama aparecen pronto recogidos en documentos históricos y en la literatura de las distintas épocas, con alusiones y alabanzas que se hacen eco del aprecio popular alcanzado por algunos de los caldos castellanos a lo largo del tiempo. Sin embargo, en el pasado la mayoría de los vinos producidos en Castilla eran de escasa calidad, ya que el cultivo de la vid formaba parte de la estrategia de subsistencia de las pequeñas explotaciones campesinas, por lo que, su generalizada presencia en el territorio no siempre guardaba relación con las aptitudes del medio.

La plaga de la filoxera, que redujo a un tercio la superficie de viñedo peninsular, en los albores del Siglo XX, atacó con fuerza al viñedo regional. No obstante, el momento crítico para la vid en Castilla y León coincide con la modernización del campo. El tránsito de una economía de subsistencia a otra de tipo comercial y competitiva, junto al éxodo masivo de la población rural, llegó a amenazar definitivamente la pervivencia de un cultivo que precisa abundante mano de obra y cuyo producto final, salvo honrosas excepciones, no era entonces de mucha calidad. Ese punto de inflexión representa un antes y un después en el sector vitivinícola de Castilla y León. A partir de los años 50 muchas de las viñas fueron arrancadas y sustituidas definitivamente por otros cultivos. Eliminadas del paisaje, a menudo su memoria permanece en los numerosos topónimos alusivos al antiguo uso del suelo en esos pagos. La vid quedó pues relegada en la región a enclaves concretos, algunos de los cuales iniciaron una apuesta firme por la calidad, optando por la Denominación de Origen para sus vinos.

Castilla y León cuenta en la actualidad con trece comarcas vitivinícolas. De ellas, cinco están organizadas y reglamentadas como Denominaciones de Origen: Rueda,

* Profesora de Análisis Geográfico Regional. Universidad de Burgos.

Ribera del Duero, Toro, Bierzo y Cigales; cinco han sido calificadas como áreas de producción de Vinos de la Tierra: Valdevimbre-Los Oteros, Los Arribes del Duero-Fermoselle, Cebreros, Tierra del Vino de Zamora y Ribera del Arlanza; y tres más como productoras de Vinos de Mesa: La Sierra de Salamanca, Benavente y Valtiendas.

Ni los modos de cultivo, ni las técnicas de vinificación, ni el tratamiento de las variedades empleadas recuerdan siquiera a las tradicionales tareas y modos de producción, completamente manuales y empíricos. No obstante, la prolongada presencia de la vid en la meseta ha forjado una auténtica cultura del vino entre sus gentes, avalada por la larga trayectoria y experiencia en la tarea de hacer y criar vino.

1. ESPLENDOR Y DECADENCIA DEL VIÑEDO TRADICIONAL EN CASTILLA Y LEÓN

En el territorio de Castilla y León el cultivo del viñedo aparece documentado ya en los primeros siglos de la era cristiana, aunque, al parecer, su consolidación definitiva en el terrazgo no va a producirse hasta mucho después. Tras siglos de oscuridad y guerras, su expansión a lo largo de la Edad Media irá ligada al establecimiento progresivo de un tejido económico y social estable sobre la Meseta, que tendrá en el pan y el vino la base de su subsistencia. Por ser la vid un cultivo leñoso y permanente en el terrazgo, que tardaba al menos cuatro años en arraigar y dar fruto, se comprende que la decisión de establecer majuelos estuviese ligada a épocas de paz. En la Meseta norte este momento propicio es paralelo al avance de la Reconquista sobre los territorios ocupados y amenazados por los musulmanes, convirtiéndose la vid y el vino en el estandarte de la cristiandad. No en vano, el gran impulso para el cultivo vendrá de la mano de las nuevas órdenes religiosas y monásticas que, procedentes de Francia, se instalan en los territorios conquistados¹. Así, desde la Plena Edad Media, la superficie de vid irá ampliándose, ocupando, por lo general, un espacio significativo en el terrazgo de todos los pueblos de la llanura sedimentaria, y también en algunas fosas tectónicas como el Bierzo y otros valles intramontanos del Sistema Central, hasta el arranque de la orla montañosa, límite natural de este cultivo mediterráneo y relativamente termófilo.

En la economía tradicional el vino será un producto básico en la dieta campesina, pero además, disfrutará de un gran valor comercial lo que va a reforzar su interés y a consolidar el cultivo en las pequeñas explotaciones agrarias hasta el siglo XX. Así, durante siglos, el viñedo fue el complemento inseparable del trigo, pues a

¹ Monjes de Cluny, procedentes de Borgoña, y posteriormente del Cister, llegaron a la península portando los palos de vid y todas sus tradiciones vitícolas.

él se reservaban los suelos menos aptos para el cereal. La pequeña propiedad, tan generalizada en tierras castellanas, va a convertirse en el principal garante de su permanencia en el terrazgo. No había pueblo en el llano que, al abrigo de los valles, no tuviera algo de viñedo situado en el arranque de las laderas y aún en las ásperas tierras de los páramos. Incluso en la arcillosa Tierra de Campos, con unas condiciones edáficas y climáticas nada favorables para la vid, el cultivo se mantuvo en la práctica totalidad de los pueblos hasta bien entrado el siglo XX.

Sin aptitudes naturales para el cultivo del viñedo, muchos de los pueblos de Castilla obtenían cosechas mediocres tanto en cantidad como en calidad. La necesidad de proveerse de un artículo básico como el vino justificará la necesidad de producirlo, dada la incapacidad de las exiguas economías campesinas para comprarlo. Pero se intuyen otras razones añadidas, en relación con la mayor entidad porcentual que el viñedo llegó a tener cuanto más pequeño era el tamaño de la explotación, como constató M. Peña Sánchez para la comarca de Tierra de Campos durante el Antiguo Régimen². El vino era una mercancía segura, que alcanzaba buenos precios en el mercado. La venta del excedente proporcionaba a los pequeños productores unos interesantes ingresos en dinero. Por ello, junto al autoabastecimiento, el viñedo permitía diversificar riesgos en explotaciones mínimas, y la posibilidad de invertir el excedente de trabajo familiar en un cultivo intensivo en mano de obra pero del que se obtenían rendimientos finales muy superiores a los del cereal.

El cuidado del viñedo requería una importante acumulación de esfuerzo humano, ya que todas las labores, desde el minucioso cuidado de las viñas hasta la elaboración del vino, se hacían a mano, sin tan siquiera colaboración animal. Este cultivo, muy exigente en mano de obra, se ajustaba bien a las expectativas de la pequeña explotación. Centrada en la subsistencia, buscaba obtener el máximo rendimiento posible, con un cultivo complementario que no interfiriese en las labores principales de producir el pan. Tengamos en cuenta, que el concepto de *productividad* sólo adquiere significado en sociedades que tienen asegurado el sustento. Sin embargo, en las economías de subsistencia el trabajo invertido no se mide en términos de rentabilidad, que pasa a considerarse secundaria, sino en la posibilidad de asegurar la supervivencia a cualquier costo. Sólo con esta mentalidad puede llegar a entenderse que un cultivo tan intensivo como la vid, de muy baja retribución en el trabajo y peores rendimientos y calidad en buena parte del espacio que ocupa, haya conseguido mantenerse en el terrazgo castellano durante un periodo tan dilatado de tiempo, vinculado principalmente a la pequeña explotación campesina. Del esmero y dedicación con que la viña

² PEÑA SÁNCHEZ, M. – *Crisis rural y transformaciones recientes en Tierra de Campos*. Valladolid, 1975.

ha sido tradicionalmente trabajada, ha permanecido en la mentalidad de los productores el amor por el viñedo y por el arte de hacer y criar el propio vino. No es infrecuente que tras la jubilación el campesino mantenga la viña y la bodega como entretenimiento de su vejez.

Tampoco la calidad parecía ser un asunto relevante. La selección de variedades y plantas para obtener un determinado tipo de vino es algo muy reciente. Lo habitual en los antiguos majuelos era la mezcla descuidada de variedades, con cepas de uva negra y blanca plantadas a *cepa revuelta*, sin consideración de las distintas calidades del fruto, ni la mayor o menor aptitud de cada una respecto a las condiciones ecológicas. Del mismo modo, y aunque no era frecuente, no faltaban casos de la característica *coltura promiscua* mediterránea, sobre todo en las viñas de menor calidad, donde las cepas convivían con el cereal en años alternos.

Frente a un amplio territorio productor de vinos mediocres en la Meseta, destacan pronto algunas áreas concretas en las que el vino goza de mayor calidad y prestigio. A partir del siglo XVI dos vinos castellanos destacan del resto por su grado y color. Son los tintos de Toro, oscuros y alcohólicos, y los vigorosos blancos de la Tierra de Medina (Rueda), ambos con buenas aptitudes para el envejecimiento. En esa época ya se consideraba a Aranda de Duero y a Gumiel de Hizán como localidades vinícolas destacadas por la mayor extensión de vid y el abultado número de bodegas. Sin embargo, el vino producido en el área que hoy es la Denominación de Origen Ribera del Duero no alcanzará distinción entre el común de los vinos meseteños hasta bien entrada la segunda mitad del siglo XX.

Espacialmente el viñedo venía a ocupar una superficie reducida. Por lo general, no se le dedicaba más del 10% de la superficie cultivada en el término, a excepción de aquellas zonas de mayor vocación vitivinícola, donde su representación en el terrazgo podía llegar a ser porcentualmente algo mayor. Las vides solían estar agrupadas en los llamados pagos de majuelos, ocupando partes concretas del espacio de cultivo. A menudo, estos pagos eran identificados con expresivos nombres relativos a su orientación vitícola, siendo su legado territorial un riquísimo elenco de topónimos alusivos, unas veces, a variedades locales de uva (Moscatel, Valdemencia...), otras, a los tipos de suelos, sueltos, de carácter arenoso o incluso pedregoso, en los que solían ubicarse las viñas (Pedregales, Carrearenas, Casajera, Casajares...). En la mayoría de estos pagos no queda vid alguna, pero el nombre recuerda su antigua vocación dentro de un espacio de cultivo intensamente transformado.

Para bastantes pueblos de la Meseta el retroceso del viñedo se inicia en la segunda mitad del XVIII, como señala Huetz de Lemp³. Sobre todo, esta circuns-

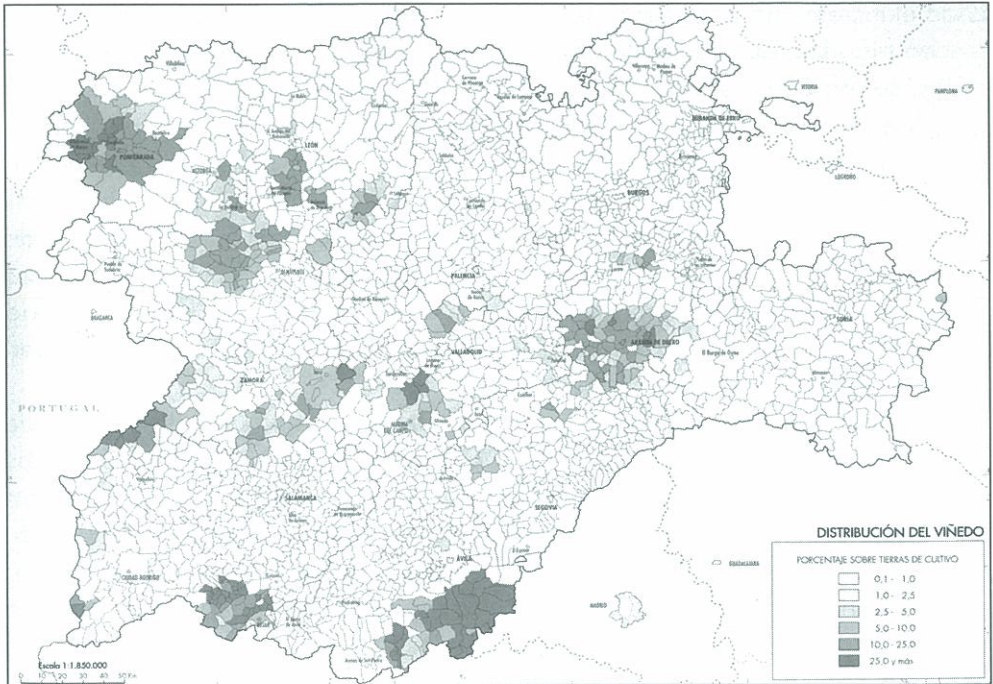
³ HUETZ DE LEMPS, A. – *Les vignobles et vins du Nord-Oueste de L' Espagne*. Tomo I, p. 370.

tancia se producirá en aquellos espacios con mayores aptitudes para el cereal, dado el incremento progresivo del precio del trigo en los años sucesivos. Pero el tándem trigo-vid, que con tanto éxito había funcionado en la Castilla llana durante siglos, se rompe bruscamente a finales del XIX, con la expansión de la filoxera, que, tras haber assolado los viñedos franceses, penetró en España por el Noroeste, a través de Portugal. La plaga destruyó gran parte del viñedo peninsular. Previamente al desastre, el viñedo vivió un buen momento de expansión, dadas las nuevas expectativas que abría la escasez de vino francés y el incremento de los precios ante los estragos de la plaga en el país vecino. Tras la filoxera, muchas de las viñas castellano-leonesas nunca fueron restituidas. Tan sólo, el viñedo volvió a recuperar una cierta significación en las comarcas vitivinícolas de gran tradición y probada vocación para el cultivo.

Con todo, la vid seguirá formando parte del paisaje en muchos de los pueblos de la meseta hasta mediados del siglo XX, si bien cada vez parece compensar menos tanto trabajo para tan escasos rendimientos y tan baja calidad como alcanzaban la mayoría de los vinos castellanos. Vinos ácidos, ásperos y de baja graduación, debido a las adversas condiciones climáticas que impedían la correcta maduración de la uva en muchos de los espacios donde hoy la viña ha desaparecido. En este sentido, las cooperativas vitícolas surgidas en los años 60 en las distintas comarcas contribuyeron en parte a mantener el cultivo del viñedo en la región. Además de estabilizar los precios, aquellas cooperativas, equipadas con nueva tecnología, eliminaban el trabajo individual de elaborar y conservar el vino, pues estas labores se realizaban íntegramente en las bodegas cooperativas. La elaboración del vino en bodegas privadas no volverá a retomarse hasta la aparición de las Denominaciones de Origen, que tienen en las bodegas particulares el mejor estandarte de su imagen de calidad, prestigio comercial y proyección exterior.

Sin embargo, a mediados de siglo el trabajo en la viña seguía siendo demasiado costoso para una región marcada por el éxodo rural, que inicia un camino sin retorno hacia la modernización del campo impregnada de una nueva filosofía: el abandono de la mentalidad de la subsistencia por la economía de mercado y la búsqueda de rentabilidad del trabajo invertido. Es en ese momento cuando los escasos rendimientos de las viñas y la mala calidad de los vinos dejan de compensar en muchas áreas marginales para este tipo de cultivo. El viñedo pierde así el interés de antaño y comenzará a desaparecer definitivamente en muchos municipios, desbancado por otros cultivos más rentables y quedando restringido a las áreas de mayor aptitud. Si en 1960 la superficie de viñedo en Castilla y León era de 210.880 hectáreas, en 1972 ya se había reducido a 157.250 y ocupa tan sólo unas 70.000 en la actualidad. En la práctica, una reducción a la tercera parte de la superficie de cultivo en poco más de 30 años, pues la cifra actual ya se rondaba a comienzos de los 90.

Mapa Municipal de Castilla y León



Muchas son las reminiscencias que en torno a la cultura de la vid y el vino permanecen arraigadas en la vida rural de Castilla y León. Un vocabulario rico y específico, con singularidades comarcales notables. Refranes y dichos de muy variadas intenciones y contenidos. Fiestas del vino de sabor antiguo, que suelen celebrarse en septiembre, coincidiendo con la vendimia y la elaboración del vino. En el sentir popular la nueva cosecha de uva era siempre un motivo de alegría y así solía celebrarse. El hecho de que las fiestas de la vendimia coincidan, en muchos casos, con las fiestas patronales de las diferentes localidades de la región pone de relieve la importancia que los campesinos otorgaban a ese momento concreto del año, que marcaba el fin del año agrícola. Costumbres que permanecen en el imaginario colectivo de los pueblos a pesar de que muchos dejaron hace tiempo de cultivar la vid.

Un elemento interesante que aún pervive en muchos pueblos castellanos y leoneses son las viejas bodegas. Su presencia deja constancia física sobre el territorio de una antigua forma de hacer y conservar el vino. Por lo general, se encontraban juntas, ocupando un lugar bien diferenciado del casco urbano. Si la topografía lo permitía, se construían aprovechando la pendiente natural de una ladera, excavando en el suelo empinados pasillos y galerías horizontales en las que reposaba el vino, que fermentaba lentamente a una temperatura cons-

tante de entre 11 y 12 grados. Al exterior, tan sólo un túmulo de tierra con una tosca puerta de entrada, totalmente vana para permitir la ventilación del oscuro agujero, y los respiraderos alrededor. De generación en generación las bodegas han pasado como un tesoro a los descendientes. Aún hoy, perdida su función originaria, son tenidas en gran estima por sus propietarios. Convertidas en merenderos y lugares de reunión, han sido parcialmente remozadas y adaptadas al nuevo uso lúdico que se les asigna, lo que ha permitido que se conserven en muchos pueblos que ya no cultivan vid ni hacen vino.

Digno de mención es el caso de Aranda de Duero. De las 304 bodegas subterráneas existentes en la localidad en 1752, según el Catastro de Ensenada, hoy perviven 120, la mayoría comunicadas entre sí, configurando un laberinto subterráneo bajo las casas y calles. Era obligado que las galerías en las que descansaban las cubas quedaran en el subsuelo de las casas y nunca en el tránsito de una calle, a fin de evitar las vibraciones de los carros y su efecto pernicioso sobre el vino. Gran parte de ellas fueron construidas durante los siglos XIV y XV⁴. Hoy día la bodega y la fiesta están indefectiblemente unidas en esta localidad de La Ribera del Duero.

Aunque hablar de cultura del vino en Castilla y León evoca pasado y tradiciones, la realidad actual del sector vitivinícola en la región evidencia un presente próspero y una historia que sigue escribiéndose al dictado de los nuevos tiempos. La calidad y la proyección exterior de los vinos son las claves del radical cambio que se está produciendo en el sector.

2. DEL VINO RÚSTICO AL VINO DE CALIDAD: LAS COMARCAS VITIVINÍCOLAS DE CASTILLA Y LEÓN EN EL MOMENTO ACTUAL

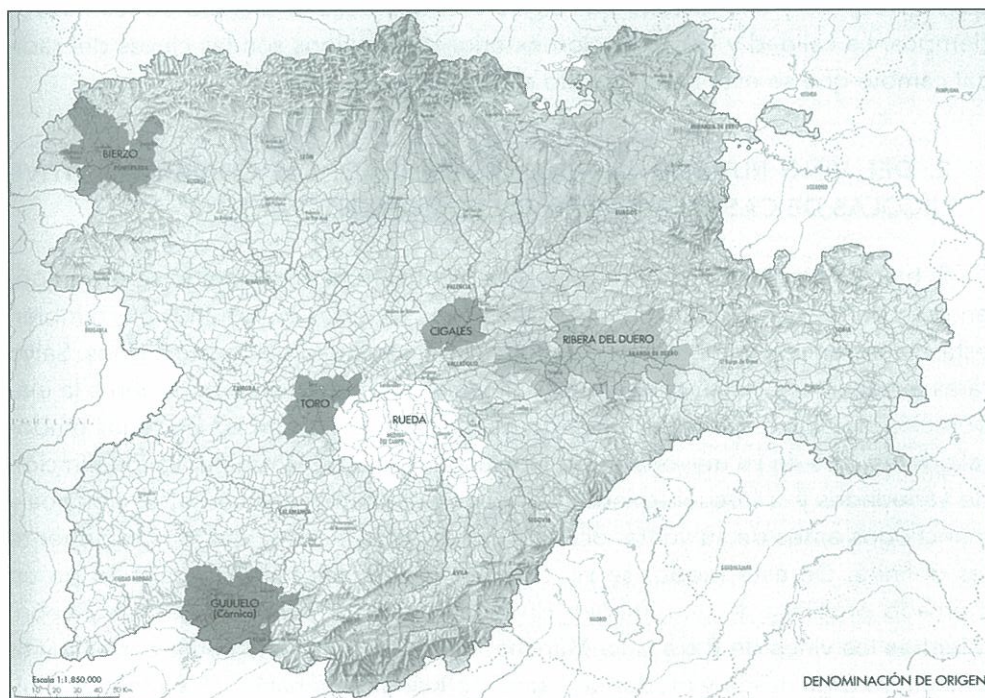
Si bien es cierto que la pervivencia de la viticultura en la región se prolongó, en gran parte, por la labor de las cooperativas surgidas en los años 60, también esta circunstancia contribuyó a desdibujar la personalidad de nuestros vinos. Salvo raras excepciones, estas cooperativas vinícolas orientaron su producción a la elaboración de vino a granel, ejerciendo de intermediarias con las bodegas embotelladoras, que en su mayoría estaban situadas fuera de la región. La indefinición de variedades y la frecuente mezcla de los vinos castellanos con otros riojanos y manchegos antes de su venta, ocultó durante años el matiz que posteriormente les definirá. De este modo, se va a retrasar varias décadas la aparición de un mercado propio y de una imagen de marca para los vinos de Castilla y León. Mientras los vinos de Rioja o La Mancha, contaron tempranamente con una vitivinicultura organizada y moderna, y una merecida fama nacional e internacional,

⁴ FERRER GARCÉS, J. M., coord. – *La Ribera del Duero. Sus viñas y sus vinos*. Valladolid, 1992, p. 21.

los vinos de la Meseta Norte permanecieron prácticamente en el olvido fuera del estricto ámbito local. Los años 80 son la clave del cambio, pues en esa década se inicia un acelerado proceso de reestructuración del sector, para adaptarse a un mercado que abandona el consumo masivo y gusta de la calidad y la singularidad de los vinos.

Una buena parte de las comarcas vinícolas de más tradición en Castilla y León se sitúan en torno al Duero. La peculiar combinación de suelos y clima en esa franja central de la región, que tiene al río como eje, es un aspecto básico de la calidad de los vinos. La clave está en el contraste térmico entre el día y la noche, y en la adaptación de determinadas variedades de ciclo corto a los rigores de un clima, frío en el largo invierno y muy caluroso y seco durante los meses de verano. La vid se cultiva en secano, lo cual, dadas las condiciones climáticas descritas, comporta rendimientos bajos pero un fruto de mucha calidad⁵. La potencialidad de algunos espacios para producir buen vino está siendo aprovechada, al menos, por las cinco comarcas actuales reconocidas como Denominaciones de Origen. Para ello, además de la mejora en el cultivo de las variedades selecciona-

Región de Castilla y León



⁵ De las 70.000 hectáreas de viñedo que tenía Castilla y León en el año 2000, sólo 1.500 eran de regadío (2%).

das, se ha producido un cambio espectacular en las técnicas de vinificación. En la actualidad el 40% del viñedo regional está regulado por Denominación de Origen.

Al amparo de la distinción que otorgan las Denominaciones de Origen, las comarcas vitivinícolas han comenzado un acelerado proceso de cambio. No sólo los vinos se han transformado sino que encontramos elementos cambiantes en el espacio y en la propia sociedad que lo habita. Podemos afirmar que, en algunos casos, el vino ha devuelto a la población autóctona el orgullo de pertenecer a un medio rural singular y próspero, tras los años de atonía y desencanto forjados por el éxodo rural.

En el cuadro 1 se ofrecen algunos datos básicos relativos a las cinco Denominaciones de Origen de la región.

Cuadro 1 – Datos de Denominaciones de Origen de los vinos de Castilla y León

| D.O. Año de reconocimiento | VIÑEDO Superficie* | VARIETADES DE UVA | TIPOS DE VINO | VITICUL- TORES Número | BODEGAS Número |
|-----------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------|
| Bierzo (1989) | 3.853 | Tintas: Mencía, Garnacha Tintorera Blancas: Doña Blanca, Godello, Palomino y Malvasía V. Principal: Mencía | Rosados: (50% Mencía) Blancos del año Tintos: jóvenes, crianza y reserva | 4.815 | 39 |
| Cigales (1991) | 2.533 | Tintas: Tinta del País, Garnacha Tinta, Garnacha gris Blancas: Verdejo y Albillo V. Principal: Tinta del País | Rosados: jóvenes Tintos: jóvenes y crianza | 698 | 29 |
| Ribera del Duero (1982) | 15.261 | Tintas: Tinta del País, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbecq Blancas: Albillos V. Principal: Tinta del País o Tempranillo | Rosados: jóvenes Tintos: jóvenes, crianza y reserva | 7.549 | 122 |
| Rueda (1980) | 5.669 | Blancas: Verdejo, Viura, Sauvignon blanc y Palomino (la última en retroceso) V. Principal: Verdejo | Blancos Blancos espumosos | 1.200 | 30 |
| Toro (1987) | 4.062 | Tintas: Tinta de Toro (del país) (autóctona y Garnacha tinta) Blancas: Malvasía y Verdejo V. Principal: Tinta de Toro | Tintos: jóvenes, crianza y reserva Rosados Blancos | 982 | 25 |

* Superficie sujeta a Denominación de Origen. Datos de diciembre del año 2000.

Logotipos de las D.O. de los vinos de Castilla y León



Dentro de los vinos de calidad, el de *La Ribera del Duero* es el de más singular trayectoria. Nunca destacó en el pasado, al ser un vino áspero y de elevada acidez, que en nada se parece al que se elabora al amparo de la Denominación de Origen. En contra de lo que sucede con otras Denominaciones de Origen, cuyos vinos resultan de la evolución y perfeccionamiento de los primigenios caldos de la zona, en La Ribera del Duero el éxito se fundamenta en un cambio total y muy rápido del tipo de vino que se elabora, siendo el anterior una mera anécdota histórica. Quizá por esa falta de calidad no hubo nunca tradición embotelladora en la zona, ya que, hasta los años 80, la práctica totalidad de la producción era de consumo local. Encontramos, no obstante, dos casos excepcionales, no sólo en La Ribera sino en la región en su conjunto: la bodega Vega Sicilia y la Cooperativa Ribera de Duero de Peñafiel. Ambas destacan por su temprana preocupación por la crianza y embotellado de los vinos. Hoy día hay alrededor de 122 bodegas, de las cuales 18 son cooperativas y el resto particulares. La gran mayoría han sido creadas a raíz de la Denominación de Origen y están dotadas con las últimas tecnologías de elaboración⁶. El elevado precio alcanzado por los vinos de la Ribera, ha convertido a éstos en un próspero negocio, que está transformando los pueblos, incluso en su estructura social, pues se ha iniciado un ligero rejuvenecimiento ante las buenas expectativas creadas.

Dos son las implicaciones espaciales más reseñables y comunes a todas las Denominaciones de Origen. En primer lugar, destaca la interesante transforma-

⁶ Tolvas de acero inoxidable, despalladoras horizontales en sustitución de las antiguas estrujadoras verticales centrífugas, nuevos depósitos de acero con autovaciado, equipos de frío para controlar las fermentaciones y estabilizar los vinos.

ción que está experimentando el viñedo en la región. Por lo general, las nuevas plantaciones y las reestructuraciones que se llevan a cabo se plantan con el sistema de espaldera. En el paisaje el cambio es notable. Junto al abigarramiento y exhuberancia de las viñas tradicionales, la espaldera proporciona una sensación de orden, menor densidad y esbeltez. Las ventajas para la mecanización de las labores en cualquier época del año son notables. A pesar de ello, no en todas las Denominaciones de Origen se adopta la misma estrategia para las nuevas plantaciones. Mientras que en el Bierzo y en La Ribera el 95% de las nuevas vides son en espaldera, en Cigales se sigue prefiriendo el sistema tradicional de poda en vaso, por considerar de mayor calidad la uva resultante en su ámbito concreto de producción. Con todo, persisten las tres características principales que definen el cultivo del viñedo en Castilla y León: la existencia de un alto porcentaje de viticultores de edad avanzada, poco proclives a los cambios; la vejez de los viñedos, que en gran proporción superan los 40 años, lo que repercute negativamente en el rendimiento del cultivo y dificulta la vendimia por el gran número de variedades mezcladas; y el reducido tamaño de los viñedos, cuya media regional se sitúa en las 0,5 hectáreas⁷. El hecho de que en muchos municipios la superficie de viñedo haya sido excluida de la concentración parcelaria ha consolidado esta situación heredada.

Un segundo aspecto a destacar es la aparición de nuevas y costosas edificaciones vinculadas al vino en el medio rural. La exclusividad de los vinos se pregona en el aspecto exterior de las nuevas bodegas, que en nada recuerdan a las modestas construcciones de antaño ni a las sobrias cooperativas de los años 60. Edificios soberbios, que a la manera de amplios y vistosos palacetes se alzan entre sus plantaciones de viñedo, aunando estética y funcionalidad. Una estrategia de imagen muy acorde con el signo de los tiempos, donde el buen vino aporta placer y distinción a quién lo consume. La bodega es la sede social del vino que se proyecta al exterior y por eso se plantea con una arquitectura y un entorno acorde con la imagen de calidad que el vino debe alcanzar. Este fenómeno está tan generalizado que incluso ha salpicado a las áreas que aún no han alcanzado el reconocimiento de Denominación de Origen; como si la construcción de un lujoso contenedor fuese el primer paso para dotar de calidad y prestigio al producto que en él se produce.

En todo caso, cada vez se valora más el vino de autor; un vino con matices propios dentro del área vinícola en la que se inscribe. La promoción de los vinos resaltando sus diferencias dentro de la Denominación es una de las estrategias de mercado puesta en marcha por Consejos Reguladores y bodegueros. Lo que

⁷ Por D.O. los datos medios del tamaño de las parcelas son los siguientes. Rueda, 0,9has; Ribera del Duero, 0,25; Toro, 0,6; Bierzo, 0,15; Cigales, 0,5.

empezó siendo la apertura de las bodegas al público, para promover *in situ* una toma de contacto directa con el producto, quiere convertirse en itinerario cultural, que aglutine paisaje, arte y gastronomía, teniendo al vino como hilo conductor y fuente de inspiración. Son incipientes propuestas que revelan la nueva función social del vino. De alimento básico a objeto de deseo. De la simpleza y rusticidad originaria a la sofisticación y el refinamiento como objetivo. Una nueva etapa en la vitivinicultura regional que ha empezado a dejar huella en el territorio.

BIBLIOGRAFÍA

- CASANOVA TODOLÍ, U. de – *Comarcas vinícolas de Castilla y León*. Valladolid: Junta de Castilla y León, 1996.
- Consejo Regulador de la Denominación de Origen Bierzo – *Informe general*. Cacabelos, 2000.
- Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cigales – *Cigales, Revista del Consejo Regulador*. Varios números.
- Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cigales – *Informe estadístico*. Cigales, 2000.
- Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero – *Revista Ribera del Duero*. Varios números.
- Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rueda – *Su secreto se llama Verdejo*. Valladolid, 2000.
- Consejo Regulador de la Denominación de Origen Toro – *Informe de la D.O. Toro*. Toro, 2000.
- FERRER GARCÉS, J. M. – *La Ribera del Duero sus viñas y sus vinos*. Valladolid: Caja España, 1992.
- HUETZ DE LEMPS, A. – *Les vignobles et vins du Nord-Oueste de L'Espagne*. Institute de Geographie. Bordeaux, 1967, 2 volúmenes.
- Junta de Castilla y León – *Atlas del territorio de Castilla y León*. Valladolid, 1997.
- PEÑA SÁNCHEZ, M. – *Crisis rural y transformaciones recientes en Tierra de Campos*. Valladolid: Universidad de Valladolid, 1975.

Alfio Cortonesi *

Angela Lanconelli **

Vini e vinificazione nell'Italia tardomedievale. Con alcune osservazioni sul *De naturali vinorum historia* di Andrea Bacci

A partire dai secoli centrali del medioevo la viticoltura conobbe in Italia una forte e capillare espansione, che in talune regioni segnò una battuta d'arresto solo nei decenni successivi alla Peste Nera. In conseguenza di tale espansione il settore viticolo divenne quasi ovunque per importanza il secondo settore della produzione agraria, cedendo il passo soltanto alla cerealicoltura¹.

Data l'importanza che la pratica viticola spesso assumeva, le operazioni della vendemmia finivano col coinvolgere, sia in ambito cittadino che rurale, larga parte delle popolazioni; per rendere possibile l'utilizzo di tutta la manodopera ed evitare ogni intralcio allo svolgimento dei lavori veniva finanche sospesa, nella circostanza, l'attività ordinaria del tribunale civile; gli statuti di Modena esoneravano, di più, i lavoratori da ogni prestazione dovuta al comune nel periodo compreso fra il 15 settembre e il 15 ottobre. La raccolta dell'uva poteva avviarsi generalmente solo dopo la data fissata dallo statuto della comunità o, comunque, dopo il bando emesso dalle autorità locali: ciò garantiva un più agevole controllo pubblico sulle operazioni e, dunque, un più regolare andamento delle stesse, scoraggiava i furti, impediva raccolte intempestive (che potevano essere determinate dalla mancanza di vino come dalla paura della grandine o di altri danneggiamenti) e disciplinava il mercato dell'atteso vino novello. Laddove la data della vendemmia fosse individuata dalla normativa statutaria, si aveva di frequente riferimento alla festa di s. Maria di settembre (l'8 del mese), ricorrendo tuttavia anche altre

* Università della Ruscia (Viterbo-Italia).

** Archivio di Stato di Roma.

¹ Sulla vitivinicoltura italiana medievale si vedano i seguenti contributi di recente pubblicazione: *Il vino nell'economia e nella società italiana medievale e moderna. Atti del convegno di Studi (Greve in Chianti, 21-24 maggio 1987)*, Firenze 1988; A. I. PINI – *Vite e vino nel medioevo*, Bologna, 1989; *Dalla vite al vino. Fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*, a cura di J. L. Gaulin e A. J. Grieco, Bologna 1994; G. ARCHETTI – «Tempus vindemie». *Per la storia delle vigne e del vino nell'Europa medievale*, Brescia, 1998. Inoltre, non si può ignorare, per quanto largamente superata, l'opera di A. MARESCALCHI, G. DALMASSO – *Storia della vite e del vino in Italia*, 3 voll., Milano 1931-37.

indicazionile necessità derivanti dal clima e dall'altitudine. Nel caso di vigne condotte in locazione il coltivatore era tenuto a preavvisare il proprietario dell'avvio delle operazioni sì che lo stesso, personalmente o avvalendosi di un incaricato (*nuntius*), potesse verificare l'entità della produzione e il buon andamento dei lavori.

La raccolta poteva essere effettuata a mano o con il ricorso a piccole roncole, coltelli e forbici; depositata in ceste o canestri di vimini, talora in gerle o mastelli di legno (*ciberi* nella documentazione piemontese), l'uva era successivamente riversata nei tini o nelle vasche utilizzate per la pigiatura. L'impiego di vasche (*vascae*, *palmenta*, ecc.) era largamente diffuso; in area laziale tali contenitori – scavati nella pietra o in muratura e sovente denominati *torcularia* – erano in genere disposti a coppia, su livelli diversi. Da un foro praticato nel fondo della vasca superiore il mosto defluiva in quella inferiore (il romano *vascale*), di dimensione ridotta rispetto alla prima; un'altra apertura doveva consentire di raccogliarlo all'esterno e di travasarlo entro i tini per la fermentazione².

Le pratiche della pigiatura e della vinificazione richiedevano la presenza tra i filari di fabbricati rurali appositamente costruiti (è il caso dei *chiabotti* delle castellanie sabaude) o, più semplicemente, di rudimentali strutture che comunque garantissero un adeguato riparo. «Palmenti» a cielo aperto sono, tuttavia, testimoniati per la Sicilia ed erano probabilmente diffusi in tutto il Mezzogiorno.

Quando la pigiatura non avvenisse nell'ambito della vigna, ci si avvaleva per il trasporto dell'uva di carri (*plaustra*) sui quali trovavano posto recipienti di vario tipo (*tina*, *carraria*, ecc.) o di asini che venivano caricati con «bigonce da soma». Nelle campagne emiliane oltre il Panaro il trasporto era effettuato «con le "navacce" (recipiente aperto con due testate più alte in modo da costituire quasi un barcone a fondo piatto)»³. Non di rado si dava pure il caso che l'ammostatura avesse luogo in campagna e che nelle cantine urbane e castellane si svolgessero le fasi conclusive del processo di vinificazione; occorrendo tale circostanza, il trasporto del mosto (operazione assai delicata che poteva, se mal condotta, compromettere il risultato della vendemmia) avveniva entro appositi recipienti che nel Bolognese, in Romagna e in altre zone dell'Italia padana prendevano il nome di *castellate* (botti allungate, di varia dimensione)⁴.

Le uve erano pigiate sia con i piedi che con ammostatoi: bastoni che si allargavano in fondo a forma di clava o terminavano a forcella ed erano utilizzati specialmente per la pigiatura in recipienti piccoli; in presenza di tini di particolare altezza, ci si introduceva negli stessi ricorrendo a scale o impalcature. La fermen-

² A. CORTONESI – *Terre e signori nel Lazio medioevale. Un'economia rurale nei secoli XIII-XIV*, Napoli 1988, p. 90.

³ PINI – *Vite e vino...*, p. 106.

⁴ Sulla *castellata*, *ivi*, pp. 105 sgg.

tazione poteva interessare tanto il mosto «separato dalla vinaccia e dai graspi» mediante lo «sgrendo dell'uva ammostata»⁵ – si aveva in questo caso la fermentazione «in bianco», di tradizione classica – che il mosto con le vinacce (fermentazione «in rosso»); nel primo caso si otteneva un vino puro, chiaro, di sapore gradevole, nel secondo, per solito, un vino più sapido ed aspro, che – come testimonia Piero de' Crescenzi – assumeva, secondo le uve impiegate, un colore *nigrum*, *rubeum* o *aureum*⁶. Il processo di fermentazione poteva avvenire «con chiusura ermetica del vaso» – così nelle già ricordate cantine pratesi dove si ricorreva «alla muratura del coperchio»⁷ –, come pure a tino aperto, in questo caso con assidua rimescolatura del mosto e delle vinacce sì da evitare che quest'ultime restassero troppo a lungo in emersione e il vino ne fosse rovinato.

Alla pigiatura poteva far seguito la torchiatura: pratica che sembra essere, tuttavia, di diffusione non generale (piccoli e medi proprietari di rado possedevano un torchio) e dalla quale si ricavava un vino di seconda (ma anche terza o quarta) spremitura, decisamente meno gradito del primo vino. Le torchiature successive alla prima dovevano essere precedute dal taglio e dalla sgretolatura delle vinacce, finalizzati a «liberare il tannino contenuto nei raspi e nelle bucce» ed a rendere più chiaro il prodotto⁸; in assenza di torchi, le vinacce potevano essere pressate attraverso l'imposizione di pesi adeguati. I torchi (*torcitoria*, *stringitoria*, ecc.), di varia grandezza, avevano talora dimensioni ragguardevoli e potevano dunque richiedere per la costruzione decine di giornate di lavoro, ingenti quantitativi di legname, *ferramenta* di vario tipo, grasso per la lubrificazione⁹.

Lasciato a fermentare nei tini per periodi di durata variabile – attesta il de' Crescenzi che la fermentazione «in rosso» durava nelle cantine bolognesi 15 giorni¹⁰ –,

⁵ PASQUALI, *Il mosto la vinaccia, il torchio, dall'alto al basso Medioevo: ricerca della qualità o del massimo rendimento?*, in *Dalla vite al vino...*, pp. 39-58, a p. 46. Nel Bolognese del Due-Tre-cento la pigiatura avveniva con il ricorso alla «graticula» o «pistarola»: «una tinozza quadra... che lasciava passare nel tino sottostante un mosto puro, con una modesta quantità di bucce e vinaccioli» consentendo, con ciò, di migliorare la qualità del vino, *idem*, pp. 46-47.

⁶ PIER DE' CRESCENZI – *Trattato della agricoltura, traslato nella favella fiorentina, rivisto dallo 'Nferigno accademico della Crusca*, 3 voll., Verona 1851, II, pp. 65-66.

⁷ G. PAMPALONI – *Vendemmie e produzione di vino nelle proprietà dell'ospedale della Misericordia di Prato nel Quattrocento*, in *Studi in memoria di Federigo Melis*, 3 voll., Napoli, 1978, III, pp. 350-379, a p. 368.

⁸ A. I. PINI – *Vite e olivo nell'alto medioevo*, in *L'ambiente vegetale nell'alto medioevo*, Spoleto, 1990 (Settimane di studio del Centro italiano di studi sull'alto medioevo, XXXVII), pp. 338-370, a p. 359.

⁹ Quelli presenti, alla metà del Quattrocento, nelle cassine della certosa di Pavia erano costruiti «in legno di rovere o di noce, con rinforzi in ferro» ed esercitavano la pressione mediante una grossa pietra «governata da un *albor*, albero a vite, e da una *scogha*, scoggia», L. CHIAPPA MAURI – *Paesaggi rurali di Lombardia: secoli XII-XV*, Roma, 1990, p. 183.

¹⁰ DE' CRESCENZI – *Trattato della agricoltura...*, II, pp. 48-49.

il prodotto era successivamente travasato nelle botti per mezzo di secchi, mastelli e grandi imbusti. Accadeva in qualche caso che, prima o dopo l'imbottamento, s'intervenisse sul vino con speciali trattamenti: a Rivoli, «il vino proveniente dalle decime e dai redditi veniva estratto dai tini o dalle botti per essere versato sul *genus* del nebbiolo signorile», dunque subendo «un secondo periodo di stazionamento nei tini prima di essere definitivamente imbottato»¹¹; nelle campagne pratesi si governava diffusamente il mosto (o il vino) aggiungendo un'uva particolare, denominata «raverusco», che conferiva un colore più intenso ed accresceva la gradazione alcoolica. Più generalmente, il ricorso a vini «da colore», quali l'«albatico» – per il bianco – e il «raverusco» o «abrostino» (vocaboli riconducibili entrambi al latino *labrusca* o *lambrusca*: uva selvatica) appare diffuso nella pratica vinificatoria toscana del Quattrocento. Da aggiungere che, facendo riposare le vinacce (solitamente non torchiate) nell'acqua si otteneva l'acquerello (*acquatum*, *acquarellum*, *pusca*, ecc.): un vinello leggero (o, più propriamente, un «mezzo vino») destinato al consumo dei meno abbienti ma che, servito fresco, poteva trovare in estate un più generale gradimento; le vinacce potevano essere più volte utilizzate allo scopo, ottenendosi via via un prodotto a gradazione alcoolica decrescente. Pratica piuttosto usuale era pure quella di versare sui resti della svinatura il vino scadente o non ben conservato, che una rifermentazione poteva rendere nuovamente bevibile; da tale procedimento si ricavava quello che le fonti tardomedievali indicano come vino «acconciato». Vini più robusti e durevoli era, infine, possibile ottenere con la cottura in apposite caldaie del vino (o del mosto), operazione che comportava la riduzione del prodotto nella misura di circa un quarto; proseguendo la cottura fino alla riduzione di circa tre quarti, si otteneva la *sapa*, di sapore dolcissimo, usata in cucina come condimento.

Le numerose varietà dei vitigni coltivati garantivano una gamma di produzioni assai ampia. Per l'area padana il de' Crescenzi ricorda una quarantina di uve, distinguendo fra le bianche e le nere, insistendo sul rapporto qualità/quantità e indicando quali fossero le più apprezzate, nonché quelle da usare per la vinificazione e quelle adatte per la tavola¹². La *Sclava*, la *Garganica*, la *Malixia* o *Sarcula* sono fra le bianche coltivate nel Bolognese, che annovera fra le rosse la *Grilla*, la *Gramesta*, il *Maiolo*; tanto bianca quanto nera è la *Lambrusca*, già ricordata per i vini «da colore». A Forlì si coltivava la migliore *Albana*, la *Nebiola* era caratteristica di Asti, la *Duracla* di Ferrara; la *Garganica* si ritrovava anche nelle campagne padovane, la *Sclava* a Brescia e a Mantova. In realtà ben poche delle uve note ai trattatisti trovano riscontro nella documentazione disponibile. Pochi,

¹¹ A. DAL VERME – *Vendemmia e vinificazione in Piemonte negli ultimi secoli del medioevo*, in *Vigne e vini nel Piemonte medievale*, a cura di R. Comba, Cuneo, 1990, pp. 51-77, a p. 68.

¹² Per quanto segue v. DE' CRESCENZI – *Trattato della agricoltura...*, II, pp. 7-12.

a fronte delle nutrite enumerazioni del Tanaglia, i vitigni di cui si ha menzione nelle carte toscane del Quattrocento: lo *Zeppolino* è fra quelli che danno vino rosso, il *Trebbiano* e la *Vernaccia* fra quelli che producono bianco. Particolarmente apprezzate erano le varietà di uva da cui poteva ricavarsi vino dolce; secondo la trattatistica agronomica tardomedievale (ma il dato trova sostanziale conferma anche nei testi cinque-seicenteschi) erano, infatti, i vini giovani e di sapore dolce ad essere particolarmente ambiti. L'invecchiamento, anche se limitato a un anno, metteva a repentaglio le caratteristiche di vini che faticavano sovente ad arrivare integri fino all'estate; non è un caso che molti trattatisti si misurassero con il problema di ringiovanire il prodotto e che il vino vecchio fosse per solito venduto a prezzi inferiori rispetto al nuovo. Quanto al sapore dolce, lo si ricercava, oltre che con la scelta dei vitigni, affidandosi ad elaborate ricette o particolari accorgimenti nella vinificazione; un consiglio dispensato a più riprese (lo si ritrova anche in de' Crescenzi) è quello di ammucciare per terra l'uva raccolta tenendovela per alcuni giorni prima di passare alla pigiatura¹³. I moscatelli come pure le vernacce e i trebbiani riscuotevano nell'Italia tardomedievale i più unanimi consensi; la loro produzione, largamente diffusa, investiva ambiti territoriali diversi, con esiti certo non omogenei sul piano qualitativo; se fra i moscati godeva della miglior fama quello ligure di Taggia, fra le vernacce si distingueva quella prodotta a Corniglia e nelle Cinque Terre; dal Valdarno superiore e dalle Marche venivano i trebbiani più graditi; generale era anche l'apprezzamento per le ribolle istriane. A dividere con questi prodotti le posizioni di vertice nella gerarchia del gradimento erano i vini «greci» del Mezzogiorno, esportati in notevole quantità verso le regioni centro-settentrionali della penisola; una robusta gradazione alcolica, la conseguente maggiore durevolezza, la dolcezza, costituivano altrettante caratteristiche che i vini «greci» nostrani avevano in comune con la malvasia, esportata verso l'Italia da Creta, dalle isole dell'Egeo, da altre contrade del Mediterraneo orientale¹⁴.

Resta comunque da osservare che dovrà attendersi quasi ovunque il XV secolo perché, sulla base del vitigno e del luogo di coltivazione (o magari di uno solo di questi elementi), i prodotti delle vigne italiane marchino una propria identità e, forti di essa, si dispongono a far fronte alla domanda di consumatori sempre più esigenti e propensi al consumo di vini forti. Di fatto, fino a tutto il Trecento le fonti propongono ben di rado una distinzione che vada oltre la constatazione del colore o la qualifica di vino «di pianura» o «di collina». Il vino bianco era considerato generalmente un prodotto di maggiore raffinatezza e tanto più lo si

¹³ Ivi, p. 48.

¹⁴ Sul commercio dei vini nell'Italia medievale, v. F. MELIS – *Produzione e commercio dei vini italiani (con particolare riferimento alla Toscana) nei secoli XIII-XVIII*, in *I vini italiani nel Medioevo, con introduzione di Ch. Higounet*, a cura di A. Affortunati Parrini, Firenze, 1984, pp. 3-39.

apprezzava quanto più era chiaro; al rosso si richiedeva un colore deciso. Tendenzialmente più robusto e in prevalenza bianco, il vino di collina era preferito a quello di pianura, che era spesso un vino di modesta gradazione alcolica. Non è senza significato che nel 1372 il cronista vicentino Conforto da Costozza contrapponga «i debiliores vini di pianura ai *groppelli et alii meliores albi de monte*»¹⁵ e che il catasto fiorentino del 1427 fissi le tariffe più elevate per i vini bianchi derivanti da vitigni rinomati (trebbiano) coltivati in aree collinari.

Alla fine del Cinquecento, il trattato di Andrea Bacci *De naturali vinorum historia* (pubblicato nel 1596)¹⁶ consente di abbracciare in una visione d'insieme la viticoltura italiana; il quadro che ne risulta presenta molti punti di contatto con quanto sinora evidenziato sulla base della documentazione tardomedievale, sia in rapporto alle tecniche di vinificazione che per quanto riguarda l'emergere di tipologie locali di vini. Bacci, medico e scienziato molto apprezzato soprattutto per le sue conoscenze di naturalista e di botanico – anche se ricoprì l'importante incarico di archiatra pontificio con Sisto V¹⁷ –, illustra tecniche di coltivazione e sistemi di vinificazione allora in uso nella Penisola, nella cornice di una più ampia trattazione, che prende le mosse dalla storia delle uve e dei vini dell'età antica e passa poi ad esaminare i vini d'Italia conosciuti ed apprezzati in quell'epoca, esprimendo un giudizio sulla loro qualità.

La trattazione del Bacci segue un percorso che inizia con la Campania, prosegue lungo le direttrici delle due coste italiane, la tirrenica e l'adriatica, per poi percorrere l'arco delle Alpi dal Piemonte al Friuli. Vi predominano i riferimenti ai vini individuati solo sulla base del luogo di produzione e a quelli individuati sulla base del vitigno e presenti, sia pure con caratteristiche diverse, in diverse aree della Penisola. Tra questi i più diffusi sono le vernacce, i trebbiani e i moscatelli. Delle prime Bacci elogia in modo particolare quelle prodotte nella zona del Vesuvio, dense e di ottima qualità; nelle colline toscane, dal colore rosso rubino; in Calabria, dolci e tendenti al nero; nella campagna veronese, nel Salento e in Abruzzo¹⁸. Tra i moscatelli, oltre a quello ligure di Taggia, già rinomato nel XV secolo¹⁹, vale la pena di menzionare quello di Città Ducale e i rossi delle campagne lucchesi²⁰; quanto ai trebbiani, il primato spetta indubbiamente a quelli

¹⁵ G. M. VARANINI – *Aspetti della produzione e del commercio del vino nel Veneto alla fine del Medioevo*, in *Il vino nell'economia e nella società italiana...*, pp. 61-89, a p. 65.

¹⁶ *De naturali vinorum historia, de vinis Italiae et de conviviis antiquorum libri septem Andreae Bacci, Elpidiani medici, atque philosophi, civis Romani, Romae apud...* 1596; il trattato, composto nel 1595, fu dedicato dall'autore al cardinale Ascanio Colonna.

¹⁷ Su Andrea Bacci si rinvia al *Dizionario biografico degli italiani*, vol. 5, Roma, 1963, *sub voce*.

¹⁸ *De naturali vinorum historia...*, pp. 216, 230, 241, 318-324.

¹⁹ Ivi, p. 224: il moscatello, sconosciuto agli antichi, secondo Bacci doveva essere il *grecus* dei latini; si caratterizza per essere un vino bianco, dolce, di colore tendente all'oro.

²⁰ *De naturali vinorum historia...*, p. 303.

di Serra S. Quirico, di ottima qualità ed eccezionalmente resistenti alla conservazione anche senza essere sottoposti a trattamento, tanto che lo stesso Bacci dice di averne gustato uno vecchio di 120 anni²¹.

Accanto a questa realtà esistono, nell'Italia del Cinquecento, aree caratterizzate da una monocoltura specializzata, nelle quali il vino, sulla base di una lunga tradizione già testimoniata per l'età medievale, ha acquistato una spiccata individualità. Tra i vini dalle caratteristiche e dal nome nettamente individuati, il primo posto è occupato da quelli della Campania, giudicati tra i migliori del tempo sulla base del gusto dominante, che già nel medioevo, come si è visto, vedeva al primo posto i bianchi dolci. Di questi, nel giudizio del Bacci nessuno è superiore a quelli che nascono sotto il Vesuvio; la palma del migliore in assoluto spetta al greco di Somma Vesuviana, un bianco dal colore dorato, al quale si può affiancare il greco prodotto nell'isola di Ischia, che gli è inferiore quanto a robustezza ma non certamente per qualità²². Altro vino della stessa zona, al quale il Bacci attribuisce qualità eccelsa, è il *mangiaverra* di Castellammare di Stabia, prodotto con uve nerissime di cui sono ghiotti i cinghiali (nel volgare locale chiamati *verres*, motivo per cui viene così chiamato)²³. Tra il greco di Somma e il *mangiaverra*, come secondo, viene collocato un vino della Calabria, il *clarellum* di Cirò, un bianco degno delle mense principesche, chiamato «re dei vini»²⁴, il quale si affianca al *cerasium*, prodotto nella stessa località; questo, che prende il nome dal colore rosso ciliegia, è descritto come *vinoso* nel sapore *ac odore insigni*, ha però il difetto di non essere stabile e di non sopportare una lunga navigazione²⁵.

Per la Sicilia vengono ricordati i vini della Valle di Noto, *netinum*, e *camerata*, vino, quest'ultimo, «potentissimo, colore pluri ex parte rubeo», che possiede odore e gusto gradevolissimi e in più sopporta bene la conservazione anche per molti anni²⁶. Lungo il versante adriatico si fa invece riferimento a molti vini di buona qualità, prodotti in grande quantità (una buona parte della produzione rifornisce il mercato di Venezia), ma nessuno dotato di fisionomia e denominazione propria; tra quelli degni di nota si ricordano il rosso del Gar-

²¹ Ivi, p. 266.

²² «Varietate saltem et gratia commendatur», ivi, pp. 216-217; ottimi anche i vini di Aversa: «gignunt vina ... admodum probata, quae in rubrum splendida sunt vel aureo nitore et odorata», *ibidem*.

²³ Ivi, p. 220.

²⁴ «... quasi emulum claritate auri», risulta all'epoca molto diffuso a Roma, ivi, p. 228.

²⁵ «... vinoso, ac saturo in rubro colore potiusquam splendido», così viene descritto; dice ancora Bacci che il *cerasium* raramente arriva al porto romano di Ripa Romea, secondo i suoi contemporanei perché la produzione è talmente esigua che il vino si ferma sulle mense dei re e dei baroni napoletani, invece il medico è propenso a ritenere che questa sia una voce messa in giro dai napoletani per aumentare il prezzo del *cerasium*, il quale, in realtà, non è abbastanza stabile da reggere un lungo viaggio.

²⁶ «... vino potentissimo, colore pluri ex parte rubeo, gusto ab odore periuicundo et quod ad multos annos bene ferret vetustatem», ivi, p. 234.

gano, in Puglia, e il *percelebre* vino di Sirolo, nelle Marche, lavorato come il moscatello²⁷. Solo in Romagna, sui colli di Cesenatico, si produce il notevole *virgineum*, un bianco capace di reggere il confronto col *clarellum* calabrese²⁸.

Il livello qualitativo diventa nuovamente alto, nella zona di Lucca, in Toscana: tra i bianchi vengono ricordati, oltre ai numerosi trebbiani, il *buriano*, dal sapore delicato, e il *biancorello*, che con l'arrivo dell'estate matura e acquista maggior forza; tra i rossi, accanto a greci e moscatelli, il *farinello*, da uve nere, che tuttavia non arriva all'estate, e il *suppulinum*²⁹. La produzione ligure è ricordata, oltre che per le squisite vernacce, anche per il *razzese* delle Cinque Terre, un bianco liquoroso, che, sotto il forte calore del sole, matura sin dai primi di luglio, mentre di quella piemontese cita i vini di Ivrea, che prendono il nome dal vitigno *brusca*, uve nere raccolte ancora immature che danno un prodotto dal sapore acidulo³⁰.

Il riferimento ai vitigni caratterizza anche la produzione di Lombardia e Veneto, due regioni che pur essendo prive, all'epoca, di vini nettamente individuati, ne producevano grandi quantità di buon livello, destinate, oltre che all'approvvigionamento dei grandi centri urbani, all'esportazione verso la Germania³¹; tra i vitigni migliori sono ricordati il *groppello*, diffuso sia nel territorio di Franciacorta che nel Bresciano; la *sclava*, una vite diffusa già nel medioevo in tutta l'Italia settentrionale, dalla quale si ricavava un bianco paragonabile, come qualità, ai rinomati chiaretti di Francia; il pregiato *pignolo* (presente anche in Piemonte e nel Friuli) che produceva un vino rosso molto apprezzato e diffuso tra Milano e Mantova³².

²⁷ Ivi, p. 259.

²⁸ Ivi, p. 262.

²⁹ Il buriano è definito albus, tenue, subdolce; il biancorello cambia con l'estate, matura e acquista grazia e si schiarisce; ivi, p. 303.

³⁰ Ivi, pp. 308, 310.

³¹ Per i vini lombardi si veda ARCHETTI – «Tempus vindemie»..., pp. 450-475.

³² De naturali vinorum historia..., pp. 320-324.



O ENOTURISMO

M^a Carmen León Pérez *

El vino como sector turístico. La Ribera del Duero como proyecto

RESUMEN DE COMUNICACIÓN

Finalidad

1. *Dinamización de comarcas* con diferentes niveles de desarrollo, poniendo especial énfasis en descentralizar los recursos para conseguir la integración en el circuito de zonas rurales deprimidas económica y demográficamente.
2. *Repercusión de la rentabilidad del vino hacia otros aspectos sociales, sectores económicos y culturales*, obteniendo con ello beneficios económicos.
3. *Dar a conocer alternativas turísticas desconocidas que procurarían a su vez la protección* (salvación en muchos casos) de todo *aquel patrimonio* que es fundamental en la cultura, material e inmaterial, de un pueblo.

Actuaciones

1. Este proceso sería posible desde diversas actuaciones, una de las cuales, objeto de la comunicación, es que el vino y todo lo que le atañe fuera el atractivo principal de zonas tradicionalmente vitivinícolas en las que se puede conjugar con otros muchos alicientes.
2. Si la puesta en valor de muchos de los elementos que conforman la cultura tradicional del vino como arquitectura, arte, tradición oral, elaboración, etc., da lugar a su conservación y/o rehabilitación al serles otorgada una finalidad de uso, también otros componentes patrimoniales que se integran en el proyecto se benefician del mismo, puesto que la concepción del trabajo requiere poner de manifiesto toda la riqueza artística, histórica, arqueológica, etnográfica, económica y del paisaje de una zona vitivinícola por excelencia.
3. Las nuevas técnicas aplicadas a la enología, la comunicación (técnicas de marketing y publicidad) y un mayor nivel de vida, han hecho posible la diversificación

* Colaboradora honorífica. Universidad de Valladolid. España.

y aprecio, no sólo del vino, sino de todo lo que le rodea ya que es asunto de interés para segmentos cada vez más amplios de la sociedad que quieren, o creen, entender en todo lo que a él respecta (publicaciones, catas, variedades, ajuar).

Conclusiones

El mundo tradicional y el mundo actual son dos polos atrayentes del universo del vino que pueden articularse de modo y manera que sirvan para contribuir al impulso económico de una región gracias a una oferta turística basada en un proyecto bien estructurado.

Algunas de las propuestas pueden no ser factibles de ser ejecutadas con inmediatez pues, si bien es indudable la abundancia de comarcas vitivinícolas en el territorio español y el aprecio de sus caldos dentro y fuera de nuestras fronteras, no es menos cierta la falta de objetivos generales e infraestructuras adecuadas y, por lo tanto, de actuaciones que pudieran derivarse de ello.

Por esto no es óbice para proyectar una serie de intervenciones encaminadas a conseguirlo y que expongo a la consideración de los asistentes que tengan a bien seguir la intervención.

1. ZONA DE ACTUACIÓN. LA RIBERA DEL DUERO COMO PROYECTO

La zona para aplicar nuestra propuesta enoturística, a modo de ejemplo, se concreta en ese eje marcado por el río Duero, de unos 115 km de longitud y 35 de anchura, que es conocido genéricamente como «La Ribera del Duero» y comprende desde la población más oriental en Soria (San Esteban de Gormaz) con sus pedanías y anejos, hasta los municipios de Quintanilla de Arriba y Quintanilla de Onésimo en Valladolid pasando por las provincias de Burgos y Segovia. Obviamente, es susceptible de ponerlo en práctica en cualquier zona con recursos suficientes para llevarlo a cabo.

1.1. Tierras de vino y desarrollo rural

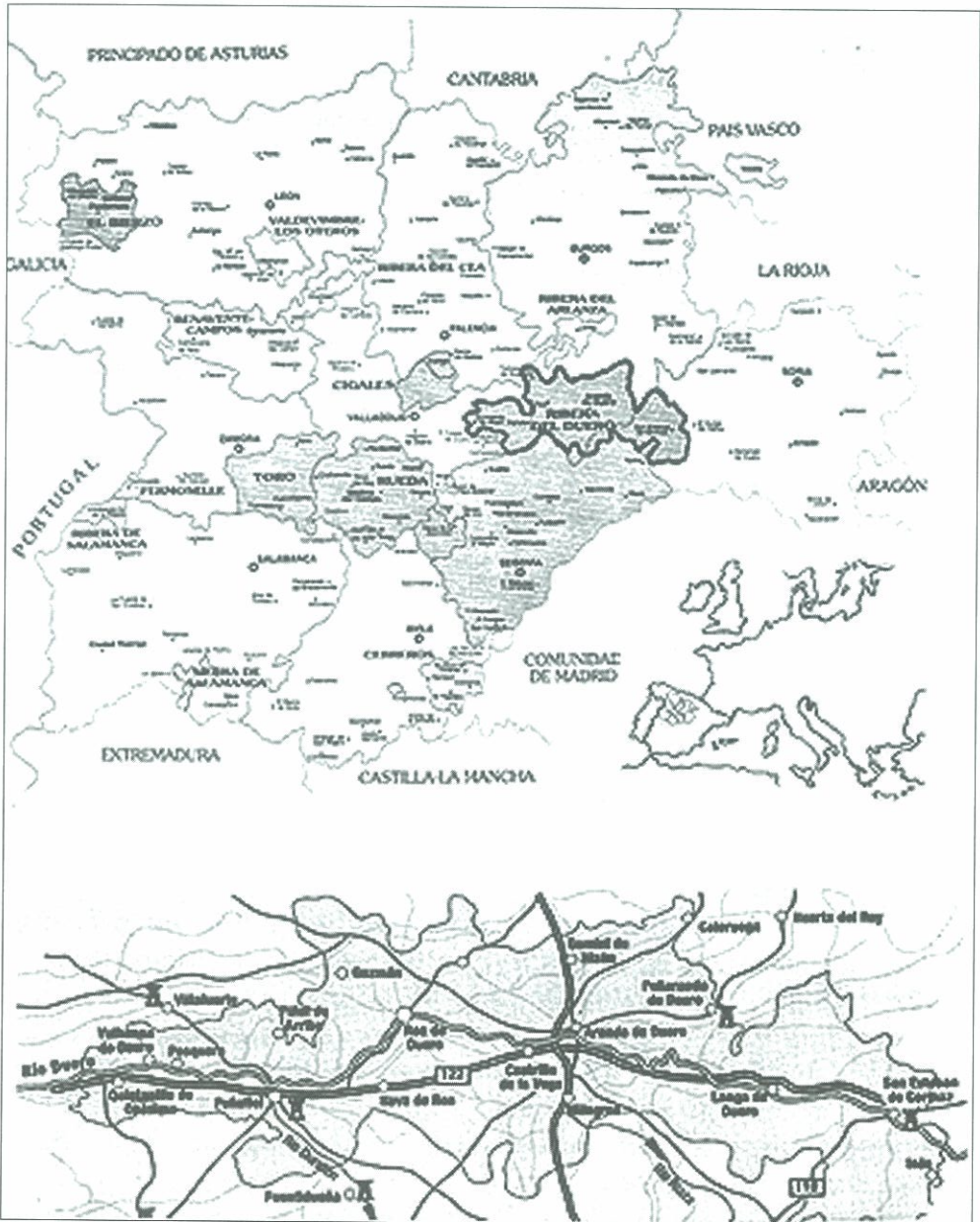
Castilla y León es un verdadero contenedor de *arte y tradiciones*; muchos de cuyos aspectos ya están siendo «explotados» de cara a un turismo al que se considera desde las más altas instituciones oficiales como panacea de desarrollo.

El *vino* – el otro *valor histórico de esta región* –, actualmente en alza, no necesita publicidad para ser apreciado «per se». Sin embargo cada vez es más notoria la necesidad entre los consumidores de conocer todo lo que le atañe,

El vino como sector turístico. La ribeira del Duero como proyecto

enriqueciendo así su degustación con comentarios de «entendido»; el cambio se concreta en el interés por cursos, catas, exposiciones, premios, etc.

Pero, además, la cultura del mundo del vino encierra múltiples posibilidades originales que son susceptibles de poner en valor conjugándolas con el aspecto



Plano de situación

anterior. Posibilidades, en muchos casos desconocidas, enmarcadas por parajes de gran riqueza. Nos estamos refiriendo al patrimonio histórico-artístico, etnográfico y natural: monumentos arquitectónicos, escultóricos y pictóricos, monumentos del folklore como bailes, canciones, fiestas y tradiciones populares, escondidos en el silencio de pequeños pueblos, ciudades y espacios naturales sorprendentemente variados. Sin olvidar los modos y maneras de elaborar el vino, con ejemplos vivos tradicionales y las últimas novedades del sector industrial vitivinícola que se hacen patentes en multitud de bodegas, algunas de las cuales abren las puertas de sus añejos edificios a la curiosidad del público.

1.1.1. *Tierra de vino*

Desde hace unos años a esta parte, es notoria la afluencia de visitantes que acuden a la llamada «clamorosa» de la tierra castellana para satisfacer el cuerpo y el espíritu con productos genuinos de ella, para catarlos en el lugar mismo donde se originan, consumiendo platos de larga tradición y probando vinos que siempre han estado ahí y que, hoy por hoy, son la estrella de la fiesta patrimonial de Castilla y León.

Hay que tener en cuenta que el vino ha sido, junto con el pan, la alimentación de subsistencia durante siglos en Castilla, lo que ha generado una cultura con características peculiares que se concretan en muchos aspectos materiales. De tal manera que, al mismo tiempo que se consume el producto, se puede adquirir el conocimiento de la historia, el arte y las costumbres que son el exponente secular de la sociedad que los ha creado.

1.1.2. *Desarrollo rural*

Si convenimos que el vino, como sector turístico, sólo es una parte de lo que entendemos por desarrollo rural, es preciso tener en cuenta otros recursos propios que, estando disponibles, permanecen abandonados por su escasa rentabilidad – fruto quizás de prácticas obsoletas – desde décadas atrás. Porque el *patrimonio cultural*, entendido este de forma global, constituye todo aquello en lo que el hombre ha tomado parte de una forma u otra. No podemos establecer un programa de actuaciones sin tener en cuenta ciertas constantes como el sector tradicional en Castilla y León: *agricultura y ganadería*. Ni dejar de considerar la artesanía y la industria, el medio natural – sobre todo, zonas protegidas como espacios naturales –, así como la observación de su red de caminos, estado de las carreteras, señalización, etc.

Debemos contar con el clima y el terreno cuando se planteen los tipos de cultivo o las especies animales. Y con ello, el aspecto coyuntural en el que nos

encontremos como las modas y los cambios en los hábitos de consumo para elegir alternativas a las consabidas producciones. Podemos poner como ejemplos la proliferación de herbolarios y la puesta en marcha de cultivos como lavanda y especias varias.

En la ganadería también se ha iniciado una revisión de las fuentes tradicionales de consumo, no es raro ya ver granjas de avestruces, y las posibilidades de explotación de otros animales son un potencial a desarrollar.

Finalmente, la combinación de la historia, el arte, la arquitectura, la naturaleza y elementos tradicionales de la cultura popular se hace necesaria en cuanto que, como expresábamos en líneas anteriores, la cultura de un grupo es global como construcción y como tal hay que observarla y ofrecerla. No se entiende el magnífico rollo de Peñaranda de Duero si sólo nos detenemos en sus características artísticas.

Se pueden descubrir rincones sorprendentemente ignorados, de belleza común en la sencillez más austera, la sobriedad de costumbres largo tiempo mantenidas, y la serenidad que proporciona una puesta de sol entre gentes y paisajes cercanos. Lugares y caminos, kilómetro a kilómetro, están repletos de tantos elementos culturales velados por la rutina, que los ojos los contemplan sin dar crédito. Elementos todos ellos que solo esperan la mano que los destape con un programa de actuaciones coordinadas desde los organismos competentes para el servicio de las gentes que pueblan estos espacios y complacencia de quienes los buscan.

De la misma manera, de todos los elementos del folclore como el largo repertorio de costumbres o tradiciones ancestrales que son la plasmación de una idea y de un modo de vida fundamentado en una práctica heredada de generación en generación y que tiene, en su ejecución material, la riqueza de lo útil, de lo económico, se pueden extraer conclusiones interrelacionadas con otros aspectos culturales. Si nos preguntamos «por qué» y «para qué», la respuesta será una paralela de doble sentido con la historia, el arte o la literatura, porque, en definitiva son deudores, ascendentes o descendentes, sin que el orden que ocupan las partes entre sí deba significar primacía de unas sobre otras.

Para un mejor entendimiento de lo expuesto nos servirá el ejemplo de un tipo de refugio muy conocido. El chozo que se ha venido construyendo secularmente tiene una función de sobra conocida, su ejecución es consecuencia de un oficio tan antiguo como es el pastoreo, y las gentes que lo ejercen los levantan con una técnica milenaria aprendida de sus mayores.

La indiscutible figura asociada del pastor interviene facilitando abundante información de la cultura pastoril que, ahora, sería prolijo y fuera de contexto enumerar. Con estas características forma parte de lo que llamamos arquitectura tradicional.



Chozo de pastor en la actualidad

Pero, el modelo, ¿de dónde se toma?, si tenemos en cuenta que, desde el Neolítico, existen estructuras en piedra muy similares que servían de enterramiento, ubicadas en lugares como páramos o en el fondo de valles destacados, cobra fuerza la hipótesis de que no es difícil usarlas primero y tomarlas después como muestra cuando se necesita una protección contra las inclemencias del tiempo o para guardar animales y enseres.¹ Con toda esta información, el objeto adquiere una dimensión complementaria a la meramente etnográfica, ya de por sí, de gran riqueza.

¹ En el valle de Ambrona (Soria) se ha reconstruido, gracias a la arqueología experimental, lo que fue un lugar de enterramiento – IV milenio a.C. – abundante en épocas prehistóricas y que responde al mismo tipo de construcción que el chozo de pastor. ROJO GUERRA, Manuel A.: «Proyecto de arqueología experimental» en *Boletín de Arqueología Experimental*, n° 3, año 1999, Madrid, Universidad Autónoma de Madrid, pp. 5-11; *id* y KUNST, Michael: «La Peña de la Abuela» en *Revista de Arqueología*, n° 220, año 1998, Madrid, Zugarto Ediciones.

1.2. El proyecto

Cualquier proyecto turístico requiere, como premisa indiscutible, el conocimiento de todos los recursos susceptibles de ser potenciados. Antes de reconocerlos, debemos tener en cuenta el empleo que se hace del tiempo de ocio cuando éste se dedica a hacer turismo:

La visita: personalizada y singular a lo no conocido para ver monumentos en centros históricos relevantes, espacios naturales o pueblos que conservan su tradicional fisonomía; en definitiva, aprehender cultura como diversión.

La gastronomía: degustar algo nuevo que nos sorprenda, especialidades que no encontramos en nuestro entorno habitual y quedan prendidas de nuestro paladar y nuestra memoria.

Las compras: complemento indispensable y culminación del viaje: recuerdos que alarguen la estancia más allá de la presencia.

Si, además de todo esto, se puede vivir una fiesta, una romería, un juego o deporte popular, y tener la explicación de lo que se está compartiendo, tendremos múltiples elementos de los que hacer uso en una planificación de viaje cultural.



Reconstrucción del lugar de enterramiento conocido como «La Peña de la Abuela»

De ahí la necesidad de agotar la información que se nos pueda proporcionar llevando a cabo previamente un «INVENTARIO DE RECURSOS». No sólo es preciso conocer la arquitectura de una zona, su iglesia o su urbanismo, sino todo tipo de infraestructuras y servicios: comunicaciones, transportes, servicios sanitarios, hostelería, restauración, etc. La historia de vida de sus gentes: sus trabajos, oficios a los que se han dedicado. Celebraciones, fiestas, romerías, juegos que se practiquen en la comunidad... Elaboración de productos típicos, posibilidades de realización y venta de los mismos.

Todo aquello que invite a repetir la visita por habernos satisfecho la oferta o, precisamente, porque las ofertas no se hayan agotado.

1.3. Datos generales de La Ribera del Duero

Situación geográfica: La Ribera del Duero, nombre adoptado por la Denominación de Origen, que deriva de la histórica ribera burgalesa, es una zona de dilatada tradición vitivinícola de la que forman parte más de un centenar de pueblos. Está situada en la meseta norte española, a lo largo de cuatro provincias atravesadas de este a oeste por el río Duero que da lugar a valles y vallejos formados por sus afluentes, y que forman parte de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, esto es: oeste de Soria, sur de Burgos, norte de Segovia y este de Valladolid.

Clima: Predominantemente continental, la zona tiene los veranos secos y calurosos e inviernos fríos. Las oscilaciones térmicas son importantes, en verano se pueden sufrir temperaturas de 40 grados mientras que en invierno se registran variaciones por debajo de los cero grados. En primavera y otoño el ambiente es moderado aunque no faltan las sorpresas que anticipan el verano o el invierno. Las lluvias registran valores medios de entre 400-600 mm.

Suelo: La Ribera del Duero forma parte de un zócalo miocénico arrasado (meseta septentrional española) recubierto por sedimentos terciarios. Presenta suaves ondulaciones con altitudes que oscilan entre los 600 y los más de 900 metros y suelos de composición limoarcillosa, calizas, margas y formaciones calcáreas.

Carácter: La geomorfología y el clima de La Ribera han favorecido la existencia de diversos nichos ecológicos con características diferenciales entre unos y otros: fértiles vegas, parameras cerealistas y vallejos encajados con especial microclima muy apropiados para la horticultura, los frutales y la vid. Posee zonas protegidas declaradas Espacio Natural que se ha demostrado de utilidad para el desarrollo rural.

2. FOMENTO DE LA REGIÓN

Las conexiones intercomarcales e interprovinciales, de variada índole, pueden determinar el desarrollo de diferentes ofertas turísticas. Los tipos de cometidos rentables de cara a su aplicación efectiva en determinados espacios tendrían que ver con el entorno que circunda cada uno de ellos dentro de su término municipal. El frenético ritmo de vida que predomina en la actualidad hace que se busque cada vez con mayor frecuencia lo natural. Y lo natural se asocia (equivocadamente o no) a lo tradicional, a la paz y el sosiego que nos parece preside el discurrir de nuestros pequeños pueblos.

Así, podemos contar con diferentes ecosistemas caracterizados por una vegetación de especies y portes variadísimos que incluyen desde bosques de encinas, robles, y pinares, suaves laderas cubiertas de plantas aromáticas, riberas con malvasisco, mentas silvestres, violetas o lirios, parameras con cultivos de lavanda; hasta humedales donde se puede practicar la pesca rodeado por una diversidad de plantas y altivas arboledas que dan cobijo a toda clase de aves. Los habitantes de La Ribera conocen bien los espacios dominados por la fauna que les sirve para ejercitar algo tan antiguo como el hombre: la caza.

Placeres que se complementan con la compañía silenciosa de nobles edificios – casonas, iglesias, castillos, conventos – abandonados, algunos de ellos declarados Bien de Interés Cultural, que salen al paso allá por donde quiera que nos encontremos.

Es forzoso recordar que ciudades, villas y pueblos guardan en sus entramados urbanos vestigios arquitectónicos de diverso signo – noble, tradicional, rústico – con indudable valor artístico, dando fe de sus pasados esplendores castillos, iglesias y enormes casonas en piedra, junto a modestas construcciones tradicionales de adobe, tapial y madera.

El pueblo, un pueblo cualquiera, puede reconocerse desde diferentes niveles de posición social reflejada en sus construcciones; sorprende ver, por ejemplo, el escudo familiar de algún hijosdalgo orgullosamente conservado durante siglos en la fachada de una casa no precisamente relevante en cuanto a su factura arquitectónica que nos comunica la veracidad del dato recogido en los libros: la precaria economía que tenía que soportar la pequeña nobleza durante la Edad Moderna.

Se vislumbran también sus diferentes tradiciones constructivas: desde la popular, hasta la imitación de un gótico urbano y culto; o el mudéjar, de tal raigambre en estas tierras que, a poco que nos pique la curiosidad, podemos darnos cuenta de la cantidad de restos existentes de esa cultura que ocupó el suelo de nuestra región durante siglos.

Y luego apreciamos la sencillez, por no decir humildad, de soluciones adquiridas, dentro de la arquitectura popular, aprovechando el material de que se

dispone en el entorno. Y no nos estamos refiriendo a la piedra, al barro o la madera trabajados por manos expertas; sino a esa misma piedra (puros cantos) dispuesta sabiamente, a veces a hueso; al barro trabado con más o menos paja según las posibilidades del hombre que restablece, año a año, los muros de su vivienda; la madera como simples troncos desprovistos de su corteza que sustentan las cañas, el brezo, el sarmiento o cualquier otro enramado disponible para hacer el soportal que impida la entrada de la lluvia o el calor en el interior. Em suma, el aprovechamiento de materiales, inverosímiles en la sociedad moderna, fruto de la necesidad casi diaria de obtener lo justo, y a veces menos, para sobrevivir.

El uso vitivinícola del suelo desde los más remotos tiempos ha dado lugar a unas características construcciones – bodegas y lagares – que se despliegan entre las casas, bajo ellas o en la falda de una elevación. Algunas de ellas no tienen hoy uso alguno por ser cada vez menor el número de vinicultores que realizan las labores de forma tradicional.

Habríamos de considerar los restos de antiguas industrias de molinos, hornos, telares o batanes y constatar el estado en que se encuentra la construcción y la maquinaria con el fin de proteger y utilizar estos recursos en la medida que su conservación lo permitiera. Junto a ello, otras construcciones auxiliares como chozos de pastor, palomares, guardaviñas y colmenas están presentes como restos de una forma de vida, vigente hasta por lo menos la segunda mitad del siglo XX.

En otro orden de cosas, y siguiendo con el discurso expositivo que hacíamos al comenzar estas líneas, es necesario averiguar el porqué de algunas tradiciones que constituyen patrimonio. Es el caso, por ejemplo, de la «garrapiñada» de Corrales de Duero: si se nos dice que producía almendra (Madoz: 53), no es de extrañar que hoy todavía perviva la receta que se suele hacer en las casas como dulce característico. Pero podríamos extendernos demasiado sólo nombrando las especialidades culinarias como el pan lechuguino, la hogaza, los embutidos, las legumbres...

Siempre con el pensamiento puesto fundamentalmente en el sujeto externo a quien debe ir dedicada cualquier actuación, y desde las posibilidades con que cuente un determinado lugar, podemos hacer algunas sugerencias válidas para cualquier espacio en el que nos encontremos, siempre y cuando reúna las condiciones y los objetos patrimoniales o de cultura tradicional con que poder ofertarlas, merced a un programa integral que ponga de manifiesto la relevancia de unas sobre otras para evitar interferencias en las unidades disponibles o repetir propuestas que no harían otra cosa que agotar el producto.

Así, por ejemplo, si contamos con la existencia de un barrio de bodegas en prácticamente todos los pueblos del territorio de la Ribera del Duero, deberá evaluarse el estado, accesos y paraje significativo en el que se encuentra el más

idóneo para su visita. Lo mismo se puede decir, de palomares, espacios naturales, rutas monumentales, colecciones etnográficas dignas de musealizarse, centros de interpretación y, si se quiere, cualquier otro capital de interés turístico que, – sabiamente distribuido y compartido – evite competencias y pueda incidir en el desarrollo rural de toda la zona.

Con el concurso de la infraestructura adecuada, y una ajustada máquina publicitaria en ámbitos urbanos demandantes de turismo rural, no es difícil creer en la incidencia secundaria que la implantación y práctica de diversas modalidades de ocio generaría en puestos de trabajo, fijando con ello población.

3. PROMOCIÓN DEL VINO Y EL PATRIMONIO

3.1. Posibles organismos de promoción

Asociaciones de vinicultores de la zona

Ayuntamientos: Oficina de Turismo Municipal

Cooperativas vinícolas

Diputación Provincial

Escuela de Turismo de Castilla y León

Junta de Castilla y León:

- Consejería de Agricultura y Ganadería
- Consejería de Educación y Cultura: Dirección General de Patrimonio y Promoción Cultural
- Consejería de Industria, Comercio y Turismo: Dirección General de Turismo
- Sociedad de Promoción del Turismo de Castilla y León: SOTUR, S.A.

Desde nuestro punto de vista sería conveniente la colaboración de otros agentes locales que pueden significar un enriquecimiento de las posibilidades a tener en cuenta. Nos estamos refiriendo a asociaciones culturales locales con voluntad de trabajo que integran entre sus miembros a personas muy activas que guardan en su memoria tradiciones que no están en los libros: amas de casa, cofradías, bandas municipales, etc. Son entusiastas de su patrimonio y podrían implicarse en la elaboración de proyectos cuyo interés sea el desarrollo de su pueblo.

3.2. Presupuestos

En una región vitivinícola desde el tiempo de los romanos hasta nuestros días, es de suponer que el vino y el viñedo le confieran, dejando aparte las meramente económicas, características socioculturales acusadas. Cualquier empresa

encaminada a promocionarla debe tener esto en cuenta para articular acciones que compaginen todos los elementos presentes de tal manera que los atractivos turísticos de la zona y los del vino reviertan de forma global en su economía.

Tendremos que tener en cuenta posibilidades culturales y artísticas como la celebración de cursos, congresos, simposios, festivales, conciertos, teatro, y certámenes de diversa índole, centralizados la mayoría de las veces en la capital de la provincia, y plantearnos la conveniencia de que algunos de ellos puedan llevarse a cabo en lugares a promocionar rodeándolos de un entorno apropiado en edificios singulares, utilizando recursos que están infrautilizados como, por ejemplo, el órgano de tantas pequeñas iglesias y monasterios.

La oferta se hace interminable en una región de dilatada historia en la que se están llevando a cabo actuaciones en infraestructuras para dotarla de los servicios más demandados.

Por otra parte pueden ponerse en práctica nuevas formas de festejar como la «celebración de la llegada de la primavera», la «fiesta histórica del vino», en la que se recordaran antiguas tradiciones.

En cuanto a la información publicitaria, hay que diferenciar entre el lanzamiento del producto y la información que se ofrece a la población que elige nuestra oferta. En el primer caso los cauces a seguir: internet, CD-ROM, vídeos, televisión, revistas, etc., son competencia de las empresas, técnicos e instituciones preparados para llevar a cabo la difusión y no vamos a entrar en ello sino para asegurar que, desde nuestro punto de vista, la planificación, el marketing, la publicidad, son instrumentos imprescindibles en el éxito de cualquier empresa. De la misma forma, el concurso de especialistas en arte, historia, geografía y etnografía es necesario, pero aún lo es más para elaborar guías de viaje, o un dossier que el viajero tenga en su mano, desde que pisa el suelo de la zona elegida para sus vacaciones, con toda la información, incluso bibliográfica, sobre ella.

A efectos de un mejor entendimiento haremos una relación de aspectos interesantes del mundo del vino, del patrimonio asociado al vino y de otras propuestas. Todos ellos pueden y deben combinarse según la demanda y los segmentos de población a los que vaya destinada la oferta.

Para algunas de las actividades que se presentan sería oportuno algún edificio polivalente desde el que coordinar e impartir actividades diversas y que sirviera, a su vez, como albergue o posada.

3.2.1. El mundo del vino

El propio carácter de esta propuesta marca su dinamismo porque el vino es cambiante y no podemos elaborar un tipo de visita sin pensar en el periodo en que se va a realizar. Esto es la base más significativa y de mayor trascendencia

económica, social y cultural del proyecto. No hay, o no debe haber periodos iguales o vacíos de contenido, el viaje no puede ser el mismo en octubre o abril porque, lo que se pretende es que el viajero vuelva para conocer otros aspectos.

Debido a que el mundo del vino tiene una serie de necesidades y obligaciones que marcan los tiempos de trabajo y reposo, tendremos que planificar anualmente las propuestas más adecuadas en cada periodo vitivinícola.

Así, prestando atención al desarrollo natural de la vid y el vino, podemos plantear un:

paisaje de primavera: poda, técnicas, crecimiento, la uva verde...

paisaje de verano: plagas, la uva madura...

paisaje de otoño: la recolección, la vendimia, el primer mosto...

paisaje de invierno: fermentación, trasiego, el vino que se hace, escuela de cata...

Caben diversas propuestas a tener en consideración como aprovechamiento turístico en:

a) *El paisaje del vino*

- Plantaciones y enología.
- Cursos de elaboración de vino.
- Construcciones relacionadas con su elaboración y conservación: visita a un lagar de elaboración tradicional, barrios de bodegas: con la visita a una bodega de corte tradicional.
- Jornadas de puertas abiertas: visita a una bodega o cooperativa en la que esté presente algún directivo o los mismos propietarios que, como anfitriones, respondan a las expectativas de los visitantes y consumidores, con posibilidad de adquirir productos en ellas.
- Excursiones temáticas para aprender los distintos tipos de uva, plantaciones.
- Historia de la zona con especial incidencia en los aspectos vitícolas y vinícolas.
- Museo del vino.
- Visita a una taberna tradicional de venta.
- Visita a una tienda-bar: degustación y compra.
- Asistencia a la Feria de la Vendimia.
- Asistencia a Ferias del vino: Riborexpo, Vino Joven de Cigales.
- Audición en vivo de grupos de música tradicional: Los cantares del vino.

b) *El agroturismo rural*, tan en alza hoy que continuamente se tienen noticias de una nueva construcción como albergue, casa o residencia, es otra posibilidad a tener en cuenta. Sin embargo, ya que uno de los cometidos de este programa es la salvación de patrimonio y, reconociendo que la utilidad asociada al mismo

es la única vía para ello, deberíamos plantear la necesidad de poner en uso edificios históricos vacíos de contenido y en peligro de desaparición frente a los de nueva planta. Por poner un ejemplo de lo que queremos decir, tenemos noticias de la magnífica restauración del edificio de las antiguas escuelas de Villanueva de los Infantes sin que, al menos hasta el pasado año, se haya acordado la función para la que deben servir.

Lo mismo se puede expresar de conventos y monasterios abandonados tan ligados al mundo del vino, castillos y casas-palacio, algunos de ellos en peligro de derrumbarse. Casonas con bodega, de varios siglos de antigüedad, en las que el turista tendría la posibilidad de alojarse estando en contacto directo con el bodeguero, sus instalaciones y tradición. Puede realizar excursiones a los viñedos, ayudar en la elaboración del vino, de la vendimia y, en general, en todas las actividades de una bodega. En Villafranca del Bierzo (León), una bodega de renombre ha puesto en marcha un modelo de alojamiento de este tipo que es, a su vez, la vivienda del propietario; bien es verdad que el acceso es restringido y no existe prestación económica, pero puede servir como referencia para un turismo de calidad.

c) *Las catas*. Uno de los instrumentos de promoción más interesantes para el público son las catas. Tanto organismos oficiales como privados, bodegas, cooperativas, hoteles y agentes turísticos independientes pueden ofrecer catas en diversos escenarios. Las asociaciones de vinicultores, por ejemplo, puede organizar tipos de cata en sus instalaciones: para principiantes, avanzados y expertos, con más o menos vinos.

d) *Los premios*. También la convocatoria de premios en nuestra región, «los zarcillo» o «los manojo», a los que acuden enólogos de fama, eligiendo los mejores vinos de entre los presentados a concurso – su número crece cada año – debería lanzarse en el ámbito de lo popular con programaciones paralelas – actuaciones, cata de los vinos seleccionados, elección de una personalidad del mundo de la política, de las artes, de las letras, etc. como representante honorífico – y asistencia a la entrega de premios a los vinos finalistas.

3.2.2. *El patrimonio asociado al vino*

Rutas, excursiones y visitas guiadas. Es la oferta que puede considerarse como más completa ya que en ella caben multitud de aspectos a conjugar. Puede abarcar la totalidad de la comarca vinícola centrándose, no sólo en el vino, sino en los atractivos culturales de cada uno de los pueblecitos de la región:

- fiestas: de la vendimia, patronales, de Semana Santa, etc.
- folclore: grupos de coros y danzas, bandas municipales, etc.
- jornadas gastronómicas en bodegas, en espacios naturales, etc.

- jornadas históricas: «ruta del Empecinado», «ruta de los moriscos», etc.
- patrimonio monumental: castillos, iglesias, monasterios, etc.

Se pueden realizar con guías ofrecidos por la organización que las lleve a cabo, por las concejalías de turismo o hacerlas personales con las sugerencias que se hayan obtenido desde las oficinas de turismo.

Teniendo en cuenta el segmento de población – habría que sopesar la conveniencia de prestarlas a grupos reducidos – al que se dirigen y su poder adquisitivo, deberían organizarse con distinta duración – una jornada, fin de semana, etc. – y precio.

En cuanto a las excursiones o visitas guiadas por diversas áreas de la región se pueden centrar en un pueblo concreto y ofrecidas tanto por una cooperativa como por agentes turísticos independientes. En el primer caso, la cooperativa elegiría en cada pueblo una bodega asociada que además de organizar excursiones a las viñas, se encargara de ofrecer al turista otros servicios como catas, visitas al pueblo, información sobre festivales, consejos sobre donde comer, dormir, etc. En el caso de los agentes independientes se podrían hacer visitas variadas más elaboradas, explicando métodos de elaboración, visitando diversas bodegas, el castillo del pueblo, cata final, etc.

3.2.3. Otras propuestas

El turismo verde. En todo tipo de excursiones y rutas guiadas la oferta puede ser muy amplia:

- En todoterreno.
- Senderismo y aventura.
- Circuitos en bicis alquiladas.
- Paseo por el casco urbano y alrededores.

Turismo deportivo:

- Potenciación de la caza y la pesca.
- Aprovechando el frontón en los pueblos que lo tengan (prácticamente en todos), práctica del frontón con monitor.
- Parapente (teniendo en cuenta los abundantes espacios de páramo). Se puede informar a pequeñas empresas ya constituidas que se dedican a la enseñanza de este y otros deportes.

Turismo y enseñanza. Es quizás el apartado que cuenta con mayores expectativas.

- Crear zonas de acampada para grupos escolares en terrenos públicos con la infraestructura necesaria para poder ofertar a colegios e institutos como

aula abierta complementaria. Con un proyecto que enseñara el respeto por la naturaleza, a amar el entorno a través de cursillos para, por ejemplo, aprender a distinguir las especies de flora y fauna – incluso ornitología – que viven en la zona. Y ¿por qué no? ofreciendo pequeñas plantitas de olmos, fresnos, pinos, robles o cualesquiera otras autóctonas para repoblar, hablándoles de la importancia del mundo vegetal en los pueblos y las razones de su degradación.

- Cursos de artesanías y oficios que se hayan realizado en la zona. De cosas tan sencillas como hacer jabón, o chorizos, o pan, o tejer, o trabajar el cuero, o la madera, o la cerámica, haciendo pequeños trabajos que sirvan como recuerdo y dependiendo de las posibilidades que se tengan a mano en un principio. En este sector podría contarse con la concurrencia de algún artesano habilitándole un espacio para ubicar un pequeño taller.
- Enseñar a tocar los instrumentos autóctonos, los bailes, las canciones. Mostrar a través de pequeños talleres, publicaciones y audiciones las tradicionales fiestas y su folclore.
- Enseñar la indumentaria y su realización, corte, bordados, encajes, etc.
- Rehabilitación de edificios singulares a través de convenios con Patrimonio y talleres de oficios o ciclos de formación.
- Enseñar a cocinar platos tradicionales si se trata de aprovechar el tirón de un día en la vida de un pueblo. Seguro que se puede buscar en la memoria de las mujeres los platos llenos de ingenio que se elaboraron supliendo la carencia de ingredientes no siempre al alcance de todos los bolsillos de la sociedad rural de otros tiempos.

Las compras. Un capítulo importante en cualquier visita que se precie son las compras. ¿Qué se puede ofrecer en un pueblo, fuera de las socorridas camisetas o pins, que también?. La contestación es fácil: productos de la tierra:

- De huerta: hortalizas, frutas, frutos secos, etc. pueden incluso recolectarse en el sitio.
- De granja: ¿no suspiramos todos por aquellos huevos, pollos y conejos con sabor a huevos, pollos y conejos?.
- De horno: pan, pastas, bollería típica (todavía quedan antiguos hornos abandonados que conservan su maquinaria en algunos lugares y otros que están en pleno funcionamiento).
- Sirviéndonos de la zona vinícola, programar visitas de degustación, cata y compra.

Los hoteles. Los hoteles deberían tener capacidad para ofrecer diversos paquetes de fin de semana en los que se incluya la estancia, comida típica, viajes por la región, catas, conciertos, noches vino-culinarias («vamos de vinos»), etc.

En definitiva: imaginación y creatividad no es tarea sencilla y puede ser que, en un principio, haya que desarrollar proyectos factibles a corto plazo con el concurso de todos aquellos a los que pueda afectar la puesta en marcha de proyectos de fomento y promoción del turismo, si quieren que su pueblo no caiga en el ostracismo, hasta crear unas necesidades que no sólo atraigan al visitante, sino a un nuevo o nuevos vecinos que procuren el crecimiento y la mejora de la zona.

Habría, por tanto, que estudiar la incidencia que todo esto pudiera tener en la generación de empleo dentro del sector servicios. Hay que darse cuenta de que la demanda aumenta proporcionalmente en la medida que existe una oferta y eso es lo que hay que crear.

Sónia Ribas *

Rota do Vinho do Porto: breve resenha histórica

INTRODUÇÃO

Nos últimos anos, o turismo tem vindo a ser progressivamente identificado como uma das mais promissoras e eficazes vias para a promoção do desenvolvimento socioeconómico da Região Demarcada do Douro, sendo cada vez maior o número dos que o consideram mesmo o motor e a prioridade de tal desenvolvimento.

Inserida neste contexto, foi criada a Rota do Vinho do Porto, que se apresenta como um projecto estruturante para promoção dos vinhos do Porto e dos vinhos de mesa da região demarcada mais antiga do mundo, associada à divulgação da cultura e tradição regional bem como das quintas e adegas produtoras.

Dos objectivos deste projecto, destacam-se, para além da divulgação da Região Demarcada do Douro e dos seus vinhos, a diversificação da oferta turística da região e a criação de actividades complementares à tradicional vitivinicultura como fonte de receita adicional para os seus intervenientes.

criação da Rota do Vinho do Porto

A criação de uma rota de vinho na Região Demarcada do Douro, nasceu da participação do Instituto do Vinho do Porto no Programa de Cooperação Inter-regional DYONISIOS, da União Europeia, em 1992.

O Enoturismo ou Turismo Vitivinícola, concentrando à volta do vinho as vertentes ambientais, culturais e gastronómicas das nossas regiões vitícolas e ainda diversos produtos associados, de que são exemplo pequenas produções

* Rota do Vinho do Porto.

artesanais e o Turismo em Espaço Rural, pode constituir-se como uma verdadeira alternativa à oferta turística tradicional e massificada.

As Rotas do Vinho, instrumentos privilegiados de organização e divulgação do enoturismo, devem ser as catalisadoras das potencialidades das regiões vitícolas, uma alavanca que permitirá pôr em marcha uma dinâmica, uma animação regional que, a curto/médio prazo, se possa traduzir numa melhoria das condições de vida das populações rurais. Pela complementaridade de receitas que podem gerar e pela desejável revitalização do meio rural, poderão contribuir decisivamente para inverter a tendência do êxodo rural e, o que é mais importante, para a fixação dos viticultores, autênticos guardiões do património e do ambiente.

A Região Demarcada do Douro, dadas as suas características naturais ímpares para a produção de vinhos de excelência e a sua longa história – uma verdadeira epopeia humana – materializa os pressupostos deste desafio, constituindo-se, naturalmente, como um tema e destino de eleição da oferta turística nacional.

O Instituto do Vinho do Porto, a Casa do Douro e os Organismos Regionais e Locais de Turismo criaram a Rota do Vinho do Porto, que foi formalmente instituída em 3 de Agosto de 1995, através da assinatura de um Protocolo entre o Secretário de Estado do Turismo, a Comissão de Coordenação da Região Norte, as Associações Vitivinícolas Durienses – AVEPOD, AEVP e Unidouro – e as instituições promotoras acima referidas que constituíram a Comissão Executiva da Rota.

Nessa data foi aprovado o regulamento da Rota do Vinho do Porto onde são criados, para além da referida Comissão Executiva, uma Comissão Consultiva constituída pelos aderentes formalmente inscritos e por várias instituições de carácter regional e nacional, cujo envolvimento é de fundamental importância para o desenvolvimento deste projecto.

Neste regulamento, definem-se rigorosamente os locais que podem ser incluídos na Rota do Vinho do Porto, atendendo às actividades desenvolvidas e respectiva localização: Produtores de Vinho Certificado, Centros de Interesse Vitivinícola/Animação (CIV) e Turismo em Espaço Rural (TER), sendo igualmente salvaguardados os aspectos relacionados com a qualidade da oferta e o bom uso da denominação.

Para uma correcta utilização e defesa desta denominação – Rota do Vinho do Porto –, o IVP promoveu a sua inscrição junto do Instituto Nacional da Propriedade (INPI) como marca colectiva de certificação de serviços de turismo, incluindo o de hotelaria e similares, abrangendo ainda qualquer tipo de publicação.

Para além destes aspectos de aplicação mais directa, foi ainda dada especial atenção à criação de uma imagem para a Rota do Vinho do Porto.

Assim, concebeu-se um logotipo que traduzisse a ideia deste novo produto, que associa o vinho ao turismo, dentro de uma região ímpar de viticultura de

encosta que é o Vale do Douro. Desta ideia surgiu o logotipo da Rota do Vinho do Porto, que figura em todo o material editado pela rota como sinal distintivo.

Foram inicialmente seleccionados e inscritos 54 locais, aos quais se acrescentaram mais 11 em 1998. Em 2000, foram retirados ou suspensos 7 locais e inseridos mais 12 novos locais, contabilizando um total de 69 aderentes à Rota do Vinho do Porto.

Todos eles estão situados na Região Demarcada do Douro e freguesias limítrofes, e encontram-se directa ou indirectamente relacionados com a cultura vitivinícola: Produtores Engarrafadores, Adegas Cooperativas, Comerciantes de Vinho do Porto e Douro, enotecas, Turismo em Espaço Rural e Centros de Interesse Vitivinícola/Animação.

Desta forma, o visitante poderá encontrar desde o pequeno viticultor ao grande produtor de vinhos da Região Demarcada do Douro – Vinho do Porto, DOC Douro, Moscatel e Espumante – podendo visitar as vinhas e adegas, provar e comprar vinho e ainda participar em trabalhos vitícolas vários; vindima, pisa em lagar, etc. Nos centros de Interesse Vitivinícola a oferta varia entre casas de relevante interesse arquitectónico, museus e enotecas sendo ainda possível a disponibilização de espaço nas quintas para a realização de eventos vários, que vão desde as pequenas reuniões empresariais às grandes festas. O Turismo em Espaço Rural com uma componente vitícola acentuada e o artesanato regional, completam esta oferta.

ROTA DO VINHO DO PORTO – ASSOCIAÇÃO DE ADERENTES

Um dos objectivos estabelecidos a longo prazo para o desenvolvimento da Rota do Vinho do Porto, consistia no maior envolvimento dos próprios aderentes na gestão da rota, passando estes a sentirem-se parte integrante de um projecto tão estruturante para a região. Neste contexto surge Associação de Aderentes, como a entidade representativa dos aderentes na Comissão Executiva do Gabinete da rota, e que funciona como a imagem dos objectivos idealizados por cada um dos agentes privados com a adesão a este projecto.

A *Rota do Vinho do Porto – Associação de Aderentes* foi formalmente criada em 8 de Maio de 1998. Conta neste momento com um total de 51 Associados, sendo vários Produtores de Vinho Certificados, Casas de Turismo em Espaço Rural e Centros de Interesse Vitivinícola.

Os seus principais objectivos são:

- Apoio aos associados, o desenvolvimento e promoção da Rota do Vinho do Porto, a obtenção de fundos para apoio à respectiva implementação e

divulgação, a defesa dos seus interesses específicos e de genuinidade dos produtos regionais;

- A colaboração com entidades públicas ou privadas de relevante interesse para a Rota;
- A Especificação de condições dos níveis de qualidade e serviços a prestar, a manutenção e funcionamento dos serviços convenientes de apoio aos associados entre os quais marcações, reservas e atendimento;
- Incentivo e mesmo execução de iniciativas culturais, desportivas, folclóricas ou artesanais, devidamente estudadas e tidas por convenientes.

A Associação de Aderentes pode ainda, acessoriamente e com fins meramente promocionais, comercializar ou dar à exploração a comercialização de produtos vinícolas, artesanais ou outros que se integram nos objectivos da Rota.

Para além do cumprimento da grande maioria dos objectivos acima enunciados, a Associação de Aderentes tem feito esforços no sentido de promover a Rota do Vinho do Porto e os seus associados, quer através da presença em feiras do sector, quer através da presença em eventos ligados ao sector; tem criado animação, como a Festa das Vindimas.

Este evento tem sido, de facto, o que mais projecção tem tido ao nível nacional e internacional. Tem a particularidade de envolver os turistas que visitam a rota, dando-lhes a possibilidade de efectuarem a principal tarefa do percurso do vinho, a vindima, a pisa em lagar, a vinificação moderna, etc. Por outro lado, tem sempre uma componente de animação cultural dirigida aos visitantes, mas também à população local.

FESTA DAS VINDIMAS 2000

Foi neste âmbito, que em 2000, a Associação de Aderentes elaborou um projecto de financiamento ao abrigo do Programa Operacional da Região Norte – Eixo 2 – Acção Integrada de Base Territorial do Douro (AIBT Douro).

Os objectivos principais do Projecto «Festa das Vindimas 2000», foram *captar novos públicos, melhorar a oferta turística com produtos de maior valor, e assim promover o desenvolvimento económico e social do Douro*. Pretendemos, portanto, estruturar uma oferta de animação turística, associada a uma das tarefas com maior «carga simbólica» para a vitivinicultura: as vindimas.

Uma iniciativa desta envergadura não teria sido realizada sem a participação activa e sem o envolvimento da maioria das entidades oficiais e particulares da Região Demarcada do Douro.

Para os turistas a associação criou um Programa de Animação que lhes permitia ter um contacto mais directo com as tarefas tradicionais da época, bem como «aprenderem» mais sobre as tecnologias de fabrico do Vinho, como se bebe e com que alimentos se pode acompanhar.

Por outro lado o envolvimento da população jovem existente na Região, através da participação activa em diversas actividades, contribuiu para que houvesse uma maior integração da população local nos projectos da Rota do Vinho do Porto.

É importante referir também, que todo este investimento na promoção e divulgação de uma animação como a Festa das Vindimas e da Rota do Vinho do Porto traduz-se a longo prazo num claro aumento de receitas regionais, em praticamente todos os sectores de actividade.

Num local característico do Douro – o Armazém 43 – criámos um espaço onde se podia ter um primeiro contacto com a história da Região e do Vinho do Porto, com as tradições, com o processo tecnológico de produção do vinho e com a própria Rota.

Neste local, os visitantes eram guiados pelos colaboradores da Associação através da história, costumes e tradição, podendo simultaneamente admirar duas exposições de fotografia, sendo ainda possível provar e comprar vinhos do Porto e Douro, artesanato, doces regionais e outros produtos típicos, bem como obter informações acerca de visitas aos diversos pontos da Rota.

Durante o período da Festa das Vindimas, ao Armazém 43, situado no centro da Régua, ocorreram cerca de 3000 pessoas, entre visitas de estudos de diversas escolas, turistas individuais e grupos de visitas, das mais diversas nacionalidades, sendo a maioria portugueses.

Funcionou como espaço multiusos, dado que para além de centro de acolhimento e de visitas, foi o local onde realizámos os «Laboratórios de Sabores», bem como um dos Recitais de Poesia.

Nesta festa, pela primeira vez, foram criados dois programas turísticos, passíveis de serem comercializados pela própria Rota directamente ao público, bem como aos Operadores Turísticos e Agências de Viagem.

O Programa «Fui ao Douro à vindima» foi constituído por uma recepção no Armazém 43, visita a uma vindima, Almoço Típico de Vindima, terminando com uma visita a uma adega de vinificação moderna, e funcionou de 18 de Setembro a 8 de Outubro, sendo o respectivo percurso definido pela calendarização das vindimas das quintas aderentes, permitindo deste modo o envolvimento de uma grande parte de aderentes.

Com o mesmo objectivo da acção anterior, o Programa «Aprender a Vindimar», tinha uma componente lúdica que compreendia a realização, numa Quinta da Rota do Vinho do Porto, de várias tarefas ligadas à vindima, em jeito de compe-

tição animada, com direito a prémios de participação no final do dia, tais como: corte e transporte de uvas, encanteirar e encher um pipo, engarrafar, rolar, rotular e embalar garrafas de vinho, teste teórico sobre a vinha do Douro e sobre o Vinho do Porto, pisa de uvas no lagar. No final do dia, os turistas eram transportados para uma unidade hoteleira, onde durante o serviço de aperitivos desempenhavam a sua última tarefa: abrir, decantar e servir uma garrafa de vinho. Durante o jantar procedia-se à entrega dos prémios de participação.

Outra inovação foi a implementação dos Laboratórios de Sabores, onde pretendemos dar a conhecer o vocabulário específico de prova de distintos produtos e a utilização dos sentidos na Prova organoléptica, bem como a introdução à classificação de produtos alimentares e referência à sua origem de produção: pão, enchidos, queijos, vinhos do Porto e Douro, doces e produtos da região do Douro. Os Laboratórios foram compostos por quatro Sessões de Prova, que versaram sobre os seguintes temas: *Pães Tradicionais do Douro*, *Vinhos do Porto com queijos de Ovelha e Cabra*, *Doces Tradicionais da Região com Vinhos do Porto* e *O Porco no Seu Melhor*.

A par da Animação Turística, o programa foi constituído por uma componente de Animação Cultural, com a qual se pretendeu envolver instituições e organizações privadas locais e regionais. Desta forma, a Associação de Aderentes conseguiu envolver uma grande parte dos agentes regionais na organização do evento, a que se associa um desenvolvimento integrado da região, com uma forte ligação e identificação de objectivos regionais comuns.

Desta forma, algumas das acções já agendadas pelas diversas instituições foram englobadas no Programa da Festa das Vindimas 2000.

O DOURO EM MOVIMENTO

Depois da concretização deste projecto a Associação de Aderentes, decidiu aceitar novos desafios e assim, procedeu à elaboração de um novo projecto que visa a delineação de novas formas de animação estrutural, bem como estratégias de aproximação ao mercado mais eficazes e que beneficiem o desenvolvimento de todos os aderentes da Rota do Vinho do Porto.

Em 2001, foi apresentado ao On-Douro, o projecto «Rota do Vinho do Porto: O Douro em Movimento», cujos objectivos passam por:

- consolidar as actividades de animação da Rota, gerando motivos de atracção de visitantes;
- promover a Rota e os seus produtos, nomeadamente aqueles que são o seu cartaz de suporte: os vinhos, a gastronomia e o alojamento;

- criar dinâmicas económicas relevantes para os aderentes da Rota;
- equilibrar os benefícios gerados pela Rota junto dos seus associados, diversificando a animação e os serviços prestados a espaços carenciados;
- organizar e oferecer um novo conjunto de serviços aos associados da Rota;
- fomentar a participação dos associados na sua actividade;
- imprimir uma gestão profissional e eficiente às actividades desenvolvidas pela Rota.

Para alcançar os objectivos definidos, torna-se necessário um plano de acções coerente com aqueles princípios. Assim, estão previstas diversos tipos de acções, tal como adiante são descritas.

Com a acção de *animação estrutural*, estão previstas a criação de diversas actividades de animação, tais como o «Douro Vinhateiro de Portas Abertas», «Fins de Semana de Portas Abertas» e as «Festas das Estações».

Como suporte das actividades de animação apresentadas, a Associação de Aderentes vai implementar um conjunto promocional que não se cinge a simples produção de material em suporte de papel. Assim, e para além de cartazes e panfletos promocionais e da divulgação nos órgãos de comunicação social nacionais e regionais, serão desenvolvidos contactos e protocolos com determinadas entidades, no sentido de atrair novos públicos, através de mailings destinados a grupos-alvo, com informação completa sobre todas as actividades organizadas pela Rota do Vinho do Porto. Para além disso, serão desenvolvidos produtos promocionais, tais como cartão de visitante da Rota do Vinho do Porto, cartão de constituição de Garrafeira, Fichas de Vinhos e Merchandising.

Está prevista a criação de circuitos temáticos, alternativos ao eixo Vila Real – Lamego, que visam articular a actividade dos aderentes e facilitar a visita dos turistas, possibilitando a descoberta da diversidade existente na Rota.

Como fio condutor e unidade estrutural estará sempre a temática do Vinho do Porto.

Os circuitos a criar dentro da RVP, pretende-se que reflectam, cada um à sua maneira, a realidade e a diversidade da Região Demarcada do Douro e obedecem a vários critérios:

- Critério ligado ao vinho;
- Critério ligado à paisagem;
- Critério ligado às actividades;
- Critérios inerentes ao circuito.

Como forma de apoio à divulgação e modernização da organização, a criação do site da Rota do Vinho do Porto será uma realidade, que para além da promoção, funcionará como uma central de reservas on-line.

Tem sido referido como fundamental para a rota, a necessidade de agregar à sua volta todos os agentes regionais capazes de trazer mais-valias, por forma a que se possa apresentar um produto turístico mais completo e dinâmico, satisfazendo as necessidades, tanto dos turistas individuais como dos agentes turísticos que operam na região.

Um desses agentes é representado pela restauração. Não faz sentido que, apresentando-se a RVP como um meio de conhecer e divulgar as riquezas patrimoniais e históricas da região duriense, não seja dado especial destaque a uma das suas vertentes fundamentais: a ligação do vinho à gastronomia.

Por outro lado, é necessário exercer sobre a oferta gastronómica, um controlo qualitativo (muito mais do que quantitativo) que terá de ter por base um conhecimento real daquilo que é verdadeiramente característico da região.

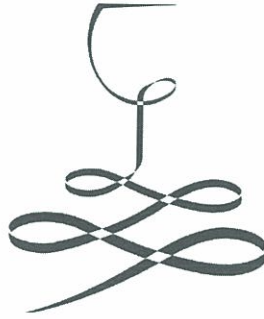
Assim a elaboração de um Roteiro Gastronómico, pretende contribuir para colmatar essa falha. Se por um lado, se pretende atrair para a rota a oferta representada pela gastronomia, por outro é necessário dar-lhe os meios para que ela possa representar de modo fidedigno a realidade da gastronomia do Douro.

Finalmente, a condução das actividades que são objecto deste projecto, requer uma estrutura funcional da Associação de Aderentes com um elevado grau de profissionalismo e uma estrutura humana e técnica capaz de responder com eficácia aos desafios que vamos atravessar.

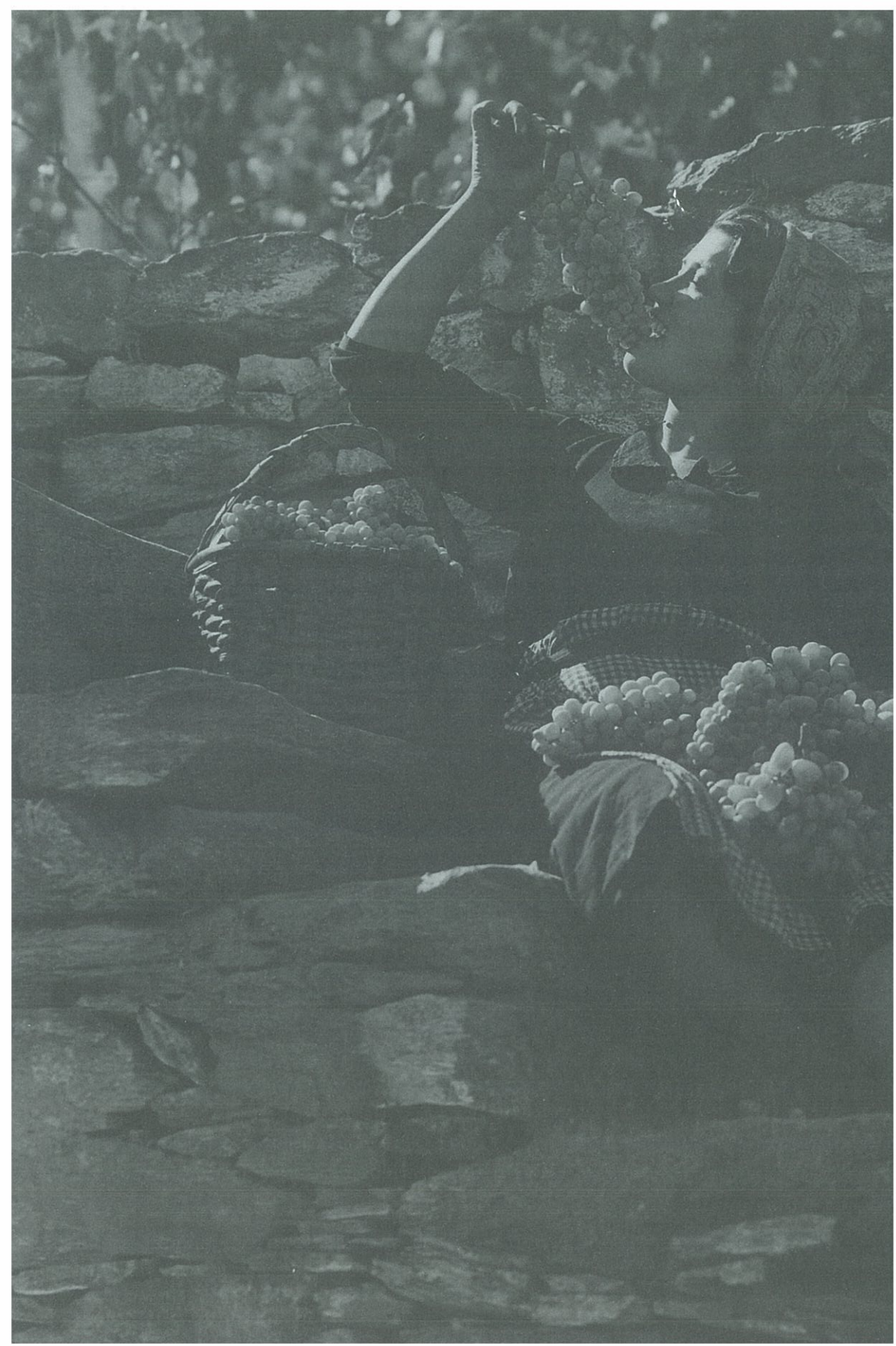
O primeiro deles, a sua reorganização, que passará, numa primeira fase, por definir o organigrama institucional da Associação, considerando a possibilidade de criação de sectores profissionais especializados, por exemplo: apoio aos associados, comercialização dos produtos, atendimento aos turistas, restauração, sector promocional, etc., provocando assim uma maior intervenção e responsabilização por parte dos aderentes.

CONCLUSÃO

O futuro passa, em primeiro lugar, pelo contributo no caminho da *consolidação* da Associação de Aderentes e da própria Rota do Vinho do Porto, através da *promoção* dos seus aderentes e dos seus produtos, em particular os vinhos do Porto e Douro, *melhorar* a oferta dos serviços prestados aos seus associados, *fomentar* a animação, numa palavra, *contribuir* para o desenvolvimento económico e social.



ROTA
do
VINHO DO PORTO



A black and white photograph of a stone wall with bunches of grapes hanging from it. The text is overlaid on the image.

FONTES PARA
A HISTÓRIA
DO VINHO

Paula Montes Leal *

Breve apresentação do Arquivo Histórico A. A. F.

O Arquivo Histórico A. A. F. nasce em 1981 quando a administração da Casa Ferreirinha convida Maria Luísa Rosas Nicolau de Almeida de Olazabal a proceder à inventariação e organização do espólio existente¹, trabalhos que levou a cabo até Junho de 2000.

É graças à sua dedicação e ao seu vasto conhecimento do sector do vinho do Porto ao qual está ligada por raízes familiares² que este projecto é desenvolvido ao longo de quase vinte anos, essencialmente sobre os documentos da família Ferreira (quer particulares, quer da empresa) mas trabalhando, ainda, os fundos das casas *Hunt Roope*, *Constantino*, e *Forrester*³.

O espólio documental do Arquivo Histórico baseia-se, essencialmente, nos arquivos das firmas já referidas⁴:

FERREIRA (registos com início em 1752)

Relativamente aos Séculos XVIII e XIX, a documentação manuscrita da *Casa Ferreira* inclui diversas séries de livros e pastas de contabilidade, correspondência, inventários, lembranças, compras e movimentos de vinhos, vendas,

* Arquivista. Responsável pelo Arquivo Histórico A. A. F. Investigadora do GEHVID.

¹ PEREIRA; Gaspar Martins; OLAZABAL, Maria Luísa – *Dona Antónia*. [S. l.]: A. A. Ferreira/B.P.I., 1996.

² *Idem*.

³ Optámos por designar as firmas de uma forma genérica uma vez que, ao longo dos anos (ou melhor, dos séculos), muitas foram as alterações das suas razões sociais. É, portanto, com todo o respeito que a Casa Ferreira (actual A. A. F., SA) é mencionada simplesmente como «Ferreira», o mesmo acontecendo com as casas «*Hunt Roope*» (actual *Hunt Roope & C.ª*, Lda.), «*Forrester*» (actual *Forrester & C.ª*, SA) e «*Constantino*» (que, actualmente, só existe como *Hunt-Constantino Vinhos, Lda.*).

⁴ De notar que ainda estamos numa fase preliminar da organização deste Arquivo, pelo que os nossos conhecimentos estão em constante evolução. Assim, por exemplo, algumas datas aqui indicadas podem, com o decorrer dos trabalhos, vir a sofrer alterações.

casas e foros, além de numerosos documentos particulares (certidões, escrituras, cartas, etc.). Algumas das séries seguem para o Século XX (por exemplo, a correspondência e a contabilidade), período onde novas séries (ainda não totalmente identificadas) surgem (por exemplo, bancos, estatísticas, salários, marcas e patentes, *marketing*, turismo...).

HUNT ROOPE (registos com início em 1755)

Segundo vários investigadores – ingleses, americanos e canadianos – este arquivo é o mais completo dos vários que a casa tinha nos seus escritórios (além de Portugal, também em Inglaterra e no Canadá). Além disso, é, na opinião de Paul Duguid, historiador da Universidade da Califórnia – Berkeley, o mais completo existente no sector.

Embora a firma seja mais antiga (as várias famílias que estão na origem desta empresa têm negócios em Portugal pelo menos desde meados do Século XVII), a casa que está directamente na origem da *Hunt, Roope & C.^a* – a *Holdsworth, Olive & Hunt* – estabelece-se em Vila Nova de Gaia em 1735.

Para os Séculos XVIII e XIX (com alguma ressalva para a última década do Século XVIII, em que se notam algumas falhas), encontramos os usuais Diários, Livros de Razão, Copiadores... assim como os caixotes de correspondência recebida.

No Século XX sucede o mesmo que na *Casa Ferreira*: algumas séries seguem, novas séries surgem, seguindo a evolução da empresa.

De notar que até finais do Século XIX a *Hunt Roope* (tal como inúmeras empresas do sector) também negociava com peixe, registos que constam, igualmente, deste arquivo.

CONSTANTINO (registos com início em 1927)

Na sua origem denominada *Constantino de Almeida*, é a firma mais recente. Tendo surgido em 1877, é comprada pela Ferreira nos anos 50 do Século XX.

Neste fundo podemos encontrar as séries que reflectem o funcionamento de uma empresa do sector: contabilidade, finanças, pessoal, comercial...

FORRESTER (registos com início em 1779)

Apesar de começar no Século XVIII, o arquivo da *Forrester* é o mais incompleto. Embora a firma seja anterior, o copiador mais antigo data de 1786 e o

livro de contabilidade mais antigo de 1779. Estas séries de correspondência e contabilidade seguem até cerca de 1960. Os registos mais completos começam cerca de 1980.

De realçar, no entanto, o bom estado dos seus documentos.

Para além desta documentação, o Arquivo alberga, ainda, colecções de fotografia, mapas, rótulos, carimbos, filmes, material publicitário variado e uma biblioteca especializada em contínua construção.

Este projecto da *Casa Ferreira* e o trabalho pioneiro de Maria Luísa Olazabal permitiram a utilização do Arquivo por parte de historiadores, geógrafos, economistas e antropólogos, que aí têm desenvolvido pesquisas para a realização de diversos estudos⁵.

O Grupo Sogrape, ao qual a A. A. F., SA pertence desde 1987, mantém a mesma política de preservação (de notar que o fundo Forrester já foi uma incorporação feita pela Sogrape) e divulgação deste Arquivo, cujos materiais, só no que respeita ao ano 2001, foram utilizados para várias publicações⁶, exposições⁷ e investigações académicas⁸.

⁵ PEREIRA; Gaspar Martins; OLAZABAL, Maria Luísa – *Dona Antónia*. [S. l.]: A. A. Ferreira/B.P.I., 1996.

⁶ Por exemplo: PEREIRA; Gaspar Martins – *Duzentos e cinquenta anos da Casa Ferreira*. [S. l.]: A. A. Ferreira/Sogrape, 2001; ARAÚJO, Henrique Gomes – *A Casa Ferreira. A construção antropológica do sucessor*. [S. l.]: Sogrape/BPI, 2001.

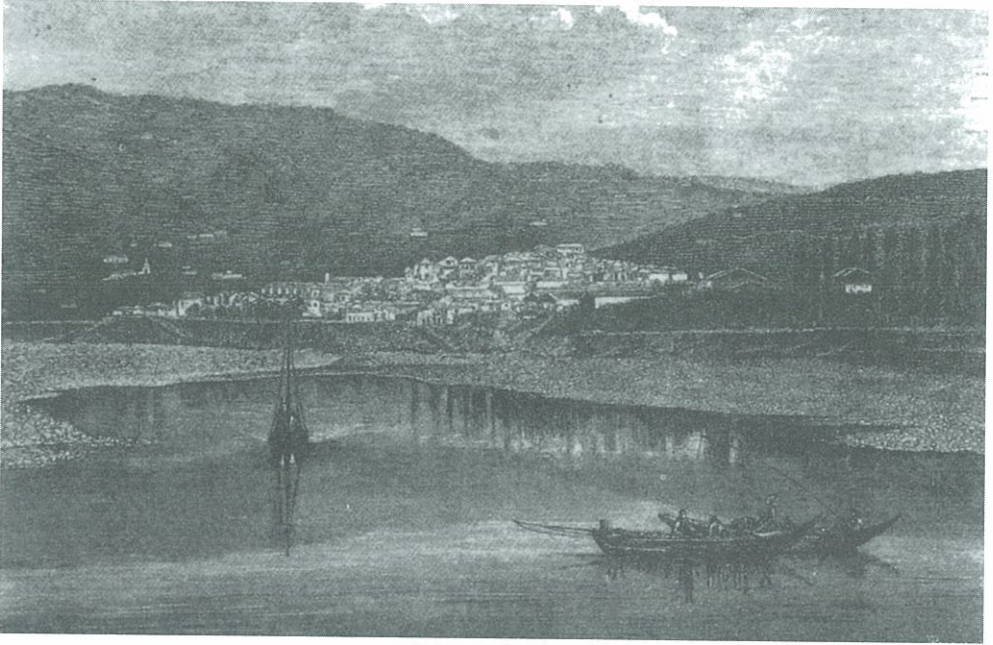
⁷ «Ferreira: 250 Anos de História», Caves A. A. F., SA (org. Sogrape), V. N. Gaia; «Newman Vault Exhibit», Newman Wine Vaults (org. Newfoundland Historic Trust), St. John's, Terra Nova, Canadá.

⁸ KONSTA, Mikael Sirvio – *Mercantile shipping in Portugal. Import and export of groceries in Porto during 1756-1763*. Tese de mestrado apresentada à Faculdade de Ciências Sociais da Universidade de Helsínquia, Finlândia, em 2001; e duas teses de doutoramento, ainda em curso.

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

DOURO Estudos & Documentos

Assinante individual (17,46 €)

Nome: _____
Morada: _____
Tel: _____ Fax: _____ Profissão: _____
Instituição: _____

Assinante institucional (19,96 €)

Nome: _____
Morada: _____
Tel: _____ Fax: _____
(Nº de exemplares que deseja assinar: _____)

Junto envio cheque nº _____ 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 nºs _____ a _____ revista **DOURO – Estudos & Documentos**.

ISSN 0873-3899



9 770873 389007



Grupo de Estudos de História
da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto