

temis

de antropología
aragonesa

N.º 24



instituto aragonés de antropología

temas

de antropología
aragonesa

Nº 24

instituto aragonés de antropología

Con la colaboración de



Prensas Universitarias de Zaragoza

temas

de antropología
aragonesa

Revista anual del Instituto Aragonés de Antropología
Zaragoza, 2018

Presidente IAA: Ángel Ramón Sancho Abella

Secretario IAA: Mariano Ibeas Gutiérrez

Tesorero: José Carlos Sancho Ezquerro

Dirección revista:

Ángel Gari Lacruz

M^a Elisa Sánchez Sanz

Secretaría Técnica:

Isabel García Ballarín

Diseño del logotipo: José Luis Giménez Cerezo

Los originales deberán dirigirse a: Secretaría Técnica de Temas de Antropología Aragonesa, Domingo Miral, 4, Ed. de Servicios, Univ. de Zaragoza, E-50009 Zaragoza. E-mail: iaa@antropologiaaragonesa.org.

Queda prohibida la reproducción de cualquier material de la revista por cualquier método conocido o por conocer.

La revista no se hace responsable de las opiniones vertidas en los artículos.

I.S.S.N.: 0212-5552

Depósito Legal: Z 891-1983

Fecha de impresión: septiembre de 2018

Cometa, S. A. – Ctra. Castellón, km 3,400 – Zaragoza

ÍNDICE

Introducción. El vino: alimento y cultura, por Isabel García Ballarín	5
«Sangre de cepas» en el Próximo Oriente antiguo, por Joaquín Sanmartín Ascaso	25
De la viña a la mesa. Perspectivas socioculturales sobre la vid y el vino en el Aragón medieval, por María Luz Rodrigo-Estevan	43
Ácido de históricas uvas: vinagre y agraz en las cocinas clásicas aragonesas, por Francisco Abad Alegría	87
La vid en la provincia de Huesca y sus variedades tradicionales, por José Casanova Gascón	123
La elaboración tradicional del vino en Cariñena, por Eugenio Monesma Moliner	163
De caldos ilustrados y consumos variados: el vino de los siglos XVIII y XIX en Aragón, por Alberto Sabio Alcutén	185
La herencia de Noé. “Tradición literaria y tradición oral en torno al vino y los cantares de bodega”, por Mariano Ibeas Gutiérrez	225

**EL ARTE QUE NACE
DE LAS PIEDRAS**

LAS PIEDRAS PUEDEN SER EL MEJOR
ESCENARIO PARA EL ARTE. PORQUE, CUANDO
A LA EXPERIENCIA, A LA TÉCNICA Y AL TALENTO
SE SUMAN LOS SUEÑOS Y LAS ILUSIONES,
INCLUSO LAS PIEDRAS SE CONVIERTEN EN
FUENTE DE INSPIRACIÓN PARA INTERPRETAR
SOBRE ELAS UNA OBRA DE ARTE.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA CARINENA.

EL VINO DE LAS PIEDRAS.

 **CARINENA**
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA


 **EL VINO
DE LAS
PIEDRAS**
D.O.P. CARINENA

WINE / MODERATION

4.5% ALC/VOL

EL CERO HACE BEBER EL MODERACION

INTRODUCCIÓN. EL VINO: ALIMENTO Y CULTURA

ISABEL GARCÍA BALLARÍN
Instituto Aragonés de Antropología

RESUMEN: La naturaleza de la vid y el vino ha generado numerosas manifestaciones culturales y religiosas debido a la particularidad de su ingesta: tiene resultados psicológicos y físicos. De modo que la producción y el consumo del vino, en zonas mediterráneas, no solo responden a una cuestión de costumbres alimentarias o de adaptación agrícola o climática; también revela una transmisión cultural de un alimento que, dadas sus características, ha evolucionado y se ha adaptado a diversas culturas y en diferentes etapas históricas. El vino es toda una tradición que no ha dejado nunca de existir, sigue presente en nuestros días y siempre ha formado parte, como un elemento emblemático, de una interpretación y de una cosmovisión mediterránea.

PALABRAS CLAVE: Vino, cultura, ritual, creencias, tradiciones

Title: *Wine: food and culture*

ABSTRACT: The nature of the vine and the wine has generated numerous cultural and religious events due to the particularity of their intake: it has psychological and physical results. For that reason, the production and consumption of wine in Mediterranean areas, respond not only to a matter of food habits or agricultural or climatic adaptation, but also reveal a cultural transmission of a food which, given its characteristics, has evolved and adapted to different cultures and different historical stages. Wine is a tradition which has never ceased to exist, still present in our days, that has always formed part, as an emblematic element, of a Mediterranean interpretation and worldview.

KEYWORDS: Wine, culture, ritual, beliefs, traditions

INTRODUCCIÓN

Con este número se pretende iniciar una serie de monografías dedicadas a tres alimentos que forman parte de nuestra cultura desde tiempos inmemoriales: el vino, el aceite y el trigo.

La gran variabilidad de elecciones alimentarias humanas está relacionada con la diversidad cultural: no consumimos todo lo que es comestible sino lo que culturalmente es comestible. Así, los humanos eligen sus alimentos en función de sistemas culturales que pueden llamarse “cocinas”, entendidas como un conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de los alimentos (Fischler, 1990: 34). Cada cultura desarrolla una cocina, con innumerables reglas, taxonomías, relaciones y particularidades para la preparación, consumo, conservación y cosecha de los alimentos; caracterizándose por complejos olfato-gustativos como, por ejemplo: pan, aceite y vino en ciertas cocinas del área mediterránea.

Decía el antropólogo Pitt Rivers que la comida y la bebida tienen siempre un valor ritual,

por el lazo que crea entre los reunidos la toma en común de una misma sustancia. La comensalidad se presenta como una práctica que es fundamento de comunidad; es decir, genera unidades poblacionales que comparten intereses sociales y culturales. Por tanto, los diferentes estilos culinarios proporcionarían criterios de referencia en la elección de determinados alimentos, dado que la opción del momento y lugar de consumo estaría en relación con la identificación y asimilación de un sistema cultural. Los comensales, a través de la absorción de la comida, se incorporan a una visión del mundo, a una cosmología, a una cocina y, en definitiva, a una cultura que ordena e interpreta el mundo de una manera propia.

Por todo ello, comprender la alimentación requiere atender a los métodos de clasificación alimentaria que cada cultura elabora, a los productos, habituales y a los extraordinarios, a las aversiones y a las preferencias, a las prescripciones religiosas, etc. De hecho, la alimentación constituye una forma para

reflejar el pensamiento simbólico que cada cultura elabora a través de su interpretación de la realidad. Así que las cocinas no solo atienden a una función nutricional, sino que forma parte de las creencias y representaciones compartidas por todos los individuos integrados en una cultura. De modo que el estudio de la alimentación nos aproxima al entendimiento de diferentes manifestaciones culturales.

En el área mediterránea, el clima propiciaba una agricultura basada, principalmente, en el cereal, la vid y el olivo. La abundancia de trigo, vino nuevo y aceite en cantidad suficiente es considerada en la Biblia una bendición divina, como anuncia el patriarca Isaac a su hijo preferido:

“Dios te dé del rocío del cielo y de la grosura de la tierra, abundancia de trigo y de vino” (Génesis, cap. VII)

Y como promete Yahvé al pueblo de Israel, por boca de

Moisés, si permanece fiel a sus mandamientos:

“Si obedeciereis, pues, a mis mandamientos, que yo hoy os intimo, amando al Señor Dios vuestro y sirviéndole de todo vuestro corazón, y de toda vuestra alma, dará a vuestra tierra la lluvia temprana y tardía, para que cojáis trigo, y vino, y aceite” (Deuteronomio, cap. XI)

Desde la antigüedad los conocimientos del vino, el aceite y el trigo se expandieron por toda la zona mediterránea formando parte de la alimentación básica de sus pobladores. Y, al mismo tiempo, también se difundieron elementos culturales como: mitos, creencias, tradiciones, modos de vida, etc. que se fueron adaptando y reconfigurando a las singularidades de las distintas sociedades. Ya decía Tucídides que en el s. V a.n.e. los pueblos mediterráneos comenzaron a salir de la barbarie cuando aprendieron a cultivar la vid y el olivo (Puig Vayreda, 2007: 10). 🍷

EL VINO: ALIMENTO Y CULTURA

En sentido amplio se puede entender la cultura del vino como el conjunto de mitos, tradiciones, conocimientos, obras de creación artística y modos de vida; que en torno a este producto han acumulado los pueblos que tienen como bebida distintiva el zumo fermentado de la vid, relacionado desde sus orígenes a la tradición de los pueblos mediterráneos y su zona de influencia (Puig Vayreda, 2007: 10).

El entorno de la vid y del vino se encuentra en la base de muchas interpretaciones culturales y religiosas que no se hallan en otro producto de la alimentación humana. En efecto, ninguna actividad agrícola ha generado una mitología tan variada, a lo largo de los tiempos, como la vitivinicultura, debido a la particularidad de los efectos que produce la ingesta del vino: tiene resultados fisiológicos y psicológicos. Por consiguiente, la producción y el consumo del vino en zonas mediterráneas

no solo responden a una cuestión de costumbres alimentarias o de adaptación agrícola o climática; también responde a una transmisión cultural de un alimento¹ que, dadas sus propiedades, ha evolucionado y adaptado durante las diferentes etapas históricas.

Referente a las diferentes manifestaciones culturales, el vino presenta varias dimensiones. En primer lugar, su consumo permite apropiarse de las características con las que culturalmente se relaciona: fuerza y energía, modernidad o tradición, categoría social, prestigio, sacralidad, etc., y todo ello en relación al momento histórico y social. La incorporación de este alimento se da tanto en el plano real como imaginario; no solo se absorben propiedades físicas que nutren al organismo, sino también, aquellas cualidades relacionadas simbólicamente con determinados atributos. Según, Fischler, esta manera de incorporación indica una pro-

(1) «Vino»: es el alimento natural obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva. Publicado en: BOE núm. 165, de 11/07/2003.

riedad esencial del vínculo del hombre con el cuerpo, expresada en la mayoría de las culturas, como una forma de dominar el cuerpo y, a través de él, al espíritu, a la persona entera, a la cultura en definitiva (Fischler, 1995: 67)

De acuerdo con esta característica, el hombre incorpora el vino a sus relaciones sociales para fomentar la comunicación; a sus costumbres alimentarias, comprobando su aporte energético y sus cualidades benefactoras para la salud; y a la vida espiritual, al favorecer un estado de conciencia oportuno para relacionarse con las divinidades.

Otra de las dimensiones más significativas del vino es actuar como mecanismo de integración y/o desintegración social. Como elemento integrador, una dosis moderada actúa facilitando la comunicación y las relaciones sociales, separando el momento y el espacio de ocio y festivo, con el tiempo ordinario. Así, invitar o tomar una copa de vino conlleva un significado cultural; ya que se relaciona con comunicación, conversación, esparcimiento, celebración de una comensalidad, etc. Es decir, con situaciones compartidas que pue-

den crear lazos de unión o de comunicación entre los individuos participantes. Sin embargo, cuando la dosis es alta, pueden darse interpretaciones culturales diferentes según las normas establecidas y otras circunstancias de su consumo. Por un lado, tomar una dosis excesiva de alcohol ejercerá una función de desintegración y/o marginación social, por la pérdida de control en el comportamiento y las consecuencias derivadas dentro del funcionamiento del grupo social. De forma que, este consumo excesivo si no está ritualizado y al margen de normas, tiempos y espacios establecidos no será aceptado socialmente, y conllevará sanciones determinadas culturalmente. Por otro, en algunos lugares y en diferentes momentos históricos, beber se concibe como una ruptura con lo cotidiano, con lo real; el acento no está en su capacidad de integración social o en facilitar las relaciones personales, si no en la pérdida de control de los comportamientos, en la transgresión, en la inversión de normas y de reglas. Es el caso de celebraciones permitidas socialmente, con espacios y tiempos determinados, como las grandes

festividades carnavalescas o aquellas ocasiones relacionadas con el júbilo colectivo asociado a borracheras, como por ejemplo: las festividades populares.

Pero hay otra dimensión del vino que se ha mantenido a lo largo de la historia, en toda el área mediterránea, y que responde a su relación con lo sagrado.

En todos los pueblos y culturas, las elecciones alimentarias están condicionadas por todo un conjunto de creencias que contienen algún tipo de prescripciones y de preferencias relativas a lo que es bueno y a lo que es malo para el cuerpo o para el espíritu. Y, la mayoría de estas culturas, han desarrollado una práctica o la toma de una sustancia cuyos efectos alteran la percepción y/o la conciencia y que en determinados rituales se relaciona con lo sagrado. Hay numerosos estudios que han puesto en evidencia el uso de enteógenos² desde la antigüedad, con la finalidad de

producir una modificación de la conciencia.

Desde que el ser humano adquirió la idea de la existencia de un universo inmaterial, intangible, la experiencia mística fue un aspecto importante en la práctica religiosa, entendiendo la experiencia mística como un estado más o menos alterado de la percepción. A lo largo de todas las épocas y en las más diversas sociedades, la vivencia mística se ha ayudado de procedimientos para provocar un estado de ánimo diferente y alejado de la realidad. Entre estos procedimientos destacan la ingesta de cáñamo, conocido desde la etapa Mesopotámica; el opio en Oriente; hongos alucinógenos utilizados en los ritos de Eleusis, como testimonio de la religión en los tiempos prehelénicos, etc. (Escotado, 1998) Y, en el área de la civilización mediterránea, también, el vino constituía una de las sustancias relacionadas con lo sagrado.

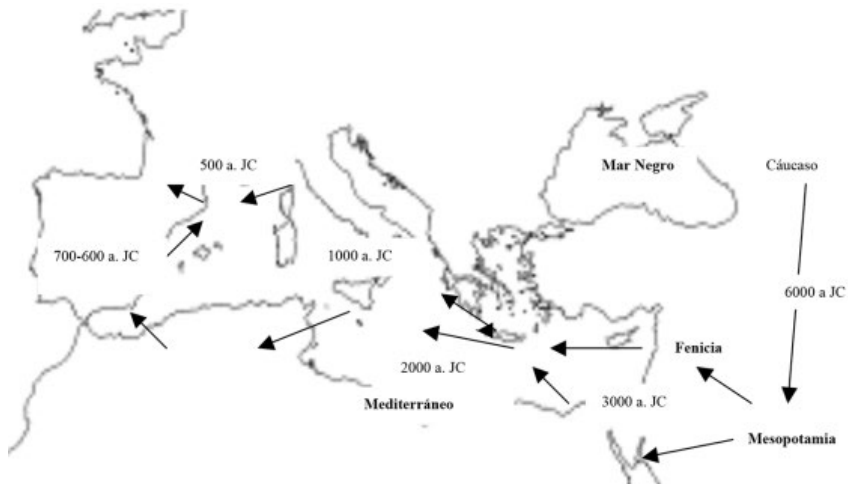
(2) La palabra *enteógeno* es un neologismo propuesto en un artículo publicado en *Journal of Psychedelic Drugs*, vol. II, núms. 1 y 2, enero-junio de 1979, y sus autores son el helenista Carl A. P. Ruck, J. Bigwood, D. Staples, el micólogo R. G. Wasson y el botánico Jonathan Ott. Este término viene a significar “*que genera “dios dentro de mi” o mas libremente “dios en mi”*”

Disponible en: https://es.wikipedia.org/wiki/Enteógeno#Moculas_psicoactivas. Consultado el 3 de mayo de 2018

A partir de sus orígenes, inciertos, en la región transcaucásica, en momentos todavía prehistóricos, el vino ha acompañado a los hombres en sus travesías por toda la zona mediterránea, incorporando o adaptando en su cultivo y consumo el conocimiento y las tradiciones culturales asociadas a su ingesta. De manera que, la investigación sobre los orígenes del consumo del vino nos hablan, también, del origen de parte de nuestro contenido cultural; y podemos observar, a través de las diferentes culturas y sociedades mediterráneas, como el consumo del vino

y su vinculación con lo sagrado ha evolucionado y adaptado, al mismo tiempo que evolucionaba la sociedad y el sistema de creencias.

Como ha señalado Contreiras, desde el Paleolítico Medio, el ser humano ha desarrollado alguna idea acerca de la vida y de la muerte y del universo en el que vive. E. B. Tylor apreció en 1871 lo que podría considerarse como la más elemental definición de religión “la creencia en seres espirituales”. A esta creencia la denominó “animismo”. A partir de esta definición, las ideas religiosas pueden ser más o menos complejas y con-



1. Mapa sobre una posible expansión histórica de la cultura del vino.
(Elaboración propia)

cretarse en sistemas de creencias (Contreras, 2007: 1).

Los pueblos neolíticos fueron los primeros en establecerse durante largo tiempo en un mismo asentamiento, cuando los humanos ejercieron el control sobre sus recursos, a través del conocimiento de las plantas y el desarrollo de la agricultura. Estas primeras comunidades modificaron los valores del cazador paleolítico, sustituyendo el mundo animal por el mundo vegetal, aprendiendo a fermentar, a deshidratar granos, a condimentar, a cocinar, etc. Es decir, estos pueblos inventaron las actuales técnicas culinarias aplicadas tanto a la elaboración y conservación de alimentos como del vino.

Otro elemento, importante, en la difusión y consumo del vino fue la invención de la cerámica alrededor del 6000 a.n.e. ya que posibilitó la construcción de vasijas y recipientes, de diferentes formas y tamaños, para la conservación del vino y otras bebidas. Los restos arqueológicos en Godin Tepe y Hajji Firuzen en Irán así los confirman. Su relación y simbolismo con lo sagrado está presente, en estas sociedades, desde los inicios de las creencias religiosas en torno

al culto de los muertos o al fuego sagrado del hogar. Los muertos se consideraban seres divinos a los que se tributaban ofrendas: entre ellas el vino. Además, el fuego del hogar se consideraba un lugar sagrado para adorar a los dioses, con ceremonias donde el vino estaba presente. Estos cultos paganos, en los que el vino jugaba un papel fundamental, fueron evolucionando hacia nuevos y diferentes dioses conservando el legado antiguo de la religión primitiva.

En los relatos bíblicos hay numerosos testimonios entorno al vino y a la viticultura; en el capítulo IX del libro del *Génesis*, se narra cómo Noé plantó una viña y se embriagó al consumir vino, pues desconocía sus efectos etílicos. Noé se presenta como el hombre elegido por Yahvé para salvar a la humanidad y a todas las especies animales y vegetales, entre ellas la vid. También hay referencias al vino y a la viticultura en la Torá. Por tanto, son una evidencia de que el vino era una bebida conocida y muy valorada, según el Antiguo Testamento, tanto en Israel como en las regiones próximas. Tenía la consideración, a un mismo tiempo, de un alimento, de un pro-

ducto excitante y de una bebida ritual que alegra al hombre y que le permite olvidar las tristezas. Así, el *Deuteronomio* retrata a Palestina, la Tierra Prometida para los judíos, como una “*tierra pródiga en trigo, cebada, viñas, higueras y granados; tierra de olivares, de aceite y de miel; tierra que te brindará pan sin escasez*” (Cantera Montenegro, 2007: 17)

Algunos estudios mantienen que a partir del tercer milenio a.n.e., la viticultura estaba consolidada en Asia menor, Mesopotamia, Asiria, Egipto, Palestina y Grecia. El estudio de la civilización sumeria, de jeroglíficos egipcios e historiadores como Herodoto así lo atestiguan (Puig Vayreda, 2007: 21). En el Antiguo Egipto se ha constatado que existían tanto viñas silvestres como cultivadas. Las uvas, tal y como aparecen en dibujos funerarios, se cosechaban, se almacenaban, se pisaban con los pies y su zumo era guardado en tinajas (ánforas) hasta la adecuada fermentación. El vino era una

bebida de prestigio con “propiedades mágicas” que consumían principalmente la familia real, los nobles y los sacerdotes en fiestas, ceremonias religiosas y rituales funerarios; mientras que el pueblo, en general, solo bebía en los festivales religiosos. Desde principios del periodo dinástico (3150 a.n.e.) se colocaba en las tumbas de los reyes el ajuar y los regalos, ofrecidos al difunto para su nueva vida, entre los productos había gran cantidad de jarras de cerámica con vino. Además el vino formaba parte de tratamientos médicos, tal y como se puede verificar en el papiro de Ebers, donde aparece como excipiente en algunas formulas medicinales (Guasch, 2013: 1). También hay que destacar la labor de un equipo de investigadores, de la Universidad de Barcelona, que ha aportado datos sobre un hallazgo que confirma rastros de vino en una ánfora funeraria perteneciente a Tutankamón³ (Montaner, 2004: 1), lo que refuerza el peso de la

(3) MONTANER, J. (2004) *El vino de los antiguos faraones*. El equipo que ha logrado identificar los restos de vino tinto en ánforas faraónicas está integrado por las investigadoras María Rosa Guasch-Jane, Maite Ibern-Gómez, Cristina Andrés-Lacueva y Rosa María Lamuela-Reventós. Estas investigadoras estudiaron los restos de una ánfora de la tumba de Tutankamón, faraón de la dinastía XVIII que se conserva en el museo de El Cairo.

cultura vitivinícola en las civilizaciones del bajo Nilo.

En Grecia, el conocimiento del vino llega de las culturas minoicas y micénicas y, a través del comercio con los fenicios, se extendió por toda la zona de influencia helénica. La presencia del vino en la mitología griega se manifiesta con Dionisos, conocido como dios del vino y del delirio místico, compartido por su cortejo de Tilades⁴, mujeres áticas que todos los años en unión de las de Delfos celebraban en el Parnaso las orgías de Dioniso (Tovar, 1946: 664). Un dios que enseñó a los hombres el cultivo de la vid haciéndoles conocer las excelencias y peligros del jugo de sus racimos: un elixir capaz de alterar los estados de conciencia y de la conducta humana si se abusa de su consumo.

También Platón, en *El Banquete*, deja constancia de la participación del vino en el mito del nacimiento de Eros, dios de amor, de la pasión y de la fer-

tilidad: “*Cuando nació Afrodita, los dioses celebraron un banquete y, entre otros, estaba también Poros, el hijo de Metis. Después que terminaron de comer, vino a mendigar Penia, como era de esperar en una ocasión festiva, y estaba cerca de la puerta. Mientras, Poros, embriagado de néctar —pues aún no había vino—, entró en el jardín de Zeus y, entorpecido por la embriaguez, se durmió. Entonces Penia, maquinando, impulsada por su carencia de recursos, hacerse un hijo de Poros, se acuesta a su lado y concibió a Eros*”⁵.

En honor de Dionisos se celebraban una serie de fiestas que se extendían desde noviembre hasta abril, siguiendo los procesos de la maduración de las uvas, la vendimia y la elaboración del vino. Estas fiestas se celebraban con procesiones, actividades de esparcimiento y representaciones de teatro, repartiéndose a lo largo del año. Las pequeñas *díonysiai* eran las fiestas de la

(4) En la descripción de Grecia, Pausanias nos relata que *Tila* fue la primera sacerdotisa de Dioniso y la que celebró las orgías del dios, por lo cual son llamadas por los hombres *Tilades*, las que son dominadas por la locura de Dioniso.

(5) Poros es el dios de la abundancia y Penia se presenta como la diosa de la pobreza. Así, Eros, el dios del amor, es hijo de la riqueza y de la pobreza, actuando el vino como mediador de esta unión. Recuperado de https://www.reddit.com/r/podemos/comments/2u07sw/el_nacimiento_del_amor_plat%C3%B3n_el_banquete_203_b/. [Consulta: 19 de marzo de 2018].

vendimia y se celebraban a finales de noviembre o comienzos de diciembre. Las *lénaiai*, a las que daba nombre el lénos (lagar), tenían lugar el 12 de enero. Las *antheístériai* se festejaban los días 12, 13 y 14 de febrero. Cada uno de estos tres días se dedicaba a tareas distintas. En el primero de ellos se procedía al espitado de las cubas y se cataba el vino nuevo; en el segundo día, denominada fiesta de la jarra, se celebraba un gran banquete comunal y se permitía a los esclavos toda clase de licencias y bromas hacia sus amos; y el tercer día, llamado fiesta de la olla, se dedicaba a los difuntos. Su nombre se daba por las ofrendas dedicadas a las almas de los familiares. Las grandes *díonysiai* se celebraban del 9 al 13 de marzo. Eran las fiestas de la primavera en Atenas. En estas fiestas reinaba la alegría, los festines, las cabalgatas, las procesiones y representaciones teatrales⁶ (González Serrano, 2009).

Susana González Reyero, en su trabajo “*El banquete grie-*



2. Dionisos. Cerámica griega, s. VI a.n.e. Staat Antikensam, Munich, Alemania.

go en occidente” (González Reyero, 2000: 229) explica que el banquete fue una institución muy significativa de la sociedad griega arcaica. Se basaba en el consumo de comida y bebida por parte de varias personas, generalmente hombres, quedando establecida la separación entre la comida (*deipnon*) y la bebida (*symposium*). Con el *symposium*

(6) Todas estas tradiciones culturales se han ido integrando y han influido en el calendario festivo de algunas zonas del área mediterránea. Las pequeñas *díonysiai*, las *lénaiai* y las grandes *díonysiai* se pueden relacionar con las fiestas de final de año, carnaval y/o primavera. Fiestas que representan la trasgresión, la ruptura con lo cotidiano, la inversión de reglas y normas, siendo el vino el alimento festivo.



3. Cratera: escena de un Simposium, 420 a.n.e. Madrid. Museo Arqueológico Nacional.

se reafirmaba la identidad y se reforzaban los lazos entre los miembros participantes, con una mayor o menor cercanía al ritual dionisiaco.

Al mismo tiempo el banquete griego era sagrado, formaba parte de la construcción simbólica del mundo que habían elaborado alrededor de sus creencias y de sus prácticas religiosas. Según la tradición de la antigua Grecia, Dionisos fue el dios que transmitió a los hombres uno de los instrumentos de la sociabilidad: el *symposium*. Es decir, el consumo ritualizado del vino bajo invocaciones en el curso de las libaciones, como un elemento de unión entre los dioses y los hombres.

La expansión por Italia del culto a Dioniso, transformado

en Baco, se vio facilitada por la existencia de una divinidad de parecidas características: Liber, que presentaba, además, una serie de atributos que facilitarían su asimilación al Dioniso heleno. En sus comienzos era una divinidad campestre, vinculada a la vegetación; y las fiestas en su honor se celebraban el 17 de marzo, con un carácter ligado a la fertilidad de la tierra. Con el paso del tiempo, esta divinidad agraria fue reduciendo sus funciones agrícolas para terminar siendo el dios de la viticultura. (Marcos Casquero, 2004:103)

Baco se consideraba una divinidad eminentemente agrícola en sus orígenes con una especial vinculación a los árboles y a la vid. Las fiestas en su honor, las Bacanales, tenían un carácter orgiástico y, según el relato de Tito Livio, en los orígenes del culto solo las mujeres podían participar en él. El culto a Baco se extendió por el mundo antiguo, especialmente por oriente, después de las conquistas de Alejandro; fusionándose y confundándose con deidades locales que, en algunos aspectos, podían tener analogías, aunque fuesen lejanas, con esta divinidad. En el s. II a.n.e. el Senado romano



4. Denario con una imagen de Libertas.42 a.n.e.

decide poner fin a las bacanales, probablemente porque estas festividades escapaban de su control y ponían en peligro su seguridad, relegando el papel de las mujeres que hasta ese momento habían tenido un papel significativo en estas celebraciones.

La influencia griega y etrusca también llega al territorio ibérico. Aunque en la Península Ibérica hay hallazgos de la vid silvestre que confirman su presencia desde el Neolítico, es a partir de los siglos VIII-VII a.n.e. cuando el vino llega a la Península a través del contacto con los fenicios, en ánforas y contenedores de lujo, como vasos de alabastro.

Los testimonios más antiguos sobre la existencia de uva y su recolección están en el entorno fenicio de Gadir sobre el

s. VI a.n.e. y en el ámbito tartésico en Huelva. Otros restos de consumo vinícola se hallan en el entorno levantino, en el conjunto de lagares rupestres de Requena, y en el valle medio del Ebro (VI-V a.n.e.). Sin embargo el lagar de Segeda se convierte en el mayor de los conocidos. La importancia de este lagar no solo se refiere al consumo del vino de origen itálico sino al cambio de costumbres en el modo de consumirlo en copas y vajilla de “lujo”. La excepcionalidad de la jarra denominada “*enócoe*” derivada de la forma griega del mismo nombre se relaciona con una ritualización del consumo de su contenido, dentro de los grupos familiares, reforzando con la ingesta de la bebida alcohólica los vínculos de cohesión.



5. Enócoe de La Caridad de Caminreal, Francisco Burillo (1997).

También en el sur de la Galia llegan importaciones de productos de procedencia etrusca, entre ellos, el vino, extendiéndose su consumo hacia territorios del interior. Se ha constatado que hacia el 500 a.n.e. la hidromiel de las ceremonias y fiestas celtas, se sustituye por el vino, transportado desde el Sur, según se ha sabido de los residuos sólidos de calderos y de vasos cerámicos. Estos descubrimientos indican que existía un comercio de productos con etruscos y griegos (López Serrano, 2003: 4) y, al mismo tiempo, un intercambio de formas de vida, de costumbres y de creencias. Para los indígenas celtas, que conocían la bebida fermentada de cebada, el vino podría haberse introducido

como un elemento de prestigio. Así, la introducción del vino de los griegos y de las costumbres asociadas a su consumo se vio favorecida por tradiciones pre-existentes que asociaban la comensalidad con el acompañamiento de bebidas como la cerveza y la hidromiel al ritual funerario. De manera que las nuevas influencias pudieron adaptar y transformar prácticas sociales existentes entorno a la comida y la bebida, como elementos para reforzar la cohesión social.

Otra tradición de relevancia, en la relación del vino con lo sagrado, es el cristianismo primitivo. Es importante señalar que en todos los banquetes comunitarios de la antigüedad los participantes no se sentaban, sino que estaban tendidos en unos sofás especiales (*klismós*) junto a una mesa (excepto mujeres y niños que se sentaban en sillas o sillones). Los *klismoí* estaban dispuestos en forma de herradura o semicírculo, recibiendo un rueda de *klismoí* el nombre de *triklinon*. Los más extendidos tenían espacio para 9 o 15 comensales. Estos banquetes comunitarios empezaban por la tarde y se alargaban hasta la noche y casi siempre tenían

la misma estructura: primero se hacía una comida en común, luego una ceremonia religiosa con una oración común y, por último, tenía lugar la bebida en común. Era similar, al simposium griego, la parte del banquete que se dedicaba a la libación u ofrenda en la que se aportaba comida y vino. “Y [después de la comida] cogiendo el cáliz, dando gracias, se lo alargó, y todos bebieron de él” (Marcos 14, 23). En el contexto judío y cristiano primitivo la libación a los dioses griegos se sustituye por una oración de acción de gracias. En griego, “dar gracias” u “oración de acción de gracias” es *eucharistia*. De ahí procede el nombre de todo el ágape.

A la influencia de la civilización romana en Europa Occidental, la cultura del vino sumó otra influencia también general a partir del s. IV, como fue la adopción del cristianismo como religión oficial. Esto supondría la sacralización del vino en la liturgia, sustituyendo a los cultos paganos en los que también el vino jugaba un papel fundamental. Por tanto, la iglesia católica tuvo gran influencia respecto al mantenimiento y a la expansión del cultivo de vides y de las téc-

nicas enológicas durante los primeros siglos del cristianismo.

A lo largo de toda la Edad Media la vid resultó ser un producto de enorme importancia y rentabilidad, ya que era un elemento imprescindible en la liturgia judía y cristiana. Esta presencia en el ritual judeocristiano fue un factor determinante para el mantenimiento y transmisión de la cultura del vino, dada la protección y el desarrollo que tuvieron las vides durante toda esa época. Además, el vino, era muy apreciado por los señores laicos y religiosos para su mesa, lo que incentivó, todavía más, la expansión del cultivo de la vid. De hecho, los monjes benedictinos y otras órdenes religiosas propagaron, a través de la fundación de nuevos monasterios, los conocimientos en torno a la producción vitivinícola. Al mismo tiempo alrededor de otros establecimientos episcopales o canónicos la viticultura continuó prosperando, para obtener el vino necesario para las celebraciones religiosas.

Otro elemento histórico que influyó en la viticultura, de la región mediterránea, fue la expansión musulmana. La relación del Islam con el vino es ambigua de-

bido a las diversas interpretaciones sobre las referencias del Corán respecto a esta bebida. Mahoma (16, 69, p. 271) manifiesta una cierta tolerancia hacia el consumo de bebidas alcohólicas, puesto que en el fondo considera que son un don de Dios: “*Obtenéis bebidas fermentadas y un buen alimento de los frutos de la palmera y de las vides. En eso hay una aleya para unas gentes que razonan*”. Por otra parte, en lo referente a los aspectos negativos del consumo del vino, en el Corán (4, 46, p. 121) se prohíbe ir a orar borracho: “*¡Oh, los que creéis! No os acerquéis a la oración mientras estéis ebrios, hasta que sepáis lo que decís*” (Escartín González, 2005: 12). En realidad, lo que Mahoma condena es el efecto de la embriaguez, con sus perjudiciales consecuencias sobre la conducta de los hombres, pero no el simple consumo del vino que, en opinión de Mahoma, es más bien una recompensa para los hombres puros

y piadosos⁷. Quizás en la ambigüedad del Corán se deban encontrar las distintas posturas de las escuelas islámicas; de suerte que la *anifi* es tolerante con el consumo de vino, mientras que la *maliki*, entre otras, lo prohíbe (Escartín González, 2005: 14)

Sin embargo, el consumo del vino en aquellos territorios donde se asentó el Islam, durante un prolongado espacio de tiempo, y cuya interpretación coránica prohibía la producción y consumo de alcohol se vio afectado, como por ejemplo al-Ándalus. Así, el cultivo de las vides marcaba una frontera espacial, cultural y religiosa entre cristianos y musulmanes, siendo el rechazo al consumo del vino junto con otras prohibiciones alimentarias una reafirmación de diferentes creencias. No obstante, el cultivo de la vid no desapareció del todo en el mundo musulmán; se mantuvo en algunos lugares, como lo expresa la poesía báquica andalusí, y en

(7) Así lo expresa claramente en la azora 47, aleya 16 (p. 476): “*Imagen del Paraíso que se ha prometido a los piadosos: En él habrá ríos de agua incorrupta, ríos de leche de composición inalterable, ríos de vino que serán delicia de los bebedores y ríos de miel límpida.*” En la azora 76, aleyas 15 a 17 (p. 558), se vuelve sobre esta concepción del vino como recompensa en el Paraíso: “*Entre ellos circularán vasos de plata y cráteras que serán de cristal, de cristal de plata de gran valor. En él se escanciara un vaso en cuya mezcla habrá jeníbire*” (Escartín González, 2005:14).

especial la escuela valenciana, que son un bello ejemplo de la apreciación lúdica y lírica del vino, casi siempre acompañado de amigos o de la mujer amada. (Piqueras, 2012: 115)

Sin continuar en posteriores recorridos históricos de la tradición vinícola y partiendo del simbolismo del vino, en las sociedades mediterráneas, se pretende acentuar su importancia como vehículo cultural, dado que ha acompañado al hombre desde sus orígenes hasta la actualidad formando parte de distintas cosmovisiones. Es decir, por su naturaleza el vino crea cultura; une pueblos a través de intercambios comerciales y se transmiten creencias, tradiciones y saberes heredados de generaciones pasadas que se integran con las costumbres locales. Por tanto, no podemos separar las creencias de todo el acontecer histórico que le precede a lo largo de tantos siglos, de la herencia recibida, porque influyen en su expresión al incorporar y adaptar credos y rituales anteriores.

Atendiendo a la tradición del uso del vino, observamos que responde a una adaptación y reinterpretación de símbolos y significados, que se han aceptado

conforme a creencias y a principios ideológicos desarrollados en cada momento histórico. Su cultivo y elaboración ha sido una de las fuentes de riqueza agrícola, así, no es de extrañar que se le haya considerado como la encarnación de todo un dios benefactor y estimulante de la comunicación y de la alegría. Si el pan es el alimento del cuerpo, el vino se manifiesta como el alimento del espíritu, porque gracias a su libación se trasciende por encima del plano de la realidad. De manera que el vino se convierte en un elemento transformador de la vida cotidiana, susceptible de ser incorporado en los sistemas de creencias para su uso y/o su control.

Desde el principio las características del vino lo convierten en un alimento simbólico por sus múltiples funcionalidades. Como sustancia que modifica la percepción y la conciencia facilitó a los hombres la relación con sus divinidades, formando parte de los rituales religiosos y adaptándose a los sucesivos credos. También las propiedades beneficiosas para la salud de un consumo controlado y moderado favoreció su introducción en los hábitos alimentarios. Aunque

dichos efectos beneficiosos, tanto físicos como perceptivos no se comprendieran, sí se observaban y experimentaban. Las evidencias científicas, de que un consumo moderado de vino podría favorecer a la salud, no se tratan hasta finales del siglo XX, desvelándose ya algunas propiedades del vino, hasta el punto de que Louis Pasteur llega a afirmar que *el vino es la más sana e higiénica de las bebidas*, gracias a su contenido en diversos elementos favorables para el organismo.

En las últimas décadas se han realizado numerosos estudios y descubrimientos sobre las propiedades del vino y sus componentes. De modo, que los expertos recomiendan un consumo moderado y responsable dentro de una dieta saludable, por todas las propiedades beneficiosas que posee para la salud. Los principales componentes del vino son el agua y el alcohol. Si bien tiene otros elementos importantes, como: vitaminas, minerales, azúcares, ácidos orgánicos, etc. Además, por su contenido en polifenoles, el vino tiene un efecto antirreumático y antialérgico, entre otras cosas, por su capacidad de captar y de neutralizar los radicales libres derivados del

oxígeno. Así mismo, tiene otras acciones beneficiosas como diurético, o como suplementador de potasio o de complejos vitamínicos, sin olvidarnos de lo deliciosa que resulta una comida cuando se acompaña con un vino (Ortuño Pacheco, 2009: 6).

El vino continúa presente en nuestros tiempos como elemento comunicador, valorado en todo tipo de encuentros y reuniones de diferente condición y naturaleza. No obstante, el mundo del vino ha sufrido una amplia transformación, tanto en su consumo como en su simbolismo, añadiendo otras dimensiones sociales de tipo estético y cultural. Ofrecer o aceptar una copa de vino conlleva una gran carga de significación, ya que se relaciona, según la categoría del vino, el momento y la puesta en escena con prestigio y distinción social. Además, el vino también es arte, y esta conexión ha existido desde la época antigua; numerosos ejemplos de las culturas griegas, romanas, egipcias, etc., así lo confirman. Y esta relación con el arte ha inspirado a diferentes bodegas. Asistimos a una gran proliferación de este tipo de edificios que semejan auténticas catedrales del vino, trazadas por

prestigiosos arquitectos y que son muestras del diseño y la modernidad. De modo que, el vino es apreciado como un arte en su preparación, en la variedad de sus sabores, en su presentación, con un vocabulario propio y un ritual de degustación.

En la actualidad, se observa un aumento de tiendas especializadas de vinos, cursos, talleres, libros, clubs de aficionados, museos, centros de interpretación, etc.; además, de negocios relacionados con el vino, la belleza, el cuidado y todo un abanico de actividades relacionadas con el mundo del vino. La producción del vino se ha transformado en una industria global muy rentable y competitiva. Y si bien, la ciencia ha estado presente en la historia del vino, en nuestros días hay numerosos científicos en entornos industriales y académicos que trabajan directa o indirectamente en este sector, desarrollando múltiples avances tecnológicos para controlar el proceso de fabricación hasta el más mínimo detalle. De hecho, la producción del vino ha pasado, en muy poco tiempo, a ser una profesión, desarrollándose una disciplina que estudia la técnica y el arte de producir vino: la Enología.

En definitiva, el vino ha estado siempre en nuestro entorno. De hecho, se ha consumido desde antiguo. El vino es toda una tradición que no ha dejado nunca de existir y siempre ha formado parte, como un elemento emblemático, de una interpretación y de una cosmovisión mediterránea desde tiempos atrás. Dioniso sigue presente en nuestros tiempos, como dios de la comunicación, de la alegría; renacido y adaptado a lo largo de los siglos, pero siempre transmitiendo cultura. 🍷 🍷 🍷

En definitiva, el vino ha estado siempre en nuestro entorno. De hecho, se ha consumido desde antiguo. El vino es toda una tradición que no ha dejado nunca de existir y siempre ha formado parte, como un elemento emblemático, de una interpretación y de una cosmovisión mediterránea desde tiempos atrás. Dioniso sigue presente en nuestros tiempos, como dios de la comunicación, de la alegría; renacido y adaptado a lo largo de los siglos, pero siempre transmitiendo cultura. 🍷 🍷 🍷

BIBLIOGRAFÍA

BURILLO MOZOTA, F. 2008. "VI Simposio sobre Celtiberos". *Ritos y mitos*. Fundación Segueda. Centro de Estudios Celtibéricos. Daroca. pp. 573-595.

CANTERA MONTENEGRO, E. 2007. "Espacio, Tiempo y Forma, Serie III, Hª Medieval". *El pan y el vino en el judaísmo antiguo y medieval*. UNED. pp. 13-48.

CASTELLÓ PUIG, A. HERNÁNDEZ NAVARRO, M^a L. 2011. "Geographicalia". *La ruta del vino del somontano de Barbastro (Huesca) como proyecto territorial de identidad cultural*. Universidad de Zaragoza. pp. 61-72.

CONTRERAS HERNÁNDEZ, J. 2007. "Revista Humanitas. Humanidades

- medicas, 16". *Alimentación y religión*. Barcelona. pp. 1-22.
- CONTRERAS, J. Y COLB. 1995. *Alimentación y cultura*. Universitat de Barcelona. Barcelona.
- ESCARTÍN GONZÁLEZ, E. 2005. "El vino en el Islam clásico". Recuperado de http://personal.us.es/escartin/Vino_en_el_Islam.pdf. Consulta: enero de 2018.
- ESCOHOTADO, A. 1992 "Historia General de las drogas" Recuperado de [http://www.tabiblion.com/liber/Libros/Historia Genera Las Drogas.pdf](http://www.tabiblion.com/liber/Libros/Historia_Genera_Las_Drogas.pdf). Consulta: mayo de 2018.
- FISCHLER, C. 1995. *El (h)omnívoro*. Barcelona. Ed. Anagrama.
- FUSTEL DE COULANGES. 1984. *La ciudad antigua*. Barcelona. Ediciones Península.
- GONZÁLEZ REYERO, S. 2000. «El banquete griego en Occidente. La Galia: alcance y límites de un tipo de comensalidad», *Cuadernos de prehistoria y arqueología de Castelló*, 21, pp. 227-258.
- GONZÁLEZ SERRANO, M^a P. 2009. «Dionisio: los misterios de Pompeya». *Revista Akros*, 8. pp. 57-62.
- GUASCH JANÉ, M.R., 2006. «El vino en Egipto». *Terruños*, 14, pp. 4-25.
- GUASCH JANÉ, M.R. 2013. *La viticultura y la enología en el Antiguo Egipto: estudio de las escenas presentes en las paredes de las tumbas*". Recuperado de [http://www.vinseum.cat/FitxersDescarrega/La viticultura y la enología en el Antiguo Egipto, estudio de las escenas presentes en las paredes de las tumbas. Pdf](http://www.vinseum.cat/FitxersDescarrega/La_viticultura_y_la_enologia_en_el_Antiguo_Egipto_estudio_de_las_escenas_presentes_en_las_paredes_de_las_tumbas.Pdf). Consulta: noviembre 2017.
- LÓPEZ SERRANO, A. 2003. *Los celtas: origen y persistencia de una seña de identidad*. Recuperado de <https://core.ac.uk/download/pdf/29402530.pdf>. Consulta: septiembre 2017.
- MARCOS CASQUERO, M. A. 2004. «Plauto y el dios de la libertad y del vino: Liber- Dioniso- Baco». *Minerva. Revista de Filología Clásica*, 17. pp. 103-124.
- MARTÍNEZ HERNÁNDEZ, M. 1992. *Dialogos III. E Banquete*. Gredos, Madrid. pp. 246-247.
- MONTANER, J. 2004. *El vino de los antiguos faraones*. Recuperado de <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/ciencia-y-tecnologia/.php>. Consulta: mayo de 2018.
- ORTUÑO PACHECO, G. 2009. «Salud y consumo moderado del vino». *Enfermería Global*, 15, Murcia. pp 1-14.
- PEÑA CERVANTES, Y, 2005-2006. *Estudio analítico de los asentamientos rurales tardoromanos en Hispania y sus transformaciones entre los s. IV y VII a partir de ejemplos paradigmáticos. Una propuesta de trabajo interdisciplinar*. Dpto. de Prehistoria y Arqueología de UAM. pp. 103-106. Recuperado de: https://www.uam.es/otros/cupauam/pdf/Cupauam31_32/313205.pdf. Fecha de acceso: enero de 2018.
- PIQUERAS, J. 2012. *La cultura del vino en la España Antigua y Medieval*. Recuperado de http://contenidos.requena.es/archivo/oleanas/Oleana26-2011/26_11LACULTURADELVINOENLAESPANAANTIGUAYMEDIEVAL_JPiqueras.pdf. pp. 115. Consulta: febrero 2018.
- PUIG VAYREDA, E. 2007 *La cultura del vino*. Barcelona. Editorial UOC.
- TOVAR; A. 1946. *Pausanias: descripción de Grecia*. (Traducción del griego). Universidad de Valladolid. Valladolid.



«SANGRE DE CEPAS» EN EL PRÓXIMO ORIENTE ANTIGUO

JOAQUÍN SANMARTÍN ASCASO

Catedrático emérito

Instituto de Estudios del Próximo

Oriente Antiguo

Universidad de Barcelona

RESUMEN: Excursión por la vida y la prehistoria de la palabra española *vino* desde sus orígenes en el Próximo Oriente antiguo. Se comentan los primeros testimonios arqueológicos de la cultura del vino en su contexto oriental (arco caucásico). Se presentan los rasgos básicos del vino y su cultura en el contexto documental del Próximo Oriente antiguo.

PALABRAS CLAVE: vino (filología histórica), Cáucaso, Egipto, Mesopotamia, Siria-Palestina.

TITLE: *“Blood of vines” in the ancient near east*

ABSTRACT: Excursion through the life and prehistory of the Spanish word *vino* since its origins in the ancient Near East. Commentary on the first archaeological testimonies of the wine culture in its Near Eastern context (Caucasian arch). Basic features of the wine and its culture in the documentary context of the ancient Near East, especially in Syria-Palestine.

KEYWORDS: wine (historical philology), Caucasus, Egypt, Mesopotamia, Syria-Palestina.

“Quel beau livre ne composerait-on pas en racontant la vie et les aventures d’un mot?”

Balzac, *Louis Lambert (L’Oeuvre de Balzac, I, Paris 1949, p. 26).*

Cuando mis mayores se sentaban a la mesa en las recocinas, se miraban pensativos el vino en el porrón durante unos segundos antes de empinar. Y, al tentar la bota en el huerto o en el campo, contemplaban el chorrillo con los ojos en blanco. Sabían que el caldo merecía un respeto: habían labrado y entrecavado la viña, doblado el lomo, conjurado el cierzo que soplaba desde la Galliguera o los nubarrones que se cernían en Gratal, vendimiado con miedo y prisas (por si acaso), lavado los toneles y restregado las pipas, pisado y trasegado con mimo. No: el camino del tinto desde las gravas hasta el gazzate no había sido fácil. Ese tinto era parte de sus cuerpos y de sus almas. Era como su sangre misma; hasta tenía su color. Sangre de garnacha; sangre de uvas.

Por eso despreciaban a los jovencuelos del lugar o a los señoritos de ciudad que, para fiestas, se emborrachaban o se dejaban emborrachar sin más ni más. Pandillas de ignorantes.

Mis mayores no lo tenían muy claro, pero sí intuían que tras el vino se escondía una historia inmemorial; una especie de milagro. Siempre había sido así, siempre se había hecho así. Desde cuándo – “cualquiera sabía”. Era algo viejo, como ellos mismos.

Yo era entonces un crío. De haber podido explicarles el misterio les habría contado una historia: la de la palabra “vino”. Porque no hay historia más fascinante que —como afirmaba Balzac en el lema que abre este trabajo— “la vida y las aventuras de una palabra”.

HISTORIA LINGÜÍSTICA DEL “VINO”: LA PALABRA

La historia de las cosas es inseparable de la historia de las palabras con que se designan las cosas. Es más: no hay cosas sin palabras que las designen. Sin lenguaje, no hay mundo: “No hay cosa si falta la palabra”¹.

La palabra española *vino* descende directamente del latín *vīnum*; es por lo tanto una herencia que nos dejó la cultura romana que comenzó a echar raíces entre nosotros hace unos dos mil doscientos años. No quiere decir esto que las poblaciones hispanas prerromanas no bebieran más que agua; consta que aquí se cultivaba ya la vid desde centenares de años. Pero no sabemos cómo se denominaba el vino entre ellos. En vascuence, una lengua que fue básicamente refractaria a la romanización, “vino” se dice actualmente *ardo* (*ardo beltza* “vino tinto”, *ardo zuria* “vino blanco”); la “viña” se denomina *mahasti*, y la “vid” *mahatsondo*,

o *aihenondo*; obviamente los caminos del viejo latín y del todavía más viejo vascuence son, en este caso, divergentes.

En cambio, las lenguas romances conservaron la raíz: *vin*, en rumano; *vino*, en italiano; *vin*, en francés y variedades friulanas y engadinesas; *vinho*, en portugués; *vi*, en catalán y provenzal. Lenguas hermanas, hijas de una misma madre latina.

La palabra española *vino* no solo tiene hermanas sino también primas. En griego antiguo se dijo *oīnos*, que procede a su vez de una forma más antigua que debió de sonar más o menos como *woino=*, a juzgar por la forma en que la escribieron: *wono=*. Así queda reflejado en las tablillas de arcilla halladas en Micenas, una ciudad-estado del Peloponeso griego que floreció en torno a los años 1300 / 1200 antes de Cristo y que constituye uno de los hitos más señeros de la civilización mediterránea de

(1) En la formulación ya clásica de Martin Heidegger: „*Kein Ding sei, wo das Wort gebricht*“ (en *Unterwegs zur Sprache*, Pfullingen, Neske: 1956; traducción española: Heidegger, 32002).

la Edad del Bronce. Este *oînos* griego y su madre *woino*= micénica nos ponen ya en la pista de la historia. El vino y todo lo que tiene que ver con él no son un invento occidental: proceden de Oriente.

Y al Oriente allá nos vamos, en busca no ya de hermanos y primos lingüísticos de la palabra “vino”, sino de sus padres y sus abuelos. Y no es casualidad que estos parientes los encontremos en las lenguas y literaturas ‘semíticas’ del Levante mediterráneo y de Siria-Palestina de los milenios III y II antes de Cristo. Evidentemente, a medida que nos alejamos de nuestra tierra y de nuestro tiempo y nos adentramos en épocas remotas y paisajes exóticos se nos van desdibujando los trazos. Conviene, por lo tanto, aclarar siquiera brevemente a qué escenario lingüístico y cultural nos estamos refiriendo.

Entendemos por *Levante mediterráneo* lo que actualmente suele denominarse Siria-Palestina: es decir, las zonas costeras que —de sur a norte— van desde la península del Sinaí hasta Turquía. Se trata de una región relativamente heterogénea que se asemeja a su

opuesta en las costas españolas. Tras una franja costera relativamente accidentada y bien surtida de puertos se sucede hacia el interior un somontano ondulado, algunos valles y, tras todos ellos una cadena montañosa relativamente accidentada que alcanza en algunos puntos alturas de 2.800 m (Monte Hermón). Los habitantes supieron sacar siempre provecho a estas regiones. En las costas, a los recursos obvios de la pesca y los salazones se sobrepusieron muy pronto dos actividades peculiares: los colorantes (púrpuras carmesí y violeta) obtenidos a partir de la tinta de ciertos caracoles playeros y un comercio marítimo que, desde puertos bien abrigados, enlazó los intereses económicos locales con los de todo el Mediterráneo, desde Anatolia, Chipre, Creta y Grecia hasta el sureste y el mediodía andaluces (Cartagena, Almuñécar, Málaga, Cádiz, etc.) y la costa atlántica africana. Tierra adentro, los somontanos explotaron desde siempre una economía agropecuaria bien desarrollada. Junto a rebaños de vacuno, ovino y caprino, y la consiguiente producción láctea (quesos) y lanar,

la red nutricional característica se basó, y se basa hoy, en la trilogía del cereal (trigo y cebada), la almendra y —muy especialmente— la vid. Con todo ello, y tras esta digresión eco-geográfica, nos volvemos a encontrar con el vino. Cuya denominación, en las lenguas de la región, nos muestra que este viejo “vino” sirio-levantino está relacionado con el *vinum* latino y el *woino*= (*oinos*) griego.

Los textos hallados en las sucesivas excavaciones realizadas desde 1929 hasta hoy en la localidad siria costera de Ras Shamra han sacado a la luz las ruinas de una ciudad cuya historia comenzó hace ahora unos siete mil o seis mil años. Se trata de la antigua *Ugarit*, edificada sobre una leve loma a unos 4 km del mediterráneo, y que alcanzó su máximo esplendor entre los años 1800 y 1100 antes de Cristo. Solamente ha sido excavada hasta la fecha una quinta parte —o poco más— del yacimiento, pero se han recuperado ya mil y pico textos escritos en tablillas de arcilla y en el primer alfabeto de la historia. Ente los documentos ya publicados (Dietrich / Loretz / Sanmartín, ³2013),

un número significativo menciona el producto y la palabra que estamos persiguiendo aquí: el “vino”, que —en la lengua de Ugarit— se decía *yēn* (Del Olmo Lete / Sanmartín, ³2015: 954 y ss.).

La palabra *yēn* es, aunque a primera vista no lo parezca, un antepasado lingüístico tanto del *oīnos* griego como del *vinum* latino. Y es que las fronteras entre la *y*= y la *w*= iniciales son muy débiles por tratarse de lo que los fonetistas denominan ‘semivocales’, de modo que podemos afirmar que las formas subyacentes fueron las dos variantes dialectales *yáin*= y *wáin*=. La documentación chipriota de la Edad del Bronce (Enkomi, Kalavassos etc.) da fe de un vocablo escrito ya *wa-i-na* y *wa-ne* “vino”, y los textos anatólicos (hititas) de un término *wiyan*=, también “vino”. En todo caso, podemos afirmar que las variantes con *w*= inicial (*wáin*=) fueron características de las culturas del Mar Egeo y sus aledaños y extensiones: Anatolia, Chipre, Creta, Grecia, Italia e Hispania. Mientras que las formas con *y*= (*yáin*) lo fueron de las áreas continentales sirio-levantinas; es decir, de lo

que en lingüística comparada e histórica suelen denominarse ‘*lenguas semíticas*’: el hebreo, el árabe y el etiópico son lenguas ‘semíticas’ vivas y pujantes; otras lenguas ‘semíticas’ han pasado a formar parte de la historia: el acadio (hablado en la antigua Mesopotamia: actuales Siria continental e Iraq); el arameo (que se extendió por todo el Próximo Oriente antiguo y Egipto), el fenicio-púnico (hablado en la franja costera de Siria y el Líbano, y en las colonias mediterráneas), y el ugarítico, en la zona costera septentrional siria.

El ámbito geo-ecológico y lingüístico (‘semítico’) sirio-levantino de raíz *yáin*= es, sin duda, el dominante en las lenguas y culturas del Próximo Oriente antiguo pre-clásico. En el segundo milenio antes de Cristo, los textos de *Ugarit*, mencionados más arriba, dan fe profusamente del uso del término *yēn* (< *yáin*=) “vino”, que se empleó asimismo en el resto de Siria-Palestina como queda atestiguado por las cartas enviadas a la corte faraónica por los gobernantes y reyezuelos sirio-palestinos en el último tercio del segundo milenio an-

tes de Cristo. El uso de *yēn* pervivió en el *fenicio* del primer milenio antes de Cristo. En *hebreo*, “vino” se decía (y sigue diciendo) *yáin*, lo mismo que en el desaparecido *araméo*. Un viejo diccionario bilingüe sumerio – acadio (la llamada lista *IZI canónica*, con más de mil años de vigencia en los milenios II y I antes de Cristo) registra, en la línea 19 (columna II) de la tablilla G, una equivalencia MU.TIM (sumerio) = *i-nu* (*acadio*), que conviene leer *īnu*, es decir “vino” (*yēn*=), lo cual nos indica que la ciencia babilónica estaba al tanto de la vigencia de este vocablo entre sus vecinos occidentales sirio-palestinos.

Otras lenguas ‘semíticas’, antiguas y modernas, optan por la variante de raíz *wáin*=; así el etiópico, con *wáyn* “vino, uva”, o el árabe, con *wayn*, en el sentido restringido de “uvas tintas”.

Los datos de la historia lingüística retrotraen la palabra “vino” —en sus variantes *wáin*= y *yáin*=— a los primeros testimonios escritos de la humanidad, fechables en la Edad del Bronce (II milenio antes de Cristo), y la sitúan claramente en un contexto próximo-oriental centrado en Siria-Palestina. 🍷🍷

HISTORIA ANTROPOLÓGICA DEL “VINO”: ORÍGENES DE LA COSA

El vino es un producto antropológico, y por lo mismo, antropológico (McGovern, 2007; 2010). No sabemos —ni sabemos nunca— cuándo o dónde se inventó, ni quién lo inventó. La Biblia, en el Libro del Génesis, hace de todo ello un mito y atribuye la iniciativa nada menos que a Noé, recién salido del arca en la que había sobrevivido al Diluvio universal:

Noé, que era labrador, plantó la primera viña. Bebió del vino, se emborrachó y se desnudó dentro de la tienda. (Génesis, cap. IX, vers. 20-21).

Hay más mitos, antiguos (Dionysos) y modernos (Wikipedia), sobre los orígenes del vino. Los científicos actuales tampoco lo saben, pero lo que pueden asegurar es la fecha aproximada en la que consta su elaboración y almacenamiento. Hasta no hace mucho se pensaba que el vino se cultivó en la región caucásica en torno al año 5000 antes de Cristo. En efecto, una expedición del *Penn Museum* (Phila-

delphia) —dirigida por Patrick McGovern, director del *Biomolecular Archaeology Project for Cuisine, Fermented Beverages, and Health*— había constatado ya en un artículo publicado en *Nature* en 1996 (McGovern / Voigt / Glusker / Exner, 1996) la presencia de actividad vitivinícola en Hayyi Firuz Tepe, un yacimiento fechable entre el 5400 y el 5000 antes de Cristo y situado en la zona noroeste de Irán, en los montes Zagros, a unos 1.300 m de altitud. En el examen de seis jarras excavadas, que se hallaban semienterradas y alineadas a lo largo de la pared de algo que podría ser una especie de ‘cocina’, se constató la presencia en dos de ellas de ácido tartárico / tartratos y resinas. Cada una de las jarras tenía una capacidad de 9 litros, lo que eleva la suma total a unos 55 litros almacenados en solo esa casa. Si se multiplica la cantidad por el número teóricamente posible de domicilios se llega a la conclusión de que, ya en esa época temprana, la vid eurásica se cultivaba y estaba prácticamente domesticada.

Sin embargo, todo parece indicar que nos quedamos cortos. La revisión al alza de las fechas anteriormente aceptadas se debe al trabajo de un amplio equipo internacional, liderado también por Patrick McGovern, constituido por científicos norteamericanos, canadienses, daneses, franceses, italianos, israelíes y georgianos, que ha sido coordinado por David Maghradze y financiado por el gobierno de Georgia. El estudio es obviamente multidisciplinar y se ha llevado a cabo aplicando las tecnologías analíticas más recientes. Pues bien: si las evidencias de las excavaciones en Hayyi Firuz Tepe sugerían para la actividad vitivinícola una fecha en torno al 5000 antes de Cristo, la publicación en los *Proceedings of the National Academy of Sciences* (McGovern / Jalabadze / Batiuk, etc., 2017) prueba que hemos de adelantar la fecha entre 600 y 1.000 años más, hasta el 6000 antes de Cristo. Los datos se recogieron en las localidades georgianas de Shulaveri y Gadachrili Gora, en Georgia, situadas en la provincia de Kvemo Kartli a unos 50 km de la capital Tiflis. Las localidades distan solamente unos

500 km del Hayyi Firuz Tepe iraní y de otros yacimientos armenios y azerbaiyanos que comparten, todos ellos, la presencia de la vid silvestre. Vid que también se localiza en las regiones montañosas de la Mesopotamia septentrional, y más lejos, en la cadena del Tauro (Toros Dağları, Turquía oriental). No podemos asegurar, hoy por hoy, cuál de esas regiones (Irán noroccidental, Cáucaso, Tauro, etc.) puede reclamar para sí la prioridad en el aprovechamiento (y domesticación) de la vid salvaje (*Vitis vinifera* L. subsp. *silvestris*). Hacen falta más estudios arqueológicos (excavaciones), y análisis más extensos y comparativos del ADN de esta subespecie.

Los georgianos Shulaveri Gora y Gadachrili Gora fueron dos pequeños asentamientos neolíticos entre el 6000 y el 5000 antes de Cristo. Al parecer, tanto en ellos como en el iraní Hayyi Firuz Tepe se emplearon vasijas de cerámica para la vinificación, así como para el almacenamiento del vino. Se ha observado que esas vasijas —relativamente capaces— presentan una tipología relativamente uniforme. Las

halladas en Hayyi Firuz Tepe se instalaron semienterradas y alineadas, una práctica que pervive en Georgia con el uso los denominados *quevri*, tinajas de base relativamente estrecha y discoidal y por lo mismo inestables sobre todo si estaban llenas. Esta fue sin duda la razón de su soterramiento o enterramiento parcial. Sabemos que, en Georgia, las tinajas enterradas de tipo *quevri* se emplearon para el almacenamiento de vino en los siglos VIII y VII antes de Cristo. Y que su uso se hizo corriente en época romana y bizantina, como los excelentes ejemplares hallados en Pompeya. Este procedimiento choca con los testimonios de los frescos egipcios, en los que —desde el 3000 antes de Cristo— se documenta ampliamente el uso de cántaros para fermentación de una capacidad media, menor que la de las tinajas descritas, que se depositaban sobre el suelo. Este procedimiento no lo inventaron los egipcios; lo importaron de Siria-Palestina como, en general, toda la cultura del vino y las técnicas de vinificación.

En todo caso, la región caucásica es clave a la hora de reconstruir los primeros pasos

—que sepamos— de la actividad vitivinícola. De un par de milenios más tarde, en torno al 4000 antes de Cristo, datan los testimonios arqueológicos de Areni, un yacimiento en la zona montañosa de Armenia. Se trata, en este caso, de unas bodegas, o cuevas, en las que se nos han conservado restos de madera de vid secos (no carbonizados), pepitas de uva y trazas evidentes de ácido tartárico / tartratos en suelos de yeso alisado. Los restos indican que los bodegueros tardo-neolíticos pisaban las uvas en estos pavimentos y dejaban correr el mosto sin filtrar en las jarras enterradas en el suelo.

La arqueología y las técnicas de análisis más recientes demuestran que, hacia 8700-6500 antes de Cristo, en el Próximo Oriente se disponía ya de instalaciones destinadas a cocer pan y aptas para el secado y malteado de cereales destinados a la fabricación de cerveza mediante la aplicación de fuego a pavimentos o planchas de piedra. La vinificación no necesita fuentes de calor; es preferible el fresco que proporcionan las bodegas, cuevas y tinajas enterradas. Parece evidente que la

panificación y la fabricación de cerveza se llevaban a cabo en contextos y ámbitos diferentes a los de la vinificación. En este sentido, cobra fuerza la hipótesis de que —como las tinajas iraníes de Hayyi Firuz Tepe— también las de Shulaveri Gora y Gadachrili Gora sirvieron para hacer y conservar vino, 1.000 años antes que aquellas. Parece plausible que las tinajas y pilas de caliza halladas en las excavaciones de Göbelki-Tepe (sureste turco), un yacimiento neolítico precerámico (10000 años antes de Cristo), sirvieron para la fabricación de cerveza, y que fue precisamente la afición a

la cerveza —en usos rituales y festivos— la que motivó y promovió el cultivo del cereal. Los recipientes están siendo analizados en la actualidad en busca de restos orgánicos que acrediten definitivamente su función. Además de las pilas y tinajas, se han hallado tazones y copas de piedra perfectamente aptos para el servicio individual y colectivo de bebidas alcohólicas a partir de cereales. Tendremos que esperar al final de los procesos de análisis para saber si los celebrantes bebieron solamente cerveza o experimentaron ya con el caldo de la vid. No tendría nada de extraño². 🍷🍷🍷

EX ORIENTE LUX. EL VINO EN SIRIA-PALESTINA (UGARIT)

La vid silvestre tiene un problema, y es que tiene plantas masculinas y femeninas distintas, y que obviamente solo las plantas femeninas producen fruto. La domesticada es hermafrodita, al contenerse

en una misma flor los órganos reproductores masculinos y femeninos. Ello hace que la producción sea considerablemente más abundante.

Con casi total seguridad fue la variedad domesticada la que

(2) Parece que el vino de uvas más antiguo científicamente constatable es el de Yiahu, en el Valle Amarillo chino, del 7000 años antes de Cristo, procedente de una especie local de vid especialmente dulce. A diferencia, sin embargo, del vino caucásico de pura vid, esta bebida fermentada china llevaba también jugo de majuelo, cerveza de maíz y aguamiel. Véase McGovern, 2004.

conquistó el Próximo Oriente ya desde el Neolítico. El camino recorrido por la vid y el vino fue, inicialmente, de norte a sur: desde el arco iranio-caucásico-anatólico hacia (la gran) Siria, que incluye el norte mesopotámico. Es decir, hacia las cuencas altas y medias del Éufrates y del Tigris, con sus afluentes respectivos, y el valle sirio del Orontes.

Desde Siria, donde la viticultura permeabilizó toda la cultura y la economía ya en épocas prehistóricas, la vid y el vino se extendieron en dos ramas, con diferente éxito debido a las condiciones geo-ecológicas. Una rama fue —tras Palestina— Egipto; la otra la Mesopotamia central (Babilonia) y meridional (Súmer).

En Egipto, y desde antiguo, el vino estuvo relacionado con el dios Osiris, que los escritores de época clásica identificaron con Dionysos. Osiris era un dios que, periódicamente, moría y resucitaba; la uva fue considerada un símbolo de este proceso de muerte-resurrección. Obviamente, se trata de un recurso mitológico de amplia resonancia universal. La visión histórico-crítica de los orígenes

del vino egipcio es más modesta y más satisfactoria. Los restos de vid más antiguos parecen ser, hoy por hoy, los hallados en el yacimiento prehistórico de El Omari, la Abydos de la Dinastía I y Saqqara de la Dinastía III. Nos movemos, por tanto, entre la última prehistoria y los comienzos del III milenio antes de Cristo. Se han encontrado restos de uvas en las ofrendas funerarias de las épocas siguientes —Imperio Medio e Imperio Nuevo— pero no queda claro si estas uvas son restos de frutos frescos o secos (pasas). Los testimonios del cultivo de vides emparradas y su vendimia, de la elaboración del vino y de su almacenamiento en pinturas y otros datos icónicos y plásticos son numerosos, y podrían llevarnos a la conclusión de que Egipto fue, en época faraónica, un gran productor y consumidor de vino. Lo que probablemente no sea cierto: las uvas y, sobre todo, el vino fueron siempre artículos más o menos de lujo a los que solo tuvieron acceso regular las clases relativamente acomodadas de funcionarios y miembros de los estamentos dirigentes. La cerveza era la bebida del pueblo

llano; el vino fue la bebida de los dioses, de los faraones y de los poderosos; en todo caso, su valor y estima estuvieron siempre por encima de la cerveza, cuya producción y consumo —mucho mayores— fueron representados con menor frecuencia. Las raciones alimenticias distribuidas a los obreros (por ejemplo en Deir El-Medineh) no mencionan el vino; sí que consta, sin embargo, su entrega a los destacamentos militares. En todo caso, quede claro que ni la *vitis sylvestris* Gmel. ni otras especies relacionadas formaron nunca parte de la flora autóctona egipcia, de modo que la domesticación de la vid no pudo haber tenido lugar en Egipto. El vino y la cultura del vino se concentró en el Delta y algunos oasis, y llegaron a Egipto pronto —en épocas predinásticas— pero desde fuera: desde Siria-Palestina (Meyer, 1986).

En la cultura mesopotámica (actualmente: Siria interior e Iraq), el vino fue también una bebida extraordinaria. En el sur (Súmer) y la zona central (Babilonia) se cultivó básicamente como árbol frutal para el consumo de los racimos. No consta que existiese una indus-

tria de la vinificación; el vino, reservado también aquí, como en Egipto, a las clases dirigentes, a la corte y a los dioses, tuvo que ser importado de las zonas montañosas del norte (sub-caucásicas) y de Siria. Sí que existió, obviamente, un comercio de este vino importado, actividad de la que tenemos múltiples testimonios. Entre los que hay que señalar en transporte de caldos norteños y sirios Éufrates abajo desde Karkemish (actual frontera turco-siria) hasta Mari (actual frontera sirio-iraquí), abundantemente documentado en el siglo XVIII antes de Cristo (Stol, 2016).

Los datos fundamentales sobre el vino y su cultura para la Edad del Bronce son los que proporciona la documentación escrita sirio-palestina. Se deduce de ellos que tanto la tecnología como la ideología de la viticultura y vino irradian desde Siria, ya desde el milenio III antes de Cristo en los textos de Tell Mardikh / Ebla (Milano 1994). En la primera mitad del milenio II, los textos de Mari (Éufrates medio) arriba mencionados proporcionan abundante información sobre el vino, su comercio y su función social. En

la segunda mitad de ese mismo milenio, a finales de la Edad del Bronce, otros yacimientos toman el relevo: Emar, entre otros, y las cartas que, procedentes de Siria-Palestina y dirigidas a la corte faraónica del Imperio Nuevo, fueron halladas en El-Amarna, la nueva capital egipcia fundada por y para Akenatón. Tanto Egipto como la Mesopotamia media y meridional son, en este aspecto, barrios culturales económicamente secundarios y dependientes, en lo que al vino y la vid se refiere, de Siria-Palestina. Esta es la razón por la que quisiera centrar el foco en ese ámbito cultural.

La documentación sobre el vino y la viticultura en la Siria-Palestina antigua pre-clásica es ingente y de todo tipo: económica, literaria, religiosa. No hay ámbito de la cultura siria y sirio-palestina que no haya sido influido por el vino. Los testimonios sirios más variados y explícitos, aunque no los únicos, los suministran las mil cuatrocientas tablillas cuneiformes alfabéticas de Ras Shamra / Ugarit, el yacimiento de finales del Bronce Medio (entre 1400 y 1100 antes de Cristo) al que he aludido más arriba. Todo lo

que puede saberse sobre la vinificación y la cultura del vino en Siria-Palestina durante los milenios III y II antes de Cristo (la viña, la vid y sus frutos, la vendimia, las clases de vino, la administración del vino, su almacenamiento y circulación, su comercialización, sus usos, sus formas de consumo etc.) ha sido admirablemente descrito por José Ángel Zamora en su enciclopédica obra *La vid y el vino en Ugarit*, a la que remito para todos estos temas (Zamora, 2000); asimismo puede consultarse el artículo “wein” (yn) en el *Dictionary of the Ugaritic Language*, de Gregorio del Olmo Lete y Joaquín Sanmartín (Del Olmo Lete / Sanmartín, ³2015: 954 y ss.). En el contexto de estas páginas solamente presentaré algunos testimonios textuales ilustrativos.

De la importancia del vino en la vida de los humanos da fe un texto que habla de su papel en la vida de los dioses. El dios *El*, padre de los dioses y cabeza del panteón divino sirio-palestino —su nombre (El) fue adaptado a la religión hebrea en la forma plural *Elohim*— se nos presenta en una escena de

orgía en la que el vino corre por las mesas divinas:

Dios El ofreció en su casa un festín de caza, de cacería dentro de su palacio, invitando a los dioses a trinchar.

Los dioses comieron y bebieron: bebieron vino hasta hartarse, vino nuevo hasta emborracharse.

El dios Yarhu³ se sirvió una tajada de lomo como un perro, se arrastró por debajo de la mesa (... ...)

El mismo dios supremo terminará borracho perdido y rodando por el suelo, mientras se orina y hace sus necesidades. El tono es burlesco. Algunos de los dioses presentes en el banquete se prestan a ayudarlo y acompañarlo a su casa:

Dios El se sentó como cabeza de grupo, tomó asiento entre sus contertulios. Bebió vino hasta hartarse,

vino nuevo hasta emborracharse. Dios El se marchó luego a su casa, se dirigió a su mansión, le sostenían Thakamún y Shunam⁴.

En el camino, un demonio se le cruza, le pone la zancadilla y lo hace caer sobre sus propias heces. El dios supremo está en pleno coma etílico:

Entonces se le acercó Habay, el que lleva cuernos y rabo, a pringarle con su caca y orina. Cayó dios El como un muerto, dios El como los que bajan a la Tierra⁵.

Al final, dos de las diosas más importantes —Anat y Ashtarté— dan con la procesión de borrachos y le proporcionan a El un antídoto contra el coma:

(...) Ashtarté y Anat [los hallaron] y le hicieron volver [en sí], al aplicar el remedio, ¡mira!, este se despertó.

(3) Dios “Luna”.

(4) Son dos ayudantes del dios El.

(5) La palabra ‘Tierra’ es un eufemismo: se trata del Submundo infernal.

Este texto formó parte originalmente de un conjuro contra la embriaguez, que debió ser frecuente. En todo caso, se añade al final la fórmula magistral de un antídoto para despertar borrachos (Del Olmo Lete, 1998: 158 y ss.; Zamora, 2000: 547 y ss., 620 y ss.):

Esto es lo que se habrá de poner sobre la frente (del borracho): 'pelo de perro', así como sobre su cabeza, garganta y ombligo. Se mezclará con zumo de olivas tempranas.

Los casi novecientos textos de carácter administrativo hallados en Ugarit hacen frecuente referencia al vino, a las viñas, a influencia de la viticultura en la vida económica. Sirva de ejemplo un texto en el que se detalla la distribución de vino a diferentes grupos (Zamora, 2000: 373):

Cuatro ánforas de vino para los maryannū⁶:

*asignado en su totalidad.
Dos ánforas para los asirios.
Dos ánforas destinadas a la reina.
Un ánfora, bebida de la reina.
Dos ánforas para los guardias.
Un ánfora para los egipcios.
Un ánfora, bebida del rey.
Un ánfora para los hijos de las siervas de Kition
y los hijos de los egipcios.*

*Cuarenta ánforas para la tropa.
Cincuenta y cinco:
total de (ánforas de) vino que se ha consumido.*

Se distinguían diferentes calidades de vino. El *Dictionary of the Ugaritic Language* cita, entre otros, el “vino generoso”, el “vino ordinario (no generoso)”, “el vino decantado (sin sedimento)”, “el vino de bodega (ordinario)”, “el vino de aguja” y el “vino que se ha echado a perder” (Del Olmo Lete / Sanmartín, ³2015: 954 y ss.).

Un grupo de textos relativamente numeroso trata de asuntos rituales. En ellos, el vino ocupa un lugar privilegiado;

(6) El término *maryannū* designa el estamento privilegiado de los poseedores de carros ligeros de guerra y sus correspondientes caballos de tiro.

se ve que sus efectos embriagantes o, al menos, euforizantes le confieren un aura sobrenatural; ello lo hace especialmente apto para el consumo en la liturgia y como bebida de los dioses. Dionysos no es un invento griego:

Vino que ha de consumirse por parte de [...] en los sacrificios del rey

*El sacrificio del (Monte Divino)
Sapón,*

Sigue una lista de diez y siete sacrificios. A continuación se indican las cantidades de vino que han de suministrar una serie de poblaciones ugaríticas. Las cantidades varían entre una y diez jarras, diferenciándose en cada caso la calidad del vino (normal, “de bodega”, “decantado”).

El final del texto es todo un ejemplo de contabilidad:

*Total de “vino de bodega”: setenta y cinco jarras;
y de vino “decantado”: dos.
Lo que hace [... ..]*

Conviene subrayar la conexión que se observa entre el consumo de vino en las acciones litúrgicas (sacrificios) y el mundo de ultratumba. Los domicilios albergaban en su subsuelo tumbas en las que se guardaban los huesos de los antepasados; un canalillo unía las dos zonas de la casa, la de los muertos y la de los vivos, por el que estos llevaban a cabo libaciones, ofrendas de vino a los de abajo. Hubo en Ugarit una especie de clubes o cofradías que se dedicaban a celebrar simposios en honor o recuerdo de los difuntos, y en los que corría abundantemente el vino. Se denominaban *marziḥūma*; en el texto mencionado más arriba, la borrachera del dios El, este se encuentra precisamente celebrando con sus congéneres un *marziḥu*.

Es más: ciertas ofrendas de vino se dedicaban a las divinidades directamente conectadas con el Submundo infernal:

*En el día octavo,
como sacrificio de duelo:
(una medida de) grano, un
siclo de plata
y (una jarra de) vino*

a la diosa Ashtarté-de-las-tumbas.

Como señala Zamora en su estudio (Zamora, 2000: 669 y s.), en Siria-Palestina

“[e]l vino no era un bien escaso y se conocía como una parte más de la producción agrícola [...] Pero tampoco era un bien corriente, pues se sometía a un fuerte control y era tratado como ele-

mento diferencial. Valorar correctamente la extensión de la producción y el consumo vinícola no es sencillo. Pero independientemente de la extensión de la producción y el consumo, el vino mantuvo una valencia simbólica que lo situaba entre los productos de calidad, prestigio o excepción, que le permite hacerse instrumento de diferenciación social”.

BIBLIOGRAFÍA

- Del Olmo Lete, G. 1998. *Mitos, leyendas y rituales de los semitas occidentales*, Madrid / Barcelona: Trotta / Edicions de la Universitat de Barcelona.
- Del Olmo Lete, G. / Sanmartín, J. 2015. *A Dictionary of the Ugaritic Language in the Alphabetic Tradition*, Leiden / Boston: Brill.
- Dietrich, M. / Loretz, O. / Sanmartín, J. 2013. *The Cuneiform Alphabetic Texts from Ugarit, Ras Ibn Hani and Other Places. Third, Enlarged Edition*, Münster: Ugarit Verlag.
- Heidegger, M. 2002. *De camino al habla*, Barcelona: La Estrella Polar 38 (Ediciones del Serbal) 2002.
- McGovern, P.E., 2004. “Fermented beverages of pre- and proto-historic China”, *Proceedings of the National Academy of Sciences USA* 101, pp. 17593-17598.
- McGovern, P.E. 2007. *Ancient Wine. The Search for the Origins of Vini-culture*, Princeton, NJ: Princeton University Press.
- McGovern, P.E. 2010. *Uncorking the Past. The Quest for Wine, Beer, and Other Alcoholic Beverages*, Berkeley, CA: University of California Press.
- McGovern, P.E. / Jalabadze, M. / Batiuk, S., etc., 2017. “Early Neolithic wine of Georgia in the South Caucasus”, <http://www.pnas.org/content/early/2017/11/07/1714728114>.
- McGovern, P.E. / Voigt, M.M. / Glusker, D.L. / Exner, L.J. 1996. “Neolithic resinated wine”, *Nature* 381, pp.480–481.
- Meyer, C. 1986. “Wein”, *Lexikon der Ägyptologie, vol. VI: Stele – Zypresse*, Wiesbaden: Harrassowitz, cols. 1169-1182.
- Milano, L. 1994. *Drinking in Ancient Societies. History and culture of drinks in the Ancient Near East*, Padova: Sargon srl., pp. 434-439.

Stol, M. 2016. “Wein. A. In Mesopotamien”, *Reallexikon der Assyriologie*, vol. 15, Berlin / Boston: De Gruyter, pp. 37-43.

Zamora, J.A. 2000. *La vid y el vino en Ugarit*, Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.



DE LA VIÑA A LA MESA.
PERSPECTIVAS SOCIOCULTURALES
SOBRE LA VID Y EL VINO
EN EL ARAGÓN MEDIEVAL

MARÍA LUZ RODRIGO-ESTEVAN
Universidad de Zaragoza

RESUMEN: El establecimiento del orden feudal cristiano aportó una relevancia especial a la producción vitícola y el consumo de vino a partir del siglo XI. En el reino de Aragón, el viñedo fue la gran apuesta en la colonización económica y social del territorio y en la creación de nuevos espacios agrícolas. Leyes generales, normativas locales y fórmulas jurídicas de propiedad y explotación de la tierra fomentaron el cultivo de la vid y facilitaron la posesión generalizada de viñas entre la población rural. A partir del siglo XIII, el desarrollo de las ciudades y la necesidad de abastecimiento de vino como producto básico alimentario dieron un impulso definitivo al cultivo del viñedo en las áreas periurbanas. De este modo, en el Aragón medieval se constata la transición de un cultivo integrado en un sistema de expansión agrícola y autoabastecimiento a un monocultivo intensivo de la vid en los terrenos más productivos y próximos a los mercados de consumo y distribución. Por último, este artículo incluye una reflexión sociocultural sobre los valores asociados al vino y las razones rituales, alimentarias, terapéuticas y placenteras vinculadas a su ingesta. Beber vino constituyó, además, un importante factor de socialización que generó espacios de sociabilidad y rituales de hospitalidad y pertenencia grupal.

PALABRAS CLAVE: Edad Media, Aragón, historia de la viticultura, expansión vitícola, consumo de vino, sociabilidad.

TITLE: *From the Vineyard to the Table: Sociocultural Perspectives on the Vine and Wine in Medieval Aragon*

ABSTRACT: The viticulture production acquires importance within the geographic framework of Aragon from the 11th century. The vineyard was the great bet in the economic and social colonization of the territory and in the creation of new agricultural spaces. General laws, local norms and legal formulae relative to earth property and soil exploitation fomented the cultivation of the grapevine and facilitated the generalized possession of vines among the rural population. From the 13th century onwards the development of the cities and the need for wine supplies as a nourishing staple product gave a definitive impulse to the culture of the vineyard in the suburban areas. In this way, in the medieval Aragón there was a transition from a self-supplying culture integrated in a system of agricultural expansion to an intensive grapevine monoculture in the most productive lands, close to consumption and distribution markets.

Finally, this paper presents a sociocultural reflection on the values associated with wine and with the ritual, alimentary, therapeutic, and leisure reasons related to its intake. Drinking wine was also an important factor of socialization that created social spaces and rituals of hospitality and group belonging.

KEY WORDS: Middle Age, Aragon, viticulture history, viticulture expansion, wine consumption, sociability.

PAISAJES Y VIDES. LA COLONIZACIÓN AGRARIA MEDIEVAL

Una de las principales consecuencias del desarrollo de las formaciones feudales en el Occidente medieval cristiano fue el proceso de expansión territorial y de colonización agraria que, entre los siglos XI y XIII especialmente, provocó cambios sustanciales en el paisaje agrario y en las estructuras productivas. En los territorios del ámbito mediterráneo, la apuesta por la viticultura se sumó a la apuesta por la cerealicultura y a la implantación de nuevas relaciones de producción en unas sociedades en las que la necesidad de vino promovió los empeños roturadores de monarcas, monasterios, titulares de señorías, municipios y particulares. En nuestro ámbito de estudio, el reino de Aragón, la viña se plantó en enclaves de climato-

logía y terreno poco adecuados. Debido al papel marginal de los circuitos comerciales en el abastecimiento alimentario hasta el siglo XIV, los poderes establecidos fueron conscientes de que la principal vía de acceso al vino y otros alimentos básicos consistía en promover planteamientos autárquicos. De este modo, la mayoría de las explotaciones dieron cabida a las cepas para satisfacer el consumo familiar. Los yermos y dominios del monte bajo, los suelos pedregosos, de mediana calidad y en pendiente, las tierras de secano y las parcelas irrigadas se llenaron paulatinamente de viñedos y parrales con el fin de cubrir la demanda vinícola de una población en continuo crecimiento.

Esta difusión geográfica del viñedo tuvo su mayor intensidad en los siglos XII y XIII, y

abarcó desde los espacios donde su cultivo no planteó problemas técnicos —los Somontanos y el valle del Ebro— hasta las laderas de los valles pirenaicos y las sierras del Sistema Ibérico. Hubo que esperar a la consolidación del desarrollo urbano y a la implantación de nuevas relaciones sociales y productivas para que la viticultura experimentase un nuevo impulso, ya en el siglo XIV, y lograrse configurar áreas de monocultivo intensivo en el entorno de los principales núcleos de población (Laliena, 1983).

Junto a los argumentos de índole política y socioeconómica, la expansión de la vid respondió también a factores culturales. La consideración del vino como alimento básico en la dieta y como elemento imprescindible en el ritual religioso cristiano es esencial para comprender la atención dedicada por los actores sociales a todos los procesos relacionados con la producción vitivinícola. Desde el siglo XI, la documentación conservada permite trazar el proceso de creación de un paisaje agrícola cuya herencia pervive y es motor de desarrollo en la actualidad.

La necesidad perentoria del nuevo orden político cristiano y feudal fue, por un lado, poblar y poner en explotación, de la manera más rápida y eficaz, los territorios conquistados militarmente (cartas de población, contratos agrarios, sistemas de presura...). Y, por otro lado, satisfacer la demanda vinícola de los núcleos urbanos fundados o incorporados progresivamente a lo largo del siglo XII: Jaca, Huesca, Barbastro, Zaragoza, Tarazona, Calatayud, Daroca y Teruel. La elección de viñedo como motor de desarrollo de la economía regional conllevó la mutación de las estructuras productivas preexistentes, articuladas sobre el regadío y el cultivo de cereales panificables. Sola o intercalada con cultivos de regadío y de secano, la vid recibió un tratamiento muy ventajoso para su difusión y fue objeto, junto al vino, de especial protección jurídica.

La viticultura musulmana fue aprovechada y desarrollada por el nuevo orden cristiano. Tanto en los somontanos de Huesca y Barbastro como en el valle del Ebro abundan los ejemplos del traspaso de propiedades y del mantenimiento

de las formas de producción, con viñas provistas de infraestructuras de regadío, en terrazgos compartidos con otros cultivos de huerta, frutales y olivos. En unos casos, este traspaso fue forzado, amparado en el derecho de conquista; en otros, respondió a los movimientos de compraventa y/o permuta propiciados tras el establecimiento del nuevo orden político. Por su parte, los musulmanes que permanecieron en el valle del Ebro y sus afluentes, continuaron su tradicional dedicación a la vid como propietarios y como viticultores por cuenta ajena (Rodrigo, 2007: 75)¹.

En el norte de Aragón, los esfuerzos reconquistadores de Sancho Ramírez y Pedro I se

vieron compensados con la ocupación definitiva entre 1095 y 1100 de Barbastro y las tierras de su entorno². Nobles, monasterios y órdenes militares colaboraron directamente con los monarcas en esta empresa y, a cambio, obtuvieron el dominio sobre castillos, territorios y gentes. Convertidos en grandes propietarios, pusieron en explotación con celeridad su principal medio de producción, la tierra. La atracción de nuevos pobladores, la promoción de roturaciones y la plantación de vides constituyeron actuaciones básicas para rentabilizar e incrementar las posesiones acumuladas. Progresivamente, la dinamización de la clase campesina se tradujo en un incre-

(1) Se han conservado diplomas reales de donación de viñas, tierras, casas y otros bienes a favor de los colaboradores de la monarquía en las conquistas militares —el caso de las donaciones de Pedro I en los años 1097 y 1098 en el entorno de Huesca (Ubieto 1951, docs. 31, 44, 45, 49...). En el Valle del Ebro, Canellas recoge diversos ejemplos sobre el traspaso de poder y la redistribución de propiedades: casa y viña que “in tempore sarracenorum fuit fratris de Alhatim, quam rex Adefonsus dederit magistro Guarino pro hereditate, et magister Guarinos dedit illam sancto Salvatore pro anima sua” (1147), cf. Canellas, 1989: docs. 11, 47 y 124, 159. En este contexto se expidieron reiteradas órdenes reales para cobrar diezmos en tierras que pasaron de manos musulmanas a cristianas o que, siendo propiedad de cristianos, fueron cultivadas por moros mediante contratos de aparcería a partir del siglo XII (Canellas, 1989: docs. 51, 772, 1021).

(2) La toma de Naval en 1095 supuso la entrega a manos cristianas de Suelves, Salinas, Lascellas, Costean, Enate, Guardia, Coscojuela de Fantova, Cregenzán, Castillazuelo, Salas Altas y Bajas, Casbas, Pozán de Vero, Huerta, Adahuesca, Abiego, Azlor, Azara, Peraltilla y otros lugares, quedando Barbastro prácticamente aislada del mundo musulmán hasta su capitulación en 1100 (Ubieto, 1981: 54-138).

mento demográfico, en la generalización de las roturaciones, en la explotación agraria de las tierras semidespobladas y en la generación de excedentes productivos (Sarasa, 1994).

Las cartas de población y otras disposiciones reales sirvieron para atraer campesinos mediante el ofrecimiento de protección, concesión de casa, medios de vida y determinados privilegios judiciales, fiscales y militares. Las alusiones a la producción vitivinícola en estos documentos de fines del siglo XI son constantes. Así, entre los privilegios concedidos por Pedro I de Aragón en 1099 a quienes poblasen el castillo del Pueyo, sobre Barbastro, consta la entrega de la décima y la novena de las uvas vendimiadas anualmente en un trujal que el rey poseía en la zona. En este mismo año, en agradecimiento por la rendición del castillo, los habitantes de Naval quedaron obligados a entregar al monarca únicamente la novena parte del vino y del resto de la cosecha y el quinto de la producción de

sal³. Algunos años antes, hacia 1083, Sancho Ramírez autorizó al abad de Fanlo, Jimeno, a repoblar y plantar de viñedo los términos de Ipiés y Lerés. A finales de siglo, el obispo de Huesca colaboró en la población de Alcalá del Obispo; y Angüés fue entregado por Pedro I con el mismo propósito a la iglesia de Montearagón⁴. Santa María de Alquézar, una de las grandes colaboradoras en la repoblación del somontano barbastrense, recibió como donación real en 1099 dos grandes viñedos situados en Huerta y Azlor. Años antes, su abad fomentó la llegada de nuevas gentes a Lecina por voluntad de Sancho Ramírez; según la carta de privilegios de 1083, los habitantes de Lecina quedaban obligados al pago de décima y novena de la producción de pan, vino y carne; y debían trabajar ocho días al año en las viñas a cambio de un almuerzo de pan, vino y carne y pienso para sus animales de labor, convirtiéndose en “jornaleros por el gasto” del cenobio durante los períodos de mayor

(3) “Similiter quod me donetis illa decima et illa novena de illas uvas in uno trihare ubi nos vos monstraremus”, *Cf.* Ledesma, 1991: docs. 9 y 17.

(4) Canellas (1964: doc. 93); Ledesma (1991: docs. 24 y 45)

acumulación de faenas agrícolas (Ledezma, 1991: 31; Benito, 1979).

Al sur del Ebro, hemos estudiado el caso de Aguarón, en la comarca de Cariñena. Este lugar perteneció al monasterio cisterciense femenino de Trasobares. La abadesa residía, al menos temporalmente, en el castillo de Aguarón y tenía asignadas por privilegio real diversas rentas sobre la producción cerealista y vinícola del lugar, además de poseer la jurisdicción civil y criminal sobre sus habitantes. La documentación constata la existencia de censos establecidos sobre propiedades inmuebles como casas, viñas, trujales y bodegas, abonados anualmente a las monjas bernardas de Santa María. El papel de la abadía, similar al desempeñado por otras instituciones religiosas medievales, fue fundamental en la promoción del viñedo en la zona⁵. Efectivamente, las fuentes ar-

chivísticas corroboran el papel de los monasterios como colaboradores de la monarquía en la roturación de tierras, plantación de vides y elaboración de vino. De este modo, además de extraer jugosas rentas, los complejos monásticos pudieron satisfacer la demanda de vino generada por el culto, la dieta monástica y la asistencia de peregrinos y menesterosos en sus hospitales y limosnerías.

La plantación de cepas mediante diversas figuras jurídicas se convirtió en prioritaria y las investigaciones constatan cierta regresión del cereal frente a los avances vitícolas. La abundante mano de obra —propiciada por la conjunción de los movimientos migratorios y del crecimiento demográfico— y el incremento de la demanda de vino hizo que la conversión de campos de cereal en viñas fuese la mejor solución para explotar las tierras incorporadas al mun-

(5) Archivo Protocolos Daroca (APD), Cariñena: Gil Pardo, 1430.03.26 y 1432.08.16; Madoz señala que Aguarón “se ha tenido siempre por lugar del señorío de las monjas bernardas de Trasobares, quienes hasta el año 1834 cobraron las décimas. También se dice vivieron en tiempos antiguos en un monasterio en la misma población; lo cierto es que hay vestigios del edificio, entre ellos un torreón o pared caída en los barrios conocidos con el nombre del Castillo, diferentes subterráneos y cimientos de mucha solidez.” Y añade que “las monjas poseían las mejores bodegas, lagares y edificios de la villa”, hecho que hemos podido confirmar documentalmente (APD, Aguarón: Miguel de Mendieta, 1742.11.23 y 1744.04.05.)

do cristiano⁶. Desde el punto de vista social, de los costes humanos y de las inversiones de capitales, el viñedo sirvió para ocupar más mano de obra, con un utillaje agrícola mínimo; y la inversión inicial de nobles y monasterios en contratar jornaleros quedaba compensada por la buena salida al mercado del vino y la innecesaria retención de parte de la cosecha para simiente. Además, la consolidación al norte del Ebro de explotaciones agrarias con campesinos dependientes y con generación de excedentes vinícolas introducidos en la red comercial y urbana heredada del Islam, constituyen fenómenos socioeconómicos fundamentales que evidencian el inicio de una nueva etapa donde la relación entre la viticultura y la economía mercantil y monetaria se hizo, progresivamente, más estrecha.

Algunos contratos establecieron que la heredad plantada pasase a manos del viticultor a cambio de cierta tributación anual⁷, pero los acuerdos más habituales fueron los de *complantatio* —contratos *ad plantandum* o *ad medietatem*— promovidos por la aristocracia laica y las entidades religiosas (cabildos catedralicios, órdenes militares, iglesias parroquiales y abadías). En estos acuerdos, el concesionario recibía del propietario una porción de tierra y se comprometía a acondicionarla, plantar cepas y realizar las labores agrícolas necesarias en el *majuelo* o viña joven entre cuatro y siete años. A cambio, obtenía el disfrute integral del terreno recibido, incluida la cosecha de cereales y frutas sembradas entre las vides nuevas (cultivos intercalares) en espera de que las cepas o parras dieran

(6) Hay contratos de plantación de vides que afectan a campos y no a yermos; y el vocablo “campo” hace alusión en la documentación altoaragonesa a terrazgos de cereal sobre los que se plantan cepas para hacer “majuelos” o viñas nuevas. (Laliena y Knibbs, 2007: doc. 1; Lapeña, 1995: docs. 57, 69, 108).

(7) Es el caso citado de los monjes de Obarra que en 1124 entregaban tierras a los vecinos de Calvera para plantarlas estableciendo como única contraprestación la entrega de *quartam et deciman* al cenobio al cabo de cuatro años. El acuerdo firmado entre San Victorián y los vecinos de Lups tan solo compromete a los nuevos propietarios al pago de diezmo: “...ut plantetis in eo vineam et donetis de lla decimam Deo et Sancto Victoriano vos et omnis posteritatis vestra per secula cuncta”. (Martín Duque, 1956: docs. 315 y 341).

sus primeros racimos. Al final del período convenido, agricultores expertos examinaban la viña que, de estar bien plantada y cultivada, se dividía en los lotes convenidos. Estos acuerdos de plantación permitieron que los campesinos adquiriesen de manera vitalicia o perpetua una parte de la viña plantada en los terrenos cedidos por el propietario; garantizaron el derecho de compra del propietario (*fadiga*) si el plantador ponía en venta su parte; y, por lo general, el plantador cultivó su recién adquirida propiedad y, en régimen de aparcería o como asalariado, la parte plantada que se había reservado el propietario (Rodrigo, 2001: 21). Desde comienzos del siglo XII este tipo de contratos proliferó tanto al norte como al sur del Ebro y fomentó la formación de viñedos compactos en torno a monasterios y castillos y en torno a las poblaciones

más importantes. Conforme se afianzó el desarrollo urbano y se consolidaron los patrimonios fundiarios, las plantaciones de vides se intensificaron en los somontanos en detrimento del cultivo en las áreas pirenaicas, menos adecuadas para este cultivo⁸.

A partir del siglo XIII, con la finalidad de relanzar el proceso de roturación y colonización de tierras, la apuesta por fomentar el cultivo de la vid es recogida en el fuero de la «prescripción a tres hojas» aprobado en las Cortes de Huesca de 1247. Esta modalidad de presura reconocía el derecho de propiedad a quien roturase una parcela, plantase en ella una viña y la cultivase durante tres años. La presura posibilitó el acceso a la propiedad a jornaleros y campesinos dependientes del norte de Aragón y de otros territorios circunvecinos que colonizaron los

(8) Lacarra, 1960: 248. La idea de crear paisajes de viñedos en determinados términos subyace en contratos de plantación como el firmado por el monasterio de San Victorián de Sobrarbe con los vecinos de Lupe para “abingere” o “advineare” los llamados *Campo de Azcarán* y *Calapagar* en Barbastro o el término de *Jara* en Huesca (Martín Duque, 2004: docs. 179 y 212); o los que El Salvador de Zaragoza firma con varios vecinos para llenar con vides los regadíos de *Alpicatiel*, del *Brazal del Lope* y el *Cascajo* en Aguarón, de *Cofita* y de *Valimaña* (Canellas, 1989, docs. 266, 332, 351 y 637); o los concordados ya en los siglos XIV-XV por el monasterio de Veruela en las tierras de la *Granja de Mezalcorag* en Muel, o el *Soto de Ferreruela* en Zaragoza (Conde, 1980, docs. 66, 75-79, 82-83, 135, 144-157).

somontanos, el valle del Ebro y las montañas ibéricas. Conocido en otros ámbitos peninsulares y europeos, la peculiaridad del sistema aragonés de presura consistió en centrarse exclusivamente en la expansión del viñedo (Rodrigo, 2007: 79). Además, la presura motivó que la propiedad del viñedo se hallase mucho más repartida en las tierras del valle del Ebro y del sistema ibérico zaragozano que en los somontanos del norte: la documentación constata la omnipresencia del pequeño viticultor propietario que compra, vende y ofrece viñas como garantía de préstamos, que lega vides a sus herederos, impone censos perpetuos sobre ellas a favor de instituciones religiosas o las dona a cambio de oraciones y manutención en los momentos de vejez y enfermedad⁹.

Como consecuencia de estas fórmulas jurídicas forales, predomina actualmente en el paisaje aragonés la pequeña y mediana propiedad, con parcelas adaptadas al relieve, con pequeñas viñas tendentes a agruparse en un mismo terrazgo en las tierras de secano y a entremezclarse con otros cultivos en el regadío. Aunque la información de este período preestadístico no permite hipotetizar sobre el peso específico de las viñas en relación con el conjunto de las tierras ocupadas por cereales, cultivos de huerta, prados, yermos o bosques, la mirada atenta sobre los linderos que detallan las fuentes archivísticas y sobre la microtoponimia corroboran características comunes con otros ámbitos peninsulares (Giralt coord., 1993).

(9) Desde comienzos del siglo XI es significativo el número de hombres y mujeres que donaron a los monasterios e iglesias viñas, trujales y otras posesiones a cambio de atenciones y oraciones en los tiempos de incapacidad física y muerte (Martín, 2004: docs. 3, 14, 94, 256, 282; Laliena y Knibbs: 2007 doc. 4, 89). Esta importancia del viñedo como seguro económico y espiritual en cualquier estamento social persiste a lo largo del período estudiado (Rodrigo, 1997, 2001, 2008b; Rodrigo y Sánchez, 2006). Ya en los siglos XIV y XV, la práctica totalidad de los actos públicos protagonizados por habitantes del norte, centro y sur de Aragón referencian la posesión de majuelos, viñas, uvas, bodegas, cubas, trujales o vino en cartas de compraventa, particiones de bienes, firmas de matrimonio, testamentos, préstamos de dinero, inventarios, permutas de fincas, celebraciones festivas, contratos de aprendices, arriendo de rentas, acuerdos entre poblaciones vecinas, arriendo del cobro de diezmos y primicias... (Rodrigo, 2007: 79).

En primer lugar, se constata el cultivo de la vid tanto en los suelos difíciles como en las tierras colonizadas por el regadío; buena parte de la expansión vitícola se basó en las roturaciones de montes, pedregales y barrancos, en la puesta en cultivo de yermos anexos a parcelas ya plantadas, en la intensificación del cultivo de regadío y en el retroceso del cereal, producto excedentario en el conjunto del territorio aragonés. En segundo término, la vid se incluye en el paisaje agrario formando parte de complejos agrarios pero también es considerable la tendencia al policultivo en un mismo terrazgo, la proliferación de plantaciones de vid en el medio periurbano y la existencia de viñedos de tamaño medio o pequeño que colonizaron determinadas áreas sin solución de continuidad (Rodrigo, 2007: 81). Y, en tercer lugar, la microtoponimia permite delimitar los pagos donde las plantaciones de cepas fueron más abundantes, y esbozar los procesos de expansión y consolidación del cultivo. Así, en el caso del Somontano

barbastrense, se registran nomenclaturas que aluden a los inicios de la viticultura en la zona —Viña Matriz en Alquézar, Viñas Viejas en Huerta de Vero o Los Majuelos de Murello cerca de San Victorián—, a la explotación de tierras abandonadas —Las Pardinias en Salas Bajas—, a los progresos de las roturaciones en montes, pedregales y barrancos —La Pedrera, Valdemora y el Barranco de Alparaz en Barbastro y Val de la Sarda en Hoz— o a la concentración de terrazgos de cierta especialización vitícola, como indican las denominaciones de Mayuelo en Laluega, Cima Las Viñas en Pozán, Río de las Viñas en Graus o Viña Nueva, cerca de Burceat (Rodrigo, 2001: 22).

La necesidad de cubrir parte de la demanda anual de vino siguió fomentando la existencia de pequeñas explotaciones autárquicas. A este fenómeno de alta parcelación del cultivo de la vid contribuyeron, además, las variaciones impuestas por repartos testamentarios y formación de dotes¹⁰ y el inevitable

(10) Son numerosísimas las referencias a particiones de majuelos y viñas para ser entregados como voluntad testamentaria o como “axobar” o ajuar en los acuerdos matrimoniales: AHPProv.H, Protocolos Barbastro, 3115 (1405.01.06, 03.25 y 07.05), 3117 (1407.03.06), 3118 (1408.11.13)

papel del relieve en la fragmentación del terruño y la división de las zonas cultivadas. La necesidad de atender la demanda hizo que, a comienzos del siglo xv, la mayoría de los núcleos de población se rodeasen de un viñedo plenamente consolidado, continuasen la colonización de espacios agrícolas con majuelos y volviesen a trabajar en viñedos yermos que, por circunstancias diversas —escasa productividad, falta de medios para trabajarlos, regresión demográfica...—, habían quedado abandonados¹¹. La progresiva organización de viñas en las partidas y pagos más adecuados corrobora el proceso de diferenciación espacial y funcional del terrazgo y de distribución orgánica de los cultivos: en torno a un 80% de las viñas documentadas en el siglo xv confrontaban con otras vides; el resto lindaban con yermos, barrancos, montes, campos de cereal y, en las zonas próximas a los núcleos habitados, con eras y huertos. La práctica del cultivo

intensivo en regadío fue común en los somontanos de Barbastro y Huesca, en el valle del Ebro y sus afluentes y en muchas viñas del resto del territorio que se ubicaron en terrenos irrigados (Rodrigo, 2001: 23; Barrios, 1982: 65v-67v.)

En el término de Barbastro, por ejemplo, las referencias archivísticas señalan plantación de vides en oliveras, viñedos con “tiras” de olivos o parrales entremezclados con cultivos arbóreos, principalmente frutales (Sauco, 2015: 229-230). Una parte importante de estos campos en el entorno de los núcleos de población, se encontraba delimitada por tapias y cercas para impedir la libre entrada de animales y ganados y los consiguientes daños en la cepa o en sus frutos. La entidad de las plantaciones parece definida por la nomenclatura: “fajas”, “faxetas” o “tiras” de vides hacen referencia a pequeños campos aterrizados, quizá en las tierras menos apropiadas; las viñas integradas en “viñeros”,

(11) AHPProv.H, Protocolos Barbastro, n° 3385 (1390), f. 72: el comendador de Santo Domingo entrega a treudo una viña yerma al labrador Antoni de Lopallyar en el término de Ferrera, en Barbastro; n° 3116 (1406), f. 157v.: el monasterio de San Victorián arrienda a Guillerma Cebrián “una vinya yerma con un troz de tierra setiada en el termino de Castelnou.”

“heredades”, “capmasos” “alodios” y almunias fueron, a tenor de sus precios de venta y arriendo y de sus repartos en suertes, más grandes o, cuando menos, más productivas al formar parte de explotaciones más racionales (Rodrigo, 2001: 23).

Para propagar la vid se utilizó la técnica de *mugronar* sarmientos de la planta madre, una práctica eficaz y económica pero que impidió guardar la distancia óptima entre las plantas y calcular la densidad ideal por hectárea. No obstante, ya en el siglo XIII, la adecuada alineación de las cepas y su distribución regular en “marcos” o “compases” trasluce, la preocupación por conseguir la densidad óptima de plantas en cada terreno y por facilitar las labores agrícolas. Esto conllevó a la progresiva sustitución del murgón por la técnica de replantar con sarmientos seleccionados¹². Sobre los vidados

dominantes, las fuentes escritas aportan algún dato —ullate, crespillo y, más tardíamente garnacha en el ámbito de Cariñena y Zaragoza— aunque las menciones habituales se limitan a indicar que las tierras debían ser “bene abinnatas”, plantarse con “optimo vitato”, “bona planta” o “buenas vidadas, segunt yes costumbre en la dita villa”, de tal modo que las plantas elegidas derivasen en “bonas vineas” (Rodrigo y Sabio, 1997; Rodrigo 2007).

El exiguo tamaño de muchas viñas¹³ y su dispersión geográfica en relación con el resto de propiedades de un mismo titular, justificó permutas y compraventas en un intento de concentrar plantaciones, ahorrar tiempo y buscar una mayor rentabilidad al esfuerzo diario. Fueron, sin duda, actuaciones tendentes a consolidar y administrar de manera eficiente y racional el pro-

(12) Hacia 1276, en el somontano oscense, se documenta la selección y plantación de sarmientos, realizada en enero: durante un total de cuatro días, cinco hombres realizaron tareas de elegir “planta” en los viñedos del castillo de Sesa y, más tarde prepararon la tierra —*atablar la vignnya*— para recibir los esquejes (Barrios, 1982: fol. 109).

(13) La extensión de viñedos y majuelos es un dato omitido sistemáticamente de la documentación. En ocasiones se señala el número de vides, como ocurre en una compraventa en Cariñena, en 1476, de un majuelo de 1259 vides (Rodrigo y Sabio, 1997: doc. 6). Lo habitual es encontrar referencias a cahizadas o “peonadas”, como encontramos en viñas pertenecientes a la catedral de Huesca (Utrilla, 1984).

pio patrimonio. En este sentido, Benito (1979) ha demostrado la tendencia del clero de Alquézar a entregar las viñas más alejadas de la localidad, reteniendo para sí las más cercanas, para su mejor atención y control. El mismo fenómeno se observa en Aguarón, Cariñena y otros enclaves de la Ibérica zaragozana (Rodrigo, 2007: 79).

La protección legal del viñedo fue, sin duda, una de las claves de la expansión vitícola medieval. La consideración del vino como alimento de primera necesidad cuyo abastecimiento a precios asequibles fue una prioridad política, provocó la necesidad de crear mecanismos de protección de la viticultura por parte de las autoridades. Los gobiernos concejiles decretaron medidas proteccionistas para asegurar el consumo de los vecinos con la producción vitivinícola local, impulsaron la creación de un cuerpo de vigilancia para preservar las plantaciones de

posibles perjuicios y aprobaron normativas que tipificaban como delitos los daños producidos en viñas y parrales. Para el conjunto del reino, las Cortes aragonesas abordaron la protección del viñedo a partir de 1247: calificaron como “devastador de campos” a quien, intencionadamente, rompiese cepas amparado en la noche; codificaron como delito punible el arranque de cepas, la sustracción de los palos usados para emparrar y el robo de murgones; en el caso de hurtos de sarmientos, uvas, pámpanos, *agraz* (uva verde), frutas u otros cultivos intercalados en parrales y viñedos, los fueros estipularon la enmienda del daño y el pago de una multa, siempre más severa cuando concurría el agravante de nocturnidad. En este sentido, las leyes del reino no hicieron sino compilar el derecho consuetudinario y escrito que regía en el compartimentado solar —jurisdiccionalmente hablando— del reino de Aragón¹⁴.

(14) En la compilación de Savall y Penén (reed. 1991: 104-109) se encuentran las disposiciones de la llamada Ley Aquilia: § “Omnis vinea” y § “Si lis vertitur”, sobre el duelo como medio de prueba judicial que establecerá la inocencia o culpabilidad del acusado en los casos de tala de viñas y árboles frutales valorados en más de sesenta sueldos; § “Si quis furatos” aborda el hurto de frutales plantados en viña; y § “De palo de parrali”, sobre sacar o romper estacas de parrales. Pueden consultarse también el fuero § “De arboribus incidendis” y las *Observancias* (LIII, § 8).

Mariano de Pano publicó a comienzos del siglo XX dos manuscritos con las disposiciones del concejo de Barbastro vigentes desde finales del Trecentos hasta mediados del siglo XVI. Su estudio permite comprobar que la mayor parte de las cuestiones agrarias reguladas hacen referencia a los cultivos de vid y olivo, notoria preocupación que parece traslucir la inferior importancia económica de la producción cerealista en la zona¹⁵. Tal y como recoge la siguiente tabla, se regularon hurtos, talas intencionadas de cepas y árboles en viñedos y parrales, daños de cazadores y ganaderos y, por último, la protección de la cosecha mediante

la intensificación de la vigilancia de guardas o *viñaderos*. Estos agentes —nombrados e investidos de autoridad por los concejos anualmente— tuvieron como misión exclusiva preservar las plantaciones de vides y sus frutos de posibles robos y daños cometidos por personas y animales. No obstante, en todos los ámbitos geográficos analizados en nuestros estudios, la periódica reiteración estatutaria de delitos y penas evidencia las dificultades de las labores de guarda y la escasa capacidad disuasoria de las sanciones pecuniarias, a pesar del endurecimiento progresivo de multas y el incremento de las gratificaciones a los delatores.

Sanciones por daños en viñedos según las disposiciones concejiles de Barbastro (1396-1557) (Elaboración propia)

DELITO PUNIBLE	PENA	REPARTO PENA PECUNIARIA
Entrar o coger sarmientos, agraz, uvas o fruta de viñas o parral ajenos durante el día	5 sueldos y enmendar daño	3 sueldos a Jurados, 1 al acusador y 1 al señor de la viña
Entrar o coger sarmientos, agraz, uvas o fruta de viñas o parral ajenos durante la noche	10 sueldos y enmendar daño	5 sueldos a Jurados, 2 al acusador y 3 al señor de la viña

(15) Las normativas, fechadas entre 1396 y 1557, fueron publicadas por Mariano de Pano bajo el título “Ordinaciones y paramientos de la ciudad de Barbastro” en diversas entregas de la revista *Aragón*: 2º semestre de 1902 (págs. 845-850 y 909-91); 1º Semestre 1903 (54-60, 336-341, 427-432, 526-528); 2º Semestre 1903 (84-90, 212-214, 297-299, 377-380); y 1904 (34-36, 88-90, 131-133, 191-193, 243-245, 290-292, 345-350, 408-411 y 510-512).

DELITO PUNIBLE	PENA	REPARTO PENA PECUNIARIA
Racimar antes del pregón de fin de vendimia	12 dineros	Jurados
Hacer tala en viñas	5 sueldos por cada vid tallada	A partes iguales entre jurados, acusador y parte injuriada
Meter fuego en viñas	100 sueldos	A partes iguales entre jurados, acusador y parte injuriada
Meter ganado en viña propia o ajena (menos de diez cabezas)	3 sueldos	Jurados
Meter ganado en viña propia o ajena (entre 10 y 20 cabezas), de día	5 sueldos y daño enmendado	Jurados y señor de la viña
Meter ganado en viña propia o ajena (entre 10 y 20 cabezas), de noche	10 sueldos y daño enmendado	Jurados y señor de la viña
Meter ganado en viña propia o ajena (más de 20 cabezas), de día	10 sueldos, un carnero y daño enmendado	1 sueldo para el acusador, el resto para Jurados; señor de la viña
Meter ganado en viña propia o ajena (más de 20 cabezas), de noche	20 sueldos, dos carneros y daño enmendado	2 sueldos para el acusador, el resto para Jurados; señor de la viña
Daños por ganado menudo en un descuido del pastor	Enmienda de la tala	Señor de la viña
Daños por bestiar, ganado grueso o menudo en viña tras lluvia (10 cabezas o menos), de día	10 sueldos	Mitad para los jurados y mitad para señor de la viña
Daños por bestiar, ganado grueso o menudo en viña tras lluvia (10 cabezas o menos), de noche	20 sueldos	Mitad para los jurados y mitad para señor de la viña
Daños por bestiar, ganado grueso o menudo en viña tras lluvia (más de 10 cabezas), de día	15 sueldos / 30 días de prisión	Mitad para los jurados y mitad para señor de la viña
Daños por bestiar, ganado grueso o menudo en viña tras lluvia (más de 10 cabezas), de noche	30 sueldos / 30 días de prisión	Mitad para los jurados y mitad para señor de la viña
Llevar a viñas propias o ajenas carnero, maseto, cordero, oveja, cabrón o cabra	6 dineros y enmienda de daño	Jurados y señor de la viña

DELITO PUNIBLE	PENA	REPARTO PENA PECUNIARIA
Daños de ganados que pasan por vías públicas hacia el lugar de herbaje	Enmendar daño según tasación de dos jurados	Señor de la viña
Cazar en viñas con canes, aves o hurón entre el uno de abril y el día de San Lucas	5 sueldos y enmienda de tala	Jurados y señor de la viña
Destrozos por entrar vacas, yeguas, asnas y bestias gruesas	1 sueldo por cabeza y enmienda de daño	Jurados y señor de la viña
Daño cometido en viña por puerco suelto	6 dineros por puerco y daño enmendado	Jurados y señor de la viña
Llevar los guardas sus canes a las viñas cuando la uva está madura	5 sueldos	Dos partes para jurado y otra para acusador.
Ir los domingos entre San Juan Bautista y Santa María de Septiembre a las viñas	1 sueldo	4 dineros al acusador y 8 a los jurados
Ir a viñas propias o ajenas de noche cuando la uva ya está madura, excepto si son vendimias	5 sueldos	4 sueldos para jurados y 1 para acusador
Coger uvas de viña ajena, de día	5 sueldos y enmienda de daño	Un tercio para acusador, dos tercios para jurados; enmienda para señor de viña
Coger uvas de viña ajena, de noche	10 sueldos y enmienda de daño	Un tercio para acusador, dos tercios para jurados; enmienda para señor de viña
Llevarse sarmientos de viña ajena	5 ss. Enmienda de sarmientos a 4 dineros la docena	A iguales partes entre acusador, jurados y señor de viña; enmienda para el señor
Llevarse leña arrancada de viña ajena	5 sueldos y enmienda de leña	A iguales partes entre acusador, jurados y señor de viña; enmienda para el señor
Llevarse leña de viña donde se trabaja como jornalero sin el permiso del señor	5 sueldos / 5 días de prisión	Jurados y si hay acusación, 1 sueldo.
Buscar y llevarse de viña ajena sarmientos y horquillas	1 sueldo y enmienda de daño	Jurados y señor de la viña

DELITO PUNIBLE	PENA	REPARTO PENA PECUNIARIA
Hurtar plantas o barbados de vides para replantar en otro lugar, de día	6 dineros por planta	Jurados y 12 dineros para el acusador
Hurtar plantas o barbados de vides para replantar en otro lugar, de noche	12 dineros por planta	Jurados y 12 dineros para el acusador
Tomar uva, agraz o frutos en viña por parte del viñadero en capirote canasta, cesta, sombrero o capa durante el día	5 ss. y azotes si demandan dos testimonios legítimos	Dos partes para jurados y la tercera del acusador
Tomar uva, agraz o frutos en viña por parte del viñadero en capirote canasta, cesta, sombrero o capa durante la noche.	10 ss. y azotes si demandan dos testimonios legítimos	Dos partes para jurados y tercera para el acusador.
Entrar en viña y cortar pámpanos, agraz, uvas u otra fruta, de día	10 sueldos y enmienda de tala	9 para jurados y 1 para acusador. Enmienda para el señor de la viña
Entrar en viña y cortar pámpanos, agraz, uvas u otra fruta, de noche	20 sueldos o 20 días de prisión y enmienda de tala	18 para jurados y 2 para acusador. Enmienda para el señor de la viña.
Hacer tala o daño en viña o robar planta que valga más de doce dineros	Azotes públicos o 200 sueldos	Común de la ciudad, jurados y señor de la viña, a iguales partes.

PROPIEDAD Y EXPLOTACIÓN DEL VIÑEDO. EL SOMONTANO DE BARBASTRO

Desde el inicio de las empresas militares cristianas, la constitución de espacios de poder concretos donde la aristocracia nobiliar y religiosa establecía, por delegación real, la sede de sus dominios, dio lugar a la creación de amplios señoríos integrados por la reserva dominical y un con-

junto inorgánico de unidades de explotación agrarias dispersas por una zona relativamente extensa. En la donación o cesión de tierras pertenecientes al monarca por derecho de conquista se encuentra el origen de estos patrimonios fundiarios, incrementados a lo largo de los siglos mediante operaciones de

compraventa y, en el caso de los señoríos de titularidad eclesiástica, a través de donaciones piadosas.

El incremento de donaciones particulares en favor de conventos, iglesias y otros centros religiosos es tan fácil de constatar como difícil de cuantificar. Las noticias documentales proliferan durante todo el periodo estudiado y en todos los ámbitos geográficos. A través de disposiciones testamentarias, muchas viñas pasaron a engrosar el patrimonio de estos centros a cambio de ciertas contraprestaciones exigidas a monjes y clérigos: oraciones por la salvación del alma propia y de las de los parientes, participación en las exequias, realización de misas y aniversarios, compromiso de visitar anualmente el sepulcro... Las donaciones en vida protagonizadas por humildes campesinos constituyeron otro mecanismo de incremento del patrimonio fundiario de iglesias y monasterios que satisfizo el anhelo de salvación de muchos creyentes (Rodrigo, 2001: 30; 2002: 147-172).

Los grandes propietarios laicos y eclesiásticos —pertenecientes a la clase señorial

y a los grupos de la oligarquía terrateniente y mercantil—, confiaron la explotación de sus tierras a campesinos dependientes, donados, jornaleros y pequeños propietarios. Todos ellos, especialistas en los distintos trabajos que el cultivo de la vid requería, fueron los auténticos viticultores. La necesidad de protección y la falta de recursos empujaron a muchos de ellos a la venta de sus tierras, al endeudamiento y a la dependencia jurídica y económica de los grandes señores. Algunos lograron mantener su libertad porque tuvieron la oportunidad de alternar el cultivo de las cepas propias con el trabajo contractual en viñas ajenas.

Los grandes propietarios recurrieron al cultivo indirecto de sus viñedos mediante la firma de contratos agrarios que permitieron mantener, mejorar, ampliar e incluso rehabilitar el patrimonio acumulado. Entre los contratos documentados, destaca el ya citado sistema de asociación “ad plantandum”, también denominado “ad medietatem” o “complantatio”. Sus diversas modalidades, que tan buen resultado lograron en las empresas repobladoras al rete-

ner al campesinado en determinados lugares, pervivieron hasta el siglo xv siendo utilizadas para acometer nuevas roturas y poner en marcha parcelas abandonadas tras las etapas de crisis, pestes, conflictos armados y correrías de bandos nobiliarios.

La “precaria” o cesión temporal del uso de una propiedad a cambio del pago de un censo favoreció mucho a los centros religiosos. El hecho de que los donantes más humildes pudieran utilizar sus tierras para dos fines esenciales —lograr beneficios espirituales y asegurarse la vida material—, incrementó enormemente el número de donaciones. La Iglesia extendió así su control económico, social y político por núcleos urbanos y rurales compartiendo parcelas de poder con el resto de elites terratenientes y mercantiles¹⁶.

La concesión temporal del dominio útil de un campo a cambio

del pago al propietario de una renta anual, en metálico y/o en especie fue la tipología contractual más frecuente en los siglos bajomedievales. Denominada en la documentación como entrega de viñas a “labor”, “alcabala”, “terraje” o arrendación, mediante ella el receptor obtenía el disfrute y explotación de la parcela por un período concreto, firmándose las concesiones más habituales por dos, cuatro, seis y diez años y otras tantas “cullidas” o cosechas levantadas. Susceptibles de renovarse una y otra vez, estos contratos supusieron una gran ventaja para el propietario, que podía revisar periódicamente las condiciones impuestas y, en muchos casos, actualizar la cuantía del censo anual; no obstante, la temporalidad de la concesión era, a la vez, un factor negativo pues solía retraer al beneficiado a la hora de realizar mejoras en la viña¹⁷. Con la integración en la econo-

(16) Cerca del Pueyo de Araguás, en La Pardina, Galindo de Jaro donaba en 1193 a San Victorián una viña, pero el cenobio le otorgaba el derecho de usufructuarla, a cambio del pago de un censo de 33 panes, 6 galletas de vino, un cuarto de miel y tres libras de aceite y peces (Martín Duque, 1956: doc. 433).

(17) En marzo de 1390, Jaima de Mayso arrienda dos oliveras con tiras de vides por 10 años, exigiendo el pago del censo a partir del segundo año; en 1406, el matrimonio de Pozán Martín del Buey y Martina del Buey cogen a “alcavaleo” varias viñas de Joan Pérez de Rodellar a cambio de la entrega en el cillero del propietario del octavo de la producción; Ramón de Aínsa y Ramón Palacio toman a “terraje” unas viñas y

mía monetaria del mundo rural, muchas rentas comenzaron a pagarse en metálico a partir del siglo XIII. El monto del censo se fijó siempre en función del número de cepas y su productividad. Y además del puntual pago de la tributación, el arrendatario quedaba obligado a “millorar que no peorar” la viña, esto es, a mantener en buenas condiciones de tapias, accesos y pasos, no talar o arrancar los árboles frutales y oliveras que crecieran entre las vides y, sobre todo, laborar adecuadamente el viñedo¹⁸. Al finalizar el arriendo, la viña debía ser devuelta con las mejoras realizadas y sin ningún tipo de carga nueva. No cumplir con cualquiera de estas obligaciones suponía para el censatario, en los casos más graves, la privación de vendimiar, la in-

demnización de posibles daños o el *comiso*, esto es, la rescisión del contrato sin necesidad de mediar juicio alguno¹⁹.

La cesión enfitéutica, muy utilizada por las instituciones eclesiásticas, consistió en transferir a perpetuidad el dominio útil de la viña a cambio de un treudo o censo asumido por el beneficiario y sus descendientes sin ningún tipo de límites temporales. Estos contratos de renta fija no se actualizaban según los precios de mercado o la calidad de la cosecha pero aún así proporcionaron numerosas y continuadas rentas a la Iglesia; y su duración vitalicia o hereditaria estimuló la productividad al no retraer las mejoras e inversiones de los cultivadores. Como en los arriendos temporales, las viñas en enfiteusis no podían

tierras con la obligación de “aduzir e levar el noveno a la almunia a vuestras propias messiones”, AHPProv.H, Protocolos Barbastro, 1390.03.06, 1406.01.18 y 1407.08.07.

(18) “Que siades tenido e obligado de cavar hun anyo prout otro e otro anno exarbir e corvar tierra... a conoximiento de dos lavradores”; “Que siades tenido e obligado de podar e abrir todos anyos el dito malluelo e vinya, e replantarlo el malluelo nuevo e criarlo como malluelo se deve criar, a conoximiento de dos lavradores por entramas las partes puesto”, AHPProv.H, Protocolos Barbastro, 1406.08.31 y 1415.01.21.

(19) No son raras las protestas públicas de incumplimiento de faenas: el notario Pedro de Castellón, arrendador de un majuelo y viña denuncia a su treudero porque “aquellya non quieresse adobar o cavar, que protestava contra ell e sus bienes de danos”; “Et en caso que no cavassedes el dito malluelo e vinya, que vos dito Johan Perez vos podessedes emparar de la vendema”, AHPProv.H, Protocolos Barbastro, 1397.05.17 y 1415.01.21.

ser empeñadas ni fragmentadas pero el dominio útil recibido era vendible y traspasable; en tal circunstancia, el treudero debía comunicar su intención al arrendador y darle *fadiga*, esto es, un plazo de diez días para ejercer su derecho de recompra por una cantidad igual o algo menor a la ofertada por el posible comprador²⁰. La renuncia de este derecho, permitía al treudero vender entregando al propietario, en concepto de traspaso, el *loismo* o laudemio, una cantidad proporcional al precio de venta. Generalmente, los contratos establecieron restricciones a la hora de autorizar el traspaso de la propiedad de la viña, excluyendo a clérigos, infanzones, caballeros, ricohombres, moros y judíos. Con ello se pretendió evitar la pérdida de

rentas por traspaso de la viña a quienes gozaban de privilegios fiscales o, en su caso, anular las posibles injerencias de otros terratenientes en los lugares de dominio social del arrendador.

Como en otras zonas peninsulares, las rentas enfitéuticas también fueron monetizándose. Ello se observa con detalle en los acuerdos firmados a lo largo de los siglos XII y XIII por los cenobios de Alquézar, San Victorián, Obarra y Fanlo con viticultores del somontano que pagaban en especie²¹ e incluso con ciertas prestaciones de trabajo a modo de sernas señoriales²². Progresivamente, el pago se exigió en metálico, evidencia clave de los avances de la monetización en la economía agraria europea a partir del siglo XIII (Rodrigo, 2001: 32).

(20) AHPProv.H., Protocolos Barbastro, 1403.09.26.

(21) En 1156, el prior de Alquézar exige treudo de dos cahíces de trigo, uno de cebada, dos nietros de vino y derecho de cena para 12 hombres y seis monturas (Bielsa, 1961: doc. 5). Hacia 1122 el abad de Obarra exige un censo anual de “III focazas bonas et una emina de vino et uno quarter de multon et II sextarios de civata”; en 1100 los monjes de San Victorián exigen a un treudero una arinzada de trigo, un cahíz de cebada, cuatro galletas de vino y un carnero bueno además del transporte de los productos hasta el monasterio (Martín Duque, 1956: doc. 303 y 289).

(22) Este hecho ha sido documentado hasta el siglo XV no solo en ámbitos de predominio señorial sino también en tradicionales zonas de realengo al sur del Ebro: “... en paga del dito trehudo siades tenidos en cadaun anyo durant el dito tiempo de arar a mi, dito Martin, seys juvadas de vinyas, las tres juvadas por el mes de março e las otras tres juvadas por el mes de abril o mayo, a conocimiento de dos lavradores por entramas las partes puestos...”, APD (Juan Pardo) 1470.01.20.

En todas las modalidades contractuales cabía la posibilidad de que el pago fuese anulado por causas que nada tenían que ver con la voluntad o con el buen o mal hacer del viticultor. La experiencia demostraba que las heladas tardías, el pedrisco y las lluvias a destiempo provocaban daños irremediables y, por tanto, caídas en la producción muy importantes. Estos avatares meteorológicos, junto al ataque de plagas y hongos, obligaron a modificar el pago y monto de las tributaciones una vez que los tasadores estimaban las pérdidas en las viñas arrendadas: “Que si durant el dito tiempo contescera las ditas vinyas pedrearsse o por gusano perderse el fruyto, que en tal caso pagaredes de trehudo lo que diran dos perssonas, la una puesta por mi dito Martin, e la otra puesta por vosotros”²³.

La productividad de las vides aunó los intereses de propietarios, cultivadores y órganos de poder que, como hemos señalado, se preocuparon de preservar los viñedos, asegurar sus frutos mediante la vigilancia y la promulgación periódica de medidas contra posibles daños y regular laboralmente el trabajo en los viñedos. Las acciones se concretaron en plantar adecuadamente las vides según las características climáticas y edafológicas de cada terreno; y en realizar en forma y tiempo cada una de las labores requeridas por el viñedo de acuerdo a la costumbre de cada lugar (amorgonar, cavar, podar, arar, atablar, regar, *excavar*, *aporcar*, vendimiar, acarrear, racimar, *exarmentar*...) y con los útiles precisos (hoces, cuchillos, rejas, azadas, cuévanos...) ²⁴. Por su parte, las normativas regnícolas y loca-

(23) Estas cláusulas son comunes en las tierras de Cariñena y Daroca (Rodrigo, 1997 y 2007).

(24) Estas labores han sido documentadas tanto al norte como al sur del Ebro y han sido descritas pormenorizadamente en algunas de nuestras publicaciones relativas a Barbastro, Cariñena y Daroca. Los jornaleros son denominados en la documentación por la labor concreta que realizaban y no como simples asalariados sin cualificar: podadores, cavadores, exabridores, exarmentadores, vendimiadores, acarreadores, *racimaderas*, pisadores, encubaderas... Algunas de estas faenas fueron realizadas exclusivamente por mujeres, y así se documenta, por ejemplo, en el castillo de Sesa y en las normativas locales de Barbastro: vendimia, tapiado de viñas, acondicionamiento de trujales y bodegas, extracción de “brisas” del lagar, envasado de vino... (Barrios, 1982; Rodrigo, 1997; 2001; 2007).

les protegieron los derechos de asalariados y contratistas, penalizando el incumplimiento de contratos o prohibiendo, desde

mediados del siglo XV, los embargos de bestias, carretas, uvas y vino durante el proceso de vendimia y prensado de uva²⁵.

SOBRE LA ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE CALDOS

Las reservas de vino en las bodegas familiares, conocidas a través de los inventarios de bienes, constatan una práctica bastante generalizada de autoabastecimiento, sobre todo durante los siglos XI-XIII, antes del pleno desarrollo en Aragón de las políticas municipales de abastos y la regularidad de mercados y ferias. Al igual que los monasterios y centros religiosos almacenaron el vino necesario para cubrir sus demandas alimenticias, culturales y asistenciales, los cilleros y despensas particulares también custodiaron, en mayor o menor cantidad, este alimento de primera necesidad.

Señoríos y monasterios contaron tempranamente con la

infraestructura necesaria para elaborar y almacenar vino. Pero también, ya desde el siglo XI, se documenta la existencia de prensas y lagares en manos privadas tanto cristianas como judías. Algunas de estas instalaciones se ubicaron a pie de viña, probablemente como parte integrante de completas unidades de producción. Así se desprende de la venta realizada en 1113 a favor del judío barbastrense Mosse, a quien Urraca, esposa de Belasco Furtungones de Ato, enajenaba por precio de 300 sueldos jaqueses una propiedad en el lugar de Los Arcos, cerca de Barbastro, integrada por casas y casales, eras, linares, pastos, molinos, campos de cereal y viñas con sus “torcularibus”²⁶.

(25) Fueros § De agricultoribus conduçendis; § De mercenariis conduçendis; § Que persone non valeant pignorari. (Savall y Penén: 175 y 179).

(26) Canellas, 1964: docs. 21, 64 y 53. Un siglo más tarde, hacia 1228, se documenta la venta de una casa con cillero y torcular en Alquézar propiedad de Peregrino de Castellazuelo (Durán Gudiol, 1979: 106).

Tras finalizar las labores con el cereal, comenzaban las faenas previas a la vendimia, la elaboración y el almacenamiento del vino. Estos trabajos se hallan muy bien documentados en los libros de cuentas de instituciones eclesiásticas. En Sesa (Huesca), las mujeres se encargaban de moler el bitumen o *zulaque*, una pasta hecha con estopa, cal, aceite y escoria, con que se cubrían los posibles agujeros y grietas del trujal para impedir pérdidas de vino al estrujar las uvas; una vez concluida esta labor, se procedía a recubrir todas las paredes del lagar con yeso. A la par, tenía lugar la “*mession de estrennyer et adobar las cubas*” a cargo de un cubero o persona especializada; había que comprar madera para hacer los “*tempanos*”, “*cercos*” o tapas de los nuevos toneles y sus “*cercielllos*” o tiras curvas, para preparar los vajillos vinarios necesarios en una ampliación de la bodega. En las cubas viejas, otras mujeres ayudaban a apretar tablas, unir junturas con yeso y comprobar que los recipientes no perdían líquido (Barrios, 1982). Una vez comenzados la vendimia y el proceso de acarreo de la uva, los jornales

pagados por la iglesia de Santa María de Barbastro aluden a una actividad frenética, perfectamente orquestada para que el proceso de elaboración del vino culminase con éxito: el metódico lavado de trujales, lagos y cubas con agua acarreada por bestias, los sucesivos pisados de las uvas, el último batido de las brisas antes de su evacuación, la extracción de los lagos de mostos de diversas calidades, el trasiego a cubas y barriles... (Saucó, 2016: doc. 29).

Los instrumentos de vinificación citados someramente en la documentación, son, fundamentalmente, tinos, pilas y tinas de pisar uvas, tórculos, tinas de *bullir* vino, cubos para trasegar, pozales, cubas y toneles de almacenaje, cántaros, odres y galletas... Las menciones a cubas y toneles son muy habituales en compraventas, inventarios muebles, donaciones, testamentos, dotes y otros actos notariales; a través de ellas conocemos su naturaleza y capacidad, su precio o incluso los nombres que sus dueños les asignaban. Aunque se documenta alguna que otra venta motivada por la necesidad de liquidez, los propietarios solían

traspasar estos recipientes a los herederos en forma de dote o legado testamentario, como puede observarse en los archivos notariales de Cariñena (Rodrigo y Sabio, 1997; 1999) y Barbastro (Rodrigo, 2001; Saucó, 2016). No en vano las cubas constituyeron un bien inmueble fundamental²⁶, de considerable valor material y sentimental. Y de su calidad, su mantenimiento y limpieza dependió la conservación de los vinos hasta el momento de su consumo²⁷.

La preocupación de que las bodegas reunieran las mejores condiciones ambientales para el almacenamiento del vino motivó la elaboración de normativas prohibiendo determinadas prácticas. Así, las autoridades concejiles de Barbastro se vieron en la obligación de multar con 20 sueldos e indemnización

de daños la tenencia de lana y puercos en los cilleros (§ *De lana et de porcis prohibitis tenere prope cellarium*); pues la pérdida de caldos por tales circunstancias era, además, motivo de peleas y discusiones vecinales (Rodrigo, 2001: 41).

Del pisado de las uvas en el trujal se extraía el mosto. También se usaron prensas de diverso tipo, bien documentadas iconográficamente (Rodrigo y Sabio, 1997; Rodrigo 2013b). Una pequeña parte se guardaba para su consumo sin fermentar mientras que el resto era medido y recogido de inmediato de los lagos por las “encubaderas” para que fermentase, libre de residuos sólidos, en las cubas y toneles, proporcionando el vino de mayor calidad. Los libros contables de instituciones eclesiásticas detallan la cantidad

(27) Como bien inmueble las considera el fuero § *De vasis vinariis et oleariis* aprobado en las cortes de Monzón de 1390 y así lo ratifica la observancia 326 contenida en el registro de Cortes de 1398 (Savall y Penén: ff. 234b y 76b). La imparable expansión del viñedo en los siglos XI-XIII desarrolló una potente industria auxiliar de toneleros y cuberos de contrastada maestría que utilizaron roble, pino y “buena fusta” en sus trabajos (Rodrigo y Sabio, 1997).

(28) En 1408, el barbastrense Francés de Laramont tenía en un cillero cubas de 20, 16, 10, 7 y tres nietros además de un barril de un nietro; por las mismas fechas, una buena cuba de cinco nietros se valoraba en 50 sueldos jaqueses, otra de 11 nietros en 200 sueldos y otra de roble de 25 nietros alcanzaba 300 sueldos, AHPProv.H, Protocolos Barbastro, 1408.08.21; 1410.08.22; 1390.03.13 y 1405.06.09. Otras referencias en Durán Gudiol (1979: 107) y Gómez de Valenzuela (1980: 96 y 181).

de mosto extraído de cada trujal en las sucesivas pisadas realizadas en cada campaña. Así, en 1436 y años sucesivos, Santa María de Barbastro registró hasta cuatro acciones de pisado en cada uno de sus tres trujales, obteniendo mosto, *somostado*, *mosto torbedo* y *malyuelo* (Saucó, 2016: doc. 29). De los orujos o brisas se extraía la “orujada”, vinada o “mallyol”, esto es, el caldo de más baja calidad y se denominaba *lágrima* al mosto que escurría del trujal en la noche y que servía como pago a jornaleros. Para elaborar el mejor vino, la uva debía estar en su punto óptimo de maduración, ser de buena calidad y no proceder nunca del diezmo ni de la primicia pues la iglesia recogía estos tributos unos días e incluso una semana antes del inicio oficial de la vendimia (Lapeña, 1995: docs. 88 y 105).

Los judíos poseyeron abundantes viñas e instalaciones propias debido a la necesidad de elaborar y consumir vino solo to-

cado por manos judías pues las leyes mosaicas vetaban expresamente el consumo de vino que no tuviera este carácter *kasher*, considerándolo impuro. Por ello se controló todo el proceso de elaboración, distribución y consumo: desde la vendimia, donde la población judía se empleaba a fondo en sus propiedades y en otras arrendadas, hasta las labores de pisado en trujales propios y de trasiego y encubado, siendo custodiado bajo llave en las bodegas y, posteriormente, consumido o sacado a la venta²⁹. Había pública fama de que el vino judiego, tanto blanco como tinto, se hacía “bueno e perfecto e mas maduro” que las demás calidades y variedades comercializadas pues carecía de aditivos como agua, cal o yeso y su buen sabor lo convertía en el preferido de capellanes y religiosos (Blasco, 1989). Conocemos datos sobre la producción vitivinícola de los judíos de Barbastro, puntualmente excedentaria puesto que abastecieron de vino

(29) En los procesos inquisitoriales aragoneses se conservan abundantes referencias al respecto: “En la juderia en casa de hun judio, hun trullar, el qual judio le dixo y se le ofrescio que el li faria las huvas en su trullar y le daria baxillos para poner el vino; e que esta confessante le dixo que le plazia; e asi fecho el vino, el judio se lo encubo et vendio aquel”, AHPProvZ, *Inquisición*, leg. 10/5 (1483), ff. 3rv.

kasher a sus correligionarios de la aljama de Monzón en los primeros años del estancamiento productivo agrario, en 1288. Pero también hubo períodos de cosechas escasas, de aumento demográfico o de incorporación de nuevos vecinos procedentes de otras aljamas; entonces el estricto proteccionismo local impidió el abastecimiento interno de la comunidad judía, debiendo negociar con las autoridades la introducción de vino *judiego* forano³⁰.

La importancia del vino en las economías vecinales fue alta durante las crisis bajomedievales. Así lo hemos constatado en Barbastro a través de varios privilegios regioes y estatutos locales. El privilegio expedido por Pedro IV en 1350 autorizando determinadas prácticas de elaboración prohibidas en el resto del Reino³¹, como añadir yeso

en “uvas, brisas, pisas y vino, si bien templadamente” para evitar el avinagrado de los caldos; al parecer, este privilegio que tan sólo disfrutaban los nobles barbastrenses se hizo extensivo por petición municipal a todos los moradores de la ciudad. Medio siglo más tarde, en 1402 la ciudad obtuvo del rey don Martín la facultad de cobrar las sisas en el pan, vino y aceite por tiempo de diez años para atender las necesidades de la ciudad; la imposición de sisas, a priori extraordinaria, se transformó en el siglo xv en un recargo permanente sobre el precio del producto cuyo monto engrosó las arcas reales (López Novoa, 1861: 179-181; Saucó, 2016: 254-263).

El control sobre la distribución y venta de vino también fue prerrogativa municipal. El estatuto § *De pena vendentis vinum ad mayus precium quam fuerit*

(30) Cf. los trabajos específicos de Blasco (1989) y Motis, Díaz, Pascual y Sánchez (1995).

(31) Los fraudes más habituales fueron descritos en las normas forales y locales: el aguado o “bautizado”, el uso de medidas falsas, la venta de vinos con sabor a pez, la mezcla de vinos buenos con caldos procedentes del prensado de posos y brisas o la puesta en circulación de vino viejo mezclado con nuevo todavía sin fermentar (Rodrigo, 1997). Desde 1348 se prohibió poner yeso, calcina, sal y otros ingredientes contra el avinagrado a uvas, vino, lagares, tinajas, cubas y otros recipientes vinarios, bajo sanción de derramar el vino, quemar los recipientes y pagar 60 sueldos jaqueses de multa. § “De prohibitione calcis, gessi seu salis ne in uvis, vino et vasis ponantur” (Savall y Penén: 117b).

incoatum obligaba a los vecinos de Barbastro a vender su producción vinícola al precio máximo que el concejo estableciese y pregonase. El valor fijado dependía, evidentemente, de la calidad del vino, estimada por un representante de los consumidores y otro de los comerciantes. Los jurados y consejeros velaron por el cumplimiento de la disposición, teniendo poder para confiscar el vino de los contraventores. También vigilaron las reventas no autorizadas y el acaparamiento, prácticas ambas que reportaban importantes beneficios a los expendedores al escapar del control de precios ejercido por el municipio. Y, como en otros ámbitos geográficos, desarrollaron una política proteccionista frente a uvas y vinos de fuera del término municipal, castigando su entrada con multas muy elevadas —mil sueldos jaqueses— y la confiscación de uvas, mosto, bestias, sogas, albardas, cuévanos y otros “vaxillos y exarcias.” No obstante, en épocas de climatología adversa y malas cosechas, cualquier medida proteccionista dejaba de tener sentido y era anulada de inmediato. Se permitía entonces la entrada de vinos “foranos” para abastecer la

demanda local en el tiempo de escasez, como sucedió en octubre de 1421: tras la pérdida total de la uva, los munícipes desactivaron las medidas proteccionistas ante “la necesidad evidente de vino y ubas que hay y se spera en la presente ciudat” dejando vender libremente caldos foranos; a la par, se multaba con mil sueldos cualquier venta de mosto o vino autóctonos fuera de la ciudad. Similares circunstancias de pérdida de la uva por causa de la sequía y de levantamiento de vetos y control del alza de precios se vivieron en la década de 1470 (Rodrigo, 2001: 43; Saucó, 2016: 221).

Como se infiere de las regulaciones jurídicas locales, tabernas, hostales y mesones se dedicaron al depósito y venta de vino, pero también a su consumo, al hospedaje y provisión de viajeros y a otras actividades como la prostitución y el juego cuyos espacios específicos a menudo se fundían y confundían ubicándose en el mismo sector del plano urbano (Rodrigo, 1996). Junto con la clientela de lugareños que frecuentaron estos espacios para comprar el vino consumido en casa o para beber, jugar, divertirse y compartir con sus conve-

cinos el tiempo de descanso y de fiesta, se mezclaban los forasteros que iban de paso —muchos de ellos arrieros, comerciantes y gentes de negocios, oficiales y representantes de las diversas administraciones...—, y esa po-

blación flotante de alcahuetes, vagabundos y gentes sin oficio que tanto recelo causaba a las autoridades y que generalmente vivía del proxenetismo, la extorsión, los juegos de apuestas y el engaño³². 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

EL ARBITRARIO CULTURAL³³ Y EL CONSUMO DE VINO

La elaboración de normas sociales y convencionalismos culturales, la difusión de recomendaciones dietéticas entre las elites, la variedad de hábitos, la imposición de modas o la evolución de gustos y preferencias diseñan en cada sociedad y en cada época un catálogo de consumos privados y públicos, de maneras de beber que remiten a maneras de vivir. Al igual que hoy, saber qué,

cuándo, cuánto, cómo y con qué beber o elegir con quién y dónde tomar vino son cuestiones relacionadas con la educación corporal y el aprendizaje moral de cada individuo desde su infancia. Como en otros contextos geográficos y temporales, las sociedades medievales del Reino de Aragón desarrollaron formas concretas de consumo de vino. Su conocimiento y estudio³⁴ permite realizar, como cierre

(32) Resultan muy sugerentes el trabajo sobre tabernas de Cherubini (1995) y el de Rivera (2011) sobre ubicación y funcionamiento de estos locales y sobre quienes se concitaban en ellos.

(33) Sirva esta referencia al arbitrario cultural de guiño y de brindis en homenaje a la trayectoria intelectual y vital de Igor de Garine, amigo, maestro y referente indiscutible en el ámbito científico de la Antropología de la alimentación. Una reciente compilación de sus trabajos se hallan en *Antropología de la alimentación. Textos escogidos de Igor de Garine. Selección y presentación de Ricardo Ávila*. Guadalajara, Méx., UdG, 2016 (Col. Estudios del Hombre, 32).

(34) Remito al lector a la bibliografía final donde recojo los trabajos sobre los usos, significados y sociabilidades en torno a la ingesta de vino en el Aragón medieval, en especial los publicados en 2001, 2010, 2013 y 2016.

de este artículo, una reflexión sociocultural sobre los valores asociados a este producto y las razones rituales, alimentarias, terapéuticas y placenteras que se vincularon con su ingesta.

El vino resultó compatible con los ayunos y las abstinencias de una sociedad dirigida por el cristianismo, se vio respaldado con las recomendaciones de la medicina culta y popular y por el esfuerzo de los poderes establecidos que intervinieron los mercados asegurando su oferta, calidad y precio. Beber vino fue, además, un importante factor de socialización que generó espacios de sociabilidad y rituales de hospitalidad y pertenencia grupal, que implicó comunicación y relación pero también género, edad, condición social, capacidad económica o adscripción religiosa. En torno al vino, el arbitrario cultural estableció límites en los modos de consumo desacreditando o despreciando a quienes bebían en exceso o lo hacían en tiempos y contextos no adecuados. A través de la recopilación y

análisis de la información aportada por fuentes documentales de diversa naturaleza —archivísticas, literarias e iconográficas— es posible indagar sobre estos aspectos de las sociedades conformadas en el territorio aragonés entre los siglos XI y XV.

En el código alimentario medieval, el vino presenta una ambivalencia similar a la observada con la carne: beber vino proporciona fortaleza física y moral pero su consumo excesivo resulta pernicioso y negativo ya que produce debilidad física y moral e induce a la violencia y a la ira; su simbolismo y significación religiosa lo hacen digno de elogio pero su capacidad de incitar al pecado de la lujuria lo convierten en despreciable; es símbolo de espiritualidad y salvación pero también símbolo de materialidad y perdición; produce salud y es capaz de mejorar el organismo pero también desencadena la enfermedad. A través de la influencia de la medicina culta, los tratados de salud aconsejaron su consumo generalizado³⁵.

(35) Magdalena Santo Tomás (2009) tiene un clarificador trabajo sobre los conceptos médicos y dietéticos medievales que relaciona las cualidades de cada alimento y su capacidad terapéutica en el tratamiento de cada persona según su constitución corporal. Algunas observaciones sobre estos mismos conceptos médicos corporales son abordadas en Rodrigo y Val (2008).

Quienes requerían fuerza en su oficio, principalmente los grupos guerreros, convirtieron la calidad del vino y los modos de beberlo en un distintivo de clase. En los más débiles —niños, ancianos, embarazadas, recién paridas y enfermos—, su valor calórico-energético se creía reconstituyente. Y en todos los colectivos, el vino fue sustitutivo del agua, uno de los principales vehículos de disenterías y enfermedades hasta la actualidad. Además de fomentar el uso terapéutico del vino, los intelectuales se ocuparon de diseñar hábitos y formas de consumo para las elites aristocráticas y burguesas: una de las bases de la distinción social era la educación corporal y por ello, la tratadística medieval incluyó el aprendizaje de qué, cómo y cuánto beber.

En quienes este aprendizaje falló, el mal uso del vino fue pa-

tente. La ebriedad se encuadró dentro de los pecados capitales de gula y lujuria, siendo varios episodios bíblicos la base de las representaciones culturales medievales sobre el mal beber. Médicos y moralistas lanzaron sus invectivas contra la embriaguez por atentar contra la salud corporal y por ser vía de un amplio elenco de pecados. Pecados y desórdenes que corrompían al individuo en múltiples aspectos de índole ética y moral como, por ejemplo, la jactancia y el despilfarro de los sectores más pudientes que transformaron la necesidad vital de beber en un goce gustativo, corporal y distintivo basado en la ingesta de costosos y sofisticados vinos³⁶. O la mala vida de algunos sectores marginales, empapada en vinos de baja calidad y jalonada por desórdenes y delitos³⁷, con un escenario preferente en ta-

(36) El tratadista Eiximenis, en el libro tercero de *Lo Crestià*, de finales del siglo XIV, señala que, a medio plazo, la embriaguez acorta la vida y engendra enfermedades varias; provoca dificultades de habla que impiden expresar lo que se desea, o una verborrea imparable que hace decir insensateces y revelar secretos. Atribuye a la ebriedad trastornos de memoria y de los sentidos, mal olor corporal, visión nublada, mirada aguada y llorosa, alucinaciones, gestos y acciones propias de endemoniados y una alta descoordinación motriz. Las consecuencias de estos síntomas son más graves en el clero: sus desvaríos impiden el buen ejercicio de su oficio y, creyéndose iluminados, redactan libros llenos de falsas revelaciones (§16 y §17).

(37) Jurídicamente, las personas ebrias quedaron inhabilitadas como testigos judiciales al ser considerados “infames de derecho”; y la ebriedad fue, en algunos

bernas, bodegas, burdeles, posadas, mesones y calles alledañas. Las fuentes literarias y archivísticas permiten dibujar con precisión estos ámbitos marginales y perturbadores del orden moral y social vigente, en los que el vino establece un vínculo privilegiado con la ilegalidad —el proxenetismo, la estafa, las apuestas de juego, las ventas sin licencia, el hospedaje de delincuentes...— a través, sobre todo, de mesoneras, tabernerías, prostitutas y otras mujeres pobres excluidas socialmente (Rivera, 2011; Rodrigo 2016b).

En la consideración de alimento vital, beber vino fue una práctica imprescindible e irrenunciable en las comidas de todos los medievales, sin distinción de estatus, condición, sexo,

edad o credo. Tanto la documentación notarial como la procesal y la municipal permiten reconstruir un cuadro vivo de este uso cotidiano del vino como alimento³⁸. Así, el consumo en niños y adolescentes, perfectamente documentado, confirma la aplicación de las prescripciones pediátricas de la época. Como parte de la manutención diaria, el vino aparece en los contratos de servicio y aprendizaje de menores y en las pensiones alimentarias de niños³⁹. Aunque, según el discurso médico, los infantes no necesitaban de los efectos benéficos del vino para orinar, estimular las articulaciones o reducir la sensación de saciedad o de sed tras comer y se consideraba inadecuado su ingesta cotidiana antes de los

fueros aragoneses, motivo de repudio y, consiguientemente, de desheredación (Agudo, 1992: 138-139).

(38) En una sociedad mayoritariamente cristiana sirvió de refuerzo energético en los días de privación alimentaria ritual siendo, por tanto, compatible con ayunos y abstinencias. Así se aprecia en la normas de la casa real aragonesa en el siglo XIV, que aumentan la provisión de vino de los criados de palacio (Savall y Penén, 1866: 463) y en la práctica conventual de aumentar las raciones de vino de los monjes en los días de ayuno (Piedrafita, 2006).

(39) Los contratos de aprendices y criados y las cartas de tutoría incluyen el vino en la manutención diaria de los niños: “que seades tenido dar a mí comer, beber de vuestro pan e vino a vuestra taula” (Falcón, 1998: doc. ix). “Quel dito tutor sea tenido dar cadaun anyo a mi suegra Oro Sánchez para su sustentacion e alimentar al dito mi fillo, ocho fanegas de trigo... e un carga e media de vino bueno, e dos cargas de vinada [vinaza, vino de ínfima calidad extraído de los posos]... durant tiempo de VI anyos.” (Rodrigo y Sánchez, 2006: 457)

cinco años, en la práctica no se privó a los niños de una bebida considerada dietéticamente un alimento y sanitariamente un remedio⁴⁰.

En cuanto a la población adulta, los datos archivísticos más frecuentes se refieren al consumo diario de vino por jornaleros de diversos sectores productivos, quienes percibían como parte de su jornal una cantidad establecida de vino y, en algunos casos, de comida. En la sociedad campesina el vino era, sin duda, el segundo componente en importancia de su dieta, superado tan solo por el pan. Al igual que ocurrió en otros ámbitos espaciales peninsulares a fines del siglo XIV, los peones agrícolas aragoneses acostumbraban a recibir de su patrón, en concepto de almuerzo, vino o vinaza, pan y companaje (Rodrigo, 1999a: doc. 218). En las cuentas de Santa María de Bar-

bastro de 1436-1437, además de su salario, los jornaleros que pisaron uvas, limpiaron trujales y lagos o prepararon cubas y tinos, recibieron una ración de vino como almuerzo junto con otras viandas como avellanas, higos, queso y carne (Saucó, 2016: doc. 29)⁴¹. En el marco urbano, de relaciones laborales más diversas y complejas, ya hemos aludido al compromiso contractual de maestros artesanos a la hora de proveer de vino a sus criados, aprendices y oficiales. Algunas asociaciones gremiales establecieron también entregas de vino y otros alimentos a sus dirigentes como compensación por los trabajos realizados dentro de la estructura corporativa⁴². En el sector de la construcción fue norma que peones, acarreadores y otros obreros recibiesen un salario y, al menos, el vino bebido en el almuerzo o merienda. Y, por supuesto, en los mo-

(40) López de Corella: IV, 5; *Libro de los Estados*, cap. 67. Se habla de dar vino al rey a partir de los tres años en las *Partidas* (II, tít. V, ley II) y de procurar que los hijos de reyes sean comedidos en el beber (II, tít. VII, ley VI). Entre otras cuestiones, Nanu y Pedraz abordan el consumo del vino en niños (2006).

(41) Hay que señalar, no obstante, que en ocasiones no constan gastos en vino cuando los jornaleros son mudéjares (Pardillos, 2007: 100).

(42) En 1443, la cofradía de plateros de Zaragoza, al describir las formas de realizar las comidas de hermandad, establece, además, una graduación entre las raciones de pan, vino y carne recibida por mayordomos, notario y el resto de los dirigentes de la corporación (Falcón, 1998: doc. 144).

mentos de ruptura de los ritmos laborales, tanto en el campo como en la ciudad, el vino fue acompañante imprescindible de celebraciones vitales —tanto exequias fúnebres como bodas y bautizos—, y de las fiestas que, por motivos religiosos o civiles, jalonaron los días (Rodrigo 2008a; 2010)

Las gentes de armas, un colectivo numeroso en las tierras de frontera aragonesas, fueron también grandes consumidoras de vino. Y tanto en el abastecimiento de fortalezas como en el avituallamiento de expediciones militares siempre se incluyó este producto. Además, las maneras y tiempos para la ingesta beneficiosa de vino constituyeron un distintivo de clase para la elite guerrera, seguidora de los modos de vida caballeresca fijados desde el siglo XIII (*Partidas* II: XXI, XIX)

Otro de los grupos con estatus especial, el clero regular y secular, no dudaba en argüir su privativa situación jurídica a fin de obtener licencias de abasto; además, racioneros y

beneficiados de las iglesias recibían *ad personam* sus raciones de mosto o vino provenientes de diezmos, primicias y de los frutos de sus propias posesiones (Saucó, 2016: docs. 29 y 73). En su condición de intermediarios espirituales, fueron continuamente agasajados con “caridades” o convites de pan y vino ordenados en las últimas voluntades de sus parroquianos. La desmesurada afición de la clerecía por el vino y las tabernas fue denunciada y condenada sistemáticamente en los sínodos provinciales (Juncosa, 2008; Rodrigo, 1999b). Y las recomendaciones de moderación de las reglas monásticas no siempre fueron observadas y algunos conventos pelearon con sus superiores para conseguir raciones complementarias de vino con las que compensar los ayunos y abstinencias cuaresmales o las largas y calurosas jornadas estivales⁴³.

Para los judíos el vino fue, desde los tiempos bíblicos, la bebida alcohólica más apreciada siendo imprescindible en

(43) Remito a mis estudios sobre ofrendas de vino (Rodrigo 1997; 2002: 134-154) y la afición a la bebida y las tabernas del clero aragonés (Rodrigo 1999b: 1355-1368). Para el consumo de vino en conventos aragoneses pueden consultarse los trabajos de Piedrafita (2006) y Lapeña (1996).

el ritual de la cena del *shabat* y en el culto de las principales fiestas del calendario litúrgico hebreo (Cantera, 2007; Rivera, 2007). Una de las acusaciones más habituales en la Inquisición moderna contra el cripto-judaísmo fue la ingesta de este vino ceremonial. Para la población musulmana, diversos estudios han puesto de manifiesto la importancia de la producción, comercio y consumo de vino en los territorios andalusíes y entre los mudéjares (Reklatyte, 2009). En Aragón tenemos constancia de que a fines del siglo xv el vino continuó formando parte de la alimentación islámica a pesar de que, tras el predominio cristiano, este producto se reforzó como símbolo cultural diferenciador (Rodrigo, 2007: 72-93).

Además de los consumos alimentarios y rituales, el vino fue protagonista de regalos y agasajos instrumentalizados como gestos de conexiones intra e intergrupales. En el círculo de las relaciones privadas, sirvió para obsequiar a los convecinos en las celebraciones familiares más alegres y para reforzar las solidaridades grupales ante el dolor compartido por la muer-

te. Elemento imprescindible en esa ‘caritativa’ cultura del don medieval que repartía alimentos a los pobres vergonzantes, su significado primigenio de bebida de alianza, de pacto entre individuos o colectivos, estuvo presente, por ejemplo, en las compraventas de los valles pirenaicos: estos acuerdos fueron sellados con una alifara de vino y viandas, con la intención de fijar el negocio en la memoria de los testigos de otros valles y anudar relaciones extracomunitarias. También el vino estuvo presente en los obsequios preparados por los municipios a sus visitas ilustres para alardear del honor y prestigio de la ciudad, mantenerse en el juego político del reino o, simplemente, participar en el sistema de adulaciones y patrocinios de aquellos a quienes se consideraba útil honrar o sobornar (Rodrigo, 2004).

En cuanto a los consumos adecuados e inadecuados, son numerosas las normas sociales y convencionalismos culturales establecidos en los siglos medievales. Unas y otros respondieron a diversos factores: desde el lugar ocupado y la función que cada persona tiene en el uni-

verso mental y social medieval, hasta el gusto, la moda, los espacios y contextos de consumo o las recomendaciones dietéticas contenidas en los tratados de salud.

La dietética medieval contiene frecuentes observaciones sobre la práctica más extendida al beber vino: mezclarlo con agua. El médico Arnaldo de Vilanova aconsejaba a cada persona, según su naturaleza o composición fisiológica, cómo mezclar cada tipo de caldo: “para los cuerpos templados sanguíneos y coléricos, mejor les es beber el vino débil de su naturaleza echando en él un poco de agua; y el vino fuerte, con mucha”. En otros capítulos escribe la conveniencia de beber vino bien aguado en verano para calmar la sed y por razones de salud, sobre todo tras haber comido y echado la siesta⁴⁴. Eiximenis abogaba por el aguado de los vinos más espesos y fuertes a

fin de que cayesen bien al estómago y no provocasen embriaguez (1977: § 46). Por su parte, los artistas del gótico aragonés representaron jarras de agua al lado de botellas de vino para reflejar el hábito de que cada comensal mezclase a su gusto ambos líquidos en copas y vasos de muy diversa calidad; en el contexto de clichés idealizados propios de cualquier expresión artística, los artistas traspasaron a su obra estos detalles de la vida real⁴⁵.

Eiximenis también abordó el tema de las formas comensales dedicando varios capítulos al “ordenado y honesto beber”. Además de insistir en servir bien el vino —tirado desde poca altura para que no haga espuma ni se caliente (§44)—, alabó, por razones de higiene y cortesía, diversas “formas de beber”: que cada persona usase vaso propio; que tazas, vasos y copas nunca se agarrasen por el borde

(44) Las citas corresponden a la edición del tratado de Vilanova realizada por Juan Cruz (1997: 308, 345). Sobre la mezcla de agua y vino en otros ámbitos territoriales y temporales, cf. Andreolli (2000).

(45) En la Última Cena representada en la pintura mural gótico-lineal de la iglesia de El Tormillo (Huesca) hay varias botellas de cristal con vino tino, otra botella de cristal con pie ya vacía (o quizá con vino blanco) y, en primer plano, una esbelta jarra de agua con vertedor y asa; estas jarras podían ser de cristal, metálicas y también cerámicas (Rodrigo 2008b) La imagen citada y otras similares pueden consultarse en red: <http://pintura-gotica-aragon.blogspot.com>

sino por su parte inferior para mantener más limpio su contenido; que no fuese aprovechado el vino sobrante de un bebedor para servir a otro... (§43)

Saber beber requiere un conocimiento —y, en consecuencia un respeto— de los momentos aptos y precisos para consumir vino. Las apreciaciones de la tratadística medieval definieron bien estos consumos adecuados. Por ello recomendaron no beber en las mañanas, a no ser que se realizasen duros trabajos físicos y el cuerpo estuviese acostumbrado a esa ingesta matutina; que no se tomase vino en la noche antes de acostarse, pues se derivaban muchos males de tal hábito (Eiximenis, 1977: § 45); en verano, se aconsejaba tomar vino muy aguado u optar por otras bebidas como el julepe, un destila-

do a base de rosas o nenúfares para combatir la sed y el calor; sin embargo, en invierno y los ayunos y abstinencias cuaresmales el aporte calórico del vino resultaba imprescindible para reponer y conservar la temperatura natural del cuerpo, según Arnaldo de Vilanova⁴⁶; y en función de los alimentos, elegir el vino más adecuado para cocinar o acompañar la ingesta se convirtió en todo un aprendizaje⁴⁷.

Las políticas de abasto y de precios intervenidos aseguraron que el conjunto de la población tuviera acceso a vinos corrientes tanto tintos como blancos elaborados en el entorno más inmediato —durante todo el año en tabernas y otros puestos de venta—. También se comercializaron vinos de calidad superior y precio mucho más elevado procedentes del

(46) Cruz, 1997: 308, 345-346. Este consejo teórico enmarca, sin duda, la práctica ya citada de aumentar las raciones de vino de los monjes y otros colectivos como los servidores de palacio, para invierno y Cuaresma.

(47) Eiximenis apunta que el pescado fresco cocinado con vino blanco es apropiado en cualquier época del año (§125). O que el provecho dietético de las aves asadas es mayor majándolas con una salsa de vino, pámpanos y agua rosada y las carnes de cuadrúpedos aderezándolas al asarlas con un poco de sal y mucho vino aguado (§133). Y sobre las frutas, uno de los alimentos más denostados y que más precauciones generan en la dietética medieval, anota que precisan de un acompañamiento y/o aderezo con vino para que el cuerpo logre beneficiarse de sus cualidades, refiriéndose, por ejemplo, a la ingesta de higos, granadas, cerezas y moras con vino bien aguado o de duraznos remojados en vino puro, usos que perviven hoy en la elaboración de ponches y peras y melocotones al vino (§65).

comercio regional e internacional destinados a los grupos económicamente más solventes en cuyas mesas el vino-alimento cedió terreno al gusto. El vino especial más común en las mesas de la elite aragonesa y en los banquetes privados y públicos de particular prestigio, fue un blanco dulce llamado ‘vino griego’ cuya fama, moda, gusto y aprecio perduraron durante varias centurias en la península y otros ámbitos del Occidente europeo⁴⁸. Vinos selectos fueron también la malvasía⁴⁹, dulce y fragante, consumida en celebraciones especiales y con un destacado uso medicinal, la clarea o vino blanco especiado, el hipocrás, cocido con miel y especias y el vino blanco y tinto expendido en las tabernas judías.

Los espacios y contextos de consumo también quedaron regulados por los usos consuetudinarios. Dentro de la casa, el vino se bebió en las comidas diarias compartidas con la fa-

milia, los parientes, los amigos y otros invitados. El hecho de visitar reiteradamente una casa para compartir viandas y vino constituyó dentro de los esquemas culturales y simbólicos medievales un signo inequívoco de familiaridad, de amistad, de relación cordial y de buena avenencia. Por ello, a fines del siglo xv, beber un vaso de vino con moros, judíos o amantes constituyó una práctica susceptible de ser malinterpretada por el vecindario en un período de prohibición de contactos con miembros de otras confesiones y de persecución del adulterio (Rodrigo, 2013: 153).

Fuera del ámbito privado del hogar, el vino se bebió en tabernas, hostales, mesones, tahurerías y burdeles, establecimientos omnipresentes tanto en el mundo urbano como en el rural de la Europa bajomedieval. Constituyeron centros de relación social, espacios de sociabilidad y de intercomunicación en los que el

(48) El vino griego podía proceder de la importación o del propio terruño: “dado que no hay en la villa vino blanco, que se compre vino grec de Nápoles o de la tierra.” (Doñate, 1969). Sobre la pervivencia del gusto por el vino griego en otros ámbitos y períodos, cf. Duhart (2006).

(49) Aunque algunos autores identifican malvasía y vino griego, la documentación aragonesa parece referirse a ellos como dos variedades distintas de vinos dulces y fragantes (Sesma y Libano, 1982).

vino actuaba como catalizador, como nexo de unión y como detonante de la expresividad y el sentimiento. La proliferación de estos establecimientos y las diversas noticias conservadas sobre ellos son consecuencia del proceso de consolidación de las instituciones municipales que, desde el siglo XIV, diseñaron estrategias de moralidad y tutela de estos espacios de ‘desorden organizado’. Una auténtica ‘comunidad tabernaria’ como la descrita en los poemas goliárdicos de los siglos XII y XIII —o una violenta manifestación de la diversidad social en palabras de Cherubini (1995)— en la que la embriaguez solía ser el detonante de abundantes males y desór-

denes. Porque la afición desmedida hacia el vino afectaba a la actividad laboral del individuo, a su economía, su salud física y espiritual, a su vida personal y familiar..., y al orden social establecido. Así, la convivialidad en el beber se instrumentalizó jurídicamente para destacar las relaciones prohibidas —o sospechosas de serlo— entre personas de diferente estatus, credo y condición, para poner en evidencia la camaradería entre maleantes y delinquentes, para ratificar la mala avenencia entre cónyuges o para corroborar situaciones de adulterio (Motis, García y Rodrigo, 1994: 38, 133, 314 y 379; García-Herrero, 1990: docs. 30, 75 y 83).

CONCLUSIONES

La viticultura aragonesa medieval se extendió desde las tierras de pie de monte en el Pirineo y la Ibérica hasta las frías serranías turolenses y el fértil regadío suburbano de Zaragoza. La extensión del cultivo de la vid desafió adversas condiciones climáticas y edafológicas, potenciado por un nuevo orden político, el feu-

dal cristiano, cuya necesidad perentoria fue poblar y colonizar agrariamente los territorios conquistados. A través de contratos agrarios de roturación, plantación y explotación, la monarquía aragonesa y sus colaboradores impulsaron la pequeña propiedad de viñedos, para autoabastecimiento de las comunidades campesinas, a la par

que apostaron por el desarrollo de una viticultura especulativa, de mercado, en los suelos más productivos, destinada al abastecimiento de núcleos urbanos.

La atención y el interés que suscitó el vino en las políticas del Aragón medieval —con un intervencionismo en los procesos de producción y distribución para asegurar oferta, calidad y precio—, revela que este producto no tuvo la consideración de una simple bebida sino que fue uno de los pilares básicos de la economía, el paisaje, la dieta y la sociabilidad. Al igual que en el resto del mundo cristiano mediterráneo, su presencia habitual en las ingestas coti-

dianas —junto con el también omnipresente pan—, supuso la construcción de unos códigos culturales de consumo. En estos códigos, el acto de beber vino tuvo connotaciones tanto positivas como negativas y respondió a razones rituales, alimentarias, terapéuticas y placenteras. Además, la ingesta de vino se erigió en mecanismo generador de espacios y rituales de sociabilidad, hospitalidad y pertenencia grupal; sirvió para reforzar el orden establecido mediante la distinción social de unos y la exclusión social de otros; y creó modos y significados muy precisos de larga pervivencia en la historia cultural de Occidente. 🍷

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AGUDO ROMEO, María del Mar. 1992. *El fuero de Daroca. Introducción, edición crítica, traducción, estudio léxico y concordancia*. Zaragoza, CED/IFC.
- ANDREOLLI, Bruno. 2000. “Un contrastato connubio. Acqua e vino dal Medioevo all’età moderna”. En *La vite e il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*. Roma, Carocci: 1031-1051.
- BARRIOS MARTÍNEZ, M.^a Dolores. 1982. *Libro del Castillo de Sesa. Edición e índices*. Zaragoza, Anubar.
- BENITO VIDAL, Antonio. 1979. “La viña en el somontano de Alquézar durante los siglos XII y XIII”, *Argensola*, 88: 53-60.
- BIELSA TURMO, María Asunción. 1961. “Notas sobre la repoblación de Barbastro en el siglo XII”, *Argensola*, 47-48: 186-222.
- BLASCO MARTÍNEZ, Asunción. 1989. “La producción y comercialización del vino entre los judíos de Zaragoza (siglo XIV)”, *Anuario de Estudios Medievales*, 19: 405-449.
- CANELLAS LÓPEZ, Ángel. 1964. *Colección diplomática de San Andrés de Fanlo*. Zaragoza, Institución Fernando el Católico.

- CANELLAS LÓPEZ, Ángel. 1975. *Colección diplomática de Zaragoza*. Zaragoza, Universidad.
- CANELLAS LÓPEZ, Ángel. 1989. *Monumenta diplomática aragonesa. Los cartularios de San Salvador de Zaragoza*, Zaragoza, Ibercaja, 1989. 4 vols.
- CANTERA MONTENEGRO, Enrique. 2007. "El pan y el vino en el judaísmo antiguo y medieval". *Espacio, Tiempo y Forma. Serie III. Historia Medieval*, 19: 13-48.
- CHERUBINI, Giovanni. 1995. "La taverna nel basso Medioevo", en Simonetta Cavaciocchi, ed., *Il tempo libero. Economia e società, secc. XIII-XVIII*. Firenze, Le Monnier: 525-555.
- CONDE Y DELGADO DE MOLINA, Rafael. 1980. "La colección de pergaminos procedentes del monasterio de Veruela del Archivo de la Corona de Aragón", *Zurita. Cuadernos de historia*, 35-36: 117-171.
- CRUZ CRUZ, Juan. 1997. *Dietética medieval. Apéndice con la versión castellana del "Régimen de Salud" de Arnaldo de Vilanova*. Huesca, La Val de Onsera.
- DOÑATE SEBASTIÁ, José María. 1969. "Datos negativos referidos a la Plana de Castellón, en relación con la Peste Negra de 1348", en *La Corona de Aragón en el siglo XIV*. Vol. 1. Valencia, Caja de Ahorros: 27-44.
- DUHART, Frédéric. 2006. "Vinos escogidos. Contribución a la antropología del consumo de vino en la Francia del siglo XVIII". *Universum*, 21/2: 12-22.
- DURÁN GUDIOL, Antonio. 1979. *Historia de Alquézar*. Zaragoza, Guara.
- FALCÓN PÉREZ, Isabel. 1998. *Ordenanzas y otros documentos complementarios relativos a las Corporaciones de oficio en el reino de Aragón en la Edad Media*. Zaragoza, IFC.
- GARCÍA HERRERO, María Carmen. 1990. *Las mujeres en Zaragoza en el siglo XV*. Zaragoza, Ayuntamiento.
- GÓMEZ DE VALENZUELA, Manuel. 1980. *La vida cotidiana en Aragón durante la Alta Edad Media*. Zaragoza, Librería General.
- EIXIMENIS, Francesc [s. XIV] *Lo Crestià*. Alicante: Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, 2010. <http://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmcc82f5>
- EIXIMENIS, Francesc [1977] *Com usar bé de beure e menjar. Normes morals contingudes en el Terç del Crestià*. Introducció i edició de Jorge E. J. Gracia. Barcelona, Curial.
- GIRALT I RAVENTÓS, Emili, coord. 1993. *Vinyes i vins: mil anys d'història*. Barcelona, Universitat.
- GÓMEZ DE VALENZUELA, Manuel. 1980. *La vida cotidiana en Aragón durante la Alta Edad Media*, Zaragoza, Librería General.
- JUNCOSA I BONET, Eduard. 2008. "Vinum et evrietas auferunt cor. La condena moral por embriaguez según Francesc Eiximenis", en Ana Isabel Carrasco Manchado y María Pilar Rábada Obradó, coords., *Pecar en la Edad Media*. Madrid, Sílex: 263-278.
- LACARRA Y DE MIGUEL, José María. 1960. "Aragón en el pasado", en *Aragón. Tomo 1*. Zaragoza, Banco de Aragón: 125-341.
- LALIENA CORBERA, Carlos. 1983. "El viñedo suburbano de Huesca en el siglo XII", *Aragón en la Edad Media*, 5: 23-44.
- LALIENA CORBERA, Carlos y Eric KNIBBS. 2007. *El cartulario del monasterio aragonés de San Andrés de Fanlo (siglos X-XIII)*. Zaragoza, Universidad-Departamento de Historia Medieval.

- LAPEÑA PAÚL, Ana Isabel. 1995. *Selección de documentos del monasterio de San Juan de la Peña (1195-1410)*. Zaragoza, Institución Fernando el Católico.
- LAPEÑA PAÚL, Ana Isabel. 1996. "Notas en torno al sistema alimentario en un monasterio aragonés en la Edad Media (El caso de San Juan de la Peña)" en: *Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (ss. v-xviii)*. Palma, IEB: 379-391.
- LEDESMA RUBIO, María Luisa. 1991. *Cartas de población del reino de Aragón en los siglos medievales*. Zaragoza, Institución Fernando el Católico.
- LÓPEZ DE CORELLA, Alfonso [1978] *Las ventajas del vino – De vini com-mo-ditatibus (1550)*. Pamplona, Institución Príncipe de Viana.
- LÓPEZ NOVOA, Saturnino. 1861. *Historia de la ciudad de Barbastro*, Barcelona, Imp. Pablo Riera. (Ed. facs.: Barbastro, Sociedad Mercantil y Artesana, 1981).
- MARTÍN DUQUE, Ángel J. 1956. *Colección diplomática de San Victorián y Santa María de Obarra (1000-1219)*. Zaragoza, Tesis doctoral inédita.
- MARTÍN DUQUE, Ángel J. 2004. *Colección diplomática del monasterio de San Victorián de Sobrarbe (1000-1219)*, Zaragoza, Universidad-Departamento de Historia Medieval.
- MOTIS DOLADER, Miguel Ángel, Gloria DÍAZ, Javier PASCUAL y Luisa SÁNCHEZ. 1995. "Régimen alimentario de las comunidades judías y conversas en la Corona de Aragón en la Edad Media", en *I Col.loqui d'història de l'alimentació a la Corona d'Aragó*. Lérida, IEI: 253-256.
- MOTIS DOLADER, Miguel A., Javier GARCÍA MARCO y María Luz RODRIGO ESTEVAN. 1994. *Procesos inquisitoriales de Daroca y su Comunidad*. Daroca, CED.
- NANU, Irina y Miguel VICENTE PEDRAZ. 2006. "Una aproximación al régimen puerorum en el *Speculum doctrinale* de Vicente de Beauvais y su posible relación con la Segunda Partida de Alfonso X el Sabio". *Memorabilia*, 9. (e-journal)
- PARDILLOS MARTÍN, David. 2007. *Colección de documentos del archivo parroquial de Bágüena, 1363-1505*. Daroca, CED.
- PIEDRAFITA PÉREZ, Elena. 2006. "La alimentación en Aragón en el siglo XIII. El modelo clerical y nobiliario". *Revista de historia Jerónimo Zurita*, 80-81: 99-132.
- REKLATYTE, Ieva. 2009. "Yo, ella, la copa, el vino blanco y la oscuridad. El placer del vino en al-Andalus", en Beatriz Arízaga y Jesús Solórzano, eds., *Alimentar la ciudad en la Edad Media*. Logroño, Gobierno de La Rioja: 531-546.
- RIVERA MEDINA, Ana María. 2007. "Vid, viñedos y vino en Sefarad: cultivo, elaboración y comercio de un vino diferenciador", *Espacio, tiempo y forma. Serie III. Historia Medieval*, 20: 199-233.
- RIVERA MEDINA, Ana María. 2011. "Las actividades femeninas en el universo de la vid y el vino. Bilbao 1400-1550", *Medievalismo* 21: 251-273.
- RODRIGO ESTEVAN María Luz. 1996. "Mesones, hostales, tabernas y tablajes", en *Poder y vida cotidiana en una ciudad bajomedieval. Daroca, 1400-1526*. Zaragoza, Tesis doctorales: 75-78.
- RODRIGO ESTEVAN, María Luz. 1997. "Por guardar la provision necessaria a la dita ciutat e el prove-

- cho comun de la gente popular. La preocupación por el abastecimiento y la calidad del vino en el siglo xv". *Revista de viticultura y enología*, 19: 571-583.
- RODRIGO ESTEVAN, María Luz. 1999a. *La ciudad de Daroca a fines de la Edad Media. Selección documental (1328-1526)*. Daroca, CED.
- RODRIGO ESTEVAN, María Luz. 1999b. "Tareas sagradas y hábitos mundanos: notas sobre la moral del clero en el siglo xv". *Aragón en la Edad Media*, 14-15/2: 1355-1368.
- RODRIGO ESTEVAN, María Luz. 2001. "Viñedo y vino en el Somontano de Barbastro: Edad Media", *Vino de siglos en el somontano de Barbastro: una historia social y cultural del vino: la vida desde las viñas*. Barbastro, CRDOSomontano: 15-48.
- RODRIGO ESTEVAN, María Luz. 2002. *Testamentos medievales aragoneses. Ritos y actitudes ante la muerte (siglo xv)*. Zaragoza, Ediciones 94.
- RODRIGO ESTEVAN, María Luz. 2004. "La cultura del obsequio comestible en el Aragón medieval" en *Arbitrario cultural. Racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal*. Huesca, La Val de Onsera: 601-620.
- RODRIGO ESTEVAN, María Luz. 2007. "Claves de la expansión vitivinícola en el período medieval hispano: Aragón, siglos XII-XV". *Universum*, 22/1: 73-94.
- RODRIGO ESTEVAN, María Luz. 2008a. "Lo lúdico y lo festivo en el Aragón medieval". *Aragón en la Edad Media*, 20: 661-676.
- RODRIGO ESTEVAN, María Luz. 2008b. "Representaciones artísticas en torno a la vid: una imagen de la sociedad medieval aragonesa" en Carmen Lacarra Ducay, coord., *Arte y vida cotidiana en época medieval*. Zaragoza, IFC: 267-308.
- RODRIGO ESTEVAN, María Luz. 2009. "Del Pirineo a la Cordillera Ibérica: sistemas alimentarios en las montañas de Aragón (siglos XI-XV)", en F. Xavier Medina, Ricardo Ávila & Igor de Garine, coords.: *Food, Imaginaries and Cultural Frontiers. Essays in Honour of Helen Macbeth*. Guadalajara, UdeG: 405-422.
- RODRIGO ESTEVAN, María Luz. 2010. "Muerte y sociabilidad en Aragón (siglos XIV-XV)", en Juan Carlos Martín Cea, coord.: *Convivir en la Edad Media*. Burgos, Dossoles: 283-320.
- RODRIGO-ESTEVAN, María Luz. 2013a. "Beber vino en la Edad Media. Modos, significados y sociabilidades en el Reino de Aragón", en *Patrimonio Cultural de la Vid y el Vino/Vine and Wine Cultural Heritage*. Madrid, UAM. Vol. 2: 141-160.
- RODRIGO-ESTEVAN, María Luz. 2013b. "El consumo de vino en la Baja Edad Media. Consideraciones socioculturales", en Manuel García Guatas, Elena Piedrafitra y Juan Barbacil, coords., *La alimentación en la Corona de Aragón (siglos XIV-XV)*. Zaragoza, Institución Fernando el Católico: 101-134.
- RODRIGO-ESTEVAN, María Luz. 2016a. "Compartir alimentos en las sociedades medievales: usos y significados", en Eric Garine, María Luz Rodrigo, Christine Raimond y F.Xavier Medina, *Sharing Food*. Guadalajara, Méx., Universidad/CUSCSH: 191-214.
- RODRIGO-ESTEVAN, María Luz. 2016b. "Maneras de beber, maneras de vivir. El consumo de vino en época medieval", en Dominique Fournier y Ricardo Ávila, coords.,

- Modos de beber*. Guadalajara, Méx., Universidad/CUCSH: 33-66.
- RODRIGO-ESTEVAN, María Luz y Pedro Hernando Sebastián. 2013. "Espacios de sociabilidad femenina. Una reflexión desde el arte y la documentación escrita", en Concepción Company, Aurelio González y Lillian von der Walde Moheno, coords., *Aproximaciones y revisiones medievales. Historia, lengua y literatura*. México, COLMEX-UNAM-UAM: 593-618.
- RODRIGO-ESTEVAN, María Luz y María José SÁNCHEZ USÓN. 2006. "Dare victum et vestitum convenienter. El derecho de alimentos en el Aragón Medieval: entre la norma legal y la obligación moral", *Aragón en la Edad Media*, 19: 443-460.
- RODRIGO-ESTEVAN, María Luz y Alberto SABIO ALCUTÉN. 1997. *Del vino bueno, colorado e de buen sabor. Documentación sobre la viña y el vino de Cariñena*. Zaragoza, CR-DOCariñena.
- RODRIGO-ESTEVAN, María Luz y Alberto SABIO ALCUTÉN. 1999. "Vinos y viñas de Cariñena en perspectiva histórica", en A. Ramos Santana y J. Maldonado, coords., *Actas del I Encuentro de Historiadores de la vitivinicultura española*. Cádiz, Universidad: 435-458.
- RODRIGO-ESTEVAN, María Luz y Paula VAL NAVAL. 2008. "Miradas desde la historia: el cuerpo y lo corporal en la sociedad medieval", en Marta Gil y Juanjo Cáceres, coords., *Cuerpos que hablan. Géneros, identidades, representaciones*. Barcelona, Montesinos: 17-90.
- SAUCO ÁLVAREZ, María Teresa. 2016. *Actividad económica y transformación social en la ciudad de Barbastro durante la Baja Edad Media*. Zaragoza, Departamento de Historia Medieval. Tesis doctoral inédita.
- SANTO TOMÁS PÉREZ, Magdalena. 2009. "El uso terapéutico de la alimentación en la Baja Edad Media", en Beatriz Arízaga y Jesús Solórzano, eds., *Alimentar la ciudad en la Edad Media*. Logroño, Gobierno de La Rioja: 459-490.
- SARASA SANCHEZ, Esteban, coord. 1994. *Sancho Ramírez, rey de Aragón, y su tiempo (1064-1094)*, Huesca, Instituto de Estudios Altoaragoneses.
- SAVALL Y DRONDA, Pascual y Santiago PENÉN DEBESA. 1991 [1866]. *Fueros, observancias y actos de corte del reino de Aragón*. Zaragoza, Ibercaja. (Ed. facs.)
- SESMA MUÑOZ, José Ángel y Ángeles LÍBANO. 1982. *Léxico del comercio medieval en Aragón (siglo XV)*. Zaragoza, IFC.
- UTRILLA UTRILLA, Juan Fernando. 1984. "El dominio de la catedral de Huesca en el siglo XII", *Aragón en la Edad Media*, VI: 19-45.



ÁCIDO DE HISTÓRICAS UVAS: VINAGRE Y AGRAZ EN LAS COCINAS CLÁSICAS ARAGONESAS

FRANCISCO ABAD ALEGRÍA

Dr. en Medicina. Escritor gastronómico

Resumen: Se valora la utilización del vinagre, agraz y otros ácidos vegetales en cuatro textos básicos de la historia de la cocina del ámbito histórico aragonés, desde el siglo XIV al XX. Se observa una elevada prevalencia de empleo de ácidos, que supera inicialmente el 30% de las que pueden aceptarlo y cómo con el paso del tiempo tal empleo disminuye hasta hacerse irrelevante. El ácido más empleado es el vinagre, seguido de lejos por el agraz y los zumos cítricos y de granada ácida. Es claro que la acidificación de preparaciones culinarias, de origen verosíblemente sanitario-dietético, que conformó un gusto gastronómico, es un rasgo culinario antiguo actualmente casi extinguido.

PALABRAS CLAVE: Sabor ácido, cocina clásica aragonesa, vinagre, agraz, cítricos.

TITLE: *Acid from historical grapes: vinegar and verjus in the classical Aragonese kitchens*

Summary: We studied the utilization of vinegar, verjus and other vegetal acids in the Aragonese classical kitchens through four classical books, published between the XIVth and the XXth centuries. We found a high prevalence of such culinary additives, reaching in the oldest documents more than the 30% of the formulae that can accept them, disappearing progressively in the latest times. The main used acid is vinegar and in more moderate rates the verjus and other vegetal acids. It is clear that the acid taste, clearly associated with dietetic conceptions, is an old culinary custom, quite extinguished at present.

KEY WORDS: Acid taste, classic Aragon's kitchen, vinegar, verjus, citrics.

Los aniquilaré —oráculo de Yavé—: no quedará racimo en la viña ni higo en la higuera, y se marchitarán las hojas, y les daré gentes que los deporten (Jer 8, 13).

Las maldiciones bíblicas veterotestamentarias inciden sistemáticamente en motivos que se interpretan como desastrosos para el pueblo rebelde a las órdenes de Yavé: Muerte y destrucción por doquier, murallas derribadas, cautiverio y aniquilación de los recursos naturales, de los que la vid y el higo son paradigmáticos. La vid significa alimento conservable por largo tiempo y simultáneamente alegría festiva y signo de abundancia. El vino es mucho más que una bebida embriagante; es un recurso vital de primer orden, a la altura del pan

y del higo de larga conservación y notable poder alimenticio. Pero en los oráculos que predicen desastres se habla genéricamente de la vid y se entiende que indirectamente eso implica al vino, aunque no excluye otros derivados de la *vitis vinífera*: uvas pasas, uvas frescas y vinagre. El agraz, uva ácida, inmadura, no se menciona como alimento sino más bien como fracaso, algo incompleto y frustrante, como cuando en parábola aplicada a la traición del pueblo elegido, el dueño de la viña va a recoger uvas y a cambio encuentra agrazones (Is 5, 2, p. ej.). 🍇🍇🍇🍇🍇

MUCHO ÁCIDO EN LA COMIDA CLÁSICA PRETÉRITA

El vinagre encabeza siempre el listado de productos acidificantes empleados en la cocina, de origen remoto y empleo ya plenamente cristalizado en la Edad Media: vinagre de vino o sidra, pero también el séquito de agraz, agrio de naranja o limón, jugo de acedera, zumo de manzana, grosella espinosa y granada ácida (Flandrin, 1987). La monumental obra sobre la historia de

la alimentación coordinada por Flandrin y Montanari (2000), recoge el empleo de ácidos en la cocina a lo largo del tiempo, observándose que tal uso es muy prevalente en periodos históricos antiguos, manteniéndose durante el tiempo de borrosos límites que se conviene en denominar Renacimiento, para caer después en las cocinas más elitistas, limitándose a partir del siglo XVIII, aunque persistien-

do, como acontece con tantos usos culinarios, en las cocinas más populares de las que hay noticia¹.

El empleo del agrio en la cocina se establece sobre un doble eje: la conservación y el condimento, siendo en este segundo aspecto protagonista en la confección de salsas, aunque también se da la adición como un elemento más a un guiso complejo y prolongado. Pero queda en el aire el por qué del auge y posterior retracción del empleo del agrio en la cocina; no habría aspectos nucleares que lo explicasen, salvo quizá la llegada de productos del Nuevo Mundo o la creciente disponibilidad de variedad de alimentos o la muy tardía comercialización de productos alejados del lugar de consumo, por los transportes o la refrigeración, irrelevante en esta segunda opción porque los

cambios ya se han producido antes del siglo XX. La conservación de alimentos por el ácido no es discutible, aunque la revolución de Appert y sus variantes más modernas han relegado al encurtido y escabechado más a formas de aderezo en sentido estricto que a la mera conservación. Pero hay otro factor en el que no se había caído en cuenta hasta el siglo XX: el gusto.

Fue el Dr. Flandrin quien al estudiar los cambios en la alimentación europea, cayó en la cuenta de que el abasto, la economía y la técnica culinaria no eran suficientes para explicar tales variaciones, llegando a la conclusión de que un factor intangible pero real, como el gusto (Abad Alegría, 2013), que podríamos equiparar *sensu lato* a la moda, de origen básicamente voluntario², era determinante para explicar cambios canóni-

(1) *Hogaño no hay aceitunas, ni se halla una gota de vinagre en todo este pueblo*, dice Teresa Panza en carta a su esposo, el escudero Sancho, como ejemplo de lo unido al mínimo bienestar rural (capítulo LII del Quijote).

(2) O no tan voluntario. Adaptarse a la moda ha sido una exigencia de todos los tiempos, con el único matiz de que las modas tenían antaño vigencia de decenios o de lustros y actualmente suponen una tiranía anual impuesta y aceptada, por la complicidad de la masa que acoge de buen grado lo que se le impone con marchamo de novedad o modernidad; así, vemos cómo los medios de comunicación pregonan con toda tranquilidad la dictadura de la moda, año tras año, mostrándonos “lo que se va a llevar” en cada estación, prescindiendo de quién dicta la tendencia, obligada si uno no quiere ser un paria social. También la moda tiene sus matices.

cos en las formas de alimentación (Flandrin, 1987). Y a partir de ahí, sí que se entienden bastante bien algunos cambios en formas de confección culinaria; el gusto, que va imbricado en la moda general³ será congruen-

te con los valores estéticos dominantes en un determinado momento histórico⁴. Y el gusto por el ácido se mantuvo vigente largo tiempo, parcialmente potenciado por criterios sanitarios luego detallados.

LA PISTA TRIBUTARIA

En la primera mitad del siglo XIV, recoge Asso interesantes datos sobre el precio del vinagre, que se puede comparar con el del vino, que junto con el pan se consideraba alimento básico. Pues bien, según datos de tres catas históricas (1307, 1323 y 1335), el precio del vinagre era aproximadamente el 20% del correspondiente al vino, unos 4 dineros; si tenemos en cuenta que en la época reseñada el jornal medio de un obrero era de 1 sueldo, o su equivalente, 12 di-

neros, nos encontramos con que un cántaro de vinagre supone el 30% de un jornal (Asso, 1983: 287); y también que el vino estaba realmente caro, de modo que se explica perfectamente que en ocasiones festivas el pueblo llano se pusiera hasta la coronilla del tercer mejor amigo del hombre, el vino, después del perro y el cerdo.

Las sisas o impuestos reales a partir de Felipe II, se incrementan sin cesar, primero con la excusa de rehacer la vencida por los elementos *Armada*

(3) Pensemos, por ejemplo, en la moda de las espumas (*mousses*) de principios del siglo XVIII, que surge a la par que la búsqueda de delicadeza en la ingesta de dulces exquisitos, sin morder ni hacer ruido alguno, en los ambientes cortesanos franceses.

(4) No resisto la tentación de citar la expresión de Aldonza, la activa trabajadora del sexo que recoge en el primer tercio del siglo XVI Francisco Delicado en su obra *La lozana andaluza*, para enfatizar lo del gusto y el gustito: *Pues boronía ¿no sabía hacer?: ¡por maravilla!. Y cazuela de berenjenas mojies en perfición, cazuela con su ajico y su cominico, y saborcico de vinagre, ésta hacía yo sin que me la vezasen* (principios del mamotreto II).

Invencible y luego, para variar, para hacer lo que la voluntad del poder decretaba (y además sin necesidad de engañar al votante, porque no había votaciones). La partida de impuestos reales denominada *millones*, instaurados por Felipe II y refrendada por las Cortes de Castilla en 1590, posteriormente renovada al alza semestralmente hasta avanzado el siglo XVII, suponía en 1594 un montante del 16% de los ingresos de la Corona; es interesante decir que gravaba a un conjunto cerrado de productos: vino, aceite, carne, jabón, velas y vinagre (Fuentes Moreno, 2003). Ahora nos parece mentira la compañía en que militaba tributariamente el humilde vinagre, pero así es; luego su consumo era suficiente como para sacarle jugo, real y Real. Se encuentran documentos bien explícitos al respecto, que corroboran la extensión hasta el siglo XVII de esta sisa (Concejo, justicia y regimiento..., 1617). Avanzado el siglo, vino, aceite y vinagre siguen tributando conjuntamente, con el bonito detalle de que la sisa, ya llamada *octava*, se aplica tanto a intermediarios comerciales como a

productores o exportadores (sí, el vinagre o al menos algunos vinagres, se exportaban) (Escrituras, acuerdos administrativos..., 1659).

A la plaga de los tributos reales, se unía alegremente la rapiña recaudatoria municipal, mediante *alcabalas* presuntamente requeridas para acometer mejoras necesarias en los municipios, pero que indefectiblemente dejaban un remanente en las arcas consistoriales, que se empleaba según el libérrimo criterio de la autoridad constituida, faltaría más. Estos impuestos, que en parte llegaron a sobrevivir hasta la primera mitad del siglo XX, se aplicaban con preferencia a las cargas de vino, aceite, carne, pescado y, cómo no, vinagre. Malas pero sabias lenguas afirman que con la relativa estabilidad de la rapacidad de la Corona, la patente arbitrariedad de las *alcabalas* municipales fue en buena medida responsable del alza de precios y de descenso en el nivel de vida de los ciudadanos (Andrés Ucendo, Lanza García, 2013) desde las primeras décadas del siglo XVIII: el sueño de cualquier ministro de Hacienda contemporáneo. Por ejemplo, en

la ciudad de Vitoria, en 1428, las sisas municipales por vino, sidra y vinagre (que en su consideración englobada indican la importancia del vinagre), suponían conjuntamente el 74% de las rentas de la ciudad (García Fernández, 1997). Vino, aguardiente y vinagre también, suponían el 56% de los impuestos locales de Valencia en el periodo 1798-1801, mientras que los productos pecuarios aportaban el 31% de la recaudación municipal (Ruiz Torres, 1974). Aparte la desverguenza tributaria, que no es novedad, lo más interesante es que en el conjunto de productos más gravados y por tanto más productivos para los recaudadores, figura sin excepción el vinagre, y eso es motivo de seria consideración sobre su empleo

real en la cocina popular y tradicional de las épocas valoradas.

Y naturalmente, a la rapiña al ciudadano se unía alegremente la institución eclesiástica (no la Iglesia, que es otra cosa) y mientras que la Corona y el municipio sacaban los cuartos a la gente, los exactores de diezmos y primicias también hacían lo propio, de modo que por las mismas épocas, y además con el agravante de posibles penas canónicas al incumplimiento, que podían ser civilmente letales para los ciudadanos comunes, diezmaban universalmente vino, aceite, carne, jabón y vinagre (Aldea, 1973), además de las primicias y diezmos adicionales sobre producciones agrícolas que se aplicaban según las áreas de producción. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

CRITERIOS SANITARIOS QUE EXPLICAN EL AMPLIO USO DE ÁCIDOS EN LA COMIDA

Cierto que el gusto es fuerte impulsor para el empleo de algunos ingredientes en la cocina. Pero vemos, a través del banco de pruebas de las novísimas cocinas (empapadas de tinta de imprenta de cronistas de la publicidad

mediática) cómo modas culinarias de todo tipo van cayendo en muy poco tiempo, dejando nula o escasa huella. Para que un gusto perviva durante siglos, es preciso que su substrato cultural y social persista al menos durante el mismo periodo; no

basta con una incisiva y masiva campaña de propaganda. Y en ese terreno, la sanidad ha tenido un decisivo papel conformador, apoyado mediante argumentos antaño científicamente indiscutibles, hoy absolutamente periclitados, el empleo del vinagre y los ácidos vegetales en la confección de las comidas.

Galenismo. Salvo mejor explicación en contra, parece que el galenismo médico es el sustento básico del empleo de ácidos en la comida; una corriente de pensamiento médico que impregnó los criterios sanitarios del mundo civilizado occidental y medio-oriental entre los siglos II y XVII. Galeno de Pérgamo sitúa la vida y la salud en una equilibrada dinámica de los cuatro extremos de los ejes frío-caliente y húmedo-seco, que implicarían cualidades de los cuatro humores orgánicos: sangre, flema, bilis negra y bilis amarilla (Sánchez Granjel, 1969: 60). El galenismo impera en la teoría y la praxis médica del Imperio desde el siglo II, decayendo en el Occidente imperial a partir del siglo VI, por los acontecimientos históricos que son bien conocidos, sobreviviendo en parte, arrinconado en los

monasterios europeos, reductos de la cultura clásica. Se mantiene en el Oriente imperial y allí, desde Bizancio, mucho antes de su caída, irradia, junto con los retazos de cultura clásica salvados de la barbarie, al expansivo islam desde finales del siglo VII, con tardías síntesis magníficas y descollantes (por ejemplo, Avicena en el siglo X y Averroes en el XII). Así, las inevitables derivaciones culinarias que asumen un concepto de pensamiento fisiológico y médico (Laín Entralgo, 1941: 333-338), en este caso galenista, nacidas en el corazón del Imperio, perviven fragmentariamente en Europa, se enseñorean de la práctica sitiológica musulmana y acaban recalando, en un bucle histórico, en al-Andalus y los territorios sicilianos, reimplantándose en Europa (Sánchez Granjel, 1969: 93-109).

Arnaldo de Vilanova. Este aragonés, natural de Villanueva de Jiloca, teólogo, médico y profesor universitario, es el notario y difusor de la reimplantación del galenismo en la Europa cristiana. Médico de Pedro III y Alfonso III de Aragón, al abandonar al rey Jaime II, en misión

diplomática y universitaria, deja por exigencia del monarca algunos apuntes de medicina práctica (*Regimen sanitatis ad regem Aragonum*) (Paniagua Arellano, 1980) entre los que destacan las notas relativas al cuidado de las hemorroides, lo que ya indica de qué mal padecía el monarca. El vilanovense recoge en su *Regimen* una receta de gachuela que se añade a la masa de bizcochos, hecha de jengibre, semilla de cilantro cocida en vinagre y luego desecada, cardamomo, polvo de marfil, clavo, canela y almendra, empastada con vinagre o agraz, para empapar posteriormente los bizcochos recién horneados con agraz o zumo de granada ácida o de cítricos, asegurando que la receta mejora sensiblemente la afección hemorroidal (Cruz, 1995, vol. 2: 175-177). Añade nuestro médico que *los sabores acetosos o agrios, adicionados de almendras, tarde o nunca dañan las partes espirituales*, lo que valdría como excusa de un efecto terapéutico que no tiene acción negativa sobre funciones superiores, casi un chascarrillo en la aclaración de acciones sobre partes “inferiores” y “superiores”.

Maese Arnaldo pregona la utilidad dietética de los ácidos-agrios para el cuidado de la salud, refiriéndose fundamentalmente a la capacidad de equilibrar algunas cualidades de las carnes, aunando al vinagre con el zumo de granada ácida, limón, naranja y agraz de uva (Cruz, 1995, vol. 2: 177-179), aunque añade a renglón seguido que el consumo moderado de alimentos cárnicos con el único condimento de un poco de sal, puede ser lo mejor. Resulta ilustrativa la aclaración que hace el médico sobre el abuso de ácidos en la comida, contemporizando con una costumbre ya muy asentada: *Pero la costumbre de naturaleza a menudo crea necesidad y por esto...se debe conceder algo a la costumbre*. Clarísimo.

Galenistas andalusíes. En el periodo relativamente homogéneo de la ciencia médica y dietética andalusí de los siglos XII y XIII, tenemos elocuentes noticias del empleo de ácidos en la comida civilizada. El muy culto profesor Ibn Razin al-Tugibí, que acabó sus días en Túnez, en medio del ambiente intelectual y cultural más destilado de la gran unidad de pensamiento

que abarcaba desde al-Andalus hasta Persia, se explaya sobre los ácidos (Marín Niño, Introducción a Ibn Razin, 2007: 47-48): El vinagre se emplea con profusión y el autor subraya siempre que debe ser *de buena calidad*, refiriéndose al vinagre blanco o dulce, los vinagres de agraz, limón, lima, cidro, naranja amarga y cebolla albarrana (este último recogido en detalle por Columela), además de los vinagres aromatizados con plantas como la menta o el azafrán. A todos llama vinagre, y es preciso discernir en el texto de las recetas que recoge el libro, de cuál se trata.

Los autores andalusíes detallan las cualidades salutíferas y dietéticas de los distintos ácidos, según criterios rígidamente galenistas. Así, el vinagre de uva tiene fuerza predominante fría y seca, lo que lo hace particularmente útil para mitigar el calor y humedad de las carnes y para mejorar la actividad del organismo en los calores estivales, ayuda a digerir los alimentos pesados y si se emplea en demasía hace decaer el vigor general y debilita la vista (Al Arbulí, 2008: 77; Avenzoar, 1992: 56). El agraz de uva in-

madura es frío y seco, mitiga el ardor de la sangre y el calor estival, favorece la digestión de alimentos pesados, tonifica y conforta el estómago y corta los vómitos (Al Arbulí, 2008: 110; Avenzoar, 1992: 73). El zumo de cidro es aromático, conforta muy activamente el estómago y alivia los desvanecimientos por calor estival (Al Arbulí, 2008: 114). El zumo de granada agria es aperitivo, calma el ardor de estómago y mejora la digestión de alimentos pesados (Al Arbulí, 2008: 112). El zumo de manzana ácida conforta el estómago y los órganos principales, especialmente el corazón (Al Arbulí, 2008: 113).

También tienen interés un par de preparaciones a base de vinagre, en las que intervienen otros elementos. Por ejemplo, la salsa de mostaza, que produce calor en el organismo y favorece la digestión de carnes y pescados grasientos (Al Arbulí, 2008: 72) y también la salsa de vinagre con ajos, base de la que luego será nuestra ajada o rustrido y que es la esencia de los escabeches, a veces enriquecida con algo de menta, que da sabor y bello aspecto a preparaciones de aves y pescados y que se emplea con

profusión (Al Saqati, 1967: 116-117), desoyendo las afirmaciones de Avenzoar, que dice que su exceso genera *malos humores que ascienden al cerebro* (Avenzoar, 1992: 66), lo que es de aplicación, lógicamente, a todos los escabeches consumidos en exceso.

Llama la atención en los cocineros-dietistas andalusíes, la habitual adición de cantidades notables de azafrán a las salsas con base de vinagre. En primer lugar, porque el color del azafrán se altera sensiblemente con cambios en la acidez

o alcalinidad del medio de preparación, lo que atenuaría la cualidad más buscada antaño en el azafrán, obligando a emplear cantidades masivas de la especia; pero la picaresca tradicional concurre para explicar en parte el fenómeno: el almotacén Al Saqati explica que el azafrán se adultera frecuentemente con flor desecada de haloque (*Bupleurum chinense*), lo que aún con cantidades modestas de azafrán genera intenso color al unirse al vinagre (Al Saqati, 1967: 129); misterio resuelto. 🍷

MOMENTO DE LOS ÁCIDOS EN LA ALIMENTACIÓN

La **tabla 1** recoge en síntesis los principales ácidos utilizados en nuestras cocinas clásicas, según los textos, y verosímelmente también en las populares, según los datos que provee la información sobre impuestos. Como se ve, al cabo de los años casi todos los tipos de ácidos pueden emplearse en la cocina, pero el momento de la presencia de cada uno de los elementos va a ser decisivo para marcar la incorporación a los recetarios. Y no solo eso; la acce-

sibilidad del producto, por puro abasto (localización geográfica, momento histórico y precio), o sus cualidades organolépticas (compatibilidad con el conjunto de la comida, consistencia final del preparado y sabores indeseables posiblemente conferidos a la confección), que confieren rasgos peculiares a la comida preparada con ellos, van a ser decisivos para valorar la aparente mutación o sucesión del empleo de diversos agentes o la elevada prevalencia del empleo de alguno de ellos.

Tabla 1. Accesibilidad de distintos ácidos en las cocinas históricas españolas⁵

PRODUCTO	ÉPOCA CIERTA DE DISPONIBILIDAD (en algunos productos puede ser anterior)
Vinagre de vino	s. III a.C.
Vinagre de sidra	s. III a.C.
Cidro medicinal	s. II
Agraz	s. VI
Limón	s. XI
Naranja amarga	s. XI
Naranja dulce	s. XVI

Vinagre como protagonista absoluto

El alcohol etílico, presente sobre todo en el vino y en parte en la sidra, deviene ácido acético por la acción de la bacteria *Mycoderma aceti*, de modo que el contenido final del producto original así mutado supone cerca de un 5% de ácido acético, además de ácido tartárico y algo de cítrico, unido al ácido málico en el caso de la sidra originaria (Lindsay, 2008: 687-704). Los viejos griegos lo consideraban ya de antiguo (de forma claramente documentada desde el siglo V a.C.) como un ingrediente imprescindible en la cocina; el *óxos* no se ha rastreado claramente, sin embargo, en

Homero ni en los fragmentos de Solón, antes de siglo VI a.C.; los vinagres más valorados por su alta concentración de acético eran los de Egipto (García Soler, 2001: 337-339). El gran compilador Ateneo, dice en su *Deipnosophistai*, atribuyendo la expresión a Ctesias, que es tan *hospitalario* como la misma sal (Ateneo, 1998, libro II, 67 A) y en diversas partes de su tratado explica cómo suaviza diversas hortalizas, ablanda y aromatiza asados de cerdo y aves, escabecha pescados y contribuye a la fórmula de diversas salsas de efecto simultáneamente grato al paladar y medicinal.

Tempranamente, el vinagre se enseorea de las cocinas

(5) A partir de Ensminger et al., 1994 y Watson, 1998.

elitistas, y forma parte de numerosas fórmulas medievales tardías, tanto cristianas como musulmanas; la cocina andalusí, expresión destilada de la exquisitez sitiológica islámica en los siglos XII a XIV, hace amplio uso de este agente, empleándolo del mismo modo que el resto de las cocinas contemporáneas y posteriores, lo que indudablemente contagia a las cocinas clásicas europeas, interactuando con estas en lógica reciprocidad (Rosenberger, 2000: 213).

El vinagre se utilizaba habitualmente puro, pero también existían fórmulas de vinagres aromatizados, empleados para algunas recetas especiales o para mezclar con agua a guisa de refresco estival. El hispano-romano Columela, da la receta del vinagre de cebolla albarraña (siglo I), que se obtiene por maceración de esa verdura de supuesto efecto medicinal y aromático (*Drimia marítima*) (Columela, 1988: 279). El andalusí Ibn Razin, recoge la

preparación de vinagres aromáticos adicionados con zumo de lima o preparados por infusión fría de menta o melisa (Ibn Razin, 2007: 294-295). Con el tiempo han pervivido recetas poco empleadas (algunas han resucitado milagrosamente en la incesante búsqueda de novedades de mercado, con desigual éxito) incorporando aromas de flor de vid, rosa, espliego, estragón, ruda, frambuesa, especias de distinto tiempo y el famoso *vinagre de los cuatro ladrones*, aromatizado por una mezcla de hierbas aromáticas y especias (Salas, 1824: 106).

Agraz-verjus, accesible *nobilitas*

Es agraz la uva agria, inmadura y por extensión el agrio zumo de tal uva. Cuando se pretende el sabor dulce de la uva en sazón, resulta desagradable y frustrante⁶, aunque los humanos, para variar, le dimos la vuelta al asunto y encontra-

(6) Se lee en la Biblia: *Mi amigo tenía una viña en una fértil colina. La cavó y despedregó, plantó cepas selectas, levantó en medio una torre y excavó también un lagar. Esperaba que diera uvas, pero dio agrazones. Ahora, habitantes de Jerusalén, hombres de Judá, juzgad entre mí y mi viña. ¿Qué cabía hacer por mi viña que yo no haya hecho? ¿Por qué esperando uvas dio agrazones?* (Is 5, 1-2)

mos que el ácido de las uvas inmaduras, agrazones o agraces, tenía su gracia. El tal acidillo acabó siendo tan popular que quienes disponían de abundante cosecha de uvas, destinadas en nuestro medio a vino, alimento antaño tan básico como el pan, reservaban para sí una parte para elaborar agraz o verjus⁷. Isidoro de Sevilla, nuestro padre eclesiástico visigodo (siglo VI), escribe en sus *Etimologías, libro VII*, exaltando la calma cotidiana alejada del fulgor palaciego: *Más vale vaca en paz que pollos en agraz* (García de Castro, 2006: 199), demostrando adicionalmente que el aliño de agraz ya era un clásico en los remotos orígenes de la España visigótica.

Pero el agraz es viejo amigo de las mesas exquisitas. El *omphákytes* de Dioscórides (siglo I) se elaboraba prensando uvas inmaduras, dejando después fermentar el zumo obtenido en vasijas de barro expuestas al sol; el pseudovino obtenido, muy rico en ácido málico y algo menos de tartárico, se conservaba tras

decantar y filtrar, cubriendo la superficie de lo almacenado en angostas jarras con un poco de aceite para evitar la oxidación y degradación de sus aromas (García Soler, 2001: 286). En lo esencial, el poco agraz que aún se obtiene en nuestra tierra, en Navarra, y en algunas regiones francesas, se elabora del mismo modo, pero dejando madurar ligeramente la uva, que se recolecta en agosto, de modo que además del ácido contenga algo de azúcar, lo que dará un producto levemente alcohólico, con la virtud de que el conjunto se conservará bien (Cruz Cruz, 2011).

Parece obvio que la elaboración de agraz se reservase a quienes disponían de abundante abasto de uvas, suficiente para obtener vino, alimento básico, y también la delicadeza del zumo ácido; es decir, los poderosos, como siempre. El doctor Cruz Cruz ha estudiado cuidadosamente la andadura del agraz como condimento. Ya Plinio lo menciona; en el *Regimen Sanitatis* de Savona-

(7) Verjus es palabra derivada de *vert-juice*, zumo de uvas verdes, asentado como producto estable en la cultura palaciega francesa e irradiado al resto de las áreas afines europeas.

rola (siglo XV) se menciona su benéfica acción sobre la salud, proponiendo el método de desecación para conservarlo, lo que no dejaba de ser un modo de obtención de ácido málico y tartárico concentrados; los cocineros Martino da Como y Ruperto de Nola lo emplean con generosidad y así se asienta en las mesas nobles. Un ejemplo ilustrador de su utilización e importancia, es la preparación y uso que se le da en el apogeo de la monarquía navarra (siglos XIII-XIV), momento en el que alcanza precios que duplican al del vinagre (Cruz Cruz, 2012) y se llegaban a almacenar hasta 3.000 litros del producto para empleo en el palacio real de Olite. Tan importante es el agraz o verjus en esas mesas reales, que parte de los grandes jardines agrícolas del interior del castillo (*Jardín Viejo y Jardín Nuevo*), se dedican, además de al cultivo de hortalizas selectas, hierbas aromáticas, naranjas, limones y manzanas, a las uvas emparradas, que se utilizaban exclusivamente para confec-

cionar agraz, sin despreciar algunas partidas procedentes de las viñas reales externas al palacio, destinadas fundamentalmente a la confección de vino (Idoate, 1979, tomo II: 12 y 458; tomo III: 21 y 69-70).

Está claro que las uvas empleadas para la obtención de agraz eran blancas, porque los pigmentos tegumentarios de las uvas tintas deslucirían lo cristalino de las bebidas refrescantes o los guisos sutiles, especialmente de volatería, ya que la mezcla con agua o modificaciones de la acidez de la confección, acaban dando tonos que viran al azulado, en principio contrarios a los gustos habituales en la alimentación refinada. En nuestras tierras, además, las escasas uvas que admitirían su elaboración como agraz, serían las Macabeo de la sierra de Algairén y alrededores, mientras que las más afamadas de Cariñena, por ejemplo, darían agraces de colores vacilantes, verosímilmente rechazables en las mesas exquisitas. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

OTROS ÁCIDOS NO PROCEDENTES DE LA VID

Los zumos frutales también colaboran en la acidificación de algunas preparaciones culinarias. A menudo resulta difícil deslindar la aromatización por zumo y el empleo de la cáscara de los frutos, fundamentalmente cítricos, donde residen los aceites esenciales realmente potentes. Los zumos vegetales se incorporan desde poco antes del siglo I de nuestra era, con la difusión del cidro (*Citrus medicinalis*) que se expansiona en la Roma clásica ya en el siglo II, añadiéndose mucho más tarde la naranja amarga (*Citrus myrtifolia*), en menor medida el limón (*Citrus citrus*) y la lima (*Citrus aurantifolia*), que llegan de la mano de los invasores musulmanes, ya establecidos, hacia el siglo X-XI, junto con otros cultivos como la caña de azúcar (Watson, 1998: 99-115). La naranja dulce (*Citrus aurantium*) se generaliza mucho más tardíamente (siglo XVI) y carece de valor acidificante real, em-

pleándose en cocina casi exclusivamente en la aromatización de algunas preparaciones, fundamentalmente reposteras. Los ácidos que contienen estas frutas son básicamente el cítrico y en menor medida el málico, caféico y ferúlico (Lindsay, 2008: 663). Un lugar menos destacado en el ámbito aragonés, lo ocupan las granadas (*Punica granatum*), de las que se cultivaban escasos ejemplares del tipo agrio o agridulce, de empleo casi exclusivo apotecario; al fin, pronto fue sustituida por la variedad dulce, que ha sobrevivido, con escasa representación, en nuestras cocinas antiguas, en el ámbito del somontano oscense, en la popular ensalada de escarola, ajo y granada, aún empleada en hogares tradicionales desde la Navidad a finales del invierno. En todo caso, hay que recalcar que la acidificación por zumos frutales ocupa un lugar menor en el elenco de agentes generadores de tal acción. 🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿

PRINCIPALES EFECTOS DE LOS ÁCIDOS SOBRE LOS ALIMENTOS

Al revisar los datos bibliográficos, parece que hay un efecto preferente de los ácidos en la elaboración de la comida; el tratamiento o desnaturalización de las proteínas tanto de carnes como de pescados, y que le sigue de cerca la aportación de aromas no presentes en la mayoría de productos alimenticios, con la lógica excepción de los cítricos (Lindsay, 2008: 663) (debidos a aceites esenciales, algunos ácidos secundarios, aldehídos y terpenos) y algunos otros vegetales. Aroma y predigestión de los alimentos son el dúo inseparable en el empleo de ácidos. Pero hay otros efectos que se aprovechan en la alimentación humana, es decir, en la comida, no en la simple nutrición.

Quizá el más interesante es el de acción antibacteriana y antimicótica (Lindsay, 2008: 703), lo que hace de los ácidos eficaces colaboradores en la conservación, generalmente en forma de encurtidos⁸ y escabe-

chados; también la adición de ácidos inhibe el crecimiento de microorganismos en conservas en las que no se quiere extremar el tratamiento por calor, con el consiguiente reblandecimiento del producto, por ejemplo pimientos y algunas hortalizas (Lindsay, 2008: 688). Los ácidos en general son capaces de evitar el pardeamiento de algunos alimentos al oxidarse, lo que permite obtener preparaciones culinarias más apetitosas por su aspecto (Parkin, 2008: 408-409); aunque, como contrapartida, los ácidos pueden alterar sensiblemente algunos colores, como ocurre con el rojizo del azafrán, que en otra parte se comenta (Schwartz, von Elbe, Giusti, 2008: 589 y 626). Por fin, algunos ácidos (generalmente vinagre o zumo de limón) favorecen la dispersión de las gotitas de lípidos en las emulsiones, permitiendo aligerar salsas frías como la mahonesa e incluso preparaciones pasteleras (Walstra, van Vliet, 2008: 826).

(8) El encurtido tradicional chino se diferencia del occidental en que se hace una “siembra” de jugo ya empleado en un recipiente que contiene vegetales y salmuera, de modo que los carbohidratos dan ácido acético casi directamente (ver cita 46).

DIVERSOS PREPARADOS CON ÁCIDOS ALIMENTARIOS

Salsas complejas. La decana de todas es la *mostaza*, que en esencia, salvo por adiciones recientes, sigue preparándose del mismo modo que hace muchos siglos. El hispano-romano Columela explica en el siglo I cómo hacer una buena mostaza (Columela, 1998: 292): se machacan las semillas lavadas de mostaza (*Sinapis arvensis*, si se trata de mostaza silvestre, *alba* o *nigra* si se trata de las principales especies cultivadas), con la pasta obtenida se hace una torta, que se humedece ligeramente, añadiéndole sal de nitro y se calienta hasta desecarla en un hornillo alimentado por brasas; se moja la torta obtenida, apretándola y escurriéndola bien, de modo que suelte el amargor y el agua salga blanca (se pretendía obtener una mostaza blanca, sin el color amarillo pálido habitual) y luego se adereza con buen vinagre blanco fuerte, pudiéndose añadir piñones o almendras bien molidos. La receta de Ibn Razin es diferente y sigue la tónica de los autores andalusíes, impregnando la esencia del producto

con dulce (Ibn Razin, 2007: 310); muele los granos de mostaza y los amasa con miel. Las elaboraciones posteriores mantienen la fórmula de semillas molidas amasadas con vinagre o ácido de otro tipo, con la adición de aromas complementarios al gusto.

Pero hay otras salsas de renombre que se heredan en la tradición del mundo hispano-romano, procedentes básicamente de la tradición griega clásica y que van a permanecer en las cocinas clásicas de nuestra Edad Media y Renacimiento, llegando con progresivo desvanecimiento a tiempos del siglo XVIII, en que ceden el testigo a las salsas picantes y las frías elaboradas con pan o *roux* (Flandrin, 2000a, p. 412). De la tradición clásica griega proceden salsas que luego pasarán a la Roma imperial y de allí evolucionarán en la cocina renacentista, siendo paradigmático el *almodrote*, que combina ácido con una base de queso rallado. Las fundamentales que van a pasar con leves modificaciones a las cocinas aragonesas pretéritas son la *sala cattabia*, aun-

que es propiamente un plato denso complejo, una especie de salsa para comer sola, que recoge Apicio en el siglo I, utilizando higadillos de ave y frutos secos y miel (Apicio, 1985: 68; Dosi, Schnell, 1986: 44). Por el mismo tiempo, Columela anota su *almodrote*, que presenta cinco variantes, con un núcleo común de queso rallado, vinagre, aceite, aromas vegetales, lechuga y cebolla muy picada y opcionalmente frutos secos triturados (Columela, 1998, libro XII: 59). También entra en el grupo la *salsa de Apicio para la carne cocida y fileteada*, hecha con pimienta, hierbas aromáticas, cebolla seca, vino, miel, aceite y vinagre (Apicio, 1985: 107-108).

Además del sedimento greco-romano en nuestras cocinas antiguas, se encuentran en la misma órbita cultural otras salsas que podríamos considerar como innovadoras respecto a tal tradición y que permean ocasionalmente nuestras viejas cocinas. Flandrin recoge en el *Menagier* del siglo XIV las siguientes (Flandrin, 2000b: 323):

— *Salsa camelina*, que incorpora vino en invierno y vinagre en verano,

- *Salsa jance*, hecha sobre la base de pan macerado con vino blanco, vinagre, aromatizada con jengibre y clavo,
- *Salsa verde*, hecha de hierbas aromáticas con vinagre de vino y de sidra y jengibre,
- *Salsa picante*, que es como la anterior, pero incorporando abundante clavo y pimienta molida.

Bebidas con ácido. La más popular es la vieja *posca* romana, que en tiempos ya pasados seguía haciéndose en nuestras tierras, con una mínima adición de azúcar; se trata de la mezcla de agua y vinagre, refresco popular para los ardores estivales. A veces se maceraban en la mezcla ya hecha algunas hierbas medicinales y como era tan popular se solían emplear como producto inicial los vinos de peor calidad (Dolby, 2003: 270). Es sin duda la bebida que ofrecen a Jesús poco antes de morir, cuando un soldado romano responde a su queja, *tengo sed*, acercándole una esponja empapada en vinagre aguado (Jn 19, 28-29). En el ámbito español, el zumo de naranja amarga, cuyo arbolado sigue engalanando con su hermosa presencia las

calles sevillanas, junto con el de limón, mezclados con vino, daba en la *bigarada* (Flandrin, 2000a: 408), el auténtico origen de nuestra popular sangría, que se perfeccionaría posteriormente con la adición de azúcar, popularmente difundido a partir del siglo XVIII, aunque presente en al-Andalus desde

el principio del siglo X, y que en el mestizaje con pociones medievales de presunto efecto reconfortante como el *hipocrás*, dieron en las festivas tisanas o zurracapotes; la presencia de ácidos cítricos en todos estos preparados es lo que les confiere su carácter especial y netamente hispánico. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

FUENTES SOBRE EMPLEO DE ÁCIDOS EN LAS COCINAS ARAGONESAS CLÁSICAS

Agotar las fuentes bibliográficas que recogen la evolución de nuestra cocina clásica y sus antecedentes antiguos, no tiene mucho sentido; acabaríamos perdiéndonos en un piélagos de datos que al fin iban a ser concurrentes, es decir, un trabajo de escasa entidad complementaria. En lugar de ello, se han escogido las cuatro fuentes que podrían considerarse más representativas para detectar cuándo, cuánto y cómo se emplean los ácidos en la preparación de los platos clásicos en el devenir aragonés, entendido en un amplio sentido y sin afán de delimitación identitaria, lo que no tiene sentido en la cronología en que nos mo-

vemos.

La compleja europeo-catalana, del reino de Aragón, plena de influencias francesas, italianas y también árabes, queda representada por la obra de *Sent Soví* (Libre de, 1979), resucitada en un renacer de las viejas fuentes catalanas (siglo XIV) por el Dr. Grewe. Culmina este complejo círculo de interacciones e influencias recíprocas, el gran clásico, cocinero del rey aragonés-apolitano Fernando, Ruperto de *Nola* (1995) en controvertida edición catalana y castellana del siglo XVI.

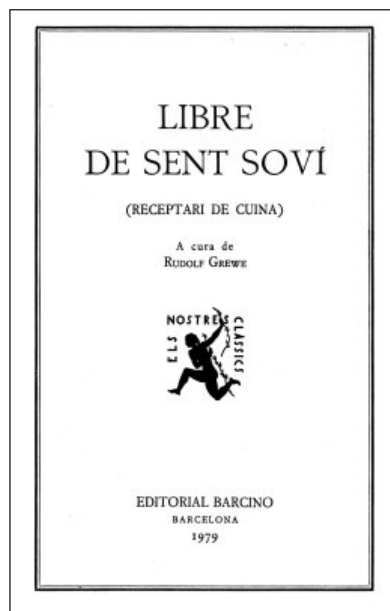
La evolución posterior y consolidación de la práctica culinaria aragonesa y española, como demuestran las numerosísimas

ediciones españolas de fray Raimundo Gómez, se estudia a través del pequeño y revolucionario trabajo del franciscano aragonés que firmaba con el nombre de **Juan Altamiras** (1994) (siglo XVIII). Por fin, la labor cuasi notarial de un periodista generoso, sin ambiciones **Mariano de Cavia**, **José Vicente Lasiera Rigal** (1980) (siglo XX) nos dice en qué quedó todo lo antecedente y nos refiere a la realidad actualizada.

Cocina tardomedieval en el Sent Soví

Datos generales. Se trata de un recetario plenamente integrado en la corriente europea del momento, en el que se encuentran fórmulas comunes a las actuales Francia e Italia, con aportaciones innegables de la cocina andalusí del momento. Y el problema está en eso, en el “momento”. Corrientes nacionalistas extremas tienden a adelantar lo más posible la fecha de redacción, con la obvia intención de apoyar una autonomía cultural, que implicaría *sensu lato* singularidad política, con lo que ello supone. Otros estudios llevan la data de redacción

casi medio siglo más adelante, con criterios igualmente discutibles. En todo caso parece que asignar la fecha más probable de redacción al último tercio del siglo XIV, apoyada por los textos franceses previos, es razonable y más aún partiendo del principio de que la evolución de modos culturales en la época no se mide por años ni lustros, sino más bien por mitades de siglo.



La versión del *Sent Soví* que estudia y anota el profesor De Grewe (*Sent Soví*, 1979) es una auténtica joya de la cocina tardomedieval del ámbito aragonés

en sentido amplio, inmerso en el enclave europeo contemporáneo, sin peculiaridades que se puedan considerar como únicamente aragonesas ni mucho menos catalanas; es fruto del momento cultural del mundo mediterráneo-europeo. Recoge un total de 220 apartados (*capítulos*), de los que son estrictamente recetas 194. De ellas, por su naturaleza y composición, podrían aceptar el empleo de ácidos (vinagre y otros) 164, pero lo hacen realmente 58, es decir, el 35%; el vinagre se utiliza en el 79% de tales recetas y ácidos distintos como opción única, en ocasiones compatible con vinagre simultáneamente o como sustitutivo, en el 21% (ver **tabla 2**).

Cómo emplea los ácidos el Sent Soví. En el 35% de las recetas el ácido forma parte de la composición de la receta, es un ingrediente más (solo ocasionalmente recalcando el texto que debe dominar su presencia en la preparación final). Se presenta en forma de adobo, añadido final en la cocción o salseo tras elaboración en el 55% de las recetas y como elemento protagonista en forma de encurtido o escabeche en el 10% de las fórmulas.

La **tabla 3** sintetiza los datos relevantes de los tipos de preparaciones. En cuanto al salseo, hay un dato muy interesante y es la incorporación ya casi masiva de la mezcla de pan tostado empapado en vinagre y majado en mortero con otros elementos, que van del hígado cocido de los animales, pasando por vegetales aromáticos, a la gran prevalencia de frutos secos: se trata de la *picada* en versión amplia, que luego aumenta mucho más en Ruperto de Nola, en paralelo con cocinas europeas y sin rasgos identitarios catalanes ni ampliamente aragoneses. Se codifican ya salsas como la *camellina*, de *limón*, de *pavo* y las *salsas genéricas*, para todo tipo de aves pequeñas o pájaros silvestres o pescados asados.

Se ve que el neto predominio de utilización de ácidos recae en productos proteicos. Por otra parte, de los ácidos, el vinagre ocupa más de dos tercios de las recetas y es apreciable la utilización de agraz. Los cítricos aparecen en proporciones más modestas pero al tiempo mayores que el zumo de granadas ácidas. Algunas recetas como las de menudillos de animal

Tabla 2. Presencia de ácidos en las diferentes fórmulas culinarias

Concepto	Sent Soví s. XIV	Nola s. XVI	Altamiras s. XVIII	Lasierra s. XX
Total de recetas que podrían admitir ácidos	164	211	182	151
Porcentaje de recetas que realmente incorporan ácido	35	47	28	9
Porcentaje de utilización de vinagre en las recetas que admitirían ácido	79	41	80	100
Porcentaje de otros ácidos en las recetas que admitirían ácido	21	59	20	0

Tabla 3. Tipos de preparaciones que incorporan ácidos en su elaboración, preparación o aderezo final (los porcentajes se refieren a cada grupo de preparaciones, no al total de las fórmulas que admitirían ácido)

Producto	Sent Soví s. XIV	Nola s. XVI	Altamiras s. XVIII	Lasierra s. XX
Salsas, adobos y aliños	55	40	34	52
Cuadrúpedos	23	64	28	11
Aves	27	38	43	11
Pescados y mariscos	31	74	63	0
Verduras y hortalizas	11	25	24	75
Legumbres	0	0	20	15
Otros preparados	12	36	20	0

(*freixurate*) (Sent Soví, 1979: 145-146) o de alta cantidad de hierbas aromáticas (*saliandro* y *salsa verde* de perejil) (Sent Soví, 1979: 179-181) y las cocciones caldosas y reducidas (por ejemplo, el *mirrauste* de gallinas) (Sent Soví, 1979: 98-99)

inician el baile de la popularidad para asentarse fuertemente en las décadas posteriores.

No faltan estudiosos que asumen que tanto el *Sent Soví* como el libro de Nola, proceden de una fuente común o de un modo común de cocinar, se-

parado en la redacción por no más de una o dos décadas y por eso pretender derechos de primogenitura para *Sent Soví* resulta arriesgado y poco útil, salvo para quienes manipulan los datos como justificación de determinadas posiciones apriorísticas, generalmente políticas.

Cocina renacentista ya asentada en el reino aragonés de Nápoles



Datos generales. Ruperto de Nola, cocinero de un rey aragonés de Nápoles, Fernando, recoge el destilado de lo clásico francés, algo italiano y el rei-

no de Aragón en un libro que en español se intituló *Libro de guisados* (Nola, 1995), en el primer tercio del siglo XVI. Tanto da que el original sea escrito en castellano o en catalán y poco importa que la traducción en una u otra dirección se haya hecho, ya que la diferencia de fechas se suele situar entre 1525 y 1529. La obra es un jalón fundamental en la culinaria renacentista de nuestro ámbito y su autoridad indiscutible. Estamos hablando de un tiempo en que los derechos de autor no eran tales y del mismo modo que el *Llibre d'aparellar de menjar* (2015) recoge íntegro el *Sent Soví* y añade otras fuentes europeas, Nola recoge el *Sent Soví* y otras fuentes, sin hacer lo que hoy denominaríamos plagio. Por ejemplo, Martínez Montaña recoge a todo Nola, pero también a Scappi y buenas porciones de textos andalusíes, además de aportar otras recetas más o menos personales o adaptadas. A la postre, la autoría es secundaria y no mucho más que un modo de entendernos para denominar una fuente.

El libro de Nola está constituido por cinco apartados. El primero de ellos, con 23 descrip-

ciones monográficas, se dedica al servicio de la cocina y la mesa y a los diversos oficios propios de una mesa señorial. Le sigue un breve capítulo de consejos generales y avisos. El capítulo mayor, tercero, se dedica a las confecciones diversas, que en número de 179 recorren el espectro de la cocina, con llamativa escasez de dulces, pastices y productos vegetales, lo que no es de extrañar porque socialmente los alimentos nobles, reservados a las clases dominantes, rebosan proteínas animales. Hay un cuarto capítulo dedicado a las viandas propias del tiempo cuaresmal y abstinente, de crucial importancia en una sociedad estructurada sobre un armazón estrictamente católico, integrado por 55 recetas, fundamentalmente de pescados, y un pequeño Apéndice de 8 recetas básicamente feculosas.

Del total de 242 recetas reales, explicativas de procesos culinarios y no meras citas de productos, 211 podrían admitir ácidos en la composición; son 99 las que realmente lo hacen, el 47%, y de ellas acogen como ácido único al vinagre el 41%, mientras que emplean de forma exclusiva o preferente agrios

distintos, como agraz o zumos frutales, el 59% restante (ver **tabla 2**). Es evidente el cambio que se produce al respecto con relación al precedente del *Sent Soví*, para lo que cabría invocar además de una rápida evolución del gusto, la geografía y climatología como facilitadores de determinados cultivos frutales, permitiendo un abasto más amplio que la simple uva, aprovechada como vinagre o agraz; este sesgo queda pronto corregido en las cocinas posteriores.

En lo que se refiere a las confecciones básicas, se puede observar que las salsas o adobos llegan al 40% de las recetas con ácido, mostrando clara disminución respecto al *Sent Soví*, desplazándose el empleo hacia la utilización del ácido como ingrediente o aderezo de los platos en el 56% de las recetas; los escabeches o encurtidos siguen siendo pocos, el 4% de las recetas, sin desviaciones notables respecto a fuentes precedentes. En este último apartado, hay que hacer notar que Nola aplica el término de escabeche de un modo amplio, puesto que se refiere a escabeches que no lo serían de acuerdo con los criterios habituales (semiconserva basa-

da en el empleo de vinagre, unido a otros líquidos como aceite, agua o vino y aromas vegetales) y habla de escabeches en varias ocasiones —no contabilizadas aquí como tales por lo dicho— en adobos o guisos muy enriquecidos de hojas de laurel.

Por lo que se refiere a los grupos de alimentos preparados, los datos se exponen en la **tabla 3**. Aparte la obviedad de las salsas y adobos ácidos, la mayor prevalencia de empleo de ácidos se concentra en el aderezo de productos proteicos, sean cuadrúpedos, aves o pescados. Es casi testimonial el empleo de ácido en preparados feculosos, limitándose a la *ginstada* (Nola, 1995: 86), que es una especie de gacha compleja o crema, elaborada con harina de arroz, leche de almendras, algunos frutos secos, dulce de dátiles y azúcar y que se acidifica por la adición de abundantes granos de granada ácida, de efecto tanto saborizante como decorativo visual.

Algunas fórmulas destacables. En el breve capítulo de los escabeches, destaca la preparación del *escabeche de conejo*, literalmente idéntico al

que se practica actualmente en la zaragozana Castejón de Valdejasa, que difiere de otros escabeches afines, fundamentalmente castellanos (Nola, 1995: 127) y el *escabeche de berenjenas*, que salvo por el empleo de pimentón, es idéntico al de las actuales berenjenas de Almagro (Nola, 1995: 116).

Por lo que se refiere a las confecciones de cuadrúpedos, personalmente señalaría la preparación del *caldo de jabalí* (Nola, 1995: 132); se trata de una preparación de doble confección, puesto que la pieza cárnica magra del animal, se lonchea finamente, ensartándola en espetón de modo parecido a los kebab turcos comerciales actuales, haciéndose a la brasa, para luego separar las lascas cárnicas, cociéndolas en un segundo tiempo con cebolla, especias, vino tinto y generosa cantidad de vinagre; como se ve, se asocian tres elementos ablandadores de la carne y la previa saborización de la misma por reacción de Maillard, en un plato jugoso, lo que no es poco mérito para una carne de suyo seca. Al igual que otros guisos convencionales de este cuadrúpedo, el vinagre emplea-

do puede ser de cualquier tipo de uvas, pero el procedente de vino tinto parece especialmente adecuado; no hay duda de que casi un desiderátum sería el derivado del viejo Cariñena, ese denso que quienes acumulamos algunas décadas biográficas hemos llegado a beber (casi mascar), ahora mitigado con coupages que matizan al viejo Carignan, venerado en algunas bodegas francesas; los acompañantes químicos de la uva, contribuirían a aromatizar y embalsamar adicionalmente la creación culinaria festiva de la consistente carne del hirsuto súido.

Las salsas merecen consideración especial, por su monótona forma de elaboración; faltaba el descubrimiento moderno del *roux* y las bechameles y veloutés derivadas. Especialmente en los pescados, pero también en aves y cuadrúpedos, la salsa es un leve engrudo que fluidifica al componente principal, lo suaviza y saboriza; eso se hace en productos cocidos, pero resulta especialmente útil cuando la pieza se prepara por asado, lo que la suele hacer más seca. La forma de composición es prácticamente siempre la misma:

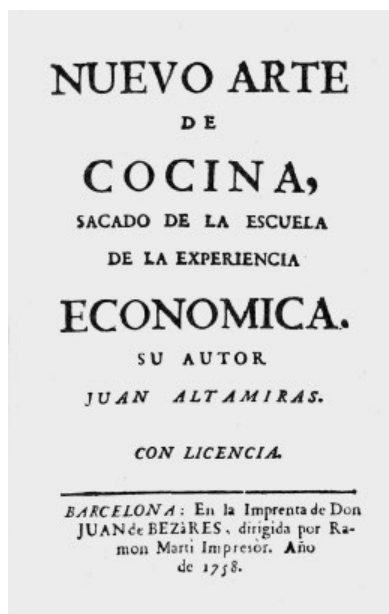
se hace un majado (*picada*) de frutos secos con almendras o avellanas, que se bate con un trozo de pan previamente tostado, empapado de vinagre o del zumo ácido que se haya dispuesto, se mezcla todo y se aligera con algo de caldo de cocción de la vianda o caldo del puchero. Es frecuente emplear además los higadillos de ave, cuando el preparado es de aves o incluso de cuadrúpedos, asados, fritos o cocidos, también molidos en el mortero de la preparación y no es rara la incorporación en el majado de yemas de huevo duro. Son múltiples los ejemplos a lo largo del libro (Nola, 1995: pescados: pp. 144, 146, p. ej.; aves: pp. 113, 114, p. ej.; cuadrúpedos: pp. 112, 127, p. ej.) Se encuentra un único caso de saborización adicional de una de estas salsas de pan tostado, majado y acidificado, con perejil, en el que se emplea el efecto de tostado superficial de unos guijarros calentados al máximo, que se meten en el fluido (Nola, 1995: 130); esa práctica proviene de la remota antigüedad en que se calentaban de esta forma líquidos contenidos en recipientes de madera, que no se pueden poner al fuego y ha quedado

como detalle de saborización en la elaboración de la cuajada de leche de oveja del navarro valle del Baztán.

También hay que añadir que Nola inaugura de hecho la costumbre de aromatizar los pescados asados con un buen rociado cítrico, generalmente de naranja ácida, en el momento de servir, lo que pervive en la actualidad⁹. Y, por concluir, que el mismo Nola aconseja emplear un buen chorro de vinagre cuando la preparación de los pescados se hace por cocción, porque de este modo la desnaturalización proteica rápida, hace al pez menos quebradizo a la hora de manejarlo y servirlo; ese sería el origen del famoso escabechado de las truchas del lago de Sanabria que en su viaje por España relata Alejandro Dumas.

La innovadora cocina de origen conventual de Altamiras

Datos generales. A mediados del siglo XVIII, un humilde fraile franciscano aragonés, afincado en el convento y cole-



gio mayor de San Diego, en el corazón de Zaragoza, da a la imprenta una obrita nada presuntuosa que cambia radicalmente el panorama de las cocinas españolas previas. No hay más influencias extranjerizantes que las derivadas de la propia historia nacional, entroncada en el devenir de la Europa previa, mucho más interconectada y permeable a recíprocas influencias culturales que la actual: no sabían inglés pero dominaban el latín vulgarizado; no habla-

(9) Nola, 1995, ver detalladamente el capítulo 4 de la obra.

ban de la Unión Europea pero tenían clara conciencia de la gran Europa, aunque escindida en dos mitades de Cristiandad reformada y contrarreformista; no tenían intereses comunes pero sí aspiraciones semejantes.

Altamiras descubre las verduras y hortalizas para la cocina canónica, tiene un estilo docente sencillo y eficaz, inunda de perejil los platos aromatizados con hierbas y además demuestra una cultura sitio-lógica y humana muy superior a la que se le supondría a un hermano franciscano lego; muchas de sus expresiones son regocijantes, de fino humor y espléndida construcción lingüística. La aurora de *Las Luces* se muestra también en la obra sencilla y novedosa de este aragonés de La Almunia de Doña Godina, que no tiene más pretensión que enseñar a sus jóvenes hermanos de profesión religiosa que se encuentren en trance de cocinar.

De las 203 recetas culinarias reales de Altamiras, 182 podrían aceptar el ácido como ingrediente principal o asociado. De estas últimas, el 80% emplean el vinagre y el resto, 20%, emplean ácidos diferen-

tes de forma fija y a veces como opción o asociadas a un poco de vinagre (ver **tabla 2**). El detalle de los productos que acogen ácido en su composición, se aporta en la **tabla 3**. Como se ve, de los preparados que serían susceptibles de aceptar el ácido en la composición, lo hacen realmente el 29%. De ellos, la mayoría absoluta corresponde a preparados proteicos (carnes, volátiles, pescados), seguida de una menor cuantía de aliños de platos vegetales y otras recetas. Para ser honrados, habrá que reconocer que se producen dos distorsiones atribuibles a la profesión religiosa del autor: una gran cuantía de pescados entre las preparaciones proteicas y riqueza de vegetales, que se intentan alegrar a menudo con éxito, en la dieta que recoge el *Nuevo arte de cocina* (lo de “española” es una adición totalmente incorrecta en una reciente edición, glosada con escaso conocimiento del ambiente de nuestro fraile almunienense). Aún así, el papel que jugó el libro de Altamiras en los tiempos siguientes, diluye en parte el efecto de comida austera en la más ajustada consideración de recetario innovador.

Peculiaridades del empleo de ácidos en Altamiras.

Por lo que se refiere a la forma de empleo de los ácidos en las composiciones culinarias, se utilizan como condimento en el 64% de los casos, como adobo, salsa o añadido al final de la confección en el 34% y en forma de encurtidos y escabeches en el 2% de las preparaciones. Sin embargo, lo escueto de las cifras no refleja claramente el cambio que ya se ha producido en esta nueva forma de cocinar, en lo que al empleo de ácidos o agrios se refiere. Al leer la breve y enjundiosa obra de nuestro fraile, la gran mayoría de recetas que incorporan ácidos tienen la notación explícita, a veces implícita por el contexto, de poner “un poco” del producto ácido. Si no se ha desviado nuestra atención, son cuatro en total las recetas en las que señala literalmente la necesidad de emplear cantidades generosas de ácido: el sollo asado, besugo en escabeche, adobo para pescado y zanahorias aliñadas (Altamiras, 1994: 91, 94, 98 y 118). Y aún hay otro matiz que resulta

imprescindible para leer atinadamente la obra de Altamiras: el concepto de *agrijo*. Aparentemente se refiere a cualquier ácido, que se podría introducir en la receta según el gusto del cocinero o la oportunidad del mercado o la estación. No es así y, ya adentrados en la obra, se nos advierte en el apartado sobre abadejo que *siempre que hablare de agrijo, se entiende de lima, o naranja, en cuya falta servirá el vinagre, o agraz* (Altamiras, 1994: 85). El contexto indica que las naranjas son predominantemente ácidas, por su intercambiabilidad con la lima o el limón¹⁰ y quizá también de estirpe amarga sevillana, aunque eso no queda claro. En ocasiones, el autor utiliza el tomate, cuya acidez se sigue mitigando con algo de azúcar en el sofrito tradicional actual, como fuente de ácido. De modo que ya tenemos al aragonés imprimiendo dos matices importantes en el cambio de paradigma culinario español: empleo de cantidades modestas de ácido y preferencia absoluta de zumos vegetales frente al puro vinagre.

(10) Ver, p. ej., *perdices en prebe*, p. 76 de la obra de Altamiras.

Algunos platos destacables. No me resisto a citar la expresión concreta que emplea Altamiras en la llamativa preparación de *perdices con sardinas* (Altamiras, 1994: 71), que se hacen entre dos fuegos con el concurso de agrío que puede ser de dos orígenes: de lima o naranja o de *tomates sin cutis*, expresión castiza para designar la piel fina, en una preparación intermedia entre la nueva cocina actual y el escabeche secular.

El escabeche de conejo, denominado *conejos en prebe* (Altamiras, 1994: 64) refleja perfectamente un uso que aún hoy sigue existiendo, con notable éxito, en el zaragozano Castejón de Valdejasa; el animal se asa a fuego vivo, tras mantenerlo salado una noche, de modo que la superficie se dora y el interior no queda hecho; luego se trocea y se confita más que cuece, en abundante aceite con ajos, algunas hierbas aromáticas y el concurso de rodajas de lima, de modo que el resultado queda muy levemente ácido, más bien aromatizado, y el confitado resulta exquisito.

Es ya conocido, pero eso no impedirá la cita, la existencia del *mojo para caracoles* fritos,

que es claro indicio de que el ajolio que encontró el mariscal Richelieu en Mahón (1756) y que luego dio origen a la mahonesa o *mayonnaise*, existía en el viejo reino de Aragón como confección nada novedosa, y que se hacía con una cuidadosa emulsión de aceite, yemas de huevo, ajos machacados y miga de pan remojada en vinagre, lo que facilitaba el trabado y estabilidad de la mezcla.

Por fin, se pueden rastrear dos recetas reputadas hogaño como invento vizcaíno. La primera es el inicio del *pil-pil*, en la receta de *abadejo en otra forma* (Altamiras, 1994: 87) de nuestro franciscano aragonés, que no conoció Bilbao, ni sufrió las guerras carlistas puesto que vivió un siglo antes; describe la cocción de abadejo troceado con abundante aceite, ajos y perejil, a fuego manso y añade que *menearás la vasija hasta que se introduzca el recado abajo*, es decir, mover por las orejas la cazuela de fondo bajo hasta que se forme la salsa gelatinosa que va embalsamando la preparación de bacalao. Al final se remata la obra con unas gotas de zumo de limón. Limones del huerto de San Diego y aceite de Belchite,

¡maravilloso! Y para más abundamiento el *besugo asado* (Altamiras, 1994: 94) que corresponde exactamente a la fórmula de *bacalao a la vizcaína o bilbaína*¹¹, que se confecciona asando el pescado en lecho con laurel, ajos, aceite y algo de limón, volviéndolo de tiempo en tiempo para embalsamar la superficie con un batido de ajos majados, perejil, pimienta y agrio de limón o lima, aplicado con una pluma con todo mimo. Una vez más, Altamiras sorprende por su austera innovación, alabada políticamente en estos tristes tiempos por homenajear que nunca lo han leído o no lo harán con provecho, aunque publiquen sobre él.

Lasierra actúa como notario conclusivo

José Vicente Lasierra Rigal (Zaragoza, 1926-2002), licenciado en Derecho y periodista que ejerció fundamentalmente en *Heraldo de Aragón*, es un personaje peculiar y multifacético; al tiempo desempeñaba actividad funcional como técnico de la Cámara Agraria.



Su actividad como gacetillero llenaba la sección que casi todos los periódicos tenían de *Hace 50 años*, muchas crónicas de sociedad y sobre todo cumplía como informador deportivo, dando un giro humorístico a sus referencias. Firmaba con diversos seudónimos (*chan, orsa, esguince*) aunque el que más le cuadraba, básicamente en las crónicas gastronómicas redactadas a partir de 1984 (*El que come escapa, Hora de comer*) inicialmente fue *Fabio Craso* y pronto sedimentó en *Javal*.

(11) Puede consultarse en A.M. Calera, *La cocina vasca*, Editorial La Gran Enciclopedia Vasca, Bilbao. 1978, pp. 267-268.

La afición a las cocinas aragonesas, surgió en él de forma natural (la dedicatoria de su libro, *La cocina aragonesa*, atestigua su querencia, especialmente por la cocina de su esposa María Antonia) y se desarrolló en forma de fichero sistematizado a partir de las minutas de restaurante o figón de los lugares a los que se trasladaba continuamente para elaborar sus crónicas deportivas y ocasionalmente sociales. Así, un periodista y gastrónomo aficionado, acaba elaborando un pequeño texto sistemático, un recetario en el que hace justicia a la autoría de cada preparado, que tiene el valor de acta notarial de lo que realmente se comía en los establecimientos públicos y las cocinas selectas en el último tercio del siglo XX en Aragón. Es un reportaje de humilde presentación, sin pretensiones de autor culinario, pero que fija la situación real de las cocinas que conoce directamente; por eso tiene valor de testimonio de la realidad del momento, que para el propósito de este trabajo es especialmente valioso.

El libro de Lasierra (1980) recoge 235 recetas culinarias, de las que podrían admitir al-

gún tipo de ácido 151 y lo hacen únicamente 13, el 9% (ver **tabla 2**). El ácido a que se recurre es siempre vinagre y únicamente se menciona un plato de pescado en el que según el gusto del comensal se puede poner un poquito de zumo de limón exprimido al servir. No se menciona el empleo real de zumos de cítricos, granada ácida, prácticamente extinta en nuestro medio, ni mucho menos agraz. El detalle de los productos que acogen al vinagre en su composición, se aporta en la **tabla 3**; el valor de los datos obtenidos difícilmente se puede comparar con las cuantías que reflejan las referencias de las obras precedentes, sencillamente porque al encontrar tan pequeña representación de recetas con ácido, los porcentajes no pueden valorarse estrictamente ya que la cuantía total es inferior a 100; aún así, se da una aproximación porcentual para facilitar la comprensión de lo encontrado.

Es interesante constatar que el vinagre se va a emplear en más de la mitad de los casos para adobos, salsas y aliños, una porción menor para escabechados y únicamente dos casos

emplean el vinagre como condimento durante la confección del plato: un preparado de garbanzos y el cordero en guiso de perdiz. En este segundo caso, a diferencia del primero, parece más que justificado el empleo de vinagres fuertes, como los que algunos tenemos la fortuna de haber obtenido en el ámbito doméstico, generalmente procedentes de vino tinto; la variedad Cariñena, proveería en este caso un ácido singularmente enriquecido por los matices peculiarísimos de nuestra uva más popular, causante de la derrota al “siete y medio” del legendario *Don Mendo* de Muñoz Seca. No se encuentran confecciones de especial interés, salvo quizá el empleo de vinagre para el adobo de la conserva tradi-

cional de cerdo (Lasierra, 1980: 157) y del picadillo de la longaniza de Aragón (Lasierra, 1980: 161). Resulta también curioso el dato de la composición de la *vinagreta de Palafox*, de nombre obviamente inventado por José Sarrau (Lasierra, 1980: 87), que se confecciona con aceite, vinagre, cebolleta tierna y perejil picados y filetes de anchoa en conserva; sin tal nombre, hace tiempo que este aliño es común en cualquier lugar de España. En resumen, el librito de Javal, además de aunar humilde edición con repertorio completísimo y equilibrado de las cocinas aragonesas básicas, da noticia de la presencia ya mínima de ácidos en la composición de las cocinas aragonesas en los últimos tiempos. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

CONCLUSIONES

1. Las cocinas antiguas europeas y consecuentemente del ámbito aragonés (Corona de Aragón), acogen el empleo de ácidos en un elevado porcentaje de preparaciones.

2. Con el paso del tiempo, el empleo de tales ácidos decae y queda reducido en la actualidad

a su mínima expresión, en recetas muy concretas, sin la amplia presencia que previamente se observaba.

3. El ácido más empleado es el vinagre, dominando ampliamente sobre otros agrios vegetales.

4. El zumo de uvas verdes o agraz, está presente en algunas recetas elitistas antiguas, decayendo notablemente a partir del siglo XVIII, en que es desplazado por los zumos cítricos y además en proporciones modestas.

5. Parece que la concurrencia de factores ligados al gusto de la época, pero sobre todo a consideraciones de tipo sanitario de los tiempos pasados, han sido decisivos para impulsar el empleo de tales ácidos.

6. La utilización de ácidos más prevalente ha sido en asociación a alimentos de naturaleza preferentemente proteica y el modo más empleado de tal asociación es la confección de salsas o adobos.

7. No se han conseguido identificar los criterios por los que se prefieren algunos agrios a otros en la confección de las recetas, leyéndose con harta frecuencia la expresión literal de “utilícese tal, o cual o aquel agrio” sin detallar el porqué. 🍷

BIBLIOGRAFÍA

- Abad Alegría, F. “La comida y el gusto”. *Heraldo de Aragón*, 11.5.2013, SCMG.
- Al-Arbulí. (2008) *Un tratado nazarí sobre alimentos: al-Kalam ala l'agdiya de Al-Arbulí (2ª ed.)*. Edición y traducción de Amador Díaz García. Almería, Arráez.
- Al-Saqati. (1967) *Kitab fi adab al-hisba (Libro del buen gobierno del zoco)*. Edición y traducción de Pedro Chalmelta Gendrán. Libro de 198 páginas publicado en cuatro entregas en la revista *Al-Andalus*, 32: 125-162 y 360-397; 1968; 33: 143-195 y 368-434).
- Aldea, Q. (1973) “La economía de las iglesias locales en la Edad Media y Moderna”. *Hispania sacra*, 26, pp. 27-42.
- Altamiras, J. (1994) *Nuevo arte de cocinar*. Huesca, La Val de Onsera.
- Andrés Ucendo, J.I., Lanza García, R. (2013) “Impuestos municipales, precios y salarios reales en la Castilla del siglo XVII: el caso de Madrid”. *Hispania*, 73, pp. 161-192.
- Apicio (1985) *La cocina en la antigua Roma (De re coquinaria)*. Madrid, Anaya.
- Asso, I.J. de (1983) *Historia de la economía política de Aragón (ed. tipográfico-facsímil de la de 1798)*. Zaragoza, Guara.
- Ateneo (1998-2006) *Banquete de los eruditos* (4 vols.). Madrid, Gredos.
- Avenzoar (Abu Marwan abd al-Malik ben Zuhr) (1992) *Kitab al-agdiya (Tratado de los alimentos)*. Edición y traducción de Expiración García Sánchez. Madrid, CSIC.
- Columela, L.J.M. (1988) *De los trabajos del campo*. Madrid, Siglo XXI de Es-

- paña Eds. y Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Concejo, Justicia y Regimiento desta muy noble y muy leal ciudad de Burgos.
- Decreto Real a la Ciudad de Burgos para la administración y cobranza de la sisa del vino, azeyte y vinagre (10 de julio de 1617)*. Edición digitalizada de la Biblioteca Nacional de España.
- Cruz Cruz, J. (1995) *Gastronomía medieval* (2 vols.). Sangüesa, Grupo Cultural de las Cenas Medievales de Sangüesa
- Cruz Cruz, J. *Agraz-verjus: un condimento regio*.
- Regusto, 31.3.2011. Recuperado de <http://regusto.es/2011/03/31/agraz-verjus-un-condimento-regio/> (consultado en 2.8.2017).
- Cruz Cruz, J. *El trasiego del agraz-verjus en la Navarra medieval*. Regusto, 12.2.2012. Recuperado de <http://regusto.es/2011/02/12/el-trasiego-del-agraz-verjus-en-la-navarra-medieval/> (consultado en 2.8.2017).
- Dolby, A. (2003) *Food in the ancient world, from A to Z*. London-New York, Routledge.
- Ensminger, A.H., Ensminger, M.E., Konlande, J.E., Robson, J.R.K. (1994). *The concyse enciclopedia of foods and nutrition*. Boca Raton-London-Tokyo, CRC Press.
- Escrituras, acuerdos administrativos y súplicas de los servicios...* Díaz de la Carrera ed., Madrid. 1659. Colección de escrituras públicas en edición facsímil de acceso libre de Google Books (consultado en 25.7.2017).
- Flandrin, J.L. (1987) "Historia de alimentación: Por una ampliación de las perspectivas". *Revista d'història moderna*, 6 1987; pp. 7-30.
- Flandrin, J.L. (2000a) "Dietary choices and culinary technique, 1500-1800". En: *Food. A culinary history from antiquity to the present* (J.L. Flandrin, M. Monatanari, eds.). New York, Penguin Books, pp. 403-417.
- Flandrin, J.L. (2000b) "Seasoning, cooking and dietetics in the late Middle Ages". En: *Food. A culinary history from antiquity to the present* (J.L. Flandrin, M. Monatanari, eds.). New York, Penguin Books, pp. 313-327.
- Flandrin, J.L., Montanari (eds.) (2000) *Food. A culinary history from antiquity to the present*. New York-London-Victoria-Toronto-Auckland, Penguin books.
- Fuentes Moreno, J.C. (2003) "Los impuestos en tiempo de Felipe II". *El Horizonte*, 57.
- García de Castro, D. (2006) *Seniloquium*. Valencia, Universidad de Valencia.
- García Fernández, E. (1997) "Genesis y desarrollo de la fiscalidad concejil en el País Vasco durante la Edad Media (1140-1550)". *Revista d'història medieval*, 7, pp. 81-114.
- García Soler, M.J. (2001) *El arte de comer en la antigua Grecia*. Madrid, Biblioteca Nueva.
- Ibn Razin al-Tugibi. (2007) *Relieves de las mesas. Acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*. Edición y traducción de Manuela Marín Niño. Gijón, Trea.
- Idoate, F. (1979) *Rincones de la historia de Navarra* (3 vols.). Pamplona, Aramburu.
- Lain Entralgo, P. (1941) *Medicina e historia*. Madrid, Escorial.
- Lasierra Rigal, J.V. (1980) *La cocina aragonesa (3ª ed.)*. Zaragoza, Librería General.
- Libre de Sent Soví*. (1979) Edición de R. Grewe. Barcelona, Barcino.

- Lindsay, R.C. (2008) *Flavores*. En: *Fennema* Química de los alimentos (S. Damodaran, K.L. Parkin, O.R., Fennema, eds.). Zaragoza, Acribia, pp. 637-684.
- Llibre d'aparellar de menjar*. (2005) Barcelona, Barcino.
- Nola, R. (1995) *Libro de guisados, manjares y potajes*. En: *Gastronomía medieval*. 1. Cocina (J. Cruz Cruz, ed.). Sangüesa, Grupo Cultural de las Cenas Medievales de Sangüesa, vol. 1, pp. 49-163.
- Paniagua Arellano, J.A. (1980) "El "Regimen sanitatis ad regem aragonum" y otros presuntos "regimina" arnaldianos". *Cuadernos aragoneses de Historia de la Medicina y de la Ciencia*, 3, pp. 31-77.
- Parkin, K.L. (2008) *Enzimas*. En: *Fennema* Química de los alimentos (S. Damodaran, K.L. Parkin, O.R. Fennema, eds.). Zaragoza, Acribia, pp. 327-433.
- Rosenberger, B. (2000) *Arab cuisine and its contribution to european culture*. En: *Food. A culinary history from antiquity to the present* (J.L. Flandrin, M. Monatanari, eds.). New York, Penguin Books, pp. 207-223.
- Ruiz Torres, P. (1974) "La crisis municipal como exponente de la crisis social valenciana a finales del siglo XVIII". *Estudis. Revista d'Història Moderna*, 3, pp. 167-197.
- Salas, F. (1824) *Cartilla para hacer vino y fabricar vinagre*. Valladolid, Roldán.
- Sánchez Granjel, L. (1969) *Historia de la medicina (2ª ed.)*. Salamanca, Universidad de Salamanca.
- Schwartz, S.J., von Elbe, J.H., Giusti, M.M. (2008) "Colorantes". En: *Fennema* Química de los alimentos (S. Damodaran, K.L. Parkin, O.R. Fennema, eds.). Zaragoza, Acribia, pp. 571-636.
- Walstra, P., van Vliet, T. (2008) "Sistemas dispersos: Consideraciones básicas". En: *Fennema* Química de los alimentos (S. Damodaran, K.L. Parkin, O.R. Fennema, eds.). Zaragoza, Acribia, pp. 779-845.
- Watson, A.M. (1998) *Innovaciones de la agricultura en los primeros tiempos del mundo islámico*. Granada, Universidad de Granada.



LA VID EN LA PROVINCIA DE HUESCA Y SUS VARIEDADES TRADICIONALES

JOSÉ CASANOVA GASCÓN
Escuela Politécnica Superior de Huesca

Resumen: Este trabajo estudia el cultivo del viñedo en Huesca a través de las referencias históricas que lo mencionan. También analiza la bibliografía que refiere cada una de esas variedades; y se procede a la discriminación de estas mediante los métodos oficiales de caracterización varietal, obteniendo la diferenciación entre homonimias y sinonimias. Se evidencia la gran riqueza varietal que conserva esta provincia. Como conclusión se plantea el mantenimiento y recuperación de esas variedades tradicionales para evitar la erosión genética y el olvido del trabajo que realizaron durante siglos los viticultores.

Palabras clave: erosión genética, Huesca, variedades tradicionales, *Vitis vinifera* L.

TITTLE: *The grapevine in the province of Huesca and its traditional varieties*

Abstract: This work studies grapevine cultivation in Huesca through the historical references that mention it. The bibliography that alludes to each of the varieties is also analyzed, followed by their discrimination through varietal characterization of official methods, resulting in a differentiation between homonyms and synonyms. The varietal wealth preserved in this province is clearly evidenced. As a conclusion, a maintenance and recovery of these traditional varieties is proposed, with a view to avoiding genetic erosion and the oblivion of the work carried out by winegrowers for centuries.

Keywords: genetic erosion, Huesca, traditional varieties, *Vitis vinifera* L.

LA VID EN LA PROVINCIA DE HUESCA

La vid silvestre se encuentra de forma natural en la península ibérica, y se atestigua su consumo desde el Neolítico. Se cita en el NE peninsular hacia el 2500 AC (Burrillo, 2010), y se hallaron semillas de vid silvestre del 1400 AC, en Cova Farisa, Fraga (Alonso y Buxó, 1995).

Huesca ha sido un territorio productor de uva desde antiguo. En este entorno, el cultivo se ligó principalmente al autoconsumo, pero la importancia del viñedo durante tantos siglos ha dejado su huella en la sociedad y, por tanto, en la toponimia. La mención de más de 850 topónimos o microtopónimos en Huesca, convierte las referencias a la viña en una de las más abundantes (Elorza y Villar, 2011). La expresión en diferentes lenguas (*Viñetas, Bodegas, Viñualas, Mayolas, Maigualas, Malluals, Vinyetas, Barbuñales, Ardanuy, Binué...*) muestra la integración y conocimiento de la vid en la sociedad agraria (Selfa, 2000; Villar, 2005).

Los restos arqueológicos muestran que a Aragón llegaron los productos vitícolas

gracias a la navegabilidad del Ebro, como menciona Avieno en su obra *Ora maritima* (Pérez, 2003). En Monzón se localizaron restos de ánforas del siglo II AC indicando que ya existía comercio de vino en la zona (Estella, 1981). Durante el imperio romano la viña se convirtió en un elemento económico básico de la agricultura (Dupré, 1990); además se menciona otra vía de entrada del cultivo procedente de las Galias, lo que posibilitó que los agricultores fueran cruzando las variedades importadas por los romanos con las vides silvestres autóctonas (Lavignac, 2001).

Sin embargo, la expansión del viñedo y su cultivo no ha estado exenta de transformaciones. Las primeras crisis se produjeron cuando se decretaron arranques de viñas, en el año 129 AC, como medida de protección del viñedo itálico. O cuando, en tiempos de Domiciano (51-96 DC), se ordenó arrancar la mitad de la superficie cultivada en el valle del Ebro (Piqueras, 2014).

La expansión por la provincia se realiza rápidamente y,

hacia el año 576 se menciona el cultivo en localidades como Hecho y Morillo de Monclús, comentando las referencias el incremento de las zonas de cultivo (Estella, 1981). En el año 714 los musulmanes invadieron el valle del Ebro y, aunque la vid perdiera importancia, hay testimonios de su consumo en el palacio de la Aljafería (Lorente y Barbacil, 1994) hasta la conquista en 1118. Coetáneamente, en el año 867, Galindo Aznárez, Conde de Aragón, donó viñas al monasterio de Siresa en el valle de Hecho, y por aquella época se construyeron los monasterios de San Juan de la Peña, Santa Cristina, Santa Cruz de la Serós o Villanueva de Sigena entre otros, los cuales también recibían regularmente donaciones de viñas y vino (Lorente y Barbacil, 2003). Ya en el siglo X hay evidencia que el cultivo se extendía tanto por Jaca como por la Canal de Berdún.

A lo largo del siglo XI, en el condado de Aragón, se anotaron donaciones a monasterios y entrega de viñedos como recompensa real a algún súbdito. La dificultad de abastecimiento en esa época permitió las plantaciones en lugares ecológicamen-

te poco adecuados, el cultivo fue evolucionando durante el siglo XII y la plantación de viñas se consideró una excelente solución económica, ya que utilizaba gran cantidad de mano de obra, fijaba población rural y requería escaso equipamiento técnico (Rodrigo, 2001).

En esta misma época aumentó el número de monasterios que asumieron el control del cultivo. Pedro I y, posteriormente su hermano Alfonso I, emprendieron la reconquista haciendo posible que las vides, que hasta entonces habían permanecido recluidas en las proximidades de los monasterios, volvieran a ocupar el lugar que tuvieron antes de la invasión musulmana. Respecto a la situación legal de los viñedos, eran habituales las donaciones de particulares a los monasterios, además de testamentos y contratos de plantación a medias (Azcarate, 1988). Esta práctica fue muy habitual en la reconquista ya que las comunidades solían ceder tierras a los labradores para que las plantaran de vid y a partir del quinto año repartirse la producción (Lorente y Barbacil, 1994).

La ruta aragonesa del Camino de Santiago favoreció el in-

tercambio varietal entre España y Europa, sobre todo de Sur a Norte y raramente de Este a Oeste (Lavignac, 2001). Incluso los templarios debieron influir notablemente en la difusión de la viticultura, ya que vendían pan y vino a los caminantes y regentaban hospederías y hospitales (Lorente y Barbacil, 2003).

La documentación recopilada por Estella (1981) deduce que el cultivo ocupaba una superficie mayor que la actual, llevándose a cabo incluso en zonas límite de cultivo ya que su destino era, principalmente, el autoconsumo. Durante la primera mitad del siglo XII el reino de Aragón se transformó con la llegada de los montañeses al llano ocupando las explanadas hasta el Ebro. La progresión del viñedo se extendió hacia el Somontano oscense ocupando el 40% del territorio cultivado, siendo cereal el resto. Tras la reconquista de Huesca por Pedro I en noviembre de 1096, los reyes sucesivos citan las viñas en los fueros, como en Villanueva de Sigena que mantiene el control de las tierras directamente por el monasterio, llegando su influencia has-

ta Barbastro. Posteriormente se desarrollaron estrategias buscando la protección del comercio local y reducir la competencia de otras zonas productoras. Por ello se prohibió la entrada de vino foráneo en determinadas localidades, como en Huesca, en 1268.

A partir del siglo XIV las noticias sobre viñedo disminuyeron mucho, sin embargo, todavía era un cultivo importante en la provincia. No obstante, en las zonas más altas del Pirineo, no propias para el cultivo, fue desapareciendo poco a poco. Otro condicionante en la época medieval, fue la inexistencia de una zona vitivinícola con una vía navegable que permitiera la exportación de los productos. Sólo el establecimiento de viñas en zonas bajas, a orilla de los ríos cumplía esa premisa (Estella, 1981; Lorente y Barbacil, 1994). Esta expansión del viñedo modifica el paisaje quedando regulado en las llamadas Ordenanzas Municipales y Observancias del Reino, donde se describían las actividades de los cuidadores de viña (Rivera, 2009).

En el siglo XV se desarrolló una normativa alrededor de

la viña y la preocupación por la mejora de la productividad fue una constante en la época; incluyéndose en los contratos mención sobre las condiciones de plantación y labores culturales (Rodrigo, 2001).

El paisaje se fue modelando con el aumento de la población, siendo la unidad de explotación el cultivo de cereal combinado con vid y olivo, sobre todo en la zona centro y sur de Huesca. No son raras, en esa época, las plantaciones en regadío. Hay pocas referencias sobre las dimensiones de las parcelas en la documentación de la época, apenas menciones al cálculo de la superficie expresado en peonadas (Sabio, 2001). En el siglo XVI las cantidades percibidas por los monasterios, en concepto de diezmos de vino, condicionaron nuevamente el aumento de superficie dedicada al cultivo (Latorre, 1989).

Enrique Cock, notario y arquero de Felipe II, mencionaba que el entorno de Barbastro *tiene grande copia de olivares y muchas viñas; pero valen los vinos muy pocos, por ser tintos y groseros, que parece que bebedos beleño o ponzoña en bebiéndolos* (Cock, 1876: 163). También

nombra la abundancia de vides que había en los términos del entorno de Binaced o Bellver de Cinca.

Durante la Edad Moderna la extensión del cultivo abarcaba desde el Pirineo hasta Monegros (Latorre, 2001), muy ligado al autoconsumo, aunque el precio del vino fue aumentando a lo largo del siglo XVII (Estella, 1981). En esos años el reino de Aragón empezó a perder autonomía e inicia su declive con la expulsión de los moriscos en 1610. Esta originó una profunda recesión económica, como resultado de la consiguiente pérdida. A mediados de siglo se produjo un segundo abandono de las viñas en Jaca debido a una época de sequías y, sobre todo, por la competencia de los vinos del Somontano. Este autor menciona que por esto solo se conocían las cepas bajas y que, según el cónsul de Burdeos, “convendría introducir las altas o sublimes de los antiguos, como se ven hoy en Lombardía”. Asso también escribió sobre la calidad de los vinos del Gállego, Alcanadre, Hoya de Huesca y otros pueblos.

Durante el siglo XVIII se enviaba vino de Huesca hacia

Cataluña y Francia junto a trigo, sal y aceite. En la segunda mitad del siglo la producción crece en la zona de Salas y Barbastro lo que comenzó a perfilar una zona especializada en viñedo entorno al Somontano (Sabio, 2001). A final de siglo se produce un arranque masivo de plantaciones debido al coste del transporte, al conservadurismo tradicional de las explotaciones vitícolas y al aumento de las plantaciones en Cataluña, lo que incrementó la competencia a la hora de exportar hacia América.

Hasta mitad del siglo XIX el cultivo de la vid en España tuvo un gran desarrollo, más lento en Huesca y con menos repercusión. Las desamortizaciones de Mendizábal, Madoz y la pérdida de las colonias americanas obligaron a un replanteamiento de la política económica, muy especialmente la agrícola (Regales, 1957). De hecho, los primeros técnicos agrícolas españoles nacieron en esta época en la que el viñedo era un cultivo de alta calidad y de elevado coste (Estella, 1981). Se desarrollaron la ampelografía y la enología, que se constituyeron como ciencias independientes, en buena medi-

da merced a lo ocurrido en el entorno vitícola de Burdeos, donde se inició la viticultura moderna (Lorente y Barbacil, 2003).

A partir de 1868 el ataque de la filoxera sobre los viñedos franceses provocó un auge en las ventas, ya que España se hizo con el monopolio del vino, principalmente desde 1882, cuando se firmó un tratado comercial con Francia que duró doce años. La importancia del problema se puso de manifiesto con la organización en Zaragoza del Congreso Internacional Antifiloxérico para estudiar las medidas a tomar y paliar los daños del insecto al que asistió una importante delegación oscense (Anónimo, 1880). En el Congreso de Logroño de 1883 se propuso crear una zona de aislamiento para los viñedos de Álava, Logroño, Navarra, Zaragoza y Huesca, de un mínimo de treinta kilómetros de ancho, que en algunos puntos podía llegar a duplicarse. Esta franja nació en el Pirineo central y bajaba por los Monegros hasta alcanzar Teruel y Guadalajara (Bortolo y Giné, 2009), medida que no cumplió sus objetivos.

A pesar de la favorable coyuntura y el aumento en la

producción vinícola el sector permaneció atrasado desde el punto de vista técnico. La superficie del viñedo, en Aragón pasó de 85.922 hectáreas en 1877 a 145.428 hectáreas en 1885. Se propició la roturación de tierras para la plantación de vid introduciendo variedades más productivas. Esto condujo a descuidar la calidad que sólo se frenó con las medidas estatales de prohibición de nuevas roturaciones (Sabio y Forcadell, 2001). El sector no supo prepararse para superar las previsiones de agotamiento de la bonanza económica por la evolución de los precios y la expansión de filoxera y mildú.

La filoxera llegó a Aragón en 1895 aunque las estadísticas tardan en reflejarla. Se constata la expansión por la provincia desde principios del siglo XX, reduciendo a 52.258 las hectáreas cultivadas en esa época. Las replantaciones francesas, utilizando la técnica del injerto y la elección de patrones resistentes, provocaron el cierre de las fronteras al vino español. Aunque ya lo había avisado García de los Salmones (1893) no se tomaron medidas. En pocos años el viñedo oscense se

destruyó ya que no pudo entrar en el mercado de exportación debido a la falta de distribución y comercialización propia. Previamente, algunos viticultores franceses emigraron a España distribuyéndose por diversas zonas vitícolas. Este es el caso de la familia Lalanne que se estableció en Barbastro e introdujo variedades francesas que cultivaban en Burdeos (Lalanne, 2018).

Entre 1910 y 1915 la replantación del viñedo destruido por la filoxera se realizó de manera lenta en Huesca, debido a la inversión necesaria y las reticencias después de un período de bonanza. En las zonas donde la viticultura era la principal fuente de ingresos, rápidamente empezaron a reconstruir los viñedos, pero en aquellas que su objetivo era la producción para el autoconsumo ya no se volvió a plantar. Con la inauguración de los canales de riego de Aragón y Cataluña y del Urgel, el viñedo cambia su área de cultivo y lugar de asentamiento en Huesca.

Tras los efectos de la filoxera, y desde 1920, se observó una tendencia a estabilizar las plantaciones debido, en parte, a las

nuevas variedades adaptadas y al cambio de poda, más corta, practicada en el Somontano. Se optó por simplificar el número de variedades cultivadas para hacer más homogéneo el proceso de vinificación, siendo las variedades elegidas *garnacha* y *moristel*, *parraleta*, *alcañón* y *viura*. La *garnacha* se expandió por España ya que es parcialmente resistente al *oídio* y produce vinos de alta graduación. Sin embargo, se perdió la oportunidad de convertir Huesca en una provincia vitícola. La decisión tomada fue que las tierras más fértiles fueron ocupadas por cereales desplazando así a la vid que pasó a ocupar los terrenos no apropiados para otros cultivos (Tejero, 1984).

Pacottet (1928) escribió sobre la calidad de los vinos de Huesca, mencionando que son vinos intensos de color, pero groseros. Menciona también que son apreciados en Francia para mezclarlos por el color, grado y taninos. Desgraciadamente esta opinión se mantuvo sobre la mayoría de los vinos oscenses hasta la década de los 1990. En 1932 las Cortes españolas aprobaron el primer *Estatuto del Vino*, donde se regulaban y

se prohibían algunas prácticas fraudulentas que empeoraban la calidad (Fernández, 2008). Durante los años previos a la guerra hay pocas referencias técnicas. Una de las pocas es la publicación de Palá y Ferrando (1933) en la que describía las características varietales, aspectos agronómicos, climáticos y ampelográficos de las variedades más habituales del Somontano oscense. En esa publicación queda reflejado que, a pesar de los cambios varietales previos, son mayoría las variedades conservadas por la tradición de los pueblos.

La situación de hambre y miseria que se padeció al finalizar la guerra civil obligó a establecer una legislación que prohibía la plantación de viñas en tierras que fueran capaces de producir más de 1.200 kilos de trigo. Además, se abandonaron las técnicas desarrolladas hasta entonces y el cultivo se convirtió en marginal, básicamente, para autoconsumo o venta a granel en la provincia. Por ejemplo, Betrán (1959) estudia los aspectos técnicos de producción y manejo del cultivo, pero no menciona nada de las variedades. Durante la postguerra se promovió el

cooperativismo, por lo que, entre 1944 y 1965 se crearon casi todas las cooperativas vinícolas aragonesas (Pérez, 2003).

En la figura 1 se muestra la evolución de la superficie de viñedo cultivada en Huesca durante el período 1900-2017. Se observa la reducción continua de la superficie cultivada y el porcentaje que ocupa el viñedo oscense frente al total del viñedo aragonés (disminuye continuamente hasta el año 2000) y español (en la actualidad insignificante)

La viticultura oscense nunca volvió a alcanzar la importancia de siglos pasados, ya que, debido a la mejora de las vías de comunicación era más barato para los montañeses pirenaicos comprar el vino procedente del somontano o del llano. En la década de 1950 comenzó el proceso de emigración y, paralelamente el arranque de vides. A partir de ese momento el viñedo evoluciona de diferente forma según la comarca afectada. En la Jacetania y Valle de Hecho sólo quedan parcelas en la par-

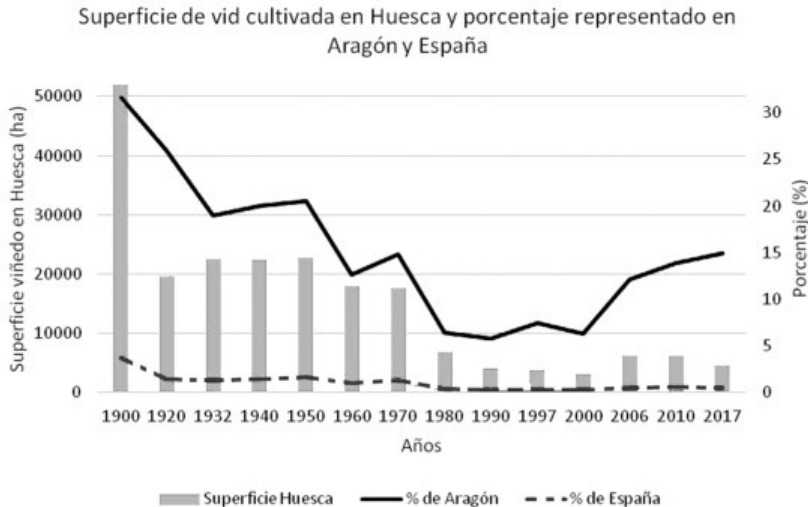


Figura 1: Superficie de viñedo cultivada en Huesca (Superficie Huesca); porcentaje del viñedo oscense frente al aragonés (% Aragón) y frente al total español (% de España). Fuente: Elaboración propia a partir de Anuarios del MAPAMA (2018), Registro vitícola (*com. per.*), y Estella, (1981)

te baja de la solana, entre 700 y 800 metros de altitud. En la actualidad existen viñas en Embún, Biniés y Santa Engracia, o Barbenuta, en el Alto Gállego, pero de poca importancia económica. En la zona sur de las comarcas de Sobrarbe y Ribagorza, como el relieve es muy accidentado, el declive de las pendientes se salva con el abanalamiento y se destinan, los taludes de los bancales, para el cultivo de la vid. Las pendientes más fuertes, a veces sostenidas por muros de piedra, también han sido lugar de asentamiento del viñedo, cuanto más al norte, más acantonadas en las solanas (Mejías *et al.*, 2012).

Desde la década de 1980 el paisaje de viñas en el Somontano de Huesca ha cambiado debido a la creación de la Denominación de Origen Somontano. Esta región de cereal, olivo, almendro y vid ha optimizado este último cultivo plantando viñas en zonas de regadío y en grandes superficies llanas, lo que implica, también, el abandono del monte y de las viejas parcelas (C.R.D.O. Somontano, 2016). Esta figura de protección proporciona una ventaja competitiva ya que permite un

potencial de desarrollo importante y garantiza calidad a los consumidores (Lorente, 2001). Sin embargo, las nuevas plantaciones se realizan con variedades internacionales y se van abandonando los cultivares tradicionales (Figura 2).

Otra clave que define el presente del sector vitivinícola es el descenso producido en el consumo de vino. El consumo en Aragón se redujo hasta 11,7 l *per capita* y año (Albisu y Sanjuan, 2003) en 2002, llegando a un mínimo histórico, siendo en 2017 de 15,5 l *per capita* (Hierro, 2017) al recuperar sectores de consumo interno, que no es suficiente para cubrir el excedente productivo, por ello se complementa con campañas de exportación del vino oscense y en el sector de la restauración.

El dinamismo del sector y la política de reestructuración del viñedo han propiciado la adscripción de varias zonas de la provincia a la etiqueta de *Vinos de la Tierra* (DGA, 2018e). En éstas se reproduce la misma situación de abandono de los cultivares locales por otras variedades más internacionales. Otra amenaza importante para las variedades locales es la polí-

tica de la Organización Común de Mercado de la Política Agraria Comunitaria, que promueve el arranque de viñas, la expansión de las nuevas plantaciones en áreas de regadío, planta-

ciones de cepas conducidas en espaldera, etc. lo que provoca cambios que afectan a la producción y pueden disminuir la estética del paisaje. (Lasanta *et al.*, 2016).

LA CARACTERIZACIÓN DE VARIEDADES DE VID

La única especie autóctona europea de *Vitis* es *V. vinifera* L. si bien se reconoce la presencia de 9 especies alóctonas naturalizadas (Laguna, 2003). Tradicionalmente lo importante era la zona de procedencia del vino. La variedad sólo tuvo importancia en los libros de agricultura y, a partir de la Ilustración como elemento importante a considerar en la producción del vino. Desde mediados del siglo XX se intentó clasificar el origen de las variedades, como hicieron Negrul (Reynier, 1997) o Levadoux (1956). Aunque no es hasta finales del siglo XX que, mediante el análisis del ADN, se ha podido identificar con más exactitud el origen de las variedades, los parentales (Arroyo-García *et al.*, 2006) y la evolución de las mismas (This, Lacombe, y Thomas, 2006), lo

que aportó información de las claras diferencias que se producen en todo el ámbito Mediterráneo (Sefc *et al.*, 2003).

Las variedades cultivadas pueden haber surgido por mutación genética, por una selección del viticultor, o por hibridaciones, siendo aprovechados estos nuevos individuos para obtener plantas más idóneas (Hidalgo, 2002). Tradicionalmente las características del fruto y de las condiciones del medio han definido las variedades a cultivar, ya que en el mundo hay entre 7.000 y 10.000 variedades (Chomé, 2003). A lo largo del tiempo las variedades con calidad fueron intercambiadas o llevadas en las migraciones con lo que se originaron confusiones importantes debido a los cambios de denominación, ya sea por error, por adaptación al idioma local, por cambio de nombre o

por interés comercial (Lavignac, 2001). Las confusiones más comunes son denominadas homónimas (dos variedades que se

llaman igual, pero son distintas). O sinonimias (la identificación de una misma variedad con dos nombres diferentes). 🍷🍷🍷

MÉTODOS DE CARACTERIZACIÓN DE LA VID

La identificación de las variedades es necesaria en la actualidad para la aplicación de reglamentaciones, el control de las plantaciones, la investigación y el mercado, entre otros aspectos. Por ello se han desarrollado varios métodos de caracterización basados en las descripciones que se realizan sobre los distintos órganos de la planta y permite establecer referencias estables y comparables entre sí.

La ampelografía es la ciencia que caracteriza morfológicamente la vid. Su nombre procede de la combinación de dos términos griegos *Ampelos* (vid) y *Grafos* (descripción). Los estudios se basan en la identificación de las cepas mediante su aspecto externo. Utilizada desde el siglo XVI (Chomé, 2003) ha evolucionado buscando establecer una descripción botánica del conjunto de la planta (hoja, sarmiento, racimo, baya, etc).

La ampelografía trata de establecer la identidad de cada individuo del viñedo comparándolo con otro ya conocido e intentando eliminar la subjetividad del operador (Martínez et al., 2004).

Durante la década de 1970 se promueven nuevos métodos de caracterización varietal. Por un lado, se establecen métodos bioquímicos (caracterización de polifenoles, terpenos...); por otro la caracterización isoenzimática, ya en la década de 1980. Ambos sistemas tenían problemas de discriminación entre variedades similares, pero esas limitaciones se superaron a partir de 1990 con los marcadores moleculares de ADN, que son un indicador directo del genotipo y evitan problemas asociados a las influencias ambientales, factores fisiológicos o desarrollo del tejido. Los marcadores más utilizados para la caracterización varietal son los microsatélites que se encuentran en el ADN, son de fácil auto-

matización y de resultados intercambiables entre laboratorios.

Desde 1984 se estandariza la lista general de caracteres, se unifican los criterios por diversas organizaciones internacionales, y son publicadas por la OIV (*Organización Internacional de la viña y del vino*), la UPOV (*Unión Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales*) y la organización *Biodiversity International* (BI), considerando un total de

147 caracteres ampelográficos para la descripción de variedades (OIV, 2018). La actualización de la metodología se obtiene con la introducción de los marcadores moleculares seleccionados en el proyecto *EU-project Genres CT96 No81* que aporta 6 marcadores moleculares a la descripción clásica de las variedades (ECP-GR, 2018). Con estos métodos combinados se elaboran las listas de variedades internacionales. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

MARCO LEGISLATIVO

El cultivo de la vid tiene una legislación muy extensa pues cubre todos los aspectos del cultivo, derechos de cultivo, plantación, producción vitícola, multiplicación vegetal y, por supuesto, el registro de variedades. Además, la variedad debe aparecer nombrada en el Real Decreto que autorice su cultivo en la Comunidad

Autónoma correspondiente. Y, para finalizar, si se quiere cultivar en una figura de protección (Denominación de Origen o Indicación Geográfica Protegida) también debe aparecer inscrito en el pliego de condiciones de la figura de protección. Un enlace a la normativa puede encontrarse en la página del Gobierno de Aragón (DGA, 2018a). 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

LA EROSIÓN GENÉTICA

Como se ve en las figuras 2 y 3 las variedades tradicionales cultivadas han ido disminuyendo

en número, beneficiando a un grupo de variedades cada vez más restringido. Los trabajos de selección clonal y sanitaria

indiscutiblemente han reducido también la variabilidad dentro de cada variedad, ya que hay la tendencia de elegir aquellos clones superiores. Todo esto se traduce en una pérdida de potencial genético vegetal o erosión genética. La propia Organización Internacional de la Viña y del Vino defiende la recuperación y conservación de la diversidad genética desde todos los aspectos de la planta (OIV, 2010). Es un problema la disminución de genotipos, ya que provoca el empobrecimiento del patrimonio vitícola, lo que supone una pérdida irreparable (Martínez de Toda, 1991). Por ello, la recuperación y estudio de las variedades minoritarias constituye un acto de reconocimiento hacia los agricultores

que han seleccionado y protegido un patrimonio genético, que es la expresión constante de nuestra viticultura a lo largo del tiempo (Martínez de Toda y Sancha, 1997)

La recuperación de estas variedades puede suponer un avance en el campo vitivinícola si se encamina hacia el empleo de aquellas que favorecen la diversidad y competitividad del vino. Por otro lado, la conservación contribuye a ampliar el conocimiento, recuperación y mantenimiento de la biodiversidad (Santiago, Boso, Martín, Ortiz, y Martínez, 2005). Actualmente, algunas D.O. españolas potencian la recuperación de estas variedades minoritarias para incorporarlas al cultivo (DOQ Priorato, DOCa Rioja). 🍷🍷🍷🍷🍷

LA RECUPERACIÓN DE VARIEDADES TRADICIONALES EN ARAGÓN

Desde principios del siglo XX se produce la recuperación de variedades autóctonas de Huesca promovido por los primeros directores de los bancos de germoplasma españoles. Estos autores (García de los Salmones, 1910, 1914;

Manso de Zúñiga, 1905) fueron conscientes de la importancia de recuperar, clasificar y conservar el material vegetal. Esa exploración por la provincia queda cuantificada con las 19 accesiones de esa época, procedentes de Huesca plantadas en

el Banco de Germoplasma de El Encín, en Madrid (Cabello *et al.*, 2003).

La recuperación de variedades más sistemática comienza en 1990 con la creación del Banco de Germoplasma del Gobierno de Aragón, en una parcela de 1,5 hectáreas para albergar todo el material vegetal que estaba a punto de desaparecer sin conocer su verdadero potencial enológico. Se alcanzó la cifra de 661 accesiones en 2018. Este Banco, duplicado en diversas ubicaciones, mantiene y estudia el material vegetal recuperado en Aragón. Es el más importante de España en cuanto a número de variedades desconocidas se refiere. Aunque la prospección por la provincia de Huesca no puede darse por concluida, sí que se han desarrollado, desde 1998, diversos proyectos de investigación que han permitido estudiar ese material vegetal y la recuperación de variedades que se localizan en parcelas de viticultores. Además de esos proyectos se han realizado diversas publicaciones sobre las variedades recuperadas.

A finales de la década de 1990 se realizó una prospección dentro de la D.O. Somontano ca-

racterizando con isoenzimas las variedades *moristel* y *parraleta* (Lienas, 1997). Posteriormente se completaron los estudios de caracterización de esas variedades (Martí, Casanova, Montaner, y Badia, 2006; Montaner *et al.*, 2004). Otras publicaciones que incluyen el estudio de variedades procedentes de Huesca son los trabajos de Moussaoui (2005); Casanova y Ortiz (2009); Buhner-Zaharieva *et al.* (2010); Yreu *et al.* (2010); Casanova, Mozas, y Marcide (2011).

La situación actual del viñedo tradicional en la provincia de Huesca corre grave peligro de desaparición. Muchas de las parcelas viejas, aún en cultivo, están siendo arrancadas o abandonadas en virtud de la difícil adaptación a la moderna viticultura. También la edad de los viticultores que manejan esas parcelas es un condicionante y, por último, la reestructuración del mercado vitivinícola y la normativa, que favorece el arranque de las parcelas mixtas favoreciendo a plantaciones monovarietales que, en las circunstancias actuales suelen ser plantadas con variedades que homogeneizan el viñedo. Como se observa en la figura 2, las va-

riedades tradicionales han sido desplazadas en este período por variedades internacionales que ocupan la mayoría de la superficie de cultivo. Esto puede ser debido a la falta de investigación sobre las mismas, lo que ha impulsado la introducción de variedades de fuera de nuestro país. Es decir, ha sido más fácil copiar que innovar. Ha faltado investigación en centros oficiales, se ha realizado una pobre transferencia de conocimientos entre sectores y, se ha produci-

do un cierto desprecio hacia las variedades tradicionales (Albisu, 2014).

Para realizar el siguiente apartado se ha consultado las bases de datos internacionales (OIV,2018; ECP-GR, 2018). El Registro Oficial de Variedades Comerciales (MAPAMA, 2018c). Y se ha completado la información obtenida con Cabello et al. (2012) e IMIDRA (2018). Así como las referencias de los diferentes trabajos realizados sobre variedades de Huesca. 🍷🍷🍷🍷

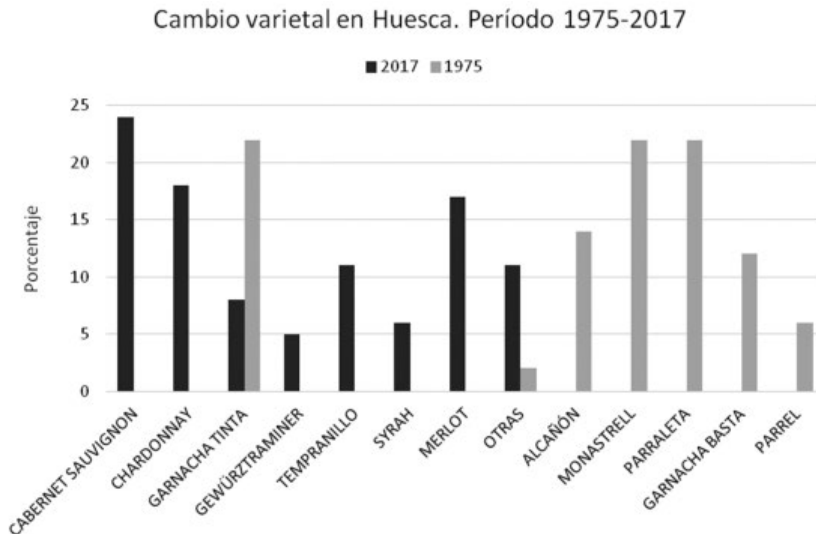


Figura 2: Cambio varietal en la provincia de Huesca en el período 1975-2017. En porcentaje de cada variedad frente al total cultivado. Fuente: Elaboración propia a partir de datos del (MAPAMA, 2018a) y del (MAPA, 1975)

LAS VARIEDADES TRADICIONALES DE HUESCA

Las variedades tradicionales que se cultivan en Aragón son, como en todos los territorios, las que mejor se han adaptado a sus condiciones de clima y suelo, aunque sus nombres nunca fueron de importancia, porque las plantaciones eran una mezcla heterogénea de variedades blancas y tintas sin un criterio uniforme. Por ello son pocos los estudios de caracterización varietal que se encuentra en la bibliografía clásica. Plinio (Estella, 1981) menciona el cultivo en la cuenca del Ebro con descripciones breves de las variedades y referentes al porte y la baya. Aunque aparecen descripciones en libros de agronomía (Herrera, 1981), la referencia a variedades cultivadas en Huesca es mínima. En la Edad Moderna otros autores (Asso, 1798; Larrea, 1979; Valcarcel, 1765), mantenían criterios de clasificación parecidos, que sólo evolucionaron cuando se sistematizó la clasificación ampelográfica a finales del siglo XIX. Por ejemplo, los vinos del Somontano eran celebra-

dos, como cita Asso, (1798: 80), que este “llevaba ventaja sobre los de Aragón por su gusto, hermoso color rubí y aptitud para conservarse”. Entre estos se mencionaban los vinos que se producían en lugares como Loporzano, ya mencionaba el concepto de sinonimia entre los errores de caracterización.

Durante la reestructuración del viñedo tras la filoxera, las variedades elegidas fueron locales, tradicionales, y variedades extranjeras (*aramon*, *cabernet sauvignon*), o híbridos productores directos. Las publicaciones técnicas recomendaban, básicamente, mejorar las técnicas de cultivo (Benaiges, 1914; Jiménez, 1934). Cuando el cultivo logró regenerarse se plantó en laderas y suelos cascajosos, donde no podía darse otro cultivo, lo que provocó que predominara la variedad *garnacha* sobre las demás, a pesar de que *mazuela* era más productiva, pero daba vinos con menor graduación (Pérez, 2003). En este tránsito varietal muchas cambiaron de nombre por diversos factores como son la usurpa-

ción voluntaria de la identidad o errores en la transcripción (Lavignac, 2001). Esto condujo a la aparición de homonimias y sinonimias, además de la desaparición de otras variedades nombradas en la bibliografía clásica (figura 3).

Como vemos, el concepto de variedad fue ganando importancia durante el siglo XX, ya que pasa a ser un factor importante en la comercialización del vino, promovido por los criterios de los países emergentes, EEUU principalmente (Hidalgo, 2002).

Variedades tintas

Garnacha tinta. Según todos los indicios, esta variedad es originaria de Aragón, concretamente de la provincia de Zaragoza, desde donde se difundió a todas las regiones vitícolas españolas y buena parte del mundo. Herrera (1981) ya la describió en 1513 con el nombre de *Aragonés* como así se le sigue conociendo todavía en muchas zonas. y la describe brevemente (Valcarcel, 1765). Se expandió durante los siglos XVI y XVII a Francia y otros entornos. Recientemente se asume que es

una sinonimia la *cannonau* de Cerdeña (De Mattia *et al.*, 2009) posiblemente diseminada por la Corona de Aragón.

La expansión en la provincia fue tras la replantación de la filoxera, ya que se adaptó mejor a las condiciones del medio natural.

La planta tiene un porte erguido muy característico y sus brazos vigorosos le permiten resistir muy bien los fuertes vientos. Su adaptación a la sequía es muy buena. Prefiere los suelos sueltos y guijarrosos de ladera. Los sarmientos son fuertes, con la superficie estriada. Es poco sensible al oídio, y produce unos racimos muy apretados que la hacen más vulnerable a la podredumbre en la época de la maduración, sobre todo si coincide con períodos lluviosos. Su mayor inconveniente desde el punto de vista agronómico es el *corrimiento*, una alteración fisiológica que provoca el aborto de las flores recién fecundadas y que, cuyo ocurre, reduce ostensiblemente la cosecha. Nombrada por Asso (1798: 113) “la garnacha tiene dos variedades: una de racimos pequeños y grano menudo de un color brillante y otra de granos mayores cuyo

color tira a vidado". Y califica la *garnacha* de Sabayés como excelente. En Aragón se cultiva el 30 por ciento de la *garnacha* española (MAPAMA, 2018b). Mientras en la provincia de Huesca se ha perdido superficie, aunque se mantiene en muchos vinos premiados y de calidad. Figura inscrita en las listas internacionales con sinonimias como *aragonés*, *garnacha tinta*, *garnatxa negra*, *gironet*, *lladoner*, *tinto Aragón*.

Mazuela. Es una variedad tinta originaria de Cariñena (Manso de Zúñiga, 1905) de cultivo muy antiguo, y que hasta principios de siglo se le conocía en Huesca con el nombre de *crucillón* o *crujillón* (Abela y Sainz de Andino, 1885). De aquí se extendió a otras regiones limítrofes. En Francia se cultiva desde el siglo XII, donde recibe el nombre de *carignan* en clara alusión a su lugar de origen. En Cataluña, donde se concentra la mayor extensión de esta variedad en España, también se le conoce con el nombre de *cariñena*, pero en La Rioja ya se cita en el siglo XVI como *mazuela*. No se presta a cultivar en zonas tardías de Aragón. Es resisten-

te a la sequía. Adaptada a zonas poco fértiles y admite podas cortas. Es muy sensible a oídio. Los racimos son bastante grandes, compactos. En la lista internacional de variedades aparecen como sinónimos *cariñena*, *concejón*, *corcejón*, *mazuelo*, *samsó* y *carignan* en Francia.

Moristel o juán ibáñez.

Se cultiva desde muy antiguo en Aragón, de donde se supone es originaria, puesto que aquí es donde se ha cultivado básicamente. Aunque se cultiva actualmente en Rioja Baja, Navarra y Aragón en pequeñas superficies. García de los Salmones (1910) en su inventario vitícola la cita como variedad de Aragón. Se conoce en Cariñena como *juán ibáñez*, pero en la provincia de Huesca se le denomina *moristel* y en referencias antiguas también se le da el nombre de *concejón*. En la actualidad la zona de mayor cultivo es el Somontano y, buena parte de la fama que han adquirido los vinos de esta Denominación de Origen, se la deben a esta variedad (Lorente y Barbacil, 2003). Es una variedad que ha perdido superficie de cultivo durante los últimos años, a pe-

sar de disponer los viticultores de clones seleccionados y recuperados por la DGA.

La variedad tiene un porte erguido, vigoroso. Los sarmientos son lisos, cortos, de color amarillo rojizo uniforme y con la sección circular. En el otoño las hojas adquieren una coloración rojiza muy espectacular que delata a esta variedad en medio del mar de viñedos. Es medianamente resistente a la sequía, aunque se adapta mejor a terrenos fértiles. Precisa podas medias y es resistente a plagas y enfermedades.

Manso de Zúñiga (1905) compara la variedad *monastrell* con la *moristel* de Huesca diciendo que son iguales. Así como Palá y Ferrando (1933) mencionan como variedades del Somontano la *moristel*, *moristell* o *monastrel* y mencionan el dicho popular *que moristel es rica para el amo y pobre para ella*. En la lista internacional de variedades aparecen como sinónimos *juan ibáñez*, *moristel*, *moristell*, *moraste*, *negrалеjo* y *concejón*.

Parraleta. Variedad autóctona del Somontano de racimo medio y baya esférica y media, color negro azulado y pedúnculo

corto, produce un vino de marcado color, buena acidez y fragante personalidad. Es una de los cultivares admitidos por la D.O. Somontano. En los últimos 20 años se ha producido el arranque de muchas de las parcelas en cultivo. Mientras en 1975 la superficie de esta variedad ocupaba en Huesca el 22% (MAPA, 1975). La superficie actual es de unas 16 hectáreas (C.R.D.O. Somontano, 2016). Esta es una de las pocas variedades tradicionales recuperadas que ha aumentado su superficie de cultivo (Cabello *et al.*, 2012). Asso (1798: 113) la menciona como “*perrel* que es una uva muy mostosa y blanda, cuyo fruto, visto a distancia, blanquea como si estuviese cubierto de polvillo”. En los listados de los Bancos de Germoplasma se han caracterizado *salceño negro*, *bomogastro* y *ribote* como sinónimas de *parraleta* (Martín, Borrego, Cabello, y Ortiz, 2003). Según Valcarcel (1765: 34), “el *ribote* es una uva negra de racimo apretado no grande y de carne y piel suaves, da buen vino”. Abela y Sainz de Andino (1885) la menciona como *maculata*, pero mantiene dudas. García de los Salmones (1914) la nombra

en Huesca y lo confirma Pacottet (1928). En la actualidad se han puesto al servicio de los viticultores clones comerciales de la misma (Anadón *et al.*, 2018)

Figura en las listas internacionales con sinonimias como *mamagastro*, *morate*, *ribo*, *ribote*, *salceño negro*.

Hay una cierta polémica en los últimos tiempos con la variedad *carcajolo nero* de Córcega y la australiana *bonvedro* que se mencionan como sinonimias no plenamente confirmadas.

Cabernet sauvignon. Variedad originaria de la región francesa de Burdeos que se cultiva en la zona del Somontano desde principios de siglo XX, ya que llegó al Somontano en 1894 cuando fue plantada por la familia Lalanne, procedente de Burdeos (Lalanne, 2018). Es variedad vigorosa, sensible al oídio y yesca. Con sensibilidad media a *Botrytis cinerea*. Se obtienen mejores resultados en suelos de grava y bien expuestos a la insolación. En la actualidad está autorizado su cultivo en todo Aragón. En la lista internacional de variedades aparecen como sinónimos *cabernet* en España.

Vidadillo. Esta variedad aparece en citas antiguas con el nombre de *vivadico*, se supone cultivada desde el siglo XII y que se cultivó en Huesca desde antiguo (García de los Salmones, 1914). Variedad de escasa importancia en Huesca es descrita por Palá y Ferrando (1933). Actualmente se cultiva en la zona de Cariñena y Campo de Borja, y se encuentra irregularmente distribuida por pies aislados en parcelas antiguas. El aspecto de la hoja recuerda a *garnacha*, aunque es ligeramente más oscura y no tan lisa. De racimo compacto, largo y ancho, de granos apretados y gruesos. Es una variedad rica en taninos y se complementa muy bien con la *garnacha*, por eso se plantaba antiguamente intercalada con esa variedad. También se denomina sinonimia *garnacha basta* (Lorente y Barbacil, 2003). En Huesca también se ha localizado con el nombre de *miguel* (Casanova y Ortiz, 2009). Hay un proceso de selección clonal, promovido desde la DGA, para poner a disposición de los viticultores nuevos clones seleccionados. En la lista internacional de variedades aparecen como sinónimos *cañona*, *garnacha bas-*

ta, garnacha gorda, vidadico, vidadado, vidadao, vitadillo y vivadillo.

En Huesca existen otras variedades tintas minoritarias cultivadas en pequeñas superficies, pero que también se incluyen en este estudio porque se han localizado en parcelas cultivadas o porque han sido nombradas en la literatura.

Monastrell. Es variedad de origen levantino y se cultiva también en Castilla La Mancha. Galet (2006) la considera sinonimia de *mourvèdre*. García de los Salmones (1914) la menciona de Huesca, aunque en la actualidad se han encontrado pocos individuos en parcelas de cultivo.

Es una variedad exigente y de cultivo delicado. Requiere temperaturas elevadas. De porte erecto y fertilidad media con tendencia a la vecería. Exige poda corta y es muy sensible a la sequía. Es sensible al mildú. En la lista internacional de variedades aparecen como sinónimos en España *alcayata, gayut, monastrell, mourdevre, morastrell, murviedro.*

Miguel del arco. Esta variedad tiene los sarmientos y

entrenudos largos. Las hojas son grandes y de color verde oscuro. La baya es negra y de pulpa succulenta. García de los Salmones (1915) la considera originaria de Aragón, destacando su cultivo en Huesca. Manso de Zúñiga (1905) considera que se importó de la Rioja Baja, pero en dicha zona su cultivo no está extendido. En su descripción ampelográfica hay una cierta analogía en el aspecto de los racimos con los de *mazuela* y en las hojas con *garnacha*. Hidalgo (2002), admite que es una variedad de antiguo cultivo en Aragón, que posteriormente se extendió a las regiones de Levante y centro, inclusive en el Duero. No tiene sinonimias en las listas internacionales que aparece inscrita.

Trepat. Variedad originaria de Cataluña. García de los Salmones (1914) la cita en los alrededores de Huesca y Pacottet (1928) la cita como *verdal* en el Somontano. Se cultivó también en los alrededores del río Noguera Ribagorzana y se extiende durante el siglo XIX por Cataluña (Fuguet y Plaza, 2009). En Huesca se localizan pocas parcelas en cultivo. En

la actualidad se ha recuperado de diversas localizaciones en Cataluña, siendo una variedad interesante para hacer vinos y cava rosado (Villarroya, 2009). De brotación temprana, presenta un porte erguido y es una variedad vigorosa. Es sensible a la excoriosis, y resistente a la *Botrytis cinerea* Pers. Los racimos son compactos y las uvas son grandes. Aparece alguna sinonimia en las listas de variedades, pero tiene muchas en España, como: *bonicaire*, *mandó*, *embolicaire*, *parrel-verdal*, *parriel común*, *perrel*, *trepate*, *trobat*, *tarragoní*, *traput*.

Parrel. Es una variedad con grandes conflictos en la determinación debido a las diferentes homonimias que se encuentran. No ayuda mucho que *Parrel* hace referencia al vigor de la cepa. La nombra García de los Salmones (1914) en el Somontano. Y la describe Palá y Ferrando (1933). Es una variedad vigorosa, de sarmiento largo, grueso. De hojas acorazonadas, alargadas, muy grandes, de racimos grandes, granos globosos y ligeramente alargados de bayas con pulpa dura y hollejo fino. Se ha localizado en parcelas de pro-

vincia de Huesca (Casanova et al., 2011; Domingo, Puig, Sans, y Puig, 2018). Según Valcarcel (1765: 34-35) "*Parrel* hay 3 fuertes: el verdal negro, con granos claros de carne y hollejos fuertes pero de jugo suave y dulce; es bueno para colgar y vino. Otro *Verdal* de racimo apretado y otra *Parrel común*, negro con racimo grande ya apretado, con grano de pulpa y hollejos fuertes es el que produce el mejor vino".

El texto anterior pone de manifiesto la confusión de las homonimias de *parrel*, que generó confusión hasta la llegada de los análisis de ADN. Buhner-Zaharieva et al. (2010) describen y caracterizan la variedad como *cadrete-parrel*. Esta variedad ha sido propuesta para ser inscrita en el registro de Variedades de España (Valovitis, 2018), paso necesario y previo para que pueda ser promovido su cultivo.

Royal. Variedad poco presente en los viñedos oscenses. Tiene una sinonimia llamada *rojal* y se han localizado plantas aisladas, también en el Pirineo catalán (Domingo et al., 2018). Valcarcel, (1765: 34) escribe que "tira a colorada de pulpa dulce

con el hollejo fuerte, buena para colgar y produce un vino clarete aunque no tanto vigor como el de otras uvas”. La menciona brevemente Pacottet (1928). En su descripción la hoja es pequeña, con racimo mediano cilíndrico y compacto. Es de brotación tardía y maduración media.

Benedicto. Variedad prácticamente desaparecida y que se conserva en muy pocas cepas aisladas en algunas parcelas viejas y en los Bancos de Germoplasma. De hojas grandes y racimo mediano, compacto y cónico (Cabello *et al.*, 2011). Abela y Sainz de Andino (1885) la cita como *bendicho* cultivada en Huesca. En algún municipio se llama también *tinto aragonés*. En los últimos tiempos, esta variedad, casi extinguida, se ha determinado como parental de *tempranillo* (Ibáñez *et al.*, 2012). Esta variedad ha sido propuesta para ser inscrita en el registro de Variedades de España (Valovitis, 2018).

Tempranillo. Variedad muy antigua cultivada desde el siglo XV en España, extendida por todo el mundo y con muchas sinonimias ligadas al

territorio, como *aragonés*, *tinto aragón*, *aragonesa*... y también se conoce como *cencibel*, *tinta del país*, *ull de llebre*, *genciber*, etc no tiene presencia importante en Huesca hasta que la menciona E. Fernández (1980), con superficies representativas desde 1980, que aumentan para convertirse en una variedad importante durante la década de los años 1990 como variedad reconocida en la D.O. Somontano. En una variedad de porte semierguido, brotación temprana y sensible al oídio.

Mandón. Variedad que se confunde a veces con *trepát*, ya que también figura como cuasi sinonimia (*mandó*). Pero que tienen diferentes características moleculares. García de los Salmones (1914), la menciona en Cataluña. Se han encontrado algunos individuos aislados en Huesca (Casanova y Ortiz, 2009). Es una variedad de brotación media y maduración temprana, de racimo pequeño y compacto.

Neral. Se localizó un ejemplar en Puente de Montañana y alguna cepa más en territorio catalán. Se ha caracterizado

como la variedad francesa *mandrègue* (Domingo et al., 2018). El racimo es de baya gruesa, esférica y de color intenso. No se han encontrado más individuos en Huesca.

Variedades blancas

Macabeo o viura. De origen incierto, aunque se menciona Aragón, Cataluña y ambas vertientes de los Pirineos (Larrea, 1979). Manso de Zúñiga (1905) la describe y cita como sinonimia *viuna de Aragón* y *alcañón*, aunque esta descripción es un error. También la describe Pacottet (1928).

Es de porte erguido, vigoroso, pero sus brazos son muy sensibles a los fuertes vientos que arrancan con cierta facilidad. El envés de las hojas es veloso, con tonalidades amarillentas en el otoño. Los sarmientos son de color pardo amarillento claro con estrías oscuras y produce unos racimos muy grandes de forma piramidal. Es sensible a podredumbre gris. Su producción es muy buena y se adapta perfectamente a las condiciones climáticas de Aragón.

Aparece en las listas con las sinonimias: *macabeo*, *macabeu*,

viura, *blanco de Daroca*, *blanco fino*, *malvasía*, *tortosina*, *verdiguell*, *viuna*.

Moscatel romano o de alejandría. En España se cultiva desde muy antiguo. En Aragón se cultiva dentro de las parcelas viejas, de mezcla de variedades, formando pequeños grupos. Su finalidad no era elaborar vino sino alimentar a los trabajadores del viñedo o pasificar en la casa. Se recuperó en Huesca como *izaca* o *izaca blanca* (García de los Salmones, 1910) y se conserva en el Banco de Germoplasma de “El Encín”, como *vizaca* (Cabello, 1995).

Es una planta vigorosa de porte erguido. Los sarmientos son de color amarillo paja o pardo claro con nudos oscuros recubiertos de una pruina malva. Los racimos son cilindrocónicos y los frutos elipsoidales, gruesos, de color blanco amarillento y piel muy fina. Debido al tamaño de los frutos también se le conoce como *moscatel de grano grueso*. Es muy sensible al *corrimiento* de la flor, sobre todo si en la época de la floración se produce una climatología fresca y húmeda. Se cultiva en zonas muy cálidas y es de bajo rendi-

miento. Es muy sensible al oídio y al mildú. Algunas sinonimias en la lista de variedades son: *moscatel de Málaga*, *moscatel de Alejandría* o *moscatel de grano gordo*.

Moscatel de grano menu-do. Se han encontrado ejemplares aislados en parcelas dispersas (Casanova y Ortiz, 2009). Es una planta poco vigorosa, de porte semierguido. Requiere podas largas ya que tiene una fertilidad media, es poco productiva y produce racimos pequeños. Se considera medianamente resistente a sequía.

Aparece con las sinonimias *moscatel morisco* y *moscatel fino*, *moscatel blanco*, *moscatelillo* en España dentro de la lista de variedades y está inscrita en la lista de variedades del registro de variedades comerciales. Sin referencias específicas al cultivo en Huesca, ya que sí aparecen referencias a *moscatel*, pero no se ha podido discriminar que se refirieran a esta variedad, como ocurre con Palá y Ferrando (1933).

Alcañón. Es una variedad de uva blanca considerada autóctona del Somontano. Valcarcel (1765) la describe para

hacer pasas. Manso de Zúñiga (1905) habla de ella en Huesca, pero la confunde con *viura*. Pacottet (1928) dice que se llama también *greque* y *valencia*.

Figura inscrita en el registro de la D.O. Somontano. Variedad de sarmiento largo, grueso, ligeramente pendular, de hojas alargadas y gruesas. Racimo grande, de grano grueso y suelto; con bayas globosas de pulpa blanda y hollejo delgado y blanco. Aparecen sinonimias en la lista de variedades como *messeguera* (IMIDRA, 2018) que quizás se confunde con la sinonimia *merseguera*, en Teruel (Cabello *et al.*, 2011). Sí que aparecen en el listado de variedades de España con sinónimos como *alfonsarro*, *blanco castellano*, *jaén*, *carregasomiers*, *palote*, *pansera*. Se menciona como sinonimia de *alcañón* los ejemplares encontrados de *trobat blanco* (Domingo, Giralt, y Puig, 2014) que fueron recolectados en La Litera.

Se ha encontrado en diversas parcelas del Somontano (Secastilla, Pozán de Vero...) una variedad denominada *alcañón rojo*. Localizada en pies aislados en muy pocas parcelas, es una mutante de *alcañón* que tiene la baya roja en vez de amarilla.

Xarello. Es una variedad de origen catalán, que se encuentra en pies aislados en algunas parcelas de Huesca. Es rústica, de mediano vigor que se adapta a todos los suelos, aunque se recomienda la poda larga. Es sensible al corrimiento y tiene buena productividad, pero es muy sensible al oídio y mildíu. Se mencionan sinonimias como *cartoixa*, *pansa blanca*, *pansal*, *xarel.lo* en la lista de variedades.

Salceño. Es una variedad de sarmientos largos, gruesos. De hojas grandes, gruesas. Tiene racimo mediano, grueso de grano apretado y bayas medias de pulpa blanda. En Huesca se consideraba de mesa (Palá y Ferrando, 1933). Se han localizado muy pocos ejemplares de *salceño blanco*. Asso, (1798) dice que son variedades especiales *salceño blanco y negro*. Actualmente sabemos que *salceño negro* es una sinonimia de *parraleta* (IMIDRA, 2018). No se menciona en la lista de variedades, aunque figura inscrita en el ECP-GR (2018).

Moscatel de Angüés. Localizada en cultivo en dos parcelas de Angüés (Casanova y

Ortiz, 2009). Es una primera localización desde que la recopiló García de los Salmones (1910) y la introdujo en el Banco de Germoplasma. Tiene racimo grande y compacto. Es de brotación media y maduración temprana (F Cabello et al., 2011).

Moscatel de Secastilla. Esta variedad es descrita por primera vez por Casanova y Ortiz (2009), localizada en una parcela de Secastilla (Huesca). Sólo se han localizado 8 individuos y no se han encontrado sinonimias, ni similitud de ADN en las bases de datos internacionales. Se ha recuperado para su conservación y mantenimiento.

Hebén. Variedad nombrada como *pansera* en Huesca (Ibañez et al., 2013). Aunque esa homonimia también la tiene la variedad *alcañón*. Figura inscrita en diversos bancos de germoplasma, pero no en el registro oficial de variedades. Ha desaparecido prácticamente su cultivo, paradójicamente, esta variedad es el parental más frecuente de variedades como *verdejo de salamanca*, *señá*, *mandón*, *viura* y una veintena de variedades españolas y por-

tuguesas (Zinelabidine et al., 2015).

Con la influencia de las enfermedades de la vid, la filoxera, el agitado siglo XX español, la falta de perspectiva política, o el desinterés por mantener el patrimonio, muchas variedades han desaparecido. Algunas, que en tiempos ocuparon mayor superficie, han ido perdiendo protagonismo hasta quedar reducidas a cepas aisladas o a parcelas testimoniales. Estas variedades nombradas en la bibliografía clásica se muestran en la figura 3. Al final de la tabla se incluyen las variedades recomendadas en la actualidad para su cultivo en Huesca.

No quisiera dejar de nombrar la importancia que en los últimos años han ganado los críticos del vino. Muchos de

ellos están sensibilizados con las viejas parcelas, señalan la calidad de variedades olvidadas y nos reprochan el arranque y abandono de viñedos y cultivares que fueron la esencia del territorio. Mientras, en Aragón, España y Europa, se favorece el arranque y cambio de ese producto de calidad irrecuperable para plantar variedades internacionales que ofrezcan un producto difícilmente diferenciable del de cualquier otra zona del mundo. Desgraciadamente las alusiones a la tradición, al suelo y clima, al entorno, al esfuerzo y el medio ambiente, son palabras sin contenido utilizadas por los gestores de mercadotecnia. Si no, ¿Cómo es posible esta angustiosa situación de las variedades tradicionales?

Figura 3: Relación de variedades plantadas en Huesca y mencionadas en la bibliografía.

Variedades Tintas	Variedades Blancas	Autor
<i>Bendecho</i>	<i>Greque</i>	Valcarcel (1765)
<i>Parrel</i>	<i>Salceño blanco</i>	
<i>Ribote</i>		
<i>Royal</i>		
<i>Salceño negro</i>		
<i>Crucillón</i>	<i>Balancia</i>	Asso (1798)
<i>Garnacha de Sabayés</i>	<i>Gencibera</i>	
<i>Garnacha Royal</i>	<i>Greque blanca</i>	

Variedades Tintas	Variedades Blancas	Autor
<i>Greque rosada</i>	<i>Montoncico</i>	Asso (1798)
<i>Miguel de Arcos</i>	<i>Moscatel común</i>	
<i>Parrel Verdal</i>	<i>Moscatel romano</i>	
<i>Ribote</i>	<i>Palote</i>	
<i>Salceño tinto</i>	<i>Salceño blanco</i>	
<i>Vendencho</i>		
<i>Vidadico</i>		Cortés y Morales (1885)
<i>Garnacha</i>	<i>Alcañón</i>	
<i>Mazuela</i>	<i>Greque</i>	
<i>Parrel</i>		
<i>Ribote</i>		
<i>Royal</i>		
<i>Salceño</i>		Abela y Sainz de Yino (1885)
<i>Verdecho</i>		
<i>Morastel</i>		
<i>Morate</i>		
<i>Peribañez</i>		
<i>Perrel</i>		Rodríguez Navas (1905)
<i>Ribote</i>		
<i>Garnacha</i>	<i>Moscatel de grano menudo</i>	
<i>Miguel de Arcos</i>		
<i>Perril</i>		
<i>Trujillón</i>		García de los Salmones (1910)
<i>Vidadico</i>		
<i>Benedecho</i>	<i>Alcañón</i>	
<i>Bomogastro</i>	<i>Izaca blanca</i>	
<i>Botón de gato</i>	<i>Moscatel</i>	
<i>Cariñena</i>	<i>Pansecas</i>	
<i>Garnacha roja</i>	<i>Salceño blanco</i>	
<i>Garnacha</i>		
<i>Izaca negra</i>		
<i>Mazuela</i>		
<i>Miguel de Arco</i>		
<i>Monastrel</i>		
<i>Morate</i>		

Variedades Tintas	Variedades Blancas	Autor
<i>Moristel</i>		García de los Salmenes (1910)
<i>Moscatel</i>		
<i>Negrillo</i>		
<i>Parraleta</i>		
<i>Perrilas</i>		
<i>Ribote</i>		
<i>Royal</i>		
<i>Salceño negro</i>		
<i>Tintorera</i>		
<i>Vitadillo</i>		
<i>Aramón francés</i>	<i>Moscatel romano</i>	Zamboray y Marraco (1912)
<i>Cencibera</i>	<i>Viura o Macabeo</i>	
<i>Crujillón</i>		
<i>garnacha negra</i>		
<i>Mazuela</i>		
<i>Miguel de Arcos</i>		
<i>Salceño</i>		
<i>Vidadico</i>		
<i>Bomogastro</i>	<i>garnacha blanca</i>	Pacottet (1928)
<i>garnacha</i>	<i>Alcañón</i>	
<i>Mazuela</i>	<i>Greque</i>	
<i>moristel</i>	<i>Malvasía</i>	
<i>Parraleta</i>	<i>Moscatel</i>	
<i>Parralete</i>	<i>Salceño blanco</i>	
<i>Parrel</i>	<i>Verdal</i>	
<i>Perelillo de báculo</i>	<i>Royal</i>	
<i>Perrel común</i>	<i>Panseca</i>	
<i>Perreles</i>		
<i>Ribote</i>		
<i>Salceño negro</i>		
<i>Verdal</i>		
<i>Vitadillo</i>		
<i>Garnacha fina</i>	<i>Alcañón</i>	
<i>Garnacha gorda</i>	<i>Salceño</i>	
<i>Morastell</i>	<i>Moscatel Rojo</i>	

Variedades Tintas	Variedades Blancas	Autor
<i>Moristel</i>	<i>Moscatel blanco</i>	Palá y Ferrando (1933)
<i>Parraleta</i>	<i>Moscatel romano</i>	
<i>Parrel</i>		
<i>Salceño</i>		
<i>Miguel de Arcos</i>		
<i>Cariñena</i>	<i>Macabeo</i>	Cenjor (1935)
<i>Garnacha</i>		
<i>Mazuela</i>		
<i>Monastrel</i>		
<i>Arcos</i>	<i>Blanco fino</i>	Comenge (1942)
<i>Blasco</i>	<i>Garnacha blanca</i>	
<i>Cariñena</i>	<i>Moscatel</i>	
<i>Crujidera</i>	<i>Valencí</i>	
<i>Garnacha</i>	<i>Viura o alcañón</i>	
<i>Juan Ibañez</i>		
<i>Macabeo</i>		
<i>Malvasía</i>		
<i>Marcheli</i>		
<i>Mazuelas</i>		
<i>Miguel de Arcos</i>		
<i>Morastel</i>		
<i>Negrалеjo (Aragonés)</i>		
<i>Paret</i>		
<i>Perrel</i>		
<i>Provehón (Bobal)</i>		
<i>Ribote</i>		
<i>Royal</i>		
<i>Salceño</i>		
<i>Vidadico</i>		
<i>Bomogastro</i>	<i>Alcañón</i>	Revuelta, Revuelta, y Domínguez (1978)
<i>Garnacha negra</i>	<i>Garnacha blanca</i>	
<i>Mazuela</i>	<i>Greque</i>	
<i>Miguel de Arco</i>	<i>Macabeo</i>	
<i>moristel</i>	<i>Malvasía</i>	
<i>Parraleta</i>	<i>Moscatel</i>	

Variedades Tintas	Variedades Blancas	Autor
<i>Perrel</i>		Revuelta, Revuelta, y Domínguez (1978)
<i>Ribote</i>		
<i>Miguel de Arcos</i>		Larrea (1979)
<i>Moristel</i>		
<i>Morrastell</i>		
<i>Aramón</i>	<i>Aguardentesca</i>	Anónimo (1983)
<i>garnacha</i>	<i>Alcañón</i>	
<i>Greque</i>	<i>Macabeo</i>	
<i>Gribot</i>	<i>Caladreño</i>	
<i>Mamagastro</i>	<i>Marzuela</i>	
<i>Moristel</i>	<i>Salzeño</i>	
<i>Parleta</i>		
<i>Parrel</i>		
<i>Picapol</i>		
<i>Ribot</i>		
<i>Ribote</i>		
<i>Riboz</i>		
<i>Tempranillo</i>		
<i>Bomogastro</i>	<i>Alcañón</i>	Cabello (1995)
<i>Garnacha basta</i>	<i>Alcañón blanco</i>	
<i>Garnacha Gorda</i>	<i>Greque</i>	
<i>Garnacha negra</i>	<i>Grec</i>	
<i>Mazueta</i>	<i>Pansera</i>	
<i>Miguel de Arco</i>	<i>Salceño blanco</i>	
<i>Moristell</i>	<i>Moscatel</i>	
<i>Parraleta</i>	<i>Vizaca</i>	
<i>Parrel</i>		
<i>Ribote</i>		
<i>Salceño negro</i>		
<i>Vitadillo</i>		
<i>Garnacha</i>	<i>Alcañón</i>	Sabio (2001)
<i>Moristel</i>	<i>Garnacha blanca</i>	
<i>Parraleta</i>	<i>Macabeo</i>	DGA (2018d) Variedades IGP Valle del Cinca
<i>Garnacha Tinta</i>	<i>Macabeo</i>	
<i>Tempranillo</i>	<i>Chardonnay</i>	
<i>Cabernet sauvignon</i>	<i>Sauvignon blanco</i>	

Variedades Tintas	Variedades Blancas	Autor
<i>Merlot</i>	<i>Chenin</i>	DGA (2018d) Variedades IGP Valle del Cinca
<i>Syrah</i>	<i>Malvasía</i>	
<i>Cabernet franc</i>	<i>Riesling</i>	
<i>Graciano</i>	<i>Gewurz-Traminer</i>	
<i>Mazuela</i>	<i>Moscatel de alejandría</i>	
<i>Moristel (Juan Ibáñez)</i>		
<i>Parraleta</i>		
<i>Pinot noir</i>		
<i>Cabernet-sauvignon</i>	<i>Garnacha blanca</i>	DGA (2018c) Variedades IGP Ribera del Gállego- Cinco Villas
<i>Garnacha tinta</i>	<i>Macabeo</i>	
<i>Mazuela</i>		
<i>Merlot</i>		
<i>Moristel (Juan Ibáñez)</i>		
<i>Syrah</i>		
<i>Tempranillo</i>		
<i>Cabernet sauvignon</i>	<i>Alcañón</i>	DGA (2018b) Variedades DO Somontano
<i>Garnacha Tinta</i>	<i>Chardonnay</i>	
<i>Merlot</i>	<i>Garnacha blanca</i>	
<i>Moristel</i>	<i>Gewürztraminer</i>	
<i>Parraleta</i>	<i>Macabeo</i>	
<i>Pinot Noir</i>	<i>Riesling</i>	
<i>Syrah</i>	<i>Sauvignon blanc</i>	
<i>Tempranillo</i>		
<i>Bobal</i>	<i>Agudelo Chenin blanc</i>	BOE (2017) Variedades autorizadas en Aragón
<i>Cabernet Franc</i>	<i>Alarije (Malvasía Riojana) (Rojal)</i>	
<i>Cabernet sauvignon</i>	<i>Alcañón</i>	
<i>Derechero</i>	<i>Chardonnay</i>	
<i>Garnacha Peluda</i>	<i>Garnacha blanca</i>	
<i>Garnacha Roja</i>	<i>Gewürztraminer</i>	
<i>Garnacha Gris</i>	<i>Macabeo (viura)</i>	
<i>Garnacha Tinta</i>	<i>Moscatel de alejandría</i>	
<i>Garnacha Tintorera</i>	<i>Moscatel de Grano Menudo</i>	
<i>Graciano</i>	<i>Pardina Robal</i>	
<i>Mazuela Cariñena</i>	<i>Parellada</i>	

Variedades Tintas	Variedades Blancas	Autor
<i>Merlot</i>	<i>Riesling</i>	BOE (2017) Variedades autorizadas en Aragón
<i>Miguel del arco</i>	<i>Sauvignon blanc</i>	
<i>Monastrell</i>	<i>Verdejo</i>	
<i>moristel (juan ibáñez)</i>	<i>Xarello</i>	
<i>Parraleta</i>		
<i>Pinot Noir</i>		
<i>Syrah</i>		
<i>Tempranillo (cencibel)</i>		BOA (2017) Modificación de variedades autorizadas en Aragón
<i>Vidadillo</i>	<i>Viognier</i>	
	<i>Merseguera</i>	
	<i>Tempranillo blanco</i>	
	<i>Caladoc</i>	
	<i>Marselan</i>	

CONCLUSIONES

El patrimonio tradicional de variedades de vid no ha sido completamente explorado, ya que Huesca sigue siendo un reducto varietal, principalmente por la historia vitícola del último siglo. Aún quedan parcelas abandonadas, prefiloxéricas, abuelos que conocen sus variedades y una cultura que se

perderá definitivamente en pocos años. Ya ocurrió a principios del siglo XX y amenaza con ocurrir a principios del siglo XXI. Integrar esas variedades tradicionales al mundo de la viticultura y del enoturismo serviría para potenciar y desarrollar un contenido local, original y respetuoso con nuestros agricultores. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

BIBLIOGRAFÍA

- Abela y Sainz de Yino, E. (1885). *El libro del viticultor* (T. d. M. G. Hernández Ed. 1 ed. Vol. 1). Madrid.
- Albisu, L., y Sanjuan, A. (2003). El mercado del vino en Aragón. *ACE. Revista de Enología*.
- Albisu, L. M. (2014). Reflexiones en torno a la dinámica innovadora del sector del vino. *Cuadernos de estudios agroalimentarios*, 141-152.
- Alonso, N., y Buxó, R. (1995). *Agricultura, alimentación y entorno vegetal en la Cova de Punta Farisa (Fraga, Huesca) durante el Bronce medio* (Vol. 24): Universitat de Lleida.
- Anadón, C. T., Yreu, J., Bruna, P., Franco, E., Olona, J. A., Pavón, A., . . . Vicén, L. (2018). Selección clonal de la variedad Parraleta. Obtenido en http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderia-MedioAmbiente/TEMAS_AGRI-CULTURA_GANADERIA/Areas/FORMACION_INNOVACION_SECTOR_AGROAMBIENTAL/CENTRO_TRANSFERENCIA_AGROALIMENTARIA/Publicaciones_Centro_Transferencia_Agroalimentaria/IT_2018/IT_266-18.pdf
- Yreu, J., Franco, E., Mené, R., Núñez, R., Gogorcena, Y., y Buhner, T. (2010). Caracterización ampelográfica y molecular de variedades tintas de vid antiguas y sin catalogar de Aragón. *Surcos de Aragón* (116), 30-32.
- Anónimo. (1880). *Congreso Internacional Antifiloxérico de Zaragoza*.
- Anónimo. (1983). *Gran Enciclopedia Aragonesa* (U. A. d. Libro Ed. 1 ed. Vol. XII). Zaragoza.
- Arroyo-García, R., Ruiz-García, L., Bolling, L., Ocete, R., Lopez, M., Arnold, C., Cabello, F. (2006). Multiple origins of cultivated grapevine (*Vitis vinifera* L. ssp. sativa) based on chloroplast DNA polymorphisms. *Molecular ecology*, 15(12), 3707-3714.
- Aso, I. (1798). *Historia de la Economía Política de Aragón* (Guara Ed. 2 ed. Vol. 1). Zaragoza.
- Benaiges, C. (1914). Reconstitución del viñedo en el Alto Aragón. *El Progreso Agrícola y Pecuario* (862 a 865), 194-195, 216-217-231-232, 246-247.
- Betrán, V. (1959). La riqueza vitivinícola de la provincia. *Agro-aragones*(4), 7-8.
- BOA. (2017). ORDEN DRS/1328/2017, de 29 de agosto, que modifica la relación de variedades de viñedo de vinificación autorizadas en Aragón. Obtenido en <http://www.boa.aragon.es/cgi-bin/EBOA/BRSCGI?CMD=VEROBJyMLKOB=979063823434>
- BOE. (2017). Real Decreto 772/2017, de 28 de julio, por el que se regula el potencial de producción vitícola.
- Bortolo, G. M., y Giné, D. S. (2009). La crisis de la filoxera en España según la representación diplomática francesa. *Geographicalia*(56), 63-88.
- Buhner-Zaharieva, T., Moussaoui, S., Lorente, M., Yreu, J., Núñez, R., Ortiz, J. M., y Gogorcena, Y. (2010). Preservation y molecular characterization of ancient varieties in Spanish grapevine germoplasm collections. *American Journal of Enology y Viticulture*, 61(4), 557-562.
- Burillo, F. (2010). La vid y el vino en el valle medio del Ebro durante la etapa prerromana.
- C.R.D.O.Somontano (2016, 2006). Obtenido en [http://dosomontano.com/\[CRDO Somontano\]](http://dosomontano.com/[CRDO Somontano]).

- Cabello, F. (1995). *La colección de vides de «El Encín». Catálogo de variedades* (IMIA Ed.). Madrid.
- Cabello, F., Muñoz-Organero, G., Saiz, R., Gaforio, L., Cabezas, J. A., y de Yrés, M. T. (2012). SITUACIÓN DEL PATRIMONIO VARIETAL DE VID EN ESPAÑA. *Bulletin de l'FOIV*, 85(0971), 972-973.
- Cabello, F., Ortiz, J., Muñoz, G., Rodríguez, I., Benito, A., Rubio, C., . . . Sáiz, R. (2011). Variedades de vid en España. *Madrid, Comunidad de Madrid y Editorial Agrícola*.
- Cabello, F., Rodríguez-Torres, I., Muñoz, G., Rubio, C., Benito, A., y García-Beneytez, S. (2003). *La colección de variedades de vid de «El Encín»* (C. d. Madrid Ed. 1 ed. Vol. 1). Madrid: IMIA.
- Casanova, J., Mozas, P., y Marcide, J. M. O. (2011). Ampelography and microsatellite DNA analysis of autochthonous and endangered grapevine cultivars in the province of Huesca (Spain). *Spanish Journal of Agricultural Research*(3), 790-800.
- Casanova, J., y Ortiz, J. M. (2009). *Caracterización de variedades de vid («Vitis vinifera» L) de la provincia de Huesca*.
- Cenjur, A. (1935). *Viticultura y enología* (U. Poligráfica Ed.). Madrid.
- Chomé, P. c. (2003). *Variedades de vid. Registro de variedades comerciales* (MAPA Ed. 1 ed.). Madrid.
- Cock, H. (1876). *Relación del viaje hecho por Felipe II, en 1585, a Zaragoza, Barcelona y Valencia / escrita por Enrique Cock ; y publicada de Real Orden por A. Morel-Fatio y Antonio Rodríguez Villa*.
- Comenge, M. (1942). *La vid y los vinos españoles*.
- Cortés y Morales, B. (1885). *Novísima guía del hortelano, jardinero y arborista* (I. d. C. N. d. S.-M. y. C Ed. 1 ed. Vol. 1). Madrid.
- De Mattia, F., Lovicu, G., Tardaguila, J., Grassi, F., Imazio, S., Scienza, A., y Labra, M. (2009). Genetic relationships between Sardinian y Spanish viticulture: the case of 'cannonau'y'garnacha'. *The Journal of Horticultural Science y Biotechnology*, 84(1), 65-71.
- DGA. (2018a). Legislación del sector vitícola. Obtenido en http://www.aragon.es/DepartamentosOrganismosPublicos/Departamentos/DesarrolloRuralSostenibilidad/AreasTematicas/Agricultura/Vitivinicultura/ci.LEGISLACION_VIGENTE_VITIVINICULTURA.detalleDepartamento
- DGA. (2018b). Pliego de condiciones de la DO Somontano. Obtenido en http://aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/TEMAS_AGRICULTURA_GANADERIA/Areas/CALIDAD_AGROALIMENTARIA/DOP/SOMONTANO_%20DOP_PLIEGO_CONDICIONES.pdf
- DGA. (2018c). Pliego de condiciones IGP Ribera del Gállego-Cinco Villas. Obtenido en http://aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/TEMAS_AGRICULTURA_GANADERIA/Areas/CALIDAD_AGROALIMENTARIA/IGP/RIBERA_GALLEGO_%20CINCO_VILLAS_IGP_PLIEGO_CONDICIONES.pdf
- DGA. (2018d). Pliego de condiciones IGP Valle del Cinca. Obtenido en http://aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/TEMAS_AGRICULTURA_GANADERIA/

- Areas/CALIDAD_AGROALIMENTARIA/PLIEGOS/IGP_VALLE_CINCA_PLIEGOS_20170317.pdf
- DGA. (2018e). Vinos de la Tierra. Obtenido en <http://www.aragon.es/portal/site/GobiernoAragon/menuitem.477320abc768cdc3871e10d354a051ca/?vgnnextoid=335fe8fbffe5c210VgnVCM1000002b091bacRCRDyvgnnextchannel=96865268ea65a210VgnVCM100000450a15acRCRDyvgnnextfmt=detalleDepartamento#section13>
- Domingo, C., Giralt, L., y Puig, A. (2014). Caracterització ampelogràfica i molecular de la varietat del trobat. *Dossiers agraris*(17), 53-63.
- Domingo, C., Puig, S., Sans, M., y Puig, A. (2018). Varietats del passat que podrien ser una opció de futur per a la viticultura catalana.
- Dupré, N. (1990). Vigne et vin dans la région de l'Ebre antique. In D. Bocard (Ed.), *Colloque de Archéologie de la Vigne et du Vin* (pp. 123-141). París. (Reprinted from: In File).
- ECP-GR. (2018). The European Vitis Database European Vitis Database ©JKI 2007 - 2011. Obtenido en <http://www.eu-vitis.de/index.php>
- Elorza, M. S., y Villar, L. (2011). Topónimos mayores y menores de origen vegetal en el Alto Aragón. *Luenga y fablas: publicación anual de rechiras, treballos e documentación arredol de l'aragonés ea suya literatura*(15), 99-117.
- Estella, M. C. (1981). *El viñedo en Aragón* (I. F. E. Católico Ed.). Zaragoza.
- Fernández, E. (1980). Gran Enciclopedia Aragonesa. Zaragoza, *Unión Aragonesa del Libro*.
- Fernández, E. (2008). El fracaso del lobby viticultor en España frente al objetivo industrializador del Estado, 1920-1936.
- Fuguet, J., y Plaza, C. (2009). Notícies històriques sobre la vinya i la varietat trepat a la Conca de Barberà. *Dossiers agraris*(11), 11-25.
- Galet, P. (2006). *Compendio de ampelografía práctico. Cepas españolas y francesas* (A. Oenologie Ed.). Chaintré (France).
- García de los Salmones, N. (1893). *La invasión filoxérica en España y las cepas Americanas* (T. d. L. Tasso Ed. Vol. Tomo I). Barcelona.
- García de los Salmones, N. (1910). *Relación de variedades del campo de Experimentación de Villava* (cuaderno de campo ed.).
- García de los Salmones, N. (1914). *Memoria general del Congreso Nacional de Viticultura* (I. provincial Ed.). Pamplona.
- García de los Salmones, N. (1915). *Apuntes de Viticultura y enología* (I. N.Aramburu Ed.). Pamplona.
- Herrera, A. (1981). *Agricultura general* (S. d. P. Ministerio de Agricultura y Pesca Ed.). Madrid: Reprod. de la ed. de 1513.
- Hidalgo, L. (2002). *Tratado de viticultura general*: Mundi-Prensa.
- Hierro, J. J., Yonegui C., Xanc S. (2017). *Panorama actual y perspectivas del sector vitivinícola*. Obtenido en http://agricultura.gencat.cat/web/content/de_departament/de02_estadistiques_observatoris/27_butlletins/02_butlletins_nd/documents_nd/fitxers_estatics_nd/2017/0189_2017_SProductius_Vi_Estudi-mercat-Espanya-2017.pdf
- Ibáñez, J., Muñoz-Organero, G., Zinellabidine, L. H., de Yrés, M. T., Cabello, F., y Martínez-Zapater, J. M. (2012). Genetic origin of the grapevine cultivar Tempranillo. *American Journal of Enology y Viticulture*, ajev. 2012.12012.

- Ibañez, J., Teresa de Yres, M., Zinelabidine, L., Cabezas, J. A., Gaforio, L., Muñoz, G., Martínez-Zapater, J. M. (2013). Estudio de parentesco de variedades de vid mediante marcadores de ADN. *Patrimonio Cultural de la vid e el vino*, 275-281.
- IMIDRA. (2018). Colección de variedades de vid. Obtenido en <http://www.madrid.org/coleccionvidencin/>
- Jiménez, F. (1934). La reconstitución del viñedo. In. (Reprinted from: In File).
- Laguna, E. (2003). Sobre las formas naturalizadas de *Vitis* L. (VITACEAE) en la comunidad valenciana, I. Especies. *Flora Montiberica*(23), 46-82.
- Lalanne, B. (2018). Historia de Bodegas Lalanne. Obtenido en <http://www.bodegaslalanne.es/historia-1.html>
- Larrea, A. (1979). *Vides de Rioja en su entorno* (S. d. C. d. I. E. D. Provincial Ed.). Logroño.
- Latorre, J. M. (1989). Diezmo y producción de vino en Huesca (siglo XVI). *Argensola*, 151-162.
- Latorre, J. M. (2001). La vid y el vino en el Altoaragón durante la Edad Moderna. In C.R.D.O.Somontano (Ed.), *Vino de siglos en el Somontano de Barbastro* (pp. 49-66). Barbastro. (Reprinted from: In File).
- Lavignac, G. (2001). *Cèpages du Sud-Ouest* (INRA y E. d. Rouerge Eds. 1 ed. Vol. 1). France.
- Levadoux, L. (1956). *Les populations sauvages et cultivées des Vitis vinifera L* (Vol. 1): Institut national de la recherche agronomique.
- Lienas, R. (1997). *Caracterización ampelográfica, morfométrica e isoenzimática de variedades de vid (Vitis vinifera L) de la Denominación de Origen Somontano*. Proyecto fin de carrera (Diplomatura)-Universidad de Zaragoza. EPS, 1997, Huesca.
- Lorente, M. (2001). *La fuerza de la diferencia. La Denominación de Origen, un instrumento para el desarrollo* (L. V. d. Onsera Ed.). Huesca.
- Lorente, M., y Barbacil, J. (1994). *Vinos de Aragón* (E. L. V. d. Onsera Ed.). Huesca.
- Lorente, M., y Barbacil, J. (2003). *El gran libro de los vinos de Aragón* (A. Publicaciones y P. D. Aragonesas Eds.). Zaragoza.
- Manso de Zúñiga, V. (1905). *Memorial anual del a Estación Enológica de Haro* (I. d. E.Sanchez-Lopez Ed.). Haro.
- MAPA. (1975). *El viñedo español* (S. d. P. Ministerio de Agricultura y Pesca Ed. 2º ed.). Madrid.
- MAPAMA. (2018a). Anuario Estadístico Agrario. Obtenido en http://www.mapama.gob.es/app/biblioteca-virtual/articulos-de-revistas/rev_numero.asp?codrevista=AEA
- MAPAMA. (2018b). Encuesta del viñedo 2015.
- MAPAMA. (2018c). Registro de variedades comerciales y de variedades de conservación. Obtenido en <http://www.mapama.gob.es/es/agricultura/temas/medios-de-produccion/semillas-y-plantas-de-vivero/registro-de-variedades/reg-de-variedades-comerciales/>
- Martí, C., Casanova, J., Montaner, C., y Badia, D. (2006). Ampelometric study of mature leaves from two indigenous *Vitis* cultivars grown in Somontano de Barbastro. *Journal of Wine Research*, 17(3), 185-194.
- Martín, J. P., Borrego, J., Cabello, F., y Ortiz, J. M. (2003). Characterization of Spanish grapevine cultivar diversity using sequence-tagged microsatellite site markers. *Genome*, 46(1), 10-18.

- Martínez de Toda, F. (1991). *Biología de la vid* (Mundi-Prensa Ed.). Madrid.
- Martínez de Toda, F., y Sancha, J. C. (1997). Ampelographical characterization of white *Vitis vinifera* L. cultivars preserved in Rioja. *Bulletin de l'OIV*, 799-800, 689-702.
- Martínez, M. C., Martínez de Toda, F., Martínez, J., Sancha, J. C., García Escudero, E., y Blanco, C. (2004). Caracterización ampelográfica y ampelométrica de germoplasma de vid en peligro de extinción en La Rioja. In G. L. Rioja (Ed.), *III Foro mundial del vino* (pp. 43-48). Logroño. (Reprinted from: In File).
- Mejías, L. M. F., Puig, A. C., Navarro, M. L. H., Palomar, B. L., Budría, E. R., y Terrado, P. R. (2012). El espacio vitivinícola aragonés como paisaje cultural y factor de desarrollo. *Geographicalia*(62), 5-34.
- Montaner, C., Martín, J. P., Casanova, J., Martí, C., Badia, D., Cabello, F., y Ortiz, J. M. (2004). Application of microsatellite markers for the characterization of 'Parraleta': an autochthonous Spanish grapevine cultivar. *Scientia Horticulturae*, 101(3), 343-347.
- Moussaoui, S. (2005). *Molecular characterisation of grapevine cultivars from Aragon gene bank (Spain) using sequence-Tagged microsatellite markers*. Instituto de Altos Estudios Mediterráneos., Zaragoza.
- OIV. (2010). Conservación de los recursos genéticos de la vid Obtenido en <http://www.oiv.int/public/medias/393/viti-2010-3-es.pdf>
- OIV. (2018). Líneas directrices de la OIV para el reconocimiento de colecciones de vid. . Obtenido en <http://www.oiv.int/public/medias/5425/oiv-viti-539-2017-es.pdf>
- Pacottet, P. (1928). *Viticultura* (S. Editores Ed.). Barcelona.
- Palá, R., y Ferrando, S. (1933). *Los estudios económico sociales agrarios del Alto Aragón*. Barbastro.
- Pérez, J. B. (2003). *El vino en Aragón como impulsor de la gastronomía (1978-2003)*: Institución» Fernando el Católico».
- Piqueras, J. (2014). *La vid y el vino en España: Edades Antigua y Media*: Universitat de València.
- Regales, M. F. (1957). Las cooperativas del Campo de Cariñena. *Estudios Geográficos*, 18(69), 429.
- Revuelta, D., Revuelta, G., y Domínguez, J. (1978). *Los vinos de Aragón* (L. General Ed. Vol. 4 t). Zaragoza.
- Reynier, A. (1997). *Viticulture manual. 1997, Ed, xi + 499 pp.; 10 pp. of ref.*
- Rivera, A. M. (2009). La vitivinicultura española en los siglos XIV-XVII: Una mirada al caso de Bilbao. *Cuadernos de historia de España*, 83, 187-223.
- Rodrigo, M. L. (2001). Viñedo y vino en el Somontano de Barbastro: los siglos medievales. In C.R.D.O.Somontano (Ed.), *Vino de siglos en el Somontano de Barbastro* (pp. 15-44). Barbastro. (Reprinted from: In File).
- Rodríguez Navas, M. (1905). *Enciclopedia de Viticultura y Vinicultura* (E. B.-B. e hijos Ed. Vol. 2). Madrid.
- Sabio, A. (2001). *Vino de siglos en el Somontano de Barbastro* (C.R.D.O.Somontano Ed.). Barbastro.
- Sabio, A., y Forcadell, C. (2001). De la fiebre del vino a la crisis filoxérica: el viñedo del Somontano en el siglo XIX. In C.R.D.O.Somontano (Ed.), *Vino de siglos en el Somontano de Barbastro* (pp. 107-133). Barbastro. (Reprinted from: In File).

- Santiago, J. L., Boso, S., Martín, J. P., Ortiz, J. M., y Martínez, M. C. (2005). Characterisation and identification of grapevine cultivars (*Vitis vinifera* L.) from northwestern Spain using microsatellite markers y ampelometric methods. *Vitis*, 44(2), 67-72.
- Sefc, K., Steinkellner, H., Lefort, F., Botta, R., Camara-Machado, A. d., Borrego, J., Glossl, J. (2003). Evaluation of the genetic contribution of local wild vines to european grapevine cultivars. *American Journal of Enology y Viticulture*, 54(1), 17-21.
- Selfa, M. (2000). *Toponimia del Valle Medio del Ésera (Huesca). Estudio lingüístico y cartografía*: Universitat de Lleida.
- This, P., Lacombe, T., y Thomas, M. R. (2006). Historical origins y genetic diversity of wine grapes. *TRENDS in Genetics*, 22(9), 511-519.
- Valcarcel, J. A. (1765). *Agricultura general y gobierno de la casa de campo* (J. E. y Cervera Ed. Vol. 9 vol). Volumen 8. Valencia.
- Valovitis. (2018). La diversidad varietal vitícola. Obtenido en <http://www.valovitis.eu/>
- Villar, L. (2005). Toponimia de origen vegetal en el Alto Aragón, II. Sinfitónimos relacionados con arbustos y su sentido ecológico. *Flora Montiberica*(29), 43-53.
- Villarroya, A. (2009). Característiques i entorn del conreu del trepat. *Dossiers agraris*, 35-38.
- Zaboray, B., y Marraco, M. (1912). *Afinidad de cada una de las variedades vinífera de la provincia de Zaragoza con los portainjertos de vid americana. Datos para su estudio*.
- Zinelabidine, L. H., Cunha, J., Eiras-Dias, J. E., Cabello, F., Martínez-Zapater, J. M., y Ibáñez, J. (2015). Pedigree analysis of the Spanish grapevine cultivar 'Hebén'. *VITIS-Journal of Grapevine Research*, 54, 81-86.



LA ELABORACIÓN TRADICIONAL DEL VINO EN CARIÑENA

EUGENIO MONESMA MOLINER
Director de documentales etnográficos

In memoriam de Benito Báguena Isiegas
In memory of Benito Báguena Isiegas

RESUMEN: Benito Báguena Isiegas, fallecido el 10 de abril de 2017, era natural de Cariñena y entre sus muchas actividades destacaban las relacionadas con la gastronomía y con la historia local. Sus estudios de biología y su vinculación con el mundo de la vitivinicultura en sus diferentes facetas le llevaron a crear e impulsar el Museo del Vino que se ha convertido en punto de referencia de la historia económica y social de este territorio. Fue en el año 1997 cuando Benito me invitó a recuperar algunas de las actividades tradicionales que estaban quedando en el olvido, como consecuencia de la modernización de las técnicas del cultivo de la vid y de la elaboración del vino. Es por ello por lo que en este trabajo quiero aportar aquellos conocimientos sobre los procesos tradicionales que Benito recuperó con sus familiares y amigos como guión para nuestro documental.

PALABRAS CLAVE: Vino. Viticultura. Cariñena. Cultivo. Poda. Plagas. Filoxera. Injertos. Laboreo. Vendimia. Prensado. Bodegas. Museo.

TITLE: *Traditional wine making in cariñena*

ABSTRACT: Benito Báguena Isiegas, born in Cariñena, died the 10 th of april in 2017. Among his various activities the most outstanding were those related to gastronomy and local history. After his studies of biology and due to his connection with wine growing he founded the “Museum of Wine” which became the reference place for economic and social history of the region. In 1997 Benito invited me to revive some traditional activities almost forgotten because of the modernization of cultivation and wine making. That is why I understand my text as sort of a script for our documentary on the knowledge of traditional processes which Benito recovered supported by his family and friends.

KEY WORDS: wine, viticulture, Cariñena, cultivation, pruning, plagues, phylloxera, grafts, tillage, vintage, pressing, wine cellars, museum.

INTRODUCCIÓN

Probablemente fueron los griegos de Asia Menor quienes trajeron las primeras vides a las costas españolas. Abrirse camino hacia el interior de la península era cuestión de tiempo. En el año 500 antes de nuestra era la Cuenca del Ebro conocía ya el cultivo de las cepas, pero la romanización lo consolidó y difundió hasta donde era posible.

La vid no se adapta a cualquier suelo, requiere ciertas condiciones edafológicas, climáticas y técnicas para que el hombre encuentre respuesta satisfactoria al arduo esfuerzo de su cultivo y obtenga un buen vino. El terri-

torio aragonés, por su situación geográfica, presenta un relieve tortuoso que favorece la creación de núcleos microclimáticos idóneos para cultivar la vid. Uno de esos territorios es el Campo de Cariñena. Allí, las labores tradicionales, tanto del cultivo de la vid como de la vinificación, se han adaptado a los tiempos modernos aplicándose en cada momento la tecnología más avanzada. Para poder conocer en parte aquel proceso tradicional y su modernización tecnológica, vamos a seguir el ciclo agrícola empezando por el invierno, después de que las cepas han sido desprendidas de sus frutos.

LA PREPODA Y LA PODA

Durante el reposo invernal de la vid, es decir, de finales de noviembre a primeros de marzo, se realiza la poda. Pero antes de iniciar la poda propiamente dicha, algunos viticultores realizan la prepoda con unas cuchillas apropiadas adaptadas al tractor. Este trabajo consiste en triturar los sarmientos por encima

de las yemas de poda para facilitar el trabajo posterior.

Para la poda los viticultores tienen muy en cuenta las condiciones meteorológicas y las fases de la luna. Podar en creciente facilita que las yemas sean más resistentes al *oídio*. En general se evita la poda excesivamente temprana ya que al brotar podrían helarse los



Foto 1. La poda de las cepas.

renuevos. El fin de la poda es prolongar la vida de las cepas, mantener un tipo de formación adecuada y obtener mejores cosechas, tanto en cantidad como en calidad. La poda se realiza a *horcacha*, dejando en cada cepa tres brazos, cada uno de los cuales contienen una pareja u horquilla formada por dos pulgares que, a su vez, tienen dos yemas. En este trabajo las tijeras ya han sustituido a los podones tradicionales. Los *cepurros*, que son los brazos que han crecido mucho en las cepas, también hay que cortarlos para mantener baja la forma-

ción de la cepa. Para ello se utiliza la tijera de *escepurrar*. Los podadores tiran la broza y los sarmientos al *compás*, que es camino entre las cepas, para facilitar su recogida posterior. Luego los quemarán para impedir las posibles plagas que puedan producirse. Antiguamente, los sarmientos se aprovechaban para encender los hornos y otros usos domésticos, entre los que se encuentra la preparación de las brasas para asar la carne. En este momento, los podadores han seleccionado algunos barbados de las cepas más sanas y productivas,

que se utilizarán para la plantación de nuevas viñas. Actualmente, el tractor con el cajón

mecánico ha sustituido al trabajo manual de recoger los sarmientos cortados en la poda. 🌱

DESFONDAR Y PLANTAR NUEVAS VIÑAS

El trabajo de plantación de una viña comienza por el desfonde o laboreo profundo de la tierra, limpiándola de piedras grandes y raíces hondas. Hasta la implantación de los tractores este trabajo se hacía con arados de grandes dimensiones tirados por varias caballerías. Una vez preparado el terreno se procede al alineado, que se realiza con grandes cadenas marcadas a cierta distancia. Para esta labor hay especialistas llamados *alineadores* que acuden al servicio de aquellos propietarios que demandan su trabajo. Los *alineadores* tiran primero la línea principal o *madrina* para que sirva de guía en los trazados posteriores. Sobre los extremos de la *madrina* y a partir de los *testigos* clavados en el suelo tiran las dos perpendiculares. Con el cierre de las tres caras principales queda cerrado el marco. En la técnica de plantación del viñedo llamada *de marco real* las distancias

entre las cepas están adaptadas a la mejora de la mecanización del cultivo.

A la altura de las marcas los viticultores clavan en el suelo una señal, generalmente una caña o una rama de ginesta, indicando el lugar en el que habrá que plantar la vid. A este trabajo le llama *florear*. En un agujero perforado en el suelo con una barrena de madera se introducen los barbados ya preparados, dejándolos sobresalir 3 ó 4 centímetros. Después lo retacan para aprisionar la tierra en torno a él y facilitar su enraizamiento. *Adobar* es la última labor. Los viticultores tapan todo el barbado en espera de que agarre la raíz y brote en la primavera, para injertarlo en el verano o en el invierno siguiente, dependiendo de la fuerza que tenga. En la actualidad ya es posible realizar esta operación con modernas máquinas plantadoras-alineadoras por láser y utilizar planta injertada en vivero. 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱

ARRANQUE DE LAS CEPAS Y HOYAS DE INVIERNO

Las viñas no productivas o que tienen un bajo rendimiento hay que arrancarlas en el invierno para dejar descansar la tierra y limpiarla de enfermedades, alternando otros cultivos. El sistema tradicional para arrancar las viñas era el torno de madera. En la actualidad la tracción mecánica ha relegado estos aparejos a ser un mero

recuerdo del pasado. Después de siete u ocho años de descanso estos mismos campos se volverán a plantar de nuevas viñas.

Esta época también es favorable para hacer las hoyas de invierno, tarea que consiste en arrancar las cepas muertas. Al dejar la tierra suelta el nuevo barbado que se plante podrá enraizar mucho mejor. 🍷 🍷 🍷 🍷



Foto 2. Arrancando las cepas.

LAS PLAGAS

De las muchas plagas que han sufrido los viñedos, la del insecto piral se acusaba durante el invierno. Ésta se combatía hasta hace algunas décadas echando agua hirviendo sobre las cepas y descortezándolas con unos guantes de hierro con el fin de eliminar las larvas del insecto que habitan bajo la corteza durante el otoño y el invierno.

Pero hablando de las plagas es obligatorio que conozcamos la de la filoxera. Se trata de un insecto que, procedente de América, arrasó a finales del siglo

XIX los viñedos europeos. Con su aparición todo cambió en el mundo de la viticultura. Jules Lichtenstein observó que este insecto no atacaba a las cepas de origen americano por tener la corteza de las raíces más gruesas que la de las variedades europeas. Pero estas cepas, sin embargo, no servían para elaborar vino ya que daban frutos de poco mosto y mal sabor. La solución estaba pues en injertar sobre pies de vides americanas sarmientos de variedades europeas. La nueva planta desarrolló unas raíces resisten-



Foto 3. Calentador de agua.



Foto 4. Arrancando la corteza de las cepas.

tes al insecto y una parte aérea capaz de producir frutos de calidad. Los viticultores del Campo de Cariñena salvaron el viñedo

español cuando la filoxera los arrasó y, gracias a ello, Alfonso XIII otorgó a Cariñena el título de ciudad. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

LOS INJERTOS DE INVIERNO

Cuando los barbados han enraizado bien en la tierra se convierten en pies o patrones. Un año después ya se puede practicar el injerto. Los viticultores prefieren hacer los injertos en invierno porque es más rápido y sencillo y porque tienen más tiempo para esta tarea. Para esta labor de injertar los patrones hay especialistas que trabajan en cuadrillas con éxito garantizado.

El injerto consiste en introducir un trozo de sarmiento de una planta de la variedad seleccionada en el cuerpo de otra vid americana resistente a la

filoxera. Después de descubrir el patrón, los injertadores lo descabezan y le hacen una hendidura para injertar en ella la púa. Luego, para que no se dañe el injerto, lo envuelven con rafia y lo entierran. Este tipo de injerto que se practica en el centro del barbado en los meses de invierno se llama *de hendidura*. Las vides injertadas darán sus frutos a los tres años. Los injertos llamados *de costau*, hechos en el verano anterior, hay que descabezarlos para evitar que brote el barbado americano y toda la fuerza de la savia pase a la yema injertada. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

FEMAR Y LABRAR EL VIÑEDO

Desde la segunda quincena del mes de febrero y hasta la primera de abril se realiza el abonado de la tierra. El estiércol de los animales ha sido el mejor abono

utilizado para enriquecerla. Algunos viticultores tradicionales todavía lo aplican en el Campo de Cariñena extendiéndolo uniformemente por todas las cepas. Hoy, el tractor ha reducido el

trabajo del campesino. Con la máquina de estercolar se introduce el estiércol en un surco profundo poniéndose a disposición de las raíces del viñedo.

Para envolver el fiemo y dejar fina la tierra hay que labrar las viñas. Hasta hace algunos años todavía quedaban viticultores que seguían aprovechando aquella tradicional fuerza motriz de las caballerías en las la-

bres agrícolas. Desde finales de invierno hasta los primeros días de verano, normalmente, son cuatro las pasadas que hay que dar con el arado para remover la tierra y dejarla preparada para que absorba mejor el agua. En la actualidad los tractores, adaptados a las medidas del *compás* de los viñedos, sustituyen a la tracción animal con un mayor rendimiento en el trabajo. 🐴 🐴 🐴 🐴



Foto 5. Femando las cepas.



Foto 6. Arando el viñedo.

LOS TRABAJOS DE LA PRIMAVERA

La primavera llega con todo su esplendor al Campo de Cariñena y los cortes de los pulgares *empiezan a llorar*, como dicen los viticultores. Este hecho indica que la vid despierta del reposo invernal para comenzar un nuevo ciclo vegetativo y productivo.

En los meses primaverales se descubren los troncos de las

cepas para quitarles las raíces o venas que han salido nuevas en la parte superior enterrada. Los viticultores quitan las malas hierbas y desentierran ligeramente el tronco de la cepa para que le dé el sol. Con la tierra hacen un pequeño montón a su alrededor donde se puede recoger mejor el agua de la lluvia. En las cepas más jóvenes,

además de cortar las raíces sobrantes que quitarían fuerza a la planta, se aprovecha para enderezarlas en su desarrollo posterior.

Las lluvias primaverales y el calor facilitan el desarrollo de la planta. Las flores de la vid se abren todas unidas formando un racimo. A finales de mayo o primeros de junio los viticultores se dedican al *derraye*, que

consiste en quitar los tallos o pámpanos y algunas hojas sobrantes para facilitar la floración. El *derraye* sirve también para controlar el vigor de los viñedos y mejorar el cuajado del fruto al quitarle a la cepa los pámpanos que le roban fuerza. Poco a poco, los pistilos de las flores comienzan a crecer y a desarrollarse hasta convertirse en jugosos granos de uva. 🍇 🍇

EL CONTROL DE LAS PLAGAS

En esta época de finales de la primavera y comienzo del verano es, precisamente, cuando los viticultores del Campo de Cariñena deben estar más pendientes de las plagas que pueden perjudicar al viñedo. La vigilancia y el control sanitario tienen como objetivo racionalizar al máximo los tratamientos que cada año se aplican a las vides. Con las trampas se detecta el momento en que las polillas del racimo depositan su puesta. A los pocos días aparecen las orugas que comienzan a agujerear los granos de uva. Es el momento de tratar el viñedo.

La prevención de algunas enfermedades de la vid ha sido

una práctica común que hoy se sigue manteniendo. La mochila sulfatadora sirve para aplicar el tratamiento adecuado en cada caso. El *mildiu* se combate actualmente con métodos modernos y muy efectivos, pero no conviene olvidar el remedio popular, todavía utilizado en la actualidad, que ha salvado los viñedos desde 1880: el caldo bordelés. Prepararlo era sencillo. Había que moler sulfato de cobre en molinos que los viticultores tenían en sus propias casas. Dos kilos del polvo resultante se disolvían en 50 litros de agua y un kilo de cal o de bicarbonato en otros 50. Después se mezclaban ambas disoluciones.



Foto 7. Preparando el caldo bordelés.



Foto 8. Aplicando el caldo bordelés.

nes para obtener el preciado líquido. La cal neutralizaba los ácidos del sulfato, perjudiciales para la planta. El caldo bordelés se proyectaba sobre las vides para formar una película protectora en las hojas y hacerlas más resistentes al *mildú* y a la sequía. La forma de aplicarlo dio lugar a la aparición de las sulfatadoras.

Para prevenir el *oídio*, que es una enfermedad fúngica que ataca al viñedo, a la que algunas

variedades son muy sensibles, hay que azufrar las viñas. La aplicación más sencilla del azufre se ha hecho espolvoreándolo con un saco de arpillera o bien con un pequeño fuelle de mano. Luego aparecieron las azufradoras de mochila que, por su mayor capacidad, permitían largos desplazamientos por el campo. Hoy, tanto el azufrado como el sulfatado se aplican con modernos atomizadores o espolvoreadores de tracción mecánica. 🌿 🌿 🌿 🌿



Foto 9. Aзуfrando las viñas.

LOS TRABAJOS DEL VERANO

A la entrada del verano la uva ya está formada. Los viticultores, con la ayuda de una tijera o a mano, proceden al *despunte* o corte de los sarmientos más largos. De este modo, al quitarle vegetación a la cepa, la uva recibe directamente los rayos del sol y el aire, tan necesarios para que dé un buen fruto. Además, al reducir el volumen de la planta, los viticultores facilitan a las máquinas todas las labores posteriores.

Avanza el verano y los racimos de uva van alcanzando el desarrollo definitivo. En este tiempo estival algunos viticultores tradicionales aprovechan las primeras horas de la mañana para cavar las hoyas de verano. Este trabajo consiste en arrancar aquellas cepas muertas e improductivas para sustituirlas en el invierno por otros nuevos barbados. Una vez arrancada la cepa el viticultor recubre la hoya y deja una marca en el centro que le servirá de guía cuando llegue el tiempo de plantar el barbado. En la actualidad, esta operación se realiza en el invierno con barrenas me-

cánicas. En este tiempo de verano, los barbados plantados durante el invierno ya han sacado los primeros brotes. Llega el momento de descubrir las cepas con la azada y hacer el *despatillado*, que consiste en quitar algunos brotes para favorecer el movimiento de la savia y que el injerto agarre bien.

En el verano también se injertan las cepas. En este tiempo que las viñas dejan ver sus frutos, los injertadores pueden seleccionar las mejores cepas de cada campo. De ellas cortan los sarmientos para los injertos de verano y, además, las marcan para indicar que son de buena calidad. En el invierno, cuando no se aprecia ningún indicador de su productividad, se podrán obtener las yemas que se necesiten. El injerto de verano lo hacen los viticultores según el vigor del barbado. Se injerta si este es fuerte y tiene un tronco suficientemente grueso para colocarle la púa. Pero si no tiene el grueso suficiente hay que dejarlo que aumente su grosor hasta el invierno para injertarlo. Son dos los tipos de injerto practicados en verano: el de *costado* y



Foto 10. Preparando el injerto.



Foto 11. Cerrando el injerto con rafia.

el de *pata cabra* o *inglés*, que se realizan en el lateral sin desca-bezar el barbado.

En pleno verano las dife-rencias entre las variedades de uvas que se cultivan en el Cam-

po de Cariñena ya se hacen pa-tentes a la vista del profano. Y es que, las vides se deben adap-tar perfectamente al suelo, a su clima y a las prácticas de culti-vo de sus gentes. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

LA VENDIMIA

“**P**or San Miguel, vino y miel” dice el refrán. Efectivamente, por tradición, a partir de la segun-da quincena de septiembre y la primera de octubre, cuando los controles de maduración mar-can el estado óptimo de la uva, llega el momento de la recolec-ción de los frutos. La vendimia

supone para los viticultores la culminación de un año de no po-cos esfuerzos y sufrimientos. Su llegada se ha celebrado siempre con alborozo, pero recolectar la uva ha sido y todavía es una de las actividades humanas más exigentes. Antaño, el vendimia-dor comenzaba su jornada al amanecer, lo que podía suponer,

de entrada, largas caminatas nocturnas para estar en la viña al despuntar el día. La técnica era sencilla, solo hacía falta un falcino para cortar la uva, un canasto para echar los racimos, unos cuévanos para vaciar los canastos y la caballería para transportar hasta los lagares los cuévanos repletos, unas veces en carros y otras directamente sobre los lomos de los animales.

Hace ya varias décadas que los carros fueron sustituidos por remolques tirados con tractores y los recipientes de mimbre por otros fabricados con derivados de los plásticos. Pero, en su

esencia, la vendimia tradicional sigue siendo, hoy como ayer, manual. En los años ochenta los viticultores carriñenenses fueron los primeros de Aragón en introducir la denominada vendimia controlada para garantizar la máxima calidad de las uvas. Con el seguimiento de la maduración, que se realiza periódicamente en los viñedos, se determina el momento óptimo de la vendimia.

Pero, hasta en este trabajo tradicional de la vendimia, la tecnología también se está imponiendo. Las máquinas vendimiadoras tienen algunos años



Foto 12. La vendimia.



Foto 13. Transportando la uva en carro.

de existencia. Su aparición ha simplificado enormemente esta actividad con un sistema de recolección sencillo y eficaz. Las vendimiadoras mecánicas avanzan por encima de las viñas sacudiéndolas entre sus dos cuerpos y recogiendo los granos de uva y los racimos que se desprenden. Mientras una corriente interna de aire expulsa las hojas sueltas, la uva pasa a los depósitos de la máquina que, posteriormente, se vacían para el transporte del fruto a la bodega. Estas máquinas necesi-

tan que las viñas se encuentren emparradas y que el transporte se realice con rapidez en contenedores especialmente preparados para ello.

Desde 1960 la Fiesta de la Vendimia de Cariñena llega todos los años en alguno de los primeros domingos de septiembre. Cada localidad vinatera envía su reina, se pisan las primeras uvas, se ofrece al patrón el mosto obtenido, llega el Tren del Vino, la fuente ofrece un rico tinto al visitante y la fiesta dura hasta el anochecer. 🍷 🍷 🍷

EL PISADO DE LAS UVAS

El sistema tradicional de vinificación comenzaba con el pisado de las uvas en la pisadera del lagar. En algunos pueblos vinateros de Aragón todavía quedan familias que siguen elaborando el vino para consumo propio por este método tradicional. Los pisadores de las uvas siempre han sido los hombres y, a ser posible, con fuerza. Ya en 1528, Alonso de Herrera, en su *Agricultura General*, decía: “*El que pisare, sea hombre y no mujer, mancebo de buena fuerza que*

estruje bien la uva”. Para elaborar el vino *clarete*, el mosto obtenido en la pisadera se separaba de la brisa en la prensa y se pasaba directamente a las cubas y toneles donde fermentaba. En el caso de la elaboración del vino tinto, al pisar las uvas, el mosto junto con la brisa u orujo se recogían en el lagar donde permanecían 8 o 10 días fermentando en reposo. La piel de las uvas tintas contiene las sustancias que proporcionan el color, el aroma y el tanino a los vinos. El vino quedaba



Foto 14. Pisando las uvas en el lagar.

en el fondo del lagar y sobre él flotaba la brisa formando una capa protectora llamada *sombrero*, que había que sumergirla todos los días para que se mantuviera húmeda y no se picara. Esta operación de llamada *meger*. Durante la fermentación se descomponía la glucosa que el mosto contenía, y que se revelaba por el desprendimiento de burbujas, ruido de hervor y aumento de la temperatura. En estos días de fermentación se desprendía una gran cantidad de anhídrido carbónico, llamado *tufó*, que llegaba a ser

mortal. Para entrar en el lagar, los vinateros debían bajar con una llama que, ante la falta de oxígeno, se apagaba y delataba su mortífera presencia.

Como la época de la vinificación coincidía con la de la siembra del cereal, los pequeños agricultores recurrían a la práctica de *emburar*. Este proceso consistía en extender una capa de barro sobre la brisa para conservar el vino y que no se avinagrara antes de encubar. En este tiempo los hombres de la casa se podían dedicar a otras tareas agrícolas. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

EL MOSTILLO

A partir del mosto de la uva se obtenía el mostillo, un postre que encantaba a los niños y que ha pasado a ser una de nuestras tradiciones culinarias olvidadas. El mosto, que se había dejado reposar durante un día, se cocía, y cuando comenzaba a hervir se retiraba la espuma que producía dejándolo limpio de materias sólidas e impurezas. Tras dos horas de cocción, al mosto se le añadían tro-

zos de membrillo, de manzana, de cáscara de naranja, de pera, de melón y de distintos frutos secos. Después, para que espesara, se le agregaba una mezcla fría de harina y mosto que se había preparado aparte. Durante media hora se dejaba que el mosto hirviera y espesara. Una vez terminado se vertía en bandejas para que se enfriara. El resultado era un rico mostillo listo para disfrutar. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

PINCHAR EL LAGAR Y EL PRENSADO

Una vez pasados los días necesarios en los que se simultaneaba la fermentación y la maceración de la piel, pepitas y pulpa de las uvas tintas con el mosto, llegaba el momento de pinchar el lagar. Al quitar el tapón de sebo, el vino salía con energía presionado por el peso de la brisa y se recogía en los toneles. Por este método el vino se separaba del orujo y de todas las partes sólidas que quedaban en el lagar. Las cubas y toneles debían estar perfectamente limpios y

azufrados para guardar el vino. Allí se iba echando el vino joven donde se realizaba la segunda fermentación.

En los lagares que se habían *emburado*, antes de pincharlos debían quitar pacientemente la capa de barro que había protegido al vino. La llamada segunda fermentación es, en realidad, la transformación del ácido málico en ácido láctico y es precisamente cuando mejora la calidad del vino.

Las uvas estrujadas o pisadas, conservaban todavía en-



Foto 15. Llenando la prensa.



Foto 16. Caldo saliendo de la prensa.

tre su pulpa cierta cantidad de zumo, que se extraía en el prensado. *Parar la prensa* consistía en llenar con brisa el interior de la *linterna*, apelmazándola con una pisadera de madera. Con un eje o *timón*, y mediante un sistema de *cabezal de tres puntos*, las modernas prensas manuales de husillo permitían dar más presión a la pasta con menos esfuerzo. El vino obtenido de la brisa prensada era de inferior calidad que el vino

en flor sin prensar y, por tanto, se guardaba en distintos toneles.

Todos estos métodos tradicionales han pasado a formar parte del recuerdo o son practicados por escasas familias, más por razones sentimentales que por rendimiento económico. En los años ochenta, las bodegas del Campo de Cariñena iniciaron un proceso de modernización tecnológica de gran importancia para la vinificación. 🍷 🍷

LA VINIFICACIÓN MECANIZADA

En la actualidad, la uva recolectada en los viñedos se transporta en los remolques estancos hasta las bodegas en unas óptimas condiciones higiénicas y sin dañar el fruto. Allí empieza el proceso de la vinificación propiamente dicho. Las uvas procedentes de la vendimia son recibidas de forma automatizada e informatizada en instalaciones donde predomina el acero inoxidable, ideal para controlar la higiene del proceso y la temperatura de las fermentaciones. De las tolvas de descarga los racimos pasan a las despalladoras y estrujadoras, diseña-

das para romper suavemente los granos. Después, el mosto pasa a los depósitos o a las prensas, según el tipo de vino a elaborar. Para el vino blanco, que procede exclusivamente de uvas blancas, el mosto fermenta solo. Los vinos rosados se obtienen de las uvas tintas y el mosto se encuba en un depósito durante unas horas hasta que extrae de la piel de la uva el color rosado característico. La singularidad de la vinificación del tinto está en la simultaneidad de la fermentación y de la maceración del hollejo de las uvas tintas con el mosto, bajo la atenta mirada del enólogo, que

cuenta con equipos de frío para no permitir altas temperaturas que alteren el equilibrio o la calidad posterior del vino. Un proceso de pocos días en el que está en juego el trabajo de todo un año.

En esta primera fermentación el azúcar del mosto se convierte en alcohol. Cuando termina el proceso se procede al *descube* y, en el caso del tinto, se separa el vino flor de la brisa. Esta pasta se lleva a las prensas donde se extrae el vino que toda-

vía contiene. La pasta exprimida se envía a las fábricas de alcohol y el vino obtenido se recogerá en distintos depósitos donde pasará por una serie de filtraciones antes de terminar el proceso. Normalmente, en los vinos tintos se realiza una segunda fermentación, llamada maloláctica, en la que el ácido málico se transforma en láctico. Tras este proceso el vino mejora gustativamente y es más suave al paladar. Nacen así los vinos jóvenes del año. 🍷

EL TRABAJO EN LAS BODEGAS

Las condiciones de temperatura, humedad y oscuridad de las centenarias bodegas y de las modernas instalaciones para el reposo y envejecimiento del vino van a hacer todo lo demás. Cuando se han calificado los vinos, cada bodega los destina al consumo como jóvenes o bien los somete a un proceso de envejecimiento que siempre ha estado presente en las bodegas tradicionales.

En las bodegas, las barricas han terminado el proceso de envejecimiento de los vinos de años anteriores y hay que lavarlas con agua caliente a presión

para comenzar con los nuevos. Una vez limpias, las barricas se llenan con el nuevo vino y se

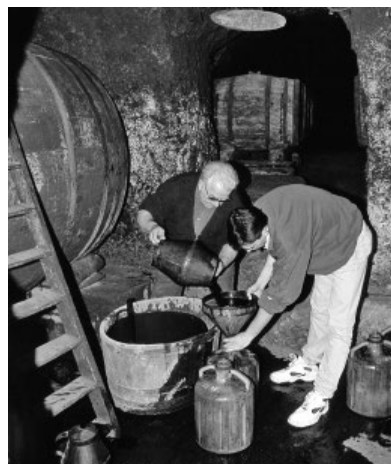


Foto 17. Trabajo en la bodega.

colocan en las cavas de crianza. La idoneidad de los vinos tintos para el envejecimiento viene dada por la variedad de las uvas y por las condiciones de maceración. El vino tinto cuya maceración ha sido corta se destina para su consumo como joven, mientras que los más macerados se emplearán para crianza. El vino permanecerá en las barricas de roble el tiempo que requiera según su cali-

dad. El *Crianza* deberá estar seis meses, el *Reserva*, un año, y el *Gran Reserva*, un mínimo de dos años. Este proceso de crianza en barricas de roble se cumplimentará con otro tiempo de crianza del vino en la botella hasta completar el período mínimo requerido. En la oscuridad de las bodegas, las botellas estarán más o menos tiempo según su calidad, almacenadas en cajones. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

EL MUSEO DEL VINO

Toda esta historia de la elaboración tradicional del vino en Cariñena, que no es otra cosa que *la cultura del vino*, tiene hoy un lugar en su propio museo. Con el Museo del Vino, impulsado por Benito Báguena, llegaron los primeros trabajos de arqueología industrial en Cariñena. La riqueza histórica de la zona ha servido para sacar a la luz cientos de objetos y documentos. Desde la localización de los materiales hasta su posterior exhibición ha transcurrido un largo proceso de trabajo que comenzó con la catalogación

y terminó con la restauración de los mismos. Esta se ha realizado con mucho cuidado, respetando las características originales de los objetos, para que su uso y funciones puedan ser fácilmente interpretados.

Mientras tanto, las bodegas están en pleno apogeo. Otro año más se volverá a repetir el ciclo del cultivo de la vid. Viticultores y bodegueros continúan con su trabajo cotidiano, manteniendo y desarrollando esta actividad que forma parte de la historia vitivinícola del Campo de Cariñena*. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

(*) Este artículo no incluye bibliografía por estar fundamentado en trabajo de campo.

TEMAS DE
ANTROPOLOGÍA
ARAGONESA
n° 24 - 2018
Pp. 185-224
ISSN: 0212-5552

DE CALDOS ILUSTRADOS Y CONSUMOS VARIADOS: EL VINO DE LOS SIGLOS XVIII Y XIX EN ARAGÓN

ALBERTO SABIO ALCUTÉN
Universidad de Zaragoza

*A la memoria de Manuel Benito Moliner,
que tanto me ayudó en esta temática*

Resumen: El artículo analiza, a través del testimonio visual de varios viajeros de época, la imagen que se tenía de la viña y del vino durante los siglos XVIII y XIX en Aragón. Se aborda también la función alimenticia del vino en aquella época, atendiendo a la jerarquía de consumos, tanto en cantidad como en calidad, sin olvidar la vertiente festiva de determinados caldos. Se profundiza igualmente en la dimensión simbólica de las bodegas, en los procesos de elaboración y en los tipos de vino consumidos. Por último, se estudian las causas y consecuencias de la bonanza vinatera de las décadas centrales del siglo XIX en Aragón.

Palabras clave: vino, bodegas, Aragón, consumo, siglo XVIII, siglo XIX.

TITLE: *Enlightened vines and varied intakes: the wine of the 18th and 19th centuries in Aragón.*

Summary: The paper analyzes, through the visual testimony of several old travelers, the image that was had of the vineyard and the wine during the XVIII and XIX centuries in Aragón. The food function of the wine at that time is also addressed, under the hierarchy of consumption, both in quantity and quality, without forgetting the festive side of somen wines. The symbolic dimension of the wineries, in the elaboration processes and in the types of wine consumed is also deepened. Finally, the causes and consequences of the wine bonanza of the central decades of the 19th century in Aragón is studied.

Keywords: wine, wineries, Aragón, consumption, eighteenth century, nineteenth century.

EL VINO ARAGONÉS EN LOS VIAJEROS DEL SIGLO XVIII

Un viajero anónimo recorre el Alto Aragón a finales del siglo XVIII, en noviembre de 1798. Lo hace con el fin de estudiar sus potencialidades y de inspeccionar el estado de defensa de sus fronteras¹. El viajero atiende con cuidado a los cultivos y vituallas de los distintos pueblos oscenses, pues una de sus funciones consistía en calibrar hasta qué punto podrían nutrir a las guarniciones y a la intendencia. Ve viñas por todas partes, hasta en las cumbres de la media montaña, las laderas de las colinas y las riberas de los ríos. Con unas comunicaciones tan malas, había que asegurarse el aprovisionamiento. Observa plantaciones hasta en zonas puramente pirenaicas, que daban un vino más que regular, desmerecedor del producido en los somontanos.

Nuestro viajero sale de Barbastro hacia los pueblos del entorno. Al poco de andar a lomos de jumento, visita Enate, El

Grado, Estada y Fonz, “en cuyo pueblo hay excelentes frutas”. Desde Estada comenzaban a verse las viñas en fajas, casi todas emparradas. Muchas de ellas se podaban a raíz para dejar un solo sarmiento que enredaban con el inmediato y, para que las uvas no tocasen en el suelo, les ponían en medio una horquilla (Buil Giral, 1997: 100).

Al llegar a Enate y Estadilla, el viajero describe elaboraciones sorprendentes, pues “el vino lo hacen o cuecen en balsas, y cuando está llena la cubren de barro de arcilla pegado a la misma brisa, y así lo dejan hasta que lo trasiegan”. En realidad, este procedimiento pudo practicarse de vez en cuando, pero dudamos de que fuese el más frecuente, pues la existencia de numerosos lagares documentados ya en la Alta Edad Media, y los aún conservados y construidos en los siglos XVI-XVIII, atestiguan una elabora-

(1) Véase la reedición de este manuscrito, introducida y anotada por León Buil Giral: *Viaje por el Alto Aragón*, Huesca: La Val de Onsera, 1997. El autor del manuscrito podría ser Francisco Zamora, Comisario de Castilla, que anteriormente al libro que nos ocupa había escrito un *Diario de los viajes hechos en Cataluña*.

ción del vino a base de aplastar las brisas en la pisadera para echarlas al lagar, a veces mediante conducciones subterráneas obra de los moriscos, como sucedía en Enate o en Estadilla.

Más hacia el norte, en Graus, según las estimaciones de Ignacio de Asso, se obtenían 40.000 cántaros de vino a finales del siglo XVIII; en Benabarre, unos 25.000 y en Fraga alrededor de 10.000 cántaros². Había viñas hasta en el valle de Puénolas y en Laspuña: “atravesando un mal puente, dejando el Cinca que habíamos seguido hasta aquí, pasamos por el lugar de la Espuña, que está en un alto (...). Este es el último lugar por este lado en que hay olivos y viñas” (Buil Giral, 1997: 150).

En la zona de Vió, por continuar nuestro itinerario vitícola, las Juntas del Valle acostumbraban a celebrarse en dos robles simados en el paraje llamado Cuello, lugar equidistante de los principales núcleos de población. Pues bien, en estas juntas generales era costumbre antigua comer y beber en abun-

dancia, pero aún había otra usanza habitual más llamativa: regar los robles con vino, como signo de respeto y de protección.

Asso veía en la “desapacibilidad del clima” la razón principal para haber abandonado las viñas en Jaca. Expone también el argumento de que aquellos vinos habían quedado desacreditados “por la superioridad y cercanía de los del somontano de Huesca, que los montañeses tienen proporción de sacar a cambio de trigo” (Asso, 1798: 28). Con todo, todavía en el siglo XVIII, tanto en la Canal de Berdún como en los alrededores de Jaca menudeaban los viñedos, hasta el punto de conformar un rasgo característico de su paisaje agrario.

En el Hospital de Bujaruelo, quemado por una partida de franceses en 1793 pero reconstruido al poco, tenían la costumbre de dar “cuatro dineros de vino” a cada pobre que pasara, bien fuera en dirección a Francia o viniendo de allí. Al parecer, la obligación de dar vino y cobijo se recogía ya en los Esta-

(2) Asso, I. de (1798): *Historia de la Economía Política de Aragón* (utilizamos la edición del CSIC de 1947. Un concienzudo análisis de este libro en Antonio Peiró (1998).

tutos del Valle de 1723. Desde Bujaruelo prosigue el viajero su ruta hacia los valles occidentales y, al llegar a Ansó, escribe que “los tensinos son maliciosos y borrachos: escandaliza el vino y aguardiente que bebe su corto vecindario. No hay fiesta sin comida y borrachera. No hay cofradía sin lo mismo y, si no tienen fondos para estos desórdenes, los cofrades hacen artiga para leñar, cuyo producto se emplea en vino, y todas las licencias para artigas y varas se pagan y su importe se gasta en borrachera” (Buil Giral, 1997: 232).

Monzón y sus alrededores localizaban un viñedo nada desdeñable, a pesar de que en 1710 se sucedieran “pedriscos, sequías y tales fríos que abrasaron las vides y plantas”³. Para 1729, sin embargo, el panorama pinta más halagüeño como “país abundante de vinos, de trigo, avena y centeno y que en todos tiempos lleva el precio muy moderado y más barato que en Aragón adentro”. Pueblos como Monesma o Castejón del Puente pagaban la

décima de vino a la Encomienda de Monzón; en cambio, Binaced —o Vinaced, como aparece en las fuentes— la entregaba al vicario del lugar. En su periplo de Monzón a Barbastro, que el viajero realiza a buen paso en tres horas, advierte enseguida la presencia de viñas, aunque lo más inmediato al núcleo urbano barbastrense “son olivares”. Asevera, que “el vino y el aceite son las cosechas de Barbastro, y trigo lo preciso para el gasto”. Las viñas se sembraban a franjas, cultivando cada año una de ellas. Efectivamente, este cultivo “en tornallos” persistió en algunos municipios del Somontano hasta la moderna implantación de los cultivos intensivos de viñedo.

Otro viajero, Juan Bautista Labaña, ya había enfatizado las virtudes del vino producido en Alquézar, Salas y El Grado, donde muchas viñas se cultivaban en las laderas (Labaña, 1815: 63). Pero quizás sea Ignacio de Asso quien celebre los vinos del Somontano en términos más elogiosos: a su modo de ver,

(3) Oliveros de Castro, María Teresa (1964): *Historia de la Ciudad de Monzón*, Zaragoza, pp. 381 y 397-399; también Estella Álvarez, María Concepción (1984): *El viñedo en Aragón*, p. 48.

“llevaban ventaja sobre todos los de Aragón por su agradable gusto, hermoso color de rubí y aptitud para conservarse”. Sabemos por López Novoa que las *Ordenanzas de Regadío* de 1735 marcaban en Barbastro los aprovechamientos de agua para cereales, olivar y viñedo, estableciendo prioridades del tipo de “mientras haya panes que regar no se puede llevar el agua a otras tierras blancas o plantadas de viñas o olivares” (López Novoa, 1861: 196-197). A lo largo del siglo XVIII los sobrantes de trigo, estimados por la harina que de él se extraía, solían ir a Cataluña por el cauce del Ebro; sin embargo, el vino “no tiene precio por su abundancia”, sobre todo el año en que no funcionaban las fábricas de aguardiente, muchas de las cuales pertenecían a catalanes de Barcelona y de Reus.

Las vías de comunicación se convirtieron en un poco más seguras a lo largo del siglo XVIII, cuando se concretaron en ellas tímidas intervenciones de las autoridades locales, regionales y centrales del Despotismo Ilustrado. Por estos caminos va a circular un vino fuertemente tasado, que suscitaba las iras

del viticultor en tanto la entendía como desincentivadora del comercio de vinos. Todavía bajo el Antiguo Régimen, se recriminaba la abundancia y la complejidad de derechos, las molestias, el tiempo perdido en controles y, naturalmente, el excesivo montante del impuesto. Aparte de pagar el censo de la viña al señor, el diezmo a la autoridad eclesiástica y los derechos de prensado a quien correspondieran, unos costes de transporte elevados acababan repercutiendo en el precio definitivo del hectolitro de vino. Había casos en que el transporte costaba tanto como el valor del mismo producto, lo que sirvió de excusa a muchos negociantes para justificar elevados precios de reventa. Por otro lado, la multiplicidad de intermediarios tenía a menudo incidencia negativa sobre la calidad y el gusto de los vinos. Todo lo que podía llamarse vino —que hoy nunca aceptaríamos—, se vendía, aunque fuera a bajo precio.

Los progresos de la vinificación y el uso creciente en la provincia de Huesca de toneles nuevos de encina o carrasca contribuyeron a una mejor conservación de los vinos, antes

de que el roble americano y la botella los acabaran de colocar en situación de envejecer adecuadamente. Los toneleros adquirieron mayor presencia en los pueblos de las zonas vitícolas y también en las ciudades, como Zaragoza, donde residían muchos comerciantes de vinos. Progresivamente su técnica se afina (mejora de juntas, reforzamiento con barras para el transporte) y la calidad de las maderas utilizadas mejora. Así y todo, el envejecimiento del vino en toneles raramente alcanzó en época moderna más allá de un año. De momento, nada de botellas en el proceso de conservación. A causa de su fragilidad, la botella no se destinó en un primer momento a la conservación de vinos, sino a su trasvase y a su servicio, en abierta vecindad con las jarras de barro y de estaño. La botella permaneció durante décadas vinculada a un mundo de consumo aristocrático de vino, agrupado en torno a una minoría de privilegiados por el nacimiento y, sobre todo, por la fortuna; se trataba de un elemento necesario de distinción que, en una sociedad de órdenes en descomposición, ayudaba a

mantener las apariencias y los comportamientos.

Además de subir hacia el Pirineo o de encaminarse a las ciudades, una parte de los vinos oscenses se exportaba en dirección a Francia. Según los registros de aduanas consultados por nuestro viajero en la década de 1790, las exportaciones más abundantes que realizaban las gentes del territorio eran vinos, aguardientes, aceites y maderas, además de trigo y sal. Menor presencia tenían en la balanza comercial otros productos como las plantas aromáticas y tintóreas, los curtientes, las pieles o algunos minerales, señaladamente piritas de cobre o cobalto, antimonio, plomo y hierro en lingotes, aunque, a nivel local, generaran ingresos estratégicos.

A juicio de la Ilustración Económica Aragonesa, los vinos de Huesca y de Barbastro eran muy apropiados para un eventual comercio exterior, al ser “de más cuerpo, y de un color más permanente, y por tanto sufrirán mejor la mar que los de Cataluña y Cartagena, de donde llevan a América cantidades muy considerables. Infiera, pues, el comerciante aragonés

la ganancia que le reportaría este tráfico de sus vinos hacia nuestras Islas de Barlovento”⁴. Bien es cierto que estas palabras están escritas por Antonio Artera, un canónigo del Cabildo del Pilar nacido en Loporzano en 1745, pero deben valorarse, pues no le ciega el apego al terruño a la hora de realizar críticas, por ejemplo con respecto a la mala elección de terrenos para viñas.

Arteta percibía que el cuidado en el modo de preparar y conservar los vinos había hecho florecer a Francia en este comercio, “del que se ha hecho Señora en todo el mundo (...) Sus vinos se han hecho famosos en todas partes, y no se yo que el clima ni el terreno, que son los que principalmente influyen en la calidad de los vinos, excedan, o lleven ventaja a los de nuestro Reino. Los mismos franceses confiesan que entre los vinos que llevan de países extranjeros para aumento de su comercio logran el primer lugar los vinos de España”. La misma

idea expresa otro ilustrado aragonés, Dámaso Generés, que apuesta por un buen horizonte de futuro para los vinos aragoneses si se perfeccionaba el arte de hacerlos, “comenzando del mejoramiento y elección de terrenos, y de la vendimia, del tiempo y sazón en que se han de coger las uvas, de la separación de las más perfectas, de la desecación de las mismas al sol, y al arte después de cogidas, del tiempo en que han de hervir en los lagares, de las maderas que se han de elegir para la construcción de cubas y toneles, del tiempo y número de sus tras mudas, del modo de endulzados, y de aclararlos y trasegarlos” (Generés, 1996: 138).

Todo este mundo de la Ilustración Económica, dentro del cual entraron gentes como los mencionados Artera o Generés, pero también Ignacio de Asso, Tomás de Anzano o Calomarde, miraron con mimo la industria vinícola como uno de los principales veneros de la riqueza territorial aragonesa. La viti-

(4) Arteta de Monteseuro, Antonio (1783): *Discurso instructivo sobre las ventas que puede conseguir la industria de Aragón con la nueva ampliación de puertos*, Madrid, Imprenta Real. Hay edición facsimilar al cuidado de Guillermo Pérez Sarrión (1985, DGA, Zaragoza), veánse especialmente las páginas 29-50, “Del vino”.

cultura les merecía la máxima atención no solo por lo dilatado del viñedo regional a fines del siglo XVIII, sino también porque buena parte de estos terrenos no eran aptos para otros cultivos. Además, en un medio árido o semiárido, si las tierras de vid salían del invierno con suficiente humedad, la cosecha estaba asegurada en lo que al factor agua se refería. Y aún había más en favor de la viña aragonesa en terreno de secano: la selecta calidad de sus mostos, excelente materia prima para poder maniobrar en el terreno enológico de acuerdo a los gustos y necesidades de los mercados consumidores.

Tanta preocupación en torno al vino no era casual. Tenía su razón de ser, pues constituía una de las partidas fundamentales en la balanza comercial aragonesa. Con todo, Ignacio de Asso, cónsul en Burdeos —y, por tanto, se supone que sabiendo de lo que hablaba—, insistía en la escasa pulcritud al trasmudar los vinos. Asso recomendaba la trasmudación por medio de conductos de cuero que evitasen el contacto del vino con el aire y el empleo de la clara de huevo o de la cola de

pescado para eliminar los residuos (Asso, 1798: 114).

En tiempos de Asso solo se conocían en Aragón las cepas bajas, que no precisaban de rodrigones; sin embargo, opina nuestro cónsul en Burdeos, “convendría introducir las altas, ó sublimes de los antiguos, como se ven hoy día en la Lombardia”. Y, aunque no le convencen ciertas operaciones primarias en la viña, sí elogia los vinos de ese “distrito llamado el Somontano, que comprende diez leguas de longitud entre los ríos Gallego y Alcanadre, y tres de latitud desde el pie de la sierra de Guara hasta Huesca, y demás

Por otro lado, a lo largo del siglo XVIII parece formarse un nuevo gusto popular que valora menos los vinos blancos ácidos y los claretos, al tiempo que reclama vinos tintos, cada vez más subidos de color y más espesos. Se controla incluso la intensidad del color: cuanto más violáceas fueran las manchas en la ropa o en los manteles, mejor se vendía ese vino. Un buen vaso de vino que manchara debía parecerse a un auténtico racimo negro, que sirviera tanto para comer

como para beber, casi como si se masticara.

En realidad, cuatro grandes tipos de vinos se ofrecían a los consumidores durante el siglo XVIII. Se individualizan bastante bien por caracteres distintivos, numerosos pero todavía no bien precisados, de color, sabor, olor y consistencia. Los vinos blancos resultaban los más cómodos de elaborar. La primera virtud de un buen vino blanco era la de servir de aperitivo, en el sentido médico del verbo *aperire*, es decir, abrir los conductos del cuerpo. Se recomendaba beberlo fresco e incluso a veces se llegaba a cortar con nieve o hielo. Por su parte, los vinos claretes de Aragón resultaban de una mezcla de uvas blancas y “negras”, aunque en otros sitios fuera tarea fácil elaborar clarete a partir de racimos negros de cabernet, de pinot o de gamay. Bastaba con mantener un día o dos el mosto asociado al racimo tras un pisado rudimentario, sin intervención de prensa ninguna. De ahí se obtenía un zumo rosado que se entonaba en las cubas donde acababa su fermentación. Este vino clarete reunía algunas propiedades esperadas

en los blancos (frescor, ligereza, acidez) y, además, su carga en taninos, aunque fuera muy moderada, garantizaba una mejor conservación, a veces más allá de un año —“vino viejo”, según la terminología de época—. No podemos olvidar que los médicos atribuían al clarete las virtudes reunidas de los vinos blancos y tintos.

Una estancia más larga en cubas y un prensado sistemático permitían obtener vinos tintos, aunque este adjetivo no siempre se utilizara. La estancia en cuba resultaba de duración variable, dependiendo de las condiciones de temperatura. Los tintos obtenidos acostumbraban a ser vinos duros y bastante ácidos (de lo contrario, faltos de tanino, se conservaban mal). Las cubas, de pequeñas dimensiones por lo general, se vigilaban con atención: a intervalos regulares, había que “mojar el sombrero”, sumergiendo de nuevo en el líquido las partículas sólidas que formaban en la superficie una corteza cada vez más cerrada, labor de la que se encargaban los “mejedores”.

Las prensas, tanto de palanca —las más extendidas— como de tornillo central, no eran

muy abundantes hasta el siglo XIX por ser caras y demasiado grandes. Solo las tenían los mayores productores, en particular los nobles y eclesiásticos, que a veces imponían su uso a los demás a cambio de una pecha. Las prensas más monumentales necesitaban espacios especialmente acondicionados y el montaje, prensado y desmontaje exigía mano de obra hasta de varios peones.

Por último, los vinos negros y vinos de piqueta encontraban en los trabajadores manuales a sus principales consumidores, para “darles fuerzas”. A estos vinos, a pesar de su espantosa calidad, les esperaba un buen futuro en el siglo XIX, concretamente en ese mundo de las minas, las fundiciones y los talleres de la primera revolución industrial. Los brebajes conocidos, al menos en Aragón, como “vinos de repaso” se obtenían a partir del zumo, azúcar y sustancias colorantes que persistían en los racimos o en el fondo de la cuba cuando se habían extraído vinos blancos o claretes sin prensado. Otras veces se metían los restos de racimos en viejos toneles que se llenaban de agua para luego añadir, al

gusto, moras, manzanas o melocotón. Este agua enrojecida, bebida de los aldeanos más pobres, no se comercializaba, se corrompía rápidamente y contribuyó sin duda a la difusión de epidemias de disentería o de cólera. A veces da la trágica sensación de que si el vino se conservaba, la cosa iba bien; y si se estropeaba algo, todavía mejor, porque entonces se bebía menos y el tonel duraba más.

Los poderes públicos se esforzaban en denunciar e impedir el fraude en los vinos. De ahí el control a las puertas de pequeñas ciudades como Barbastro, donde se mencionaba la cantidad de vino introducida, el nombre del viticultor o mercader, la procedencia del vino y los plazos para ser servido en tabernas. Y todo ello porque los vinos no solamente se cortaban con agua, sino que se adulteraban de manera peligrosa, aunque lo más frecuente era simplemente que se vendieran picados y abocados. Ciertos secretos, muchos de ellos claramente condenables, se transmitían de boca a oreja y se aplicaban de cuba a botella. Así, como los vinos destinados a la fabricación de vinagre

podían entrar en franquicia y sin apenas problemas por las puertas de las ciudades, luego ciertos aprendices de químicos se afanaban en volver a darles una apariencia de buena salud a base de tratarlos con ácido litúrgico, verdadero veneno a base de óxido de plomo, y después los recolocaban con zumo de mora. Con menos riesgos para la salud del consumidor, otras manipulaciones añadían trozos de madera de haya (o carrasca) para frenar la acetificación del vino. Mal definidas por la ley y difíciles de probar, estas prácticas apenas fueron castigadas.

No era solo vino lo que se obtenía de las uvas; cuando aquél sobraba o se picaba, no se tiraba, todavía valdría para obtener aguardiente, al igual que la brisa. Durante la segunda mitad del siglo XVIII fue el aguardiente una industria en expansión. Se obtenía, por medio de alambiques, con vino avinagrado o de mala calidad. En Barbastro existía una tienda de aguardiente por lo menos desde comienzos del siglo XVIII. Era un propio del Ayuntamiento, por lo demás no muy rentable. A lo largo del último tercio de

siglo se implantaron varias fábricas más de aguardiente en la ciudad, por lo menos cinco. Todavía en 1903 existía en Barbastro una fábrica de aguardiente de 300 litros, propiedad de Miguel Caveu Foncillas. Y hasta 1994 podían verse en Barbastro los hornos de otra fábrica de aguardiente, que fueron deshechos para construir un nuevo bloque de pisos en La Tallada.

La Real Sociedad Económica Aragonesa de Amigos del País abandonó numerosas campañas encaminadas a difundir las últimas mejoras en aguardientes. Tenemos constancia, por ejemplo, de cómo patrocinó en Barbastro en 1802 y 1803 la invención de usar caños de barro para paliar los daños ocasionados por el cobre utilizado “con grave perjuicio de la salud pública y de la economía de las fábricas”. En el compendio de las Actas de la Económica Aragonesa, redactadas por su secretario Diego de Torres, se exponen los indeseables efectos del cobre “y las enfermedades raras y prolixas que se siguen de las cualidades perniciosas del cardenillo ó verde de que suelen salir impregnados los

aguardientes”⁵. Lo dicho para los aguardientes era también aplicable, en parte, a las tinajas, de ahí que se presionara a los propietarios de alfares a admitir “á quienes quisiesen aprender la fabricación de los propios caños, enseñándoles la preparación y mezcla de las tierras y demás operaciones necesarias”. Por su parte, el amillaramiento

de Barbastro enumera varios vecinos que en 1860 poseían fábricas de aguardiente en las calles de San Francisco, Mayor, Graus, Muro, Candelaria, del Conde, en la carretera de Huesca o en la de Monzón⁶. Por las mismas fechas, los alcoholes de la provincia fueron premiados en la *Exposición Industrial* de Londres de 1862. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

EL VINO COMO ALIMENTO

A lo largo de los siglos XVIII y XIX, como en épocas anteriores, la jerarquía de funciones se reproducía en el consumo de vinos, tanto en cantidad como en calidad. Los más ricos bebían vinos licorosos, amoscatelados, claretos y tintos; los artesanos, casi siempre vino blanco y algún tinto del viñedo próximo; los obreros de la ciudad o del campo, por lo general “piqueta” mediocre, sobrecargada de agua, hasta que progresivamente accedieran al vino no aguado. Los inventarios notariales de Barbastro nos hablan incluso para

los siglos XVIII y XIX de una jerarquía en las vasijas para beber, desde tazas o copas de plata hasta cubiletes de barro o de madera, pasando por los utensilios de estaño, relativamente frecuentes en casas de pequeños comerciantes y artesanos.

En el Pirineo aragonés, somontanos y tierras bajas, el vino se tomaba de distinta forma según las circunstancias, sin que falten variaciones locales. Por lo general, la bota era el recipiente más corriente para el campo, siempre presente en la alforja o en la mochila. En

(5) De Torres, Diego: *Compendio de las Actas de la Real Sociedad Económico Aragonesa (1801-1803)*, Zaragoza, Imprenta de Mariano Miedes.

(6) Archivo Municipal de Barbastro, *Amillaramiento de 1860*, tomo II.

caso de llevar al mediodía la comida en la cesta solía beberse en pomo (o botellín de cristal), que marcaba la ración individual para una comida (Satué 1998: 62). Cuando se comía en casa o en la era, no faltaba el porrón, reservando el vaso para los huéspedes o foráneos que no supieran “beber al alto”.

Así y todo, el vino no resultaba la bebida principal de los campesinos, que consumían sobre todo agua de las fuentes, de los arroyos e incluso, a pesar de que lo deploraran los poderes públicos y los médicos, de zonas estancadas. Las mujeres y, sobre todo, los hijos tenían asumida como tarea extraer ese agua de los pozos y acercarla al casco urbano desde las fuentes del entorno. Buena parte de la

alimentación era líquida, como la sopa, que se consumía al mediodía, a la hora de cenar y, si aún quedaba, se recalentaba para la mañana siguiente. El agua para beber tenía a menudo mal gusto y por eso se cortaba con vinagre, consejo que recomendaban ya los tratados médico-higienistas anteriores a Pasteur⁷. Como el esclavo antiguo o el legionario romano, el campesino consumía mucho vinagre. Se cortaba el agua con vinagre para darle cierto regusto a vino, destruyendo así de paso, aun sin saberlo, un buen número de gérmenes insanos. Por otra parte, junto al agua, los lácteos ocupaban un lugar destacado en la dieta alimenticia campesina, especialmente en las aldeas pirenaicas.

(7) Para contextualizar adecuadamente los procedimientos de vinificación, recordemos que fue en 1816 cuando Gay-Lussac inventó el densímetro y en 1819 cuando Cadet de Vaut hizo lo propio con el glucómetro. Hasta entonces, los maestros vinateros debían fiarse de su oído y de su gusto para decidir los trasiegos de vino entre cubas. En 1863, Louis Pasteur, director de estudios científicos en la Escuela Superior de París, fue llamado por el emperador para estudiar las enfermedades del vino y sus remedios. Descubrió al microscopio “gérmenes de todo tipo” y estableció la diferencia entre la fermentación alcohólica, desencadenada por las levaduras “buenas”, y las fermentaciones bacterianas perjudiciales, que se desarrollaban por un contacto demasiado prolongado del vino con el oxígeno. Con carácter experimental, intentó destruir los gérmenes por calentamiento y en 1865-1866 escribió un brevariario de “pasteurización” del vino, donde se consideraba a esta bebida como la más sana e higiénica de todas, véase L. PASTEUR (1866): *Études sur les vins, ses maladies, causes qui les provoquent, procédés nouveaux pour les conserver et pour le vieillir*, Paris, F. Savy. El añadido de sulfitos no se practicó hasta la década de 1890.

Los campesinos viticultores bebían una parte de su vino cuando ya estaba “picado”, según parece revelar la documentación notarial, en especial los inventarios post-mortem. Los más modestos consumían hasta la “piguera”, como queda dicho. Era el vino de repaso, cuyas técnicas de elaboración habían cambiado poco desde décadas atrás. Cuando la vendimia se pisaba mayoritariamente con los pies quedaban bastantes materias colorantes, taninos y azúcar, que podían volver a fermentar con agua y dar una “piqueta” agria, avinagrada pero refrescante, susceptible de ser consumida y conservada hasta la primavera siguiente. En ciertas zonas de la provincia se conocía a la piqueta con el nombre de *vinada*, pero se obtenía de la misma forma: tras sacar el mosto del lagar, se rellenaba con agua para hervir la *barrusca* o brisa de la uva. Los más pobres “sorbían” esta piqueta, resultado de la fermentación provocada por los restos de uva despojados de su parte vinosa por violentos prensados. En algunas familias, la piqueta era el vino que se daba al mendigo, de quien se pensaba que

no tenía necesidad de recuperar sus fuerzas con vino para el trabajo, pero a quien al mismo tiempo no se le podía negar la caridad. También había quien servía *vinada* a modo de sucedáneo del champán en las veladas invernales. El uso paulatino de prensas redujo tanto la cantidad como la calidad del vino “repasado”.

Lo normal era que el viticultor del Somontano o el aparcerero dispusieran siempre de un poco de vino para su consumo personal. Su función alimentaria resultaba evidente (“pan y vino hacen camino”). El vino daba fuerza: “un buen vaso de vino tinto tiraba más que dos mulas”. El vino, según la vieja simbología mediterránea, tenía valor de alimento; es más, contenía dos “fuerzas” que, una vez terminado el proceso de fermentación, se confundían en una sola. En efecto, la viña, cuyas raíces se hundían a gran profundidad, aportaba la fuerza magnética de la tierra para concentrarla en cada grano de uva; por su parte, el sol, que bañaba las cepas, contribuía con su inmensa fuerza cósmica. Las dos fuerzas —pensaban muchos— se acumulaban día a día en las

uvas hasta el momento de la vendimia.

Con el mismo color que la sangre, el vino hacía pasar toda su fuerza al cuerpo del campesino. No era, pues, cuestión de restringir el consumo de tales vinos, ni de cortarlo con agua, porque ello significaba arrebatárle su fuerza. De hecho, en las comidas que vendimiadores, segadores y jornaleros realizaban en los campos de la provincia de Huesca o del Campo de Cariñena se acostumbraba a beber por separado el vino y el agua. El vino, que por lo general se racionaba a los obreros agrícolas, solía ofrecerse sin restricciones en los momentos puntuales del ciclo agrícola más exigentes en trabajo físico. Incluso algunas reivindicaciones de jornaleros reclamaban vino a voluntad para las jornadas de vendimia o siega. En suma, podíamos pasar en pocas semanas de una abstinencia casi generalizada a un consumo de vino excesivo, de cuatro o cinco litros diarios, a menudo amerado. Entre la lista de alimentos que se compraban para dar de comer a un grupo de picadores que construían una acequia en los alrededores

de Puy de Cinca, hay sobre todo vino, mucho vino, en proporción más que panes, aceite o patatas, un vino raspón y peleón que se conceptuaba como alimento básico (Benito, 1982).

Algunos médicos, incluso en pleno huracán de denuncias contra el alcoholismo, insistían sobre los efectos bienhechores y terapéuticos del vino para el trabajador de fuerza. El vino contenía éter que le daba buqué, alcohol que le proporcionaba cuerpo, glucosa, glicerina, ácidos vegetales y minerales, y sales orgánicas. Todos estos ingredientes ayudaban al organismo a regenerarse. Pero es que, además, tenía fermentos, levaduras y óxidos que en el “laboratorio gastro-intestinal” favorecían las digestiones. Sin olvidar las vitaminas, por todo lo cual se recomendaba beber vino como alimento. El hombre trabajador podía beber abundante vino porque lo sudaba en la faena y lo quemaba, tratándose en ocasiones de un incentivo laboral, mientras el acceso a este vino presentaba más dificultades para las mujeres, que a menudo preferían ratafias y moscateles. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

EL VINO FESTIVO

Hemos hablado de un vino-alimento, pero no podemos pasar por alto la dimensión de “vino festivo”, que el campesino se esforzaba en conservar para ofrecerlo a sus parientes o a sus huéspedes, en lo que sin duda constituía una versión popular de los “vinos de honor”, a menudo servidos en los funerales, a fin de que la ceremonia resultase más llevadera y de que el recuerdo del difunto estuviera más intensamente presente en el corazón de sus próximos..., y también en el gazzate. La “fiesta de las abuelas de Adahuesca”, por ejemplo, era una fiesta fúnebre donde cada 20 de mayo se repartía vino y se conmemoraba el fallecimiento de las abuelas. Se iba en procesión a una especie de tumba y allí se comía y se bebía. Judías, “panecicos” y vino viejo resultaban los grandes protagonistas gastronómicos del banquete fúnebre. Había que ingerir sustancias muy nutritivas, como las judías, elemento fúnebre por excelencia del Alto Aragón porque produce “reflección y oreación para que el alma no se pueda acantonar en el cuerpo de los presentes”

(Benito, 1999). En realidad, en cualquier velatorio se consumía mucho vino y aguardiente para ayudar al muerto a realizar el tránsito hacia el más allá: el muerto siempre tiene hambre y sed y había que ayudarlo.

Aparte de los ritos fúnebres, el vino estaba presente en casi todos los ciclos festivos y en muchas actividades iniciáticas de tierras altoaragonesas, como las fiestas de quintos, de plantada de mallos, lifaras varias, rituales de “hacer el poncho” y, particularmente, en la celebración del carnaval o en la fiesta del “viejo remolón”, celebración que significaba, cada tercer miércoles de Cuaresma, una lucha ritual entre el invierno que no se quería marchar, y la primavera, identificada con los chavales del pueblo. Estos jóvenes pergeñaban un muñeco y lo sacaban “de plcga” por las calles. Fingían que bebían vino del porrón y recogían viandas por las casas, básicamente productos porcinos (panceta, longaniza, chorizo, morcillas) y también huevos, mientras recitaban lo de “el viejo remolón no quiere trabajar, solo *chulleta* y huevo

y chocolate si “en dan”. Terminaba la fiesta con la quema del muñeco, simbolizando así el fin del invierno que aún remoloneaba, siempre presente el vino en este banquete colectivo para hacer acopio de fuerzas.

El vino marcaba los acontecimientos claves de la vida familiar y participaba de sus ritmos naturales, bien fuese en el momento de abrir algunas botellas guardadas desde el año del nacimiento del padre para festejar el bautizo del primer hijo, de donde arrancaba una nueva generación. Naturalmente, también se servía generosamente en bodas y primeras comuniones. Comparece en multitud de coplas festivas, donde a menudo no faltaba cierta condimentación machista: “mi abuelo me dio un consejo que jamás olvidaré: más vale un pellejo vino que un pellejo de mujer”. La apología del vino suele aparecer en las pastoradas por parte del rapatán, identificado casi siempre con alguien caótico y en contra del orden, a diferencia del mayoral. El dance de Mercedes Pueyo refiere muchas de estas coplas. En una ocasión festiva, fueron los mozos de Ayerbe de visita a Biscarrués. Allí les sa-

caron vino de la bodega, pero se lo sirvieron en platos, cosa que los de Ayerbe vieron como una afrenta. Al tiempo, cuando llegaron las fiestas de Ayerbe y cumplieron visita los de Biscarrués, los metieron en un patio donde habían colgado un montón de boticos. La ocasión parecía propicia para degustar con tranquilidad los caldos. Sin embargo, una vez todos dentro, sacaron un machete y cortaron los boticos: “Ahora vais a beber vino a patios; si vosotros nos lo disteis en platos, nosotros en patios”.

Incluso la Semana Santa era ocasión propicia para el consumo abundante de vino, pues no faltaban pasos donde los costaleros llevaban las botas bien cargadas de vino y, al final, tras varias horas de procesión, bajaban por las calles empinadas —como la de Santiago, en Huesca, o algunas de Barbastro— mientras algún paisano gritaba “¡Mira, que vais a tirar lo moñaco!” porque, al parecer, iba el Nazareno o el santo de turno dando bandazos de lado a lado, después de abundantes tragos. Y es que beber hasta emborracharse estaba muy presente en la época moza y hasta

contraer matrimonio. Es más, en algunos pueblos, el novio se veía obligado a beber hasta emborracharse en los días previos a la boda para consagrar la ruptura definitiva con el tiempo libre de la juventud. A menudo, ya el día de la boda, el cortejo encontraba “barricadas” en su camino, donde había que beber y sobre todo invitar a beber. La noche de bodas podían desencadenarse ruidosos y hasta violentos carnavales delante del domicilio de las parejas mal acompañadas en edad, en origen geográfico o en posición social; ofrecer generosamente algo para beber era uno de las pocas maneras de calmar la hostilidad real o fingida de los solteros y *tiones* del pueblo.

Se trataba de vinos ordinarios que nunca ganarían ninguna medalla en los concursos, pero que resultaba un buen

compañero para todos los días. Se vendimiaba en septiembre —*Pa Santa Ubaldesca. la uva en la cesta*—, se exprimía en prensas, muchas veces empotradas en las paredes de las casas, en huecos entre ellas o en sitios exclusivos. Para la primera mengua, allá por San Miguel o El Pilar, se encubaba. Lo de encubar en mengua aparece ya en la medicina hipocrática. Tenía también relación, en la mentalidad popular, con la menstruación de las mujeres o el sexo de los niños. Encubar vino —o también hacer tomate en conserva o talar— había que realizarlo en mengua, cuando se consideraba que todos los fluidos estaban en fase de estancamiento, en un bajón de actividad, para que el vino no se malmetiera. De ahí los trasiegos en mengua, hacia El Pilar. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

LA BODEGA, ESPACIO SIMBÓLICO

En muchas casas aragonesas, desde el patio, mediante escalones, se bajaba a la bodega. De la misma palabra griega derivan los botos y botas de cuero que transportaban el vino (y

también el aceite). Aunque en desuso, *botiga* o botica sigue denominando a las tiendas o almacenes donde se vendía al público este tipo de productos. Para lo que hoy conocemos

como bodega se empleó en el Altoaragón la voz latina *sotalis* o sótano. Los romanos llamaban *cilla* a la bodega, pero en nuestro entorno la cilla era un agujero labrado en la roca que servía para guardar el grano, a los pies de la casa o en los castillos. Aún hoy pueden rastreadse cilleros espectaculares, como el excavado en la Piedra de los Moros, entre Castilsabás y Ayera.

Más allá de las precisiones terminológicas, lo que está claro es que las bodegas se disponían en la parte más baja de la casa, casi siempre excavadas en la roca que sirvió de asiento al edificio. A veces tenían un respiradero pequeño y en su parte superior una cruz para que no entrase “el mal” y picase los vinos o los tomates en conserva. El lagar a menudo estaba allí, así como algunas pilas practicadas en piedras redondas con una tapadera de losa o de madera, que servía para contener el aceite. Tampoco faltaban, en ocasiones, *guardardacarnes*, o cajas de malla de alambre con las esquinas de madera donde se metía la carne para que se mantuviese fresca y al oreo. En definitiva, la bodega era la

nevera de la casa, auxiliada a veces por el pozo.

Para guardar el vino en la bodega se construyeron *in situ* grandes cubas o pipas. En realidad, la *pipa* es el canutillo o jeta por donde se tomaba el vino, pero sirvió para denominar a todo el tonel. Los grandes toneles se construyeron dentro porque no cabían por ninguna puerta y allí quedaban años y años, siempre que el vino no mermara demasiado, resecara o desquebrajara la madera. Aún hoy no faltan toneles o *tonelicos* con vino cuya “madre” tiene más de cien años. Estamos, pues, ante vinos oxidados, que eran muy apreciados y servían para regalar a las visitas importantes, como al médico o al cura. Y lo cierto es que aún se prodigan estos vinos, aunque su aceptación haya caído en picado, al ser de mucho grado y resultado de una constante oxidación. Tenemos evidencias, incluso, de que se llenaban unas pocas botellas y se subían al tejado, colocándolas bajo una teja. Así, decían, “aún se ponía mejor” y alcanzaba mayor graduación, lo que en verdad resultaba excesivo pues algunos estaban más cerca del brandy que del propio vino.

En otros pueblos del Somontano y cercanías, sobre todo en el entorno del río Sotón, se localizan las bodegas fuera de las casas y están dispuestas excavadas unas junto a otras. “En Plasencia están abandonadas, en Puibolea se van recuperando las alargadas y en Almudévar están en pleno funcionamiento, hasta tal punto que dicen las malas lenguas que para algunos son mucho más que una segunda vivienda”⁸. En otras localidades se excavaron en rocas: en Vicién, en Apiés cerca del cementerio, en Blecua en el castillo, en Trillo cerca del castillo y al otro lado de las viviendas soterradas mediante estrechas escaleras practicadas a pico, como el resto del recinto. En Muro de Roda, el cura aprovechó la cripta triabsidial para bodega. Y es que, en efecto, la bodega se contempló a veces como símbolo de pureza, como todo lo que se guardaba en ellas, bien fuera vino, conservas o aceite.

Muchas veces no se salía de la bodega para elaborar el vino. Allí se pisaba, se prensaba, se trasegaba y se encubaba. La tarea de pisar la uva acostum-

braba a efectuarla el vendimiador, con los pies descalzos y los pantalones arremangados hasta la rodilla, sobre una tina de madera. De las vigas del techo colgaban cuerdas de esparto para que los hombres pudieran agarrarse mientras pisaban, un hecho documentado desde la Antigüedad. Andando el tiempo, esta elaboración doméstica incorporó máquinas trituradoras a fin de obtener mosto sin necesidad de pisarlo.

Si se buscaba obtener mayor cantidad de mosto, se prensaba y se dejaba fermentar tanto el jugo como la masa pisada —o brisa— entre seis y ocho días en las cubas o en el lagar, que era un depósito de obra —los primeros de cemento llegaron, al parecer, a lo largo de la segunda década del siglo XX—, cilíndrico o cuadrado, y con un agujero en la parte inferior para que pudiese salir el vino una vez fermentado. A veces se colocaba en el entorno del agujero algún filtro para que no pasasen las impurezas de la brisa. Cuando finalizaba el proceso de fermentación del mosto, se recogía el vino destapando ese agujero,

(8) Entrevista realizada al antropólogo Manuel Benito Moliner en mayo de 1999.

previamente cerrado con yeso. El vino se almacenaba en toneles y la brisa se sacaba del lagar para limpiarlo.

Si el vino era muy fuerte y producía acidez, se decía en los pueblos del Somontano que “destragaba” o “que radía el estómago”. Para que estos vinos perdieran fuerza corrosiva no faltaron ocasiones, siempre en casos de ignorancia extrema, en que se echaban animales muertos a los tinos, a menudo gatos negros, por ser considerada la mejor encarnadura, dado que las brujas se encarnaban en ellos. Si el mal se encarnaba en un gato negro, por algo sería...

Si cultivaba viñas, el pequeño labrador ya había agotado sus reservas a la primavera siguiente; si no las cultivaba, solía ir a la taberna a beber. Allí los vinos acostumbraban a ser todavía más mediocres, pero, a pesar de todo, el pueblo transitaba con frecuencia por tabernas, ventorrillos y casas de campo, particularmente los domingos y festivos, para beber tras una semana de privaciones. Fundamental para la sociabilidad popular, el despacho tabernario de bebidas se convierte en objeto de contro-

versias donde se discute acerca de su utilidad y su nocividad. Las tabernas debían estar cerradas por la noche: la hora de cierre se fijaba generalmente a las nueve horas de la noche en invierno y a las diez en verano, según indican los estatutos municipales de Barbastro de finales del siglo XIX. Sin embargo, aun teniendo en cuenta la magnitud de las multas —cuando se sancionaban, que no era lo más frecuente—, dichos horarios no se respetaban en absoluto, a tenor de las abundantísimas denuncias practicadas. Si la puerta a la calle estaba efectivamente cerrada, siempre se podía aprovechar la trasera al patio o al corral, solo entornada, por donde los clientes entraban y salían a voluntad. A menudo los guardas municipales cerraban los ojos y dejaban hacer, siempre que no hubiera perturbación manifiesta del orden público. Al fin y al cabo, el consumo de bebidas era fuente de ingresos para el Estado y para las haciendas locales, y sería “grandemente perjudicial” interrumpir de repente estos flujos, como prueba el hecho de que las autoridades municipales y fiscales retuvieran a menudo

las pesquisas judiciales. Eso sí, el cierre de baruchos y tabernillas solía aplicarse los domingos y días feriados mientras duraran los “oficios divinos”. En definitiva, dedicadas a la compraventa de vino y aguardientes, las tabernas sirvieron como punto de reunión y de lugar donde correrse una juerga de ciento a viento. Aún hoy puede identificarse la “casa Taberné” en varios pueblos del Sobrarbe y la Ribagorza.

Con respecto al consumo de vino por parte de la burguesía rural, contamos con fuentes del tipo de testamentos pasados por protocolos notariales. En el pequeño rastreo realizado comprobamos que viudas y parientes de edad se aseguran pensiones alimenticias en especie, donde el vino siempre estaba presente en pequeñas cantidades. En la Europa mediterránea del siglo XIX, particularmente en Francia, Italia y España, el proceso de popularización del vino corrió simultáneo al de su diversificación. El historiador británico Theodore Zeldin ha escrito que el pueblo francés “adquiere al mismo tiempo el derecho al voto y el derecho a beber” y el francés Didier Nourrisson ha

fijado los trazos de ese bebedor del siglo XIX (Nourrisson, 1990). El alza en la cantidad de vino consumido vino acompañada de una diversificación creciente de tipos y de calidades que, gracias a los progresos técnicos de la viticultura, de la vinificación, de los transportes y de la distribución, comenzaron a ajustarse cada vez mejor a la demanda social. El mundo rural, que era tanto como decir toda la provincia de Huesca casi sin excepciones, se abrió al consumo regular de vino, incluidas las comarcas no productoras; simultáneamente, el mundo obrero, concentrado y organizado desde fines del siglo XIX en Zaragoza, tampoco le hizo ascos al vino traído primero del viñedo suburbano y luego de zonas próximas, como Cariñena o Borja.

Los privilegiados por nacimiento o por fortuna exigían mayor diversidad y mejor calidad, se hicieron construir bodegas y descubren otros momentos, otros lugares y otras maneras de beber. La enología se desarrolló mientras que en las guías de viajes y de gastronomía aparecen incitaciones a encontrar maridajes entre los manjares

y los vinos. Como contrapunto, el alcoholismo y el conjunto de síntomas patológicos causados por el abuso de alcohol, llevó a determinados movimientos higienistas —más que a la ciencia médica como tal— y a las ligas moralizantes a responsabilizar al vino de todos los males y a cargarlo de reproches, mientras por otro lado seguía siendo muy celebrado por la literatura, más representado en pintura y mejor mediatizado en carteles y publicidad. De nuevo, la ambivalencia: si los vinos del alcoholismo conducían a la decadencia física y moral, a la desgracia, a la enfermedad y a la muerte, los vinos de la embriaguez conllevaban alegría, jovialidad, olvido de preocupaciones y hasta pujanza creadora.

El término “vino fino” designaba a los vinos controlados de calidad, por oposición a los llamados “vinos ordinarios”. Todos estos vinos se definían en referencia a sus consumidores, a los momentos y a las formas de su ingesta. Puesto que el nacimiento ya no contaba —al menos en teoría, tras las proclamaciones igualitarias de la Constitución de Cádiz y del régimen liberal—, y puesto que la

fortuna y la riqueza quedaban expuestas a mayor movilidad, se buscan otras referencias para definir a la élite, entre ellas cierto hedonismo, que incluía el saber beber y el buen gusto. Estos vinos de la élite se envejecían en las bodegas, se exhibían en las mesas y se asociaban a determinadas actividades. Cada vez más, se consumían fuera de casa, en los restaurantes, los cafés-conciertos y los lugares de espectáculo. Se recuperaron, en última instancia, las formas pluriseculares del “vino símbolo” y del “vino de honor”, pero transformadas y diversificadas por la creciente complejidad de estructuras sociales y de expresiones culturales. En todo ello incidió una visión más epicúrea de las cosas (“la muerte llegará más temprano que tarde”) y, por tanto, convenía aprovechar el tiempo y convertir a la tierra en el verdadero paraíso. Con este telón de fondo, encontraron un magnífico caldo de cultivo los elogios del vino, que sería el mejor amigo del hombre cuando se consumía con moderación y su peor enemigo si se tomaba en exceso, el compañero de viaje, el consolador de nuestras penas, el adorno de nuestra prosperi-

dad, una fuente de verdaderas sensaciones, la leche de los viejos, el bálsamo de los adultos...

El vino en botella resultaba, con todo, muy minoritario tanto en cantidad como en valor. De consumo elitista, se solía embotellar en marzo y abril, todavía en tiempo frío y se trataba casi siempre de vino de la última cosecha o, en todo caso, de “vino viejo” de dos o tres años, nunca más. En la provincia de Huesca solo hasta fecha muy reciente los vinos embotellados equilibraron en valor a los vinos en cubas y odres.

Vinculado a esta visión más epicureísta de las cosas, iba también el consumo de champán o la asociación de vinos a platos. Solía tratarse de un champán caro, fuertemente azucarado, reservado a una élite y a algunos momentos de placer. Por otro lado, hasta bien entrada la época contemporánea, raramente se bebía el vino asociado a un plato. Era agua lo que se tomaba para aplacar las quemaduras de los gazzates a causa de manjares demasiado salados y especiados. Y fijémosnos qué tipo de agua, a menudo poco sana o en mal estado, de ahí las disenterías y las enfer-

medades tifoideas endémicas, o las epidemias de cólera que diezaban la población. En el mundo rural se ingería bastante leche. Por lo común, solo se bebía vino al comienzo y al final de las comidas.

Solo poco a poco entró el vino en la cocina en estrecha conexión con las carnes. Tengamos presente que las carnes no acostumbraban a ser tiernas, pues se abatía preferentemente el ganado viejo y la caza que ya no se podía reproducir. Se trataba, pues, de carnes fuertes que en ocasiones habían sido saladas previamente. Uno o dos días de remojo en vino blanco o tinto las convertían en más suaves y jugosas, las desalaban y hasta le cambiaban el gusto. El vino de estas “marinadas” podía aromatizarse con hierbas —basilisco, hinojo, perejil, tomillo— o con especias —pimienta, jengibre, nuez moscada, clavo, canela—. A menudo vino y vinagre debían ser intercambiables, lo cual revela un principio de economía doméstica, la persistencia de una tradición en la búsqueda de sabores agridulces y la preocupación médica de atemperar con un producto frío y seco (el vino blanco o el vina-

gre) el exceso de calor aportado por las carnes. Para hacer vinagre bastaba con dejar completar la fermentación acética natural del vino en los toneles. En la cocina, el vinagre estimulaba el apetito y el gusto, fortalecía las carnes y los pescados, a la vez que les confería sabores agrios y picantes muy apreciados. Sin olvidar tampoco que el vino era un ingrediente reiterado en distintas salsas, sobre todo el blanco, rico en glicerina, el mejor de los liantes.

Los hábitos a la mesa cambiaron lentamente a lo largo del siglo XIX en la mayor parte de Europa Occidental, por influencia inglesa, por la costumbre aristocrática de acudir a restaurantes de lujo que comienzan a proponer vinos de acompañamiento y por la práctica de cenas burguesas donde la bodega personal se solicita como signo de ostentación, pero siempre sin buscar un verdadero nexo entre vinos y platos, más bien según un encadenamiento tradicional. El orden de los vinos solía ir de los más normales a los más perfumados y pretender cambiar esta sucesión se antojaba para muchos como una herejía. En Francia, las prime-

ras asociaciones de vinos a platos se formaron no sin superar ciertos problemas. Es así como el *foie gras* que, hasta entonces, iba detrás de los asados, pasa a los primeros servicios acompañado de un vino blanco pujante y dulce (sauternes, vinos del Rhin o tokay húngaro). Siguen los crustáceos y los pescados, que demandan vinos blancos más ligeros, más secos y aromáticos (montrachet, hermitage). Los vinos tintos no aparecían hasta la segunda parte de la comida, con carnes, pollos o caza asada o en salsa. Por lo demás, se separan juiciosamente los quesos del postre y, para entonces, se considera oportuno no servir ningún vino. Finalmente el champán se revela como el compañero casi obligatorio de los postres, en su versión azucarada o helada. Otras veces se aconseja abrir el apetito con un buen champán o un vino blanco seco, para después servir el potaje sin vinos azucarados y alcoholizados, que en todo caso se llevan a los postres. Pero, recordemos, no fue hasta comienzos del siglo XIX cuando se produjo el encuentro entre el cocinero-restaurador profesional y el gastrónomo burgués o aristó-

crata. Y la inserción del vino en la gastronomía, respetando ciertas afinidades entre vinos y platos, fue todavía más tardía.

Las reglas en el servicio de vinos no eran inflexibles, pues convenía tener presente las circunstancias concretas, los convidados, los momentos los lugares. Eso sí, las elites económicas y políticas comienzan a tomar conciencia de que sin buenos vinos, una comida —cualquiera que fueran sus platos— resultaría siempre una comida de segundo orden, mientras que una comida simple, aderezada con “néctar vitícola digno de dioses”, sería una gran comida que, de acuerdo al espíritu dionisiaco, reforzaría los placeres de la mesa.

Si de los usos gastronómicos pasamos a los usos medicinales, entonces el valor profiláctico del vino estaba perfectamente asumido por los “saberes campesinos” del siglo XIX, y no hay mejor prueba de ello que el refranero: *Bebe poco, pero que sea bueno*. El buen vino actuaba como un medicamento; el malo era un veneno. En este sentido, proliferaban por Aragón creencias populares de que el vino blanco agudizaba la inte-

ligencia y, por tanto, convenía en dosis moderadas a escolares y estudiantes para estimular su “entendimiento”. Resultaba también conveniente para quienes tenían flaca memoria, “por naturaleza o bien accidentalmente”. En época de epidemias se aconsejaba asimismo consumir vino, juzgado siempre como menos nocivo que el agua contaminada.

Otra supuesta propiedad medicinal del vino era la de ser reconstituyente del calor corporal necesario. En este caso, el tinto o el blanco había de ser bebido caliente y a menudo acompañado de una cocción de hierbas, de especias (pimienta sobre todo) o de ingredientes todavía más raros, como grasas de animales. De paso, sanaba las afecciones de las vías respiratorias y las anginas. En realidad, esta creencia venía de lejos. La prohibición del vino por el Corán no impidió el cultivo de la viña en tierras aragonesas bajo dominio musulmán, ni siquiera los usos médicos otorgados al vino: tanto Avicena como Maimónides o Averroes recomendaban beber vino, especialmente durante las estaciones frías.

Se prescribía el vino como remedio contra la “vejez prematura” y se veía en él un alimento indispensable para todo aquél que ejecutara un trabajo físico. Era el viejo y simbólico adagio mediterráneo según el cual “la hierba hace mierda, la carne hace carne y el vino hace sangre”⁹. Con todo, a partir de 1750 comenzó a derrumbarse la vieja creencia de la transformación directa del vino en sangre, aunque se reconocen otras propiedades en los distintos caldos. Al vino blanco se lo considera diurético y al tinto energético. La ración normal, según la edad y la actividad, variaría entre diez y cincuenta centilitros. De estos vinos no habría que abusar en los preparados farmacéuticos destinados a los enfermos: las tisanas o simplemente el agua avinagrada funcionarían mucho mejor como excipientes. Vemos pues cómo el prejuicio, a menudo fatal, de mantener a los enfermos con alimentos y vino en abundancia decae, mientras la dieta y el agua parecen a par-

tir de ahora mucho más recomendables. Se toma conciencia de que el vino no sana, pero tomado como y cuando conviene, ayuda a mantener la buena salud. Otras muchas veces se utilizaba el vino como excipiente agradable para hacer ingerir el principio terapéutico desagradable o incluso repugnante.

En general, el vino que contaba con mayor aceptación médica era el blanco. Tomado con moderación y cortado con agua, ayudaba a eliminar los “malos humores” de nuestro cuerpo. Tenía también usos externos para sanar los ojos legañosos, para purgar las mucosidades de la nariz o para hacer salir el veneno después de una mordedura de serpiente o una picadura de insecto. En definitiva, el vino entra de lleno en muchos juramentos hipocráticos y tratados médico-higienistas de época moderna como un ingrediente apropiado para el hombre sano o enfermo, siempre que se administrara en su justa medida.

(9) El vino resultaría también fundamental para la producción de esperma: “el efecto físico más importante del vino sería su contribución a generar simiente viril”, véase Émile Peynaud (1988): *Le vin et les jours*, Paris. Allí se recogen textos que evidencian hasta qué punto la medicina hipocrática consideraba que la espuma del batir de la sangre en las venas era lo que producía el esperma.

La reputación secular del vino como tónico estimulante del apetito y como alimento saludable ha dado origen a un rico refranero popular, donde se relaciona jocosamente la ingesta de vino con buena salud y humor. Hoy, una parte de esas creencias está avalada por estudios científicos que han demostrado las cualidades de muchos componentes del vino y sus propiedades pre-

ventivas frente a enfermedades como la trombosis coronaria, al actuar como inhibidor de la agregación plaquetaria por sus propiedades antioxidantes y su incidencia sobre determinados tipos de colesterol. Vemos, pues, que el efecto beneficioso del vino era conocido de antiguo, aunque no se tuvieran datos estadísticos ni un nombre para explicar el fenómeno. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

VIÑAS PREFILOXÉRICAS: LA BONANZA VINATERA DE MEDIADOS DEL SIGLO XIX

A pesar de la publicística moralista que consideraba a los bebedores de vino como individuos que atrofiaban sus sentimientos y “calcinaban” sus estómagos, lo cierto fue que durante las décadas centrales del siglo XIX tanto las superficies como los rendimientos vitícolas aumentaron a un tiempo, al roturarse más terrenos y al plantarse con cepajes más productivos que, además, se podaban largo y se les aportaba ocasionalmente abonado orgánico. Hubo sitios donde se produjeron elecciones productivistas catastróficas que olvidaban cualquier política de calidad de

vinos, que solo comenzará a retomarse décadas más tarde. No faltaron consejos para asociar varios cepajes como forma de asegurarse contra las heladas, aunque esta práctica tenía por consecuencia una maduración irregular de los racimos, con todos los problemas que ello conllevaba.

Se plantaron viñas hasta en espacios bioclimáticos poco adecuados porque había necesidad de cubrir las necesidades domésticas de cada casa. Abundaba el cultivo promiscuo o de suelo-vuelo, es decir, cereal y arbolado (olivar, almendro, vid o frutal) en una misma parcela

o bancal. Para plantar viñas se procedía previamente a desbrozar el terreno y a darle una labor profunda con azadas o *fan-gas*; solo a partir de comienzos del siglo XX empezó a ser efectuada esta labor con arados de vertedera.

La plantación propiamente dicha se realizaba, por lo normal, mediante el sistema de estaca, utilizando sarmientos procedentes de la poda anual que “en caso de no ser plantados inmediatamente, se ponían en zanjas o cobertizos, arropados con tierra”¹⁰. La reproducción por acodo se utilizaba, sobre todo, para repoblar alguna cepa perdida. La práctica de “morgonar” o “amugronar” servía para propagar la vid por distintos terrenos. El “mugrón” era el sarmiento que se dejaba crecer y luego se enterraba sin separarlo de la cepa madre, eso sí tomando la precaución de dejar salir la punta allí donde se quería que naciese la nueva planta. Cuando el sarmiento echaba raíces de cierta solidez, se “desvezaba” o cortaban los mugro-

nes de las viñas por la parte que comunicaba con la cepa madre y se conseguía una nueva planta. De esta forma aumentaban algunas superficies de viñedo pero, con un sistema de propagación tan primitivo, las viñas no tenían una alineación fija. “Amugronando, amugronando, mi viña vieja voy renovando”, nos dice un refrán, que se ve cuestionado por otros, como los de “donde hay buen plantar retráigase el amugronar”, “donde buenamente quepa, viñador planta una cepa” o, si se prefiere, “¿de qué sirven mugrones habiendo barbados plantones?”.

Antes como ahora, el marco de plantación o distancia entre las plantas estaba en función de la fertilidad del suelo, y por eso los viticultores necesitaron años de experiencia para acercarse a la densidad óptima de cepas por hectárea. La ordenación de estas en la plantación dependía de los métodos de cultivo y, sobre todo, de las características orográficas de cada parcela. Si se plantaba en los bancales de las laderas

(10) Así sucedía, por ejemplo, en Albelda, según se relata en Esther Sabaté (coord.) (1999): *Albelda, La vida de la villa*, Ayuntamiento de Albelda, Instituto de Estudios Altoaragoneses.

de los montes, no quedaba más remedio que adaptarse a la pendiente; si la orografía era más suave, se podían emprender plantaciones más ordenadas, del tipo de “marco real”, plantación en líneas y “al tresbolillo”. Optar por el marco real suponía colocar las cepas en la intersección de una retícula cuadrada de unos dos metros de ancho. Muy similar era la plantación “en líneas”, aunque aquí la cuadrícula tenía una trama rectangular: se plantaban menos cepas por metro cuadrado, pero posibilitaba unas labores más eficientes. Finalmente, la plantación al tresbolillo implicaba realizar una trama triangular.

Algunos arrendatarios —los más afortunados— desbrozaban, plantaban, podaban y realizaban las primeras y escasas vendimias; tras cinco años se repartía la parcela, y el arrendador-propietario recuperaba así la mitad de las viñas en plena producción. Vemos, pues, que la propiedad noble y aristocrática engendraba, por tanto, una pequeña propiedad campesina independiente y transmisible a la siguiente generación, aunque sometida a las cargas y censos feudales, que a veces se lleva-

ban la mitad de la cosecha. El sistema resultaba útil para el propietario porque, además, aseguraba una mano de obra barata y fiel sobre el terreno. Así, el regadío de Barbastro se arrendaba en pequeños pedazos. Las viñas se repartían en muchos fundos, hasta tal punto que el viajero se percata, algo ilusoriamente, de que “en Barbastro no hay pobres ni me molestó uno”. Pronto iba a ponerse en tela de juicio, sin embargo, de quién eran realmente las viñas.

Corría 1837 cuando los vecinos de Salas Altas y Salas Bajas entraron en pleitos con el Marqués de Lazán. Ciento cuarenta años después, hacia 1977, la Bodega Cooperativa comarcal del Somontano registró la etiqueta “Señorío de Lazán” y la nueva marca penetró rápidamente en el mercado; también se pudo denominar a este buque insignia de la joven cooperativa “Marqués de Lazán”, pero se quiso evitar el riesgo de que los eventuales herederos titulares del Marquesado reclamaran compensaciones por el uso del nombre. Podía existir el Marquesado de Lazán, pero lo que no existía ni nadie iba a reclamar era el “Señorío de Lazán”.

En realidad, los términos municipales de Salas Altas y de Salas Bajas sí pertenecieron históricamente, desde el siglo XV, al Señorío de Lazán. Cuando en 1837 el nuevo estado liberal se dispone a disolver los antiguos señoríos comenzó un larguísimo pleito, como en tantas aldeas altoaragonesas, entre los vecinos y el Marqués para dirimir un asunto tan trascendental como era el de a quién pertenecía la propiedad de las tierras cultivadas. De modo que el 3 de noviembre de 1837 se reunían en la partida de Soas, “donde de tiempo inmemorial ha sido y es costumbre reunirse ambos ayuntamientos” el alcalde y los regidores del Ayuntamiento constitucional de Salas Bajas (de apellidos Andreu, Palacio, Tornil y Salas) con sus correspondientes del término lindero (de apellidos Guillén, Pueyo, Salas y Subías), con el objetivo de elegir procuradores que los representaran en el litigio con su antiguo señor en el juzgado de Barbastro.

La legislación obligaba a los señores a presentar el título original de concesión del señorío, sobre el que la justicia había de valorar si lo que se le ha-

bía concedido era la propiedad del término (“territorialidad”) o solo determinados poderes sobre el mismo (“jurisdiccionalidad”). En efecto, los abogados del Marqués presentaron un título de concesión (1450) de Alfonso V de Aragón a María Ximénez de Urrea y reclamaron la propiedad de los términos municipales de Salas Altas y de Salas Bajas. Los vecinos, por su parte, alegaron que “el documento presentado por el Marqués es una copia de una copia que dio uno que se dice archivero de Barcelona hace muchísimos años, por lo que es un título defectuoso que no cumple con lo requerido por la ley”. Y aunque el título fuera el original, su texto solo demuestra “el dominio feudal y jurisdiccional con los derechos y atribuciones inherentes” y es, por tanto, “quimérica pretensión del Marqués” pretender derechos de propiedad sobre las explotaciones familiares de unos vecinos que tradicionalmente se limitaban a cumplir con la obligación feudal de llevar la “novena” parte de su producción a los graneros o bodegas del señor.

Diez años más tarde, en 1847, emitió sentencia el Juz-

gado de Primera Instancia de Barbastro. Dio la razón a las alegaciones de los vecinos y desestimó las reclamaciones del Marqués de Lazán. El título presentado “es jurisdiccional, y no territorial o solariego, y como ni en el mismo ni en otro documento alguno consta impuesto a los vecinos de ambos pueblos el pago de un noveno de todos los frutos que se cojan en sus montes, declaro no estar obligados a seguir contribuyendo al citado señor Marqués con dicho noveno”. Para entonces, los vecinos llevaban ya bastantes años sin pagar, y ahora se ahorraban los costes del proceso. Y aunque el marquesado apeló a la Audiencia Territorial de Zaragoza y al Tribunal Supremo, fueron los vecinos quienes acabaron consolidando la propiedad de sus explotaciones familiares, una propiedad desigualmente repartida pero muy parcelada, como reflejan los amillaramientos de la segunda mitad del XIX. En 1899, en Salas

Altas, había 235 contribuyentes por rústica, de los que 141 eran considerados ínfimos, 49 pequeños, 35 medianos y solo 10 eran unos mayores propietarios que pagaban la tercera parte de la contribución territorial (Mariano Cosculluela, Pascual Pucyo...), mientras que en Salas Bajas los 174 contribuyentes se clasifican en 103 propietarios ínfimos, 42 pequeños, 23 medianos y 5 mayores hacendados (José Coscujuela, Viuda de Prisco...) a cuyo cargo corría el 30% del impuesto de todo el término¹¹.

Una vez superados pleitos y litigios, aunque no del todo, los boletines de Desamortización y las descripciones paisajísticas realizadas por Pascual Madoz constituyen dos buenos indicadores para ilustrarnos hasta dónde llegaban las cepas en el Somontano. En efecto, a raíz de la desamortización de Mendizábal de 1836, las numerosas subastas de viñas publicadas en los Boletines Oficiales de Ventas de Bienes Nacionales

(11) La información sobre el pleito con el Marqués de Lazán está extraída del Archivo Histórico Provincial de Zaragoza, sección pleitos civiles, cajas 5.013 y 5.142, “Demanda del Marqués de Lazán contra los ayuntamientos de Salas Bajas y Altas, 1837”. Los datos de los amillaramientos en Archivo Histórico Provincial de Huesca, Secc. Hacienda.

se distribuyen por toda la provincia, hasta en lugares que hoy nos parecen impensables. Profundizar en dichas enajenaciones nos permite calibrar, de paso, la estrecha correlación positiva existente entre presencia de viñas y propiedades eclesiásticas y conventuales, sin olvidar los numerosos anuncios de subasta de bodegas vinarias, cubas y cubos para cocer vino. En Huesca, por ejemplo, se sacaron a puja propiedades del convento de la Merced, casas con bodegas vinarias pertenecientes al Cabildo, y numerosos almacenes y cubas de la Iglesia de San Lorenzo. En Monzón, vides de Las Claras de Laspaules, de los Trinitarios Calzados y de las Franciscanas y Franciscanos de la ciudad; en Roda de Isábena, casas con cubas procedentes del cabildo de la Catedral; en Costeán, abundantes yuntas de viñas propiedad hasta entonces de los Agustinos Calzados de Arcos de Costeán; en Barbastro, fincas de cepas con olivos pertenecientes a los conventos de la Ciudad; en Grañén, varias bodegas de los Carmelitas, en Almodévar dos mil vides de los Agustinos de Loreto...

Las descripciones municipales de Madoz suscriben la anterior impresión de proliferación de viñas por llanos, fondos de valle, altozanos y laderas, apurando al máximo las limitaciones climáticas, aunque el autor del *Diccionario* se cuida de señalar las comarcas de Sobrarbe, Ribagorza y, sobre todo, Somontano como las más características por sus caldos. Madoz no es ningún inexperto y por eso distingue los vinos flojos y de mala calidad de los plantíos más apropiados para viñedo, los terrenos donde simplemente vegetaba la vid por los rigores del clima (como Boltaña) de donde se producía mucho y bueno (como Castellazuelo, Cregenzán o El Grado) y, en fin, los términos donde la vid constituía la principal cosecha y había entrado a formar parte del devenir cotidiano de las gentes hasta el punto de marcar festividades en honor a Nuestra Señora del Viñedo (El Grado, 8 de septiembre), y advocaciones en ermitas como la Virgen del Viñedo en Castilsabás o parajes varios como el “Tosal de Viñadero” en Vicién.

Otro observador de época, Saturnino López Novoa, enu-

mera los pueblos del Arcipresazgo de Barbastro que más y mejor vino elaboraban: cita casi todos, pero conceptúa como de excelente calidad los de Enate, Huerta de Vero, Pozán de Vero, Salas Altas, Salas Bajas, El Grado, Costeán y Barbastro, donde le llaman la atención las “tiras de viña moscatel, cerradas con barandilla de madera, contra la que se apoyaban rosales en espolera” (López Novoa, 1861: 356 y 359). Rosales no para alegrar la vista, sino para detectar con suficiente antelación los síntomas de enfermedad y plaga, dada su extrema sensibilidad.

El aumento de la demanda de vino durante las décadas centrales del siglo XIX se explica, en buena medida, por lo ocurrido en los mercados exteriores, particularmente en Francia. La cotización del vino se disparó en una zona como el Altoaragón, limítrofe con Francia, donde la filoxera asolaba los viñedos. A Francia le faltó vino entre 1879 y 1892, con vendimias que cayeron en picado por debajo de 30 millones de hectolitros, mientras que el consumo medio anual había quedado estabilizado desde 1870 en unos

40 millones de hectolitros. Se comenzaron a elaborar “vinos azucarados” sin utilizar uvas: 15 kilos de azúcar de remolacha, agua, un poco de ácido tartárico y colorantes permitían obtener un hectolitro de “vino” de 8 grados. Pero si de vino real se trataba, solo las importaciones —singularmente desde España— permitían compensar el déficit de la producción nacional francesa. Los negocios bordeleses, por ejemplo, no podían perder su clientela a raíz de la fuerte baja de la producción local, y tampoco estaban dispuestos a echar por tierra su reputación a base de revender malos vinos. Por eso decidieron, con unanimidad remarcable, vender “vinos de Burdeos” salidos de sus bodegas pero abiertamente “recompuestos” a partir de vinos extranjeros, en buena medida españoles, de calidad suficiente y controlada por corredores enviados a los lugares de producción.

El acuerdo comercial firmado con Francia en 1877 favoreció una importante expansión de los vinos españoles por el mercado francés, con un progresivo aumento de precios hasta la segunda mitad de la década

de 1880. Nada menos que 350 expositores oscenses concurrieron a la *Exposición nacional vinícola* de 1877, donde presentaron claretes del año, tintos de pasto, tintos secos, generosos de malvasía, blancos, claretes, en el postre, macabeos secos o rancios secos. Claro que algunos de los caldos sometidos a examen del jurado no salieron muy bien librados, hasta el punto de imputarles abandono en las elaboraciones: “la primera fermentación se realiza en malas condiciones, y en general ha sido interrumpida; y las vasijas acusan una falta de limpieza extremada, así como se nota la casi carencia de trasiegos”¹². Otros vinos en cambio, como los de Bespén o Salas, recibieron más elogios que críticas.

Junto con Logroño, Tarragona y Valladolid, fue Huesca una de las provincias que más contribuyó a la *Exposición Vinícola* de 1877. Además de sus vinos, diez vecinos de la provincia presentaron aguardientes y anises, otros veinticinco vina-

gres, cinco ratafías, marrasquinos y cremas de café, y uno más mistela.

En la mejor y mayor difusión de los vinos oscenses resultaron importantes los 22 kilómetros del ramal ferroviario Huesca-Tardienta, construidos en 1864, y los 19 kilómetros del tramo Barbastro-Selgua, finalizados en 1880. Buena parte de los vinos de Barbastro salían por Port Bou hacia Francia, mientras que los del Somontano de Huesca, previo paso por Zaragoza, subían por Alsasua hasta alcanzar la frontera en Irún. Tampoco faltaron bocoyes y toneles de vino altoaragonés que siguieron rutas pirenaicas hasta llegar al mercado de Oloron. En un año como 1884, un 48% del total de lo producido se exportó hacia Francia a un precio remunerador, en total unos 280.000 hectolitros¹³, actuando Burdeos y Cette como grandes centros de destino. La prensa oscense escribía que, a pesar del atraso en las elaboraciones y en los procesos de transformación, la industria vinícola

(12) Estudio sobre la *Exposición Vitícola Nacional de 1877* (1878), p. 225. Citado en Vicente Pinilla (1999); “Cambio técnico en la vitivinicultura aragonesa, 1850-1936”, *Actas sobre la vid, el vino y el cambio técnico en España, 1850-1936*, Villafranca del Penedés, p. 34.

(13) Los datos de 1884 en Vicente Pinilla (1995), p. 544.

podía convertirse en “uno de los más inagotables veneros de riqueza del Altoaragón¹⁴. Y es que el periodista está contemplando el establecimiento de comerciantes franceses que compraban inicialmente uvas, y después el vino para hacer “coupages” a su gusto. Muchos compradores galos llegaban con sus carros y galeras a Ayerbe o a Barbastro, allí adquirían los caldos y luego los componían para el “gusto inglés”, mezclando mostos franceses con vino español, a veces añadiéndole algo de brandy y dejándolos madurar en madera. Del mismo modo, tampoco faltaron a la Exposición Universal de París en 1889 muestras de vinos tintos de menos de un año y de más de un año de la provincia de Huesca.

Además de a Francia, parte del vino del Somontano iba hacia mercados interiores, puesto que las zonas no productoras hicieron del vino su bebida de trabajo cotidiana. Satisfacer esa demanda resultaba más fácil merced al apoyo del ferrocarril, que se va a convertir en un instrumento favorecedor de la integración del mercado na-

cional, en nuestro caso desde que en 1861 entrara en servicio la línea Barcelona-Zaragoza y, posteriormente, el desvío Barbastro-Selgua («La Burreta»).

Más allá de los nuevos trazados férreos, los vinos y aguardientes del Somontano seguían recorriendo trochas y caminos hacia las montañas, hacia clientelas conocidas: desde Barbastro, Castillazuelo, El Grado, Hoz o Bierge se lo llevaban los arrieros y consumidores montañeses en grandes recuas hacia la tierra de Campo, Benasque, Jaca o Boltaña, o hacia el Cinca. En el caso de Naval, comercializaba fuera del pueblo más aguardiente (con sus tres fábricas) que vino. Según Madoz, compraban mucho vino los pueblos de Ansó, Ballobar, Beranuy, Berdún, Retesa, Biescas, Binéfar, Bonansa, Cagigar, Campo, Chía, Grañén, Hecho, Peñalba, Plan, San Juan de Plan, Sariñena o Yebra de Basa, entre otros.

Por otro lado, los viticultores de Barbastro se cuidaron de reservar para sus caldos el mercado interno de la ciudad, a veces a precios intervenidos y en otras ocasiones más libre-

(14) *El Diario de Huesca*, 28 de enero de 1877.

mente. Así, quedó estatuido que “ninguna persona pudiera entrar uvas, mosto, aguardiente ni vino en Barbastro ni en sus términos, procedente de los de otros pueblos, próximos o apartados, bajo las penas de pérdida del fruto o líquido y multa de sesenta sueldos por cada cántaro de vino o mosto y por cada arroba de aguardiente o uvas” (López Novoa, 1861: 191-193). Ahora bien, no se incluían dentro de la prohibición aquellos vinos que entrasen en la ciudad, pero solo de paso hacia otros territorios; eso sí, debían tener licencia del prior y jurados, además de cumplir la condición de no descargar el género ni en el casco urbano ni en “despoblado”. A los forasteros con viñas dentro del término de Barbastro se les toleraba que entraran las uvas, pero siempre previa declaración aproximada de cuánto producían en sus heredades. Con respecto a los barbastrenses con viñedo en pagos de Burceat, se los facultaba para seguir entrando las uvas, aunque si vendían las propiedades a forasteros perdían el privilegio en función de la traslación de dominio. Este permiso excepcional solo se extendía a

las viñas del lugar de Burceat, no a Cregenzán o a otros pueblos del entorno.

A causa de esta estricta ordenación se reconocía que la mayor riqueza de los vecinos de la ciudad con respecto a los pueblos de alrededor, procedía del despacho de sus uvas y vino, “con cuyo producto salían de sus necesidades cuando se cogían aquéllas o se sacaba el vino del lagar”. Las prioridades de los vecinos frente a los forasteros quedaban perfectamente marcadas, hasta el punto de que ningún habitante de Barbastro podía comprar uvas o vino a foráneos, mientras hubiera vecinos viticultores con deseos de vender. El Prior de jurados obligaba a los potenciales compradores de vino llegados a las puertas de Barbastro a entenderse primero con los vecinos que hubiesen manifestado a la autoridad sus deseos de vender uvas. Solo en caso de no llegar a un arreglo podían tratar a continuación con los forasteros. Era una forma más de proteccionismo.

Así pues, había estímulos tanto exteriores como interiores para plantar más viña. En la provincia de Huesca, el au-

mento superficial del viñedo se concentró entre 1870 y 1885; a partir de esta última fecha, las hectáreas destinadas a viña se repiten con pocas variaciones año tras año. La filoxera no era todavía ni siquiera una pesadilla amenazadora, a pesar de que oscenses como León Laguna o Gaspar Torres Solanot participaran en la organización del Congreso Filoxérico de Zaragoza de 1882. En 1889, el partido judicial de Huesca tenía plantadas 19.186 hectáreas en secano y 593 en regadío, y se calculaba que en cada hectárea se incluían unas 4.000 cepas. Se plantaron viñas hasta casi duplicar lo existente en 1860 mientras, simultáneamente, se redujo la superficie destinada a cereal, afectado por una erosión de sus cotizaciones como consecuencia de la cristalización de un mercado mundial de productos agrarios y la llegada a los puertos españoles de trigos norteamericanos o rusos.

A lo largo del siglo XIX, a medida que aumentan las producciones, se acentuó también la diferenciación de los vinos. Mientras en la Edad Media se trataba de obtener el “vino nuevo” lo más rápido posible,

dado lo anhelado que estaba entre los consumidores, ahora se realizan algunos progresos técnicos en las vinificaciones y en el envejecimiento de los vinos. En Francia e Inglaterra, desde el punto de vista de los consumidores, el placer de beber se analiza y las sensaciones comienzan a expresarse con cierto detenimiento. Por otro lado, entre productores y consumidores emerge, tímidamente al principio, un tercer poder: el de los críticos enológicos y gastronómicos. La clientela reclama, los enólogos presionan y los viticultores acaban produciendo vinos de cierta calidad, como los colocados en los estantes de la *Exposición de Madrid* de 1892. Esta calidad proviene muy a menudo, paradójicamente, de la simplificación del producto: el vino devenía de la fermentación de la uva fresca, sin añadir agua para cortarlo, miel para endulzado, pez para conservarlo, hierbas o especias para cambiar su gusto o simplemente para dárselo. Con el incremento de la demanda y su diversificación social, cantidad y calidad ya no se excluyen a priori, aunque la idea de beneficio siga permaneciendo vincu-

lada a la de rendimiento. Sin embargo, salvo contadas excepciones en el caso aragonés, viticultor y vinicultor coincidían en la misma persona, lo cual entrañó casi siempre consecuencias negativas para el tipo de vino elaborado. Se optó por una realización rápida de beneficios a base de vender vino común, adecuado para *coupages*, en lugar de por inversiones fuertes que modernizaran el sector. Las exigencias de los exportadores fueron también responsables de defectuosas elaboraciones,

ya que para obtener más color tinto, la fermentación tumultuosa —mosto con hollejo— se alargaba diez y hasta veinte días, y el vino tomaba así un gusto demasiado astringente. Y para elevar su graduación hasta los límites reclamados por los exportadores, se les añadía alcohol, a veces no de vino sino industrial o “alemán” (de remolacha), más barato. Y este modelo de desarrollo tardaría aún tiempo en cambiar, hasta que no se viera obligado por las circunstancias. 🌿🌿🌿🌿🌿🌿🌿

BIBLIOGRAFÍA CITADA

- Arteta de Monteseuro, Antonio (1783): *Discurso instructivo sobre las ventajas que puede conseguir la industria de Aragón con la nueva ampliación de puertos*, Madrid, Imprenta Real.
- Asso, I. de (1798): *Historia de la Economía Política de Aragón* (utilizamos la reedición del CSIC, Madrid, 1947).
- Benito Moliner, Manuel (1982): “Rescate etnográfico en zonas des pobladas. Puy de Cinca”, *Argensola*, número 94, pp. 391-426.
- Benito Moliner, Manuel (1999): “Ritos funerarios”, *Trébede*, nº 32, pp. 6-8.
- Buil Giral, León: *Viaje por el Alto Aragón*, Huesca: La Val de Onsera, 1997.
- Estella Álvarez, María Concepción (1984): *El viñedo en Aragón*, Zaragoza: Institución Fernando el Católico.
- Generés, Dámaso (1793): *Reflexiones políticas y económicas: la población, agricultura, artes, fábricas y comercio del Reyno de Aragón*, Madrid, 1793. Edición facsimilar a cargo de E. Lluch y A. Sánchez Hormigó, Zaragoza, Diputación General de Aragón, 1996.
- Labaña, Juan B. (1815): *Itinerario del Reino de Aragón*, reed. de 1895 a cargo de Diputación Provincial de Zaragoza, Establecimiento tipográfico del Hospicio Provincial.
- López Novoa, S. (1861): *Historia de la Ciudad de Barbastro*, Barcelona
- Nourrisson, D. (1990): *Le buveur du XIX siècle*, Paris, Albin Michel.

- Oliveros de Castro, María Teresa (1964): *Historia de la Ciudad de Monzón*, Zaragoza.
- Pasteur, Louis (1866): *Études sur les vins, ses maladies, causes qui les provoquent, procédés nouveaux pour les conserver et pour le vieillir*, Paris, F. Savy.
- Peiró, Antonio (1998): *Ignacio de Asso y la economía política de Aragón*, Zaragoza: Institución Fernando el Católico.
- Peynaud, Émile (1988): *Le vin et les jours*, Paris, Dunod.
- Pinilla, Vicente (1995): *Entre la inercia y el cambio: el sector agrario aragonés, 1850-1935*, Madrid: Ministerio de Agricultura.
- Pinilla, Vicente (1999): "Cambio técnico en la viticultura aragonesa, 1850-1936", *Actas sobre la vid, el vino y el cambio técnico en España, 1850-1936*, Villafranca del Penedés.
- Sabaté, Esther (coord.) (1999): *Albelda, La vida de la villa*, Ayuntamiento de Albelda, Instituto de Estudios Altoaragoneses.
- Sabio Alcutén, Alberto (1995): *Viñedo y vino en el Campo de Cariñena. Los protagonistas de las transformaciones, 1850-1935*, Zaragoza: Institución Fernando el Católico/ Centro de Estudios Darocenses.
- Sabio Alcutén, Alberto (2001): *Vino de siglos en el Somontano de Barbastro. Una historia social y cultural del vino: las vidas desde las viñas*, Barbastro: Prames y Consejo Regulador de la Denominación de Origen Somontano.
- Satué, José María (1998): "Vocabulario de Sobrepuerto. Notas del habla y vocabulario comentado de una comarca despoblada del Alto Aragón", *Serrablo*, n° 110, pp. 4-5.
- Torres, Diego de (1804): *Compendio de las Actas de la Real Sociedad Económica Aragonesa (1801-1803)*, Zaragoza, Imprenta de Mariano Miedes.

LA HERENCIA DE NOÉ. “Tradición literaria y tradición oral en torno al vino y los cantares de bodega”

MARIANO IBEAS GUTIÉRREZ
Instituto Aragonés de Antropología

RESUMEN: La vid y el vino, resultado de la uva fermentada, se conocen desde hace más de diez milenios; el cultivo de la vid y el vino se extendieron de forma rápida por todo el Mediterráneo y en la Península Ibérica, junto con el aceite y el trigo, constituyen la base de la alimentación. Desde entonces el vino ha estado siempre presente en el rito, la religión, la fiesta, la medicina y el folclore. En la literatura de todas las épocas podemos rastrear numerosos ejemplos, sobre todo en la lírica o literatura de raíz popular. Pero también lo encontramos en la tradición oral en forma de refranes, dichos o cantos de bodega; recogeremos aquí algunos ejemplos referidos sobre todo a Aragón.

PALABRAS CLAVE: Vino, tradición, literatura, transmisión oral, cantos y canciones, jotas y refranes, Aragón.

TITLE: “*THE INHERITANCE OF NOAH*”. “*Literary and oral tradition around wine and the songs of the winery*”.

ABSTRACT: The vine and wine, as a result of the fermented grape, has been known for more than ten millennia; the cultivation of the vine and the wine elaboration spread quickly throughout the Mediterranean and the Iberian Peninsula, this, together with oil and wheat are the basic of food. Since then, wine has always been present in ritual, religion, celebration, medicine and folklore. In the literature of all time, we can trace numerous examples, especially in the lyric or popular root literature. Beside this, we also find it in the oral tradition in the form of proverbs, sayings or cellar songs. We are planning to collect here some more examples referred to Aragón.

KEYWORDS: Wine, tradition, literature, oral transmission, songs and songs books, jotas and sayings, Aragón.

*“La vida do por el rakí,
yo no puedo desharlo.
De beber nunca me artí,
de tanto amarlo”.*

(Díaz, 1970 “*De la picaresca tradicional*”)

INTRODUCCIÓN

“En cada localidad europea, desde las minúsculas aldeas hasta las grandes urbes, la bebida, la exaltación de la embriaguez, las historias cómicas de borrachos, la vinculación de fiesta, alegría y vino han formado parte de la vida cotidiana, de la tradición, de la forma de vida de la gente”

“A los evidentes aspectos siniestros del alcoholismo se opone toda la cultura de la diversión, la transgresión, la juerga, las canciones báquicas, el carnaval...” (Barreiro, 2017: 15).

Pero, ¿cómo nacen, cómo se crean, cómo se transmiten esas historias, las canciones, las representaciones, las parodias, los entremeses y bailes, las jotas o las “canciones de bodega”, por ejemplo?

Hablamos de tradición oral y también de escritura, porque alguien, en un momento dado decide poner estas canciones por escrito; o al revés, alguien las encontró escritas y decidió subirlas a las tablas del teatro, escribir la música y dibujar las mudanzas de los bailes.

Y todo ello con una maraña, una red, trenzada y múltiple, donde se mezcla el trabajo y la fiesta, lo sagrado y lo profano, la literatura llamada culta y el lenguaje popular, la tradición transmitida de boca en boca y la innovación creativa. Si hablamos de literatura no podemos olvidar los grandes nombres, pero tampoco los autores anónimos.

“Hay una estrecha relación entre la literatura oral y la vida cotidiana de la gente. Todas las relaciones sociales, todas las creencias, todos los procedimientos técnicos, todos los fenómenos de la vida social se expresan tanto en palabras como en gestos... Y cuando se llega a comprender perfectamente el contenido del lenguaje en todas las situaciones correspondientes, se ha completado el estudio de la sociedad.” (Evans Pritchard) (Citado en FRIBOURG, 2000: 17).

La literatura oral de una comunidad determinada es el eco de una vivencia común; revela un modo de vida y los valores culturales de toda la comunidad. Es curioso que el término

“symposium” se origina del griego: “beber juntos”, con lo cual hablaremos aquí de “los que beben juntos” y también de “los que cantan en grupo” y lo hacen con un sentido de integración, de pertenencia, de refuerzo de los lazos de vinculación a una determinada sociedad. Así se puede hablar de una determinada comunión, “*edere et potere*”, algo que nos lleva al rito.

Y también al mito: desconocemos en gran medida el origen de las libaciones sobre el altar de los antepasados, los ritos de la hospitalidad, la práctica de los banquetes y las fórmulas asociadas. Esto es así en su génesis, que, por desconocimiento del origen, damos en atribuir a un “autor anónimo”, pero que se adopta como propio, se asimila, como perteneciente a la comunidad, se repite del mismo modo y se perpetúa y se transmite en la memoria de la gente.

El carácter anónimo no impide que sea aceptado como patrimonio del grupo, que se transmita con fidelidad y que en último término pueda ser puesto por escrito y fijado para el futuro y difundido con precisión.

Lo cual no es un obstáculo para que no pueda sufrir evolu-

ción, modificaciones, adaptaciones o actualizaciones que pueden terminar por referirlo a una autoría dicha “de prestigio”, con lo cual puede perder su carácter anónimo; así, “atribuido a...” el autor es reconocido por criterios de “autoridad” y se convierte en “co-autor” y, olvidando el carácter anónimo de los orígenes, pasa a ser “la obra de...”.

La literatura oral, debe ser recogida en el momento de su expresión, grabado o registrado por medios técnicos o librado a la memoria de un testigo fiel. Es lo que ocurre en aquellos grupos o sociedades “sin escritura”.

La literatura escrita tiene sus ventajas en la fijeza, pero también el inconveniente de su registro más modificado, elaborado o, supuestamente, más culto. Tiene la exactitud y la pureza frente a las formas más genuinas, espontáneas o improvisadas.

A veces queda una tercera posibilidad: un escrito que se vuelve oral, se basa en la memoria pero cede su lugar a la improvisación o la ampliación creativa, que, a su vez, se convierte de nuevo en “fuente ampliada” del discurso.

El sentido final de un mensaje debe ser relacionado con

el contexto en el que se produce, el tiempo y el lugar de la elocución, las circunstancias que rodean su emisión, las condiciones de su aceptación o rechazo, etc., etc. Este contexto a menudo se pierde y con él parte del significado del mensaje. Este contexto, variado y multiforme incluye también otros campos o realizaciones como suelen ser las canciones de trabajo, los rituales de paso, el tiempo de fiesta o de celebración, el culto y la liturgia de la fiesta, en los cuales una manifestación, la jota cantada,

por ejemplo, puede variar su contenido y significado potenciando el mensaje, modificándolo o influyendo en la emoción del auditorio.

Habría que distinguir entre “una literatura oral tradicional fósil” que se registra o se transmite tal cual, sin modificaciones, “una literatura oral libre” o de actualidad, modificada en función de los cambios o adaptaciones al lugar o al momento en que se produce la elocución y, finalmente, una “literatura oral mixta” que se beneficia de las dos anteriores. 🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉🎉

LA VID, EL VINO Y LA BODEGA, DONDE EMPEZÓ TODO

“**A** *poteke*” en Grecia, “*tabernae*” en Roma, “mesón” o “venta” de los caminos del Quijote o de Machado, bares, pubs, cafés o casinos, bodegas o trujales, lugares de fiesta, romerías o lugares de trabajo, todas las fiestas patronales, los pregones o los toros, las peñas y las charangas, desfiles y cabalgatas, rondallas y rondadores, fiestas, goces y devociones populares, lugares y ocasiones todas ellas en las que

se acostumbra a regar con vino.

La **bodega** es el templo del vino por antonomasia; allí es donde se produce el milagro un poco misterioso de la transformación de las uvas en vino. Incluso de ayer a hoy se establece un ritual de paso, o de bajada “ad ínferos”, a los infiernos. Con riesgo de muerte incluso; en la época de la fermentación, el “tufo” puede ser mortal, y para ello se necesita una vela, no tanto como elemento de alum-

brado, sino para denunciar la escasez de oxígeno y evitar el riesgo consiguiente.

El vino acompaña a la fiesta y a los excesos de carnaval como si su uso y abuso fuese el salvoconducto para la transgresión, para la alegría manifestada a gritos, para la música, los cantos y los bailes, en suma para una celebración de los viejos ritos de Baco o Dionisos (Frazer, 2014: 305-311).

Hay que acompañar el proceso de transformación; en la bodega hay silencio, penumbra, humedad; la bodega es templo, pero también laboratorio, un lugar donde el gustar y degustar el vino, nuevo o viejo, se convierte en un rito. La “cata” de los distintos vinos es la ocasión para “*aponderar*” al bodeguero o para dárseles de conocedor, más aún si se utilizan las palabras clave que pueden tildar a alguien de “saputo”, o “entendido”, o bien desvelar a un simple farsante.

En Burgos, en La Bureba, se producía un vinillo ligero “para el gasto del año”; no sufría el paso del tiempo y mucho menos el envejecimiento, se convertía, a finales del verano, en un vina-grillo que había que consumir;

era menester vaciar las cubas para la nueva vendimia. Por tanto se producían anualmente unas “jornadas de puertas abiertas”. Se accedía al cerro donde estaban asentadas las bodegas con la merienda que llevaba cada uno y allí el vino se servía a voluntad, eso sí, a condición de consumirlo en la propia bodega. Ello tenía como consecuencia no pocas borracheras. No sabemos que de ahí surgiese ningún experto bodeguero.

Hoy se produce algo semejante en las “rutas del vino” en las que el objetivo, turístico, publicitario o gastronómico es bien distinto.

Y no olvidemos la música también; en las recopilaciones que hemos manejado, los Cancioneros se acompañan de las notaciones musicales correspondientes, las melodías, los ajustes instrumentales. No somos expertos en el tema y hemos preferido dejar de lado este aspecto, simplemente apelamos al buen oído y a la memoria musical del lector, para que acompañe a su manera algunos de los cantos citados, y no pocos de sobra conocidos.

No hace falta recordar ni “*El vino que vende Asunción*”, “*Po-*

brecitos los borrachos” o *“Beber, beber es un gran placer”*. Nadie sabe si tienen padres conocidos, pero todo el mundo recuerda esas canciones. Son patrimonio común, se cantan y basta.

Podemos encontrarnos desde los recitativos, el canto llano de las parodias de la liturgia y el rito católico, el ritmo de la jota o del bolero, hasta los recursos operísticos o zarzueleros de algunas piezas conocidas. Citaremos algunos ejemplos:

*“libiamo, libiamo ne’ lieti calici
che la bellezza infiora”*

Este dúo de *“La Traviata”* de Verdi es de sobra conocido y, podríamos añadir fragmentos de muchas óperas más como *“La flauta Mágica”*, *“Salomé”* o *“Lucrezia Borgia”* y por citar otro ejemplo, en la zarzuela de Arrieta de M. Fernández Cabañero, *“Château Margot”*:

*“Este es Burdeos un vino /
hasta allí
No sé” por qué siento /
ganas de reír”*

en la que el personaje aparece en escena simulando una borrachera... o *“Marina”* de Arrieta

de la que cualquiera recuerda la invitación:

*“A beber, a beber y a ahogar /
las copas de licor”*

La parodia de la borrachera es un recurso recurrente asociado a numerosas obras teatrales, y la burla y el remedo de la liturgia católica tienen también el tono de lo irreverente o la transgresión; un viejo recitativo dice:

*“Fuimos a misa /
el cura dijo oremus
Yo dije bebemus
¡Echad a ese hombre loco!
Bebemus otro poco...”*

Y, si hablamos de parodia, o de las representaciones más o menos irreverentes habría que traer a colación numerosos textos que semejan motetes, vísperas, aleluyas, jaculatorias, bendiciones y maldiciones varias:

*“Peronia, si vas a misa,
de tocino echarás poco,
porque cuesta treinta reales,
per Cristum dñm
nostrum...
con el ajili mojili, pementorum
et salorum
Peronia secula seculorum”*

Estos versículos que yo oí recitar a mi abuela, recuerdan extrañamente a un entremés en el que el nombre: “Peronia” se repite; y es curioso que el término “per omnia” / Peronia (criada para todo) se aplique a la criada de un clérigo.

¿Dónde y cuándo nacieron los “cantares de bodega”? No es fácil dilucidarlo. Es una pregunta retórica; “en la noche de los tiempos” o “en los tiempos de antaño” suele ser la respuesta. Es fácil suponer, como en otras muchas otras actividades agrícolas, que el trabajo de la vid y la bodega se acompañase con cantos melódicos o repetitivos, acompasados con gestos u operaciones, por ejemplo los “mejedores” de Almonacid de la Sierra”.

Una vez que la actividad deja de realizarse, desaparecen también las herramientas, el saber hacer y los elementos que la acompañan; desaparecidas las bodegas particulares a favor de las cooperativas o la bodega industrial, muchos de los “saberes” y costumbres se olvidan. También en este caso, el vino y el trabajo ya no es lo que era.

*“A segar son idos
tres con una hoz;
mientras uno siega
holgaban los dos”*
(VV.AA. *Lírica española de tipo popular*, 1990:12).

Algunas catas en la literatura: los clásicos:

La Biblia: Existen más de 400 referencias al vino en la Biblia, según Barreiro. Otro tanto ocurre en la literatura universal. Aquí nos vamos a limitar a dar algunas pinceladas:

— **“La herencia de Noé”** (Gén. 9-20) así hemos titulado este artículo, por la razón evidente de considerarse el personaje origen del vino, y su longevidad se atribuye al vino también:

*”Bendito sea Noé,
que las viñas plantó,
para quitar la sed
y alegrar el corazón”*
(VV.AA. *Lírica española de tipo popular*, 1990:234).

Aunque el Arcipreste de Hita retrocede en el tiempo:

“Adán el nuestro padre,
 por gula e tragonía,
 porque comió del fruto,
 que comer no debía,
 (Salmos 77, 24-31)
 echóle del paraíso Dios en
 aquese día,
 por eso en el Infierno, desde
 morió yazía
 (Arcipreste, 1983: estrofa 294a)
 — *El castigo de Lot*
 (Gén 19, 30 y sig.)
 “Feçiste por la gula a Lot,
 noble burgués,
 beber tanto, que yugo con sus
 fijas; pue ves
 a fazer tu fornicio: ca,
 do mucho vino es,
 luego es la loxuria e todo mal
 después (Arcipreste, 1983:
 estrofa 296c).

La sabiduría popular se ha hecho eco de esta tradición y así, en numerosos proverbios y sentencias que hablan del vino se atribuyen al Sabio Salomón. Pero deberíamos citar también la poesía del *Cantar de los Cantares* o ya en el Nuevo Testamento, las bodas de Caná, o el Nuevo Sacrificio de la Eucaristía objeto a veces de parodia:

“Sangre de Cristo,
 cuánto ha que no te he visto,
 y ahora que por fin te veo,
 ¡Gloria in excelsis Deo!”
 (Brindis de tradición popular)

— Griegos, romanos y Marcial

Si nos referimos a los clásicos griegos y romanos, las referencias al vino son numerosas; bastaría citar algunas libaciones, sacrificios, ritos de hospitalidad, curación con vino o preparación para el combate. Baste el ejemplo de la Odisea y el episodio del cíclope, por ejemplo. Aquí tenemos también el compatriota Marcial, que en su edad madura se retira del ajeteo de la ciudad de Roma y se refugia en sus tierras de Bílbilis en una “vida retirada”, deseando:

“Un tabernero, un carnicero,
 un baño,
 un barbero, un tablero,
 unos dados,
 y unos pocos libros
 de mi elección...
 (Marcial, 2001,
 Epigrama XLVIII).

LA TRADICIÓN LITERARIA EN LENGUA ESPAÑOLA O CASTELLANA

Los primitivos cantares y romances son sin duda la expresión de una tradición de tipo popular; sin embargo, son escasas las muestras que podemos traer a colación; habría que esperar a otro tipo de composiciones de carácter popular, de las “jarchas” y las “cantigas de amigo” a los cantares sefardíes, de las crónicas medievales a la dignificación renacentista de la lírica o las pequeñas piezas del teatro en el barroco. Unos breves ejemplos:

— **De la cuna de Berceo al entierro de Genarín... “la leyenda del santo bebedor”**

Berceo es un latinista culto, aunque utilice el “*roman paladino*”, y no desdeña la tradición popular y si hay que tomar como ejemplo, para proclamar los Milagros de Sancta María, a un fraile borracho, pues adelante.

*“Entró enna bodega
un día por ventura,
bebió mucho del bino,
esto fo sin mesura,
enbebdóse el locco,
issió de su cordura,*

*logó hasta las viesperas
sobre la tierra dura*
(Berceo, 1985: estrofa 463).

Lo mismo hace el Arcipreste de Hita:

*“Bevió el ermitaño
mucho vino sin tiento:
Como era fuerte, puro,
sacol de entendimiento;*
(Arcipreste, 1983:
estrofa 537a).

El título “*La leyenda del santo bebedor*”, se debe en realidad a la obra de **Joseph Roth**, una obra escrita en 1929 y editada en español en 1981, con un prólogo de Carlos Barral; esta pequeña obra póstuma es una especie de parábola sobre el poder santificador de la buena voluntad, pese a las tentaciones y milagros que experimenta o que sufre un ilustre borrachín que termina con aureola de santo; quizás sea el prólogo de Carlos Barral lo más interesante para el tema que nos ocupa. Y no podemos olvidar el libro de Julio Llamazares publicado en 1996 por Hiperión: “*El entierro*

de Genarín”, *Evangelio apócrifo del último heterodoxo español*”.

— **De la familia del Arcipreste. La tradición y la renovación del siglo XV:**

El punto de vista “religioso o moral” prevalece en el “*Libro del Buen Amor*” y la literatura de corte didáctico y se predica la medida y el alejamiento de los vicios; es lo mismo que encontramos en otros apólogos medievales, el Conde Lucanor” o libros de los “exiemplos”:

“De cómo el Amor castiga al arcipreste que aya en sí buenas costumbres”:
“Buenas costumbres debes en ti siempre aver,
guárdate sobre todo mucho vino beber,
que el vino fizo a Lot con sus hijas volver en vergüença del mundo,
en saña de Dios caer
 (Arcipreste, 1983: estrofa 528bc).

El vino es un elemento esencial en las mesas de la corte, en las de la burguesía o los refectorios de los monasterios. Además de ser una bebida energética, era salutífera y refrescante; se

refrescaba con nieve, se adobaba con numerosas hierbas o aromatizantes, canela, nuez moscada o clavo. Pero los pobres no podían permitírselo; se contentaban con vino malo, mezclado con agua o en forma de “hidromiel”, fermentado o cocido y condimentado con frutas secas como ciruelas, higos o pasas.

«fazié çerrar sus cubas,
henchirlas con enbudo,
echar deyuso yergos que guardan vino agudo»
 (Arcipreste, 1983: estrofa 1276d).

En las cortes provenzales se usaba seguramente el vino que acompañaba el buen trovar en las fiestas cortesananas. Sin embargo, en la poesía de cancionero, no encontramos la vena popular, y en alguno, el de Estúñiga, por ejemplo, ni la más mínima alusión al vino:

“En nuestra literatura del siglo XV, unos cuantos manuscritos jalonan el quehacer poético: el de “Baena”, que representa a Castilla; el de “Palacio”, a Aragón; el de “Herberay des Essarts”, a Navarra; el de “Estúñiga”, a los poetas (aragone-

ses, catalanes, castellanos) que anduvieron por Italia en la corte de Alonso V” (Prólogo Cancionero de Estúñiga, Pág. 34).

“Lupus me fecit”, de Moro. Esta es la firma del autor de *Razón de Amor* o “*Razon feita de amor*” y de los “*Denuestos del agua y del vino*”. Moros, una localidad, próxima a Calatayud, nos entronca también con Marcial y el tal Lupus debe saber de lo que habla.

Hay que decir que las fuentes de la obra son bastante conocidas: las “altercatio” o “disputatio” habituales entre los estudiantes de la Edad Media; las disputas eran habituales entre los estudiantes y en la “poesía goliardesca” las secuencias que hemos recuperado en determinadas obras como “Carmina Burana” de Karl Hoff:

*“In taberna quando sumus,
non curamus quid sit humus,
sed ad luddum propteramus,
cui semper insudamos...”*

o el equivalente “Carmina Ruvapullensia” (o Cancionero de Ripoll).

El vino denigra al agua, porque aparte de convertirse en la

sangre de Cristo y sin el vino no hay banquete que se precie, convierte a los hombres en valientes: al ciego le hace ver, al cojo, correr y al enfermo sanar. Al final de la contienda los oponentes lo celebran con vino.

— La picaresca, comenzando por el Lazarillo

Si hemos de hablar de picaresca será necesario citar el episodio del jarro de vino del *Lazarillo de Tormes*, “*Lázaro, lo que te enfermó te sana y da salud*”. Pero también a otros autores tales como Estebanillo González, o Quevedo con sus sonetos como el titulado “*Bebe vino precioso con mosquitos dentro*”, o Baltasar del Alcázar con “La cena”:

*“(...) con dos tragos del
que suelo llamar yo néctar
divino, y a quien otros llaman
vino porque nos vino del cielo”*

*(..)“Por nuestro Señor,
que es mina
la taberna de Alcocer;
grande consuelo es tener
la taberna por vecina...”*

y terminando por el gran bebedor y vividor de la “*Vida de Tormes y Villarroel*”.

— El teatro del siglo XVI y del siglo XVII

En las grandes obras de Calderón, Lope o Tirso se suele hablar del vino; incluso en la obra de Lope hay una comedia titulada “*El Galán de La Membrilla*” que se refiere a un lugar de buen vino en la Mancha de Ciudad Real. Pero es en las pequeñas obras donde encontramos la chispa de Lope de Rueda, por ejemplo o Luis Quiñones de Benavente. Nos remitimos al libro citado “*Ramillete de Entre-meses y bailes*” donde abundan los ejemplos.

— Cervantes y El Quijote

Si hablamos de los clásicos hay que citar a Cervantes, en el Capítulo XLIII, “*Que trata de los consejos segundos que dio Don Quijote a Sancho Panza*”:

“*Se templado en el beber, considerando que el vino demasiado ni guarda secreto ni cumple palabra*” o el episodio del Capítulo XXX, “*Que trata de la brava y descomunal batalla que Don Quijote tuvo con unos cueros de vino tinto*”.

El siglo XVIII. El vino y la medicina.

No hace falta rastrear mucho en los tratados de medicina para toparse con multitud de refranes, dichos o sentencias que, como una nueva versión de las “disputas del agua y el vino” vienen a recordar lo que resulta favorable o no en su consumo. Eso sin olvidar el famoso vino quinado que en nuestra infancia se publicitaba como:

“*Quina Santa Catalina, es medicina y es golosina*” o “*Vino quinado San Clemente, jda unas ganas de comerrrrr!*”.

Así con el título rimbombante de: “*Anales históricos de la medicina en general y biográfico-bibliográfico de la española en particular*” por Don Anastasio Chinchilla, Tomo II, Valencia 1845, en la Imprenta de D. José Mateu Cervera del que extraemos los siguientes ejemplos:

“*Pan de ayer, carne de hoy y vino de antaño, tienen al hombre sano*”
 “*Con las peras vino bebas y sea el vino tanto, que ande la pera nadando*”

“Vino sine aqua, corpore triaca, / aqua sine vino, corpore venino”
“Quien es amigo del vino, enemigo es de sí mismo”.

Y para que nadie se llame a engaño escribe:

“Los vinolentos pierden las fuerzas del cuerpo y los del ánimo, que se envejecen antes de tiempo; que suelen morir repentinamente; que se escurecen sus hazañas; que tienen rabia en el cuerpo y rabia en el ánimo; que hacen mil desatinos teniendo trastornado el entendimiento; que se convierten en naturaleza de brutos, ridículos, miserables; sin honra, habladores, furiosos, feos, sin color; y los ojos legañosos, las manos perláticas; dan caídas; descubren sus secretos; caen en diversas enfermedades; cometen enormes pecados, principalmente el de la deshonestidad, y que no son aptos para ser casados, por su impotencia; quién habrá que no confiese que quien es amigo del vino, enemigo es de sí mismo” (Chinchilla, 1845: 306).

Sin embargo el vino, bebido con mesura, es alimento y medicina tanto que:

“Pan a hartura y vino a mesura”
“El vino como rey y el agua como buey”
“Dijo Salomón: el buen vino alegra el corazón”

Y este dicho se acostumbra a repetir en latín:

“Bonum vinum laetificat cor hominis”.

Las recomendaciones médicas son variadas y variopintas:

“Sangraós, Marina, sopa en vino es medicina”
“Cuando el viejo no puede beber, la guessa le pueden hacer”.

Y finalmente:

“Dieta y mangueta (lavativa) y siete nudos a la bragueta”
 (Chinchilla, 1845: 49).

Juan Sorando de Rieros en *“Medicina española contenida en proverbios vulgares de nuestra lengua, muy provechosos para todo género de estudios, para filósofos y médicos, para teólogos y juristas; para el buen regimiento de la salud y más*

larga vida". Compuesta por el Doctor Juan Sorapan de Rieros. Año 1616 y citado en el libro de Chinchilla aconseja:

"En las heridas frescas, conviene lavarlas con vino y dársele a beber, y fuera de esto es enemigo de las heridas".

"Lavar todos las heridas de cabeza en primera cura con vino tibio, y no aplicar la clara de huevo".

Y citando a Blas de Villafraña añade:

"De haber nieve, debe preferirse ésta (para refrescarla) en otro caso podría refrescarse con el nitro. Otro tanto dice con respecto al vino"

Y aquí tenemos que recordar de nuevo al Lazarillo de Tormes y al episodio ya citado del jarro de vino.

El agua y el vino no siempre se han llevado bien:

"Los inventores del vino aguado no fueron los médicos, lo fueron los taberneros a quienes el mismo oficio le enseñó el arte de aguar el vino".

Esta es al menos la opinión de Gerónimo Pardo: *"Tratado del vino aguado y agua envinada, sobre el aforismo 56 de la sección 7ª de Hipócrates, compuesta por el Doctor Don Gerónimo Pardo"*. Valladolid, 1663.

La paremiología, es, pues, importante en la medicina y la sabiduría popular; incluso se pueden establecer géneros y subgéneros y cualquiera podría aportar de su cosecha muchos refranes, quizás inéditos. En todas las recopilaciones de refranes hay un apartado dedicado al vino. En una recopilación de la Fundación Joaquín Díaz se señalan, a propósito del vino no menos de 3.600.

Así, se recomienda: *"Quien tuviera buen vino, bébalo, no lo dé a su vecino"*

— Refranero del vino:

Baste un título para no adentrarnos en el maremagnum de los refranes:

"Libro intitulado Refranero del vino y del bebedor", que trata de una compilación de más de tres mil seiscientas paremias y algunas otras fórmulas comunes de la lengua castellana, referidas principalmente a los majuelos y

viñas de los que las parras y las cepas plantadas, estercoladas, podadas, azufradas, cavadas, binadas, sarmentadas y despampanadas para dar uvas y ser vendimiadas, producen el fruto que es trasladado al lagar, sitio en que se pisa y exprime y cuyo mosto es llevado a la bodega donde es metido en carrales, cubas, cubillos, botas y tinajas, en los que el caldo fermenta, hierve y se cuece para hacerse vino y ser trasegado por el bodeguero para que, en barriles, pellejos, odres o toneles, ser curado y madurado y más tarde mudado a la casa, cantina, tasca, taberna, bar, venta, mesón o restaurante, donde, servido en garrafa, pipote, bota, calabaza, jarra, porrón, botella, cuerna, catavinos, vaso o copa, es ojeado, olfateado y catado por el afortunado bebedor que, comprobando su olor, color, sabor, sus-

tancia y edad, expresa si es joven, avinagrado, pasado, rancio, largo, corto, agradable, maderizado, fresco, afrutado, acidoso, seco, dulce, ligero, amargo, franco, sabroso, equilibrado, carnoso, áspero, duro, con aristas, redondo, vacío, frío, cálido, astringente, con aguja, con cuerpo, con madera, aterciopelado, acorchado, oxidado, plano o muerto”

Caballero Mancho, M.E. y Martín Cebrián, M., 2017 “El refranero del vino y del bebedor”, Fundación Joaquín Díaz, Uruña (Valladolid)

Y después de leer semejante párrafo, que ya en titulares es un tratado de enología, no hemos querido saber más. Y una vez leído el título, renunciamos a seguir, pensando en la gran tradición paremiológica de cuyo buen hacer es ejemplo el personaje de Sancho de El Quijote. ♣

LAS RECOPIACIONES DEL SIGLO XIX Y XX Y LA “NUEVA TRADICIÓN ORAL EN ARAGÓN”

En el siglo XIX y XX se inicia una tradición, quizás al hilo de los movimientos de recuperación de las tradiciones populares, canciones, bailes y en algunas regio-

nes del país el llamado renacimiento o “*renaixença*”, que puso en valor también las lenguas locales. Tomaré unos ejemplos de la provincia de Teruel y la de Zaragoza.

Cuando Miguel Arnaudas Larrodé y Ángel Mingote Lorente recopilaron los cantos de Teruel y Zaragoza no tuvieron los medios técnicos de que hoy disponemos ni las facilidades de comunicación hoy existentes. Por ello el trabajo de recopilación no fue todo lo exhaustivo que pudo ser y seguramente se perdió mucha información. Del conjunto de los materiales, cantos religiosos y profanos vamos a destacar algunos ejemplos. El material recopilado, no obstante es de una gran riqueza: en música religiosa, canciones eucarísticas, canciones a las vírgenes en sus distintas advocaciones, villancicos, gozos, rosarios, albas, etc.; en música profana, jotas, boleros o seguidillas, cortesías, danzas y canciones de bodegas, hogueras, canciones de corro para niños o canciones de cuna.

En la provincia de Huesca, Juan José de Mur Bernad recogió y se editó en 1970 *“El cancionero popular de la provincia de Huesca”*, reeditado por el Gobierno de Aragón en 1999. Gregorio Garcés Gil realizó un *“Cancionero popular del Altoaragón”*, pero no hemos tenido acceso a ellos; nos contentare-

mos con algunos *“refranes agrarios, giros costumbristas, frases hechas y mazadas del Alto Aragón”* de José Damian Dieste en los libros *“Espiga”* y *“Las palabras del cierzo”* editados por Comúnter en 1913 y 1917 respectivamente.

En el Cancionero de Arnaudas se ordena por comarcas o pueblos de la provincia; no es de extrañar que algunos coincidan en distintos lugares. Así el nº 56 de La Codoñera, una canción que comienza:

«Madre, a la puerta hay un Niño más hermoso que el sol bello...»
(Arnaudas, 1927, nº 56: 87).

Y el mismo, recogido en Tarazona por Mingote.

De las canciones de bodega, de Arnaudas, vamos a citar algunas. En primer lugar *“El rulé”*, que algunos estiman originario de Paniza, (Mingote, 1981: 132-135) hay otro más localizado en Nocito y este que corresponde a *La Codoñera*:

“El rulé”
Solo:
“Como el grano e la cebada,
pequeñita y redondita,
Como el grano e la cebada,

A N O S O L M I S M O S T E

El «Rulé»

Canto de bebedores Pariza
Rezag. por D. D. Agudo

2/4. Bebedores. *Allargato.*
Di- cen que la Vir- gen es

Coro. *Allegretto.*
más her- mo- sa que nin- gun- a, que lle- va el sol a sus
pis- ya las es- pal- das lá- lu- ra

al coro
Oy San Gabriel San Jua- briel... *al coro* Trai- ga me al in-
fan- te tra-igo. le al in- fan- te que lo quiere ver.

132

*lo que tienes de pequeña,
lo que tienes de (be) pedido (bido)
y no le ha hecho mal
Y a tren lo beba usted,
que no lo matarán.*

(Solo el que va a beber)

*No es menester matarme
que yo le beberé.*

Coro:

*Mientras usted lo bebe...
le cantaré el rulé.*

(Comienzase a beber)

El rulé, el rulé, el rulé...

(Repítase muchas veces)

Que ¡púm!...

(Acábase de beber)

(Arnaudas, 1927, nº 68: 98).

* * *

De Castelserás:

*“Somos de los más valientes
mis amiguitos y yo
somos de los más valientes
salimos de la taberna,
Nos vamos al aguardiente”. (bis)
(Arnaudas, 1927, nº 73: 102).*

De La Codoñera:

*“La novena del vino”
“Es tanta la fortaleza
que tú tienes en jarmiento (sic)
que puedes ser abogado
de todos los taberneros.
Si ponen agua te quitan
tu fortaleza y vigor;
sed-nos, vino, para el cuerpo
abogado y defensor
(Arnaudas, 1927, nº 74: 103).*

De La Codoñera:

*“El tió Tereté”
“Y entiérrenme en la bodega...
Madre mía, si me muero,
Y el tió Tereté, y la tiá Teretá
Y entiérrenme en la...
Y entiérrenme en la bodega
Debajo e la cu...
Debajo e la cuba grande
Y el tió Tereté, y la tiá Teretá
La boca en la go...*

La boca en la gollonera (bis)
Y el tío Tereté, y la tía Tereté
Madre mía si...

Madre mía si me muero (bis)
¡Dómine!

Entiérrenme en la bodega
¡Dómine!

Debajo e la cuba grande
¡Dómine!

La boca en la gollonera
Y al ¡pum! Y al ¡pum!
Y al embuche, y al ¡pum!

Que traigo un estuche, y al
¡pum!

Pa rompete el buche, y al ¡pum!
Y al ¡pum!... tria la rá la rá
 (Arnaudas, 1927, nº 75: 104).

Hay que hacer notar que en la mayoría de las piezas se debe entender que en la práctica adquieren una determinada teatralidad: énfasis en el recitado o la entonación, una cierta gesticulación, la alternancia del “coro” y el “solo”, la repetición de los estribillos y también una cierta improvisación en la cantidad y la sucesión de los elementos. Hay que admitir la existencia de un director o gracioso, que lleva la voz cantante y que sería el que conduce la celebración. Esta pieza recuerda a una canción tradicional que se sigue cantando en la actualidad entre los vapores etílicos. Recor-

remos que cualquiera podría recitar e incluso cantar este “canto de bodega”, por ejemplo:

“Cuando yo me muera
tengo ya dispuesto
en el testamento
que me han de enterrar
en una bodega
al pie de una cuba
con un grano de uva
en el paladar”

(De la tradición popular)

De La Codoñera.

“El artillero”

“Mientras que el artillero
no diga: ¡bomba va!

El Artillero
 Cantos de las bodegas
 de Codoñera 3

Recopilado por M. Arnaudas
 Traducción por J. Casares

Poco lento

Mien - tras al ar - ti - lle - ro No di - ga bom - ba va! Mien -
 tras que no dis - pu - re, No - ga - no he - be - rá Que
 be - ba, que be - ba, que be - ba, la Vir - ge de la cue - va, la ga - ja - ri - on
 be - ba, que be - ba, que be - ba, que be - ba, que ¡pum!
 no me ju - re - to ma - li - fu - gas fa - ma - li, le - vi - no li - cen -
 ta - ri, es - ta es la re - gla que por - ten los a - mi - gos

*Mientras que no dispare
ninguno beberá (bis)
Que beba, que beba, que beba,
La Virgen de la Cueva
Que beba, que beba, que beba
Los pajaritos cantan...
Que beba, que beba, que beba
Las nubes se levantan...
Que beba, que beba, que beba
(Arnaudas, 1927, nº 76: 105).*

La gestualidad corresponde a la invitación: “¡que beba!” y así puede repetirse el estribillo hasta la saciedad.

“Para la recolección bebe cada uno de ellos el trago que llaman “del arranque” y alarman el compás todo cuanto pueden para tachar de cobarde a quien deje de beber antes de concluirlo, después, el que acaba de beber continúa el canto hasta el final, entregando entonces la bota, porrón o cacharro, a quien corresponda, mientras los demás comienzan de nuevo el canto, tantas veces como son los que han de beber.”

De Castelserás:

“Ya no quiere mi madre que me vaya a Madrid...”

Y al estribillo:

*¡San Crispín! ¡San Pascual!
Cuatro segadores vienen de segar
Del Campo Visiedo a paso regular
Y una vieja me enseñó a cantar:
¡Bebe Juan!, ¡bebe, Juan!,
¡bebe Juan
(Arnaudas, 1927, nº 72: 103).*

Del Cancionero de Mingote entresacamos este canto:

De Almonacid de la Sierra:

*“El herrero de Alpartir”
“Frontón de pelota,
partido de bola,
quien pierda el partido (bis)
llenará la bota.*

*Y los que han perdido contentos se han ido,
porque se han bebido el vino que había y más que han traído.*

Estribillo:

*Por la mañana , bur, bur
Al mediodía, bur, bur
Y a eso de la media noche
Ya está jodiendo
Con tanto bur, bur...*

Solo:

En Alpartir había un herrero que hacía espadas (bis) y su mujer cocía las vainas

todas las vainas (bis)
Ella hilaba, (gesto de hilar)
devanaba, (gesto de devanar)
era tuerta, jorobada,
bebía vino, (gesto de beber)
no lo pagaba (gesto)
con el pie (gesto de cerrar)
cerraba la puerta,
y daba la teta
(gesto de dar de mamar)
al niño...

Ángel Mingote Lorente recopiló el “*Cancionero musical de la Provincia de Zaragoza*” que fue editado en 1950. El Cancionero está ordenado por temas: auro-ras, bailes y dances, cantos va-rios, gozos y cantos sacro-profa-nos, jotas aragonesas, villancicos, tonadas y otras composiciones.

1. Albadas y auroras (Albada
 2 de Litago y Lituénigo)
 “*A la pulida Joaquina, (bis)*
le diré qué le diré:
que nos baje buen vínico
para quitarnos la sed”
 (Mingote, 1981: 47).

2. Bailes y danzas

Paloteo, baile, dance, tonada, tonadilla, danza, contradanza... como este canto dedicado al “Morico” de los cabezudos de Zaragoza:

“*Al moro le gusta el vino,*
al moro le gusta el pan,
al moro le gusta todo
menos ir a trabajar”
 (Mingote, 1981: 111).

3. Cantos varios.

Cancioncilla, 4 de Daroca:
 “*Aunque sea muy fresca*
y muy clara,
nunca bebas, mocico, del agua
bebe vino que alegría y que sana
y que quita las penas del alma”
 (Mingote, 1981:120).

Cuento infantil 8 de
 Fuendejalón:

“... *Papá no está*
que está en el café
tomando una copa de vino Jerez.
El vino Jerez no tienen
sustancia,
porque el boticario
le ha echado almendrada”
 (Mingote, 1981: 123).

Canto San Pascual de Torrehermosa:

“*San Pascual, San Pascualillo,*
que estás en ese cerrillo:
guárdame las uvas blancas,
que me gusta mucho el vino
 (Mingote, 1981: 170).

CANTO

A San Pascual Torrehermosa

22. *Allegretto.*

San Pascual, San Pascualillo, que se está en a. se ca. res. He.
 quédame las u. vas blancas, que me gusta mu. chisí. vá-me.

Versión acompañada.

San Pas. cuál, San Pas. cuál.
 H. He, que se está en a. se ca. res. He; quédame.
 me las u. vas blancas, que me gusta mucho el vino.

Ótras letras:

Nuestro carro está en los cielos; su cuerpo está en Villareal; la reliquia en Torrehermosa del glorioso San Pascual.	se sembraron aguardando vnde la Pascua Florida.
Los ladillos de esta iglesia dedican de su plata, porque en ellos se pasan San Pascual con la sayona.	San Pascual en Torrehermosa; San Juan Lorenzo, en Cottón, y la Virgen del Amparo puesta está en Caracolina.
San Pascual de Torrehermosa, ya ha heredado tu día;	La Purísima Concepción tiene sus artillos en el dedo; de lo regaló Pascual el discipulo de greco.

*Con la versión original del canto a San Pascual, de Torrehermosa,
cantado en Évora y Santa Quiteria:*

Santa Quiteria bendita, contesta pudes estar; que se echaron a los perros y ninguno se hizo mal.	Santa Quiteria bendita, que la llevan a su tron.
¿Quién es aquella Señora que le bajan por el horno?	Santa Quiteria bendita con tu manto soberano, cubrense la bendición y libéranse de la rubia.

170

*traígalo al instante
que lo quiero ver,
Dicen que la virgen es, ¡jolé!
más hermosa que ninguna
¡Ahí va!
que lleva el sol a sus pies, ¡jolé!
y a sus espaldas la luna. ¡Ahí va!
Ay San Gabriel, San Gabriel
traíganme al infante, ¡jolé!
traígalo al instante
que lo quiero ver, ¡Ahí va!
Ahí tiene usted al niño;
Y traigalo usted
Y dígale usted algo
¿Y qué le diré?
Rulé, rulé, rulé
Rulé, rulé, rulé*

4. “El Rulé” Canto de bebedores:

El Rulé es el típico canto de bodega o de bebedores que ha sido reproducido numerosas veces en los medios; ya hemos dicho que hay una versión de Paniza (según Marcuello), la que sigue, y otra recogida por Arnaudás en La Codñera.

El “Rulé”, Canto de bebedores de Paniza:

*“Dicen que la Virgen es
más hermosa que ninguna
que lleva el sol a sus pies
y a sus espaldas la luna.
Ay San Gabriel, San Gabriel
traíganme al infante*

*Al índigo, al índigo, al índigo,
al índigo, al índigo, al índi...
Bebe vino, compañero
que si no te mataré
...tras tú te lo bebes
yo te cantaré un rulé
al tón de la arena, arena
al tón de la arena, are
al tón de la arena, arena
al tón de la arena, are
No me mates, compañero,
que yo vino beberé
y mientras yo me lo bebo
tú me cantas el rulé
rulé, rulé, rulé, rulé, rulé
al tón de la arena, arena
al tón de la arena, are (bis)
y mien... (bis)
Marcuello, 1987: 132-133*

5. Gozos y otros cantos sacros

De igual o parecido interés práctico son las coplas en demanda de lluvia, “*ad pluviam petendam*” de las que hay numerosos ejemplos: *Salve a la Virgen de Pietas de El Frasno*:

*“Agua, Señora, agua,
nuestro afecto clame
despidan las nubes
copiosos raudales...
(Mingote, 1981: 191)*

Pedir agua para la tierra sedienta es equivalente a una buena cosecha de cereales, aceite y vino... Y así la “Salve de Magallón” se canta en las mismas condiciones que la canción “Olivera”, con lo que se demuestra la línea tenue que separa lo religioso y lo profano. Podemos decir que esta es una constante y a menudo lo sagrado y lo profano se dan la mano, se oponen o se contradicen con coplas “a lo divino”, pero de contenido humano, a veces demasiado humano.

6. Jotas aragonesas

Rondaderas, de los quintos, de “picadillo”, “regolvedera”, oliveras, de la parra...

De “La parra” Tierra Baja

*“No te subas a la parra
que te tendrás que bajar
y a más de no coger uva
te puedes estozolar.
(Mingote, 1981: 236).*

* * *

Copla de Arándiga:

*“Se necesita tener
y el corazón de un caballo
pa pasar por la taberna
y no entrar a beber
(Mingote, 1981: 238).*

Hay que advertir que aquí se reproduce una simple “cuarteta” que constituye la forma estrófica de la “Jota”, pero en la interpretación se altera el orden de los versos o incluso la repetición completa o parcial de un verso.

Hablamos de las “jotas”, una canción popular en Aragón por excelencia (y también un baile) que corresponde a una estructura fija; la memoria se liga a esta estructura; ello permite la repetición sin variantes, pero también la creación de nuevas jotas o variantes de las mismas que llegan a constituir un corpus de estilos o de temas. Son

moldes en los que las palabras y el discurso se insertan con facilidad.

“Una jota es esencialmente una copla de cuatro versos, conocida por quienes la interpretan y quienes la escuchan y que no por ello deja de ser aceptada y reconocida por todos como la manifestación de algo propio y esencial.

La estructura más sencilla se presenta como una sucesión de versos:

2 -1- 2- 3- 4- 4- 1; se empieza por el segundo, se ejecuta el primero y según el esquema, se termina con el primero.

La forma estructural y la trama es un sistema que atañe a la memoria, a la repetición a la atención de los oyentes, es una simple fórmula, fielmente repetida y que sirve también como molde para otras creaciones fruto de la imaginación del cantador” (Fribourg, 2000: 157-158).

Hay un léxico y unos estilos propios, un lenguaje que pertenece al grupo, y que determina la idea de “pertenencia” al grupo, de ligazón y de inserción

en un grupo o comunidad. Hay jotas “de estilo” y algunas ya consagradas tanto por la música que acompaña, como por la tradición que se usa en la interpretación de las mismas, por ejemplo las “de picadillo” que incluyen a veces una buena dosis de humor e improvisación:

Rondadora de Mainar:

*“Cuando un albañil trabaja,
pone en la esquina una teja
con un letrero que dice:
por beber todo se deja”*
(Mingote, 1981: 226-227).

Se puede decir que estos cantos de bodega tienen un componente teatral que no dudaríamos en atribuir a los antiguos entremeses y bailes, es decir, las pequeñas piezas burlescas que se introducen entre los actos de una pieza teatral más “seria”, pues ya se sabe que “los entremeses terminan de dos modos: “o en bailes o a palos”. Alguien introduce en la bodega el mimo, el gesto, la parodia o la representación mientras acompaña una canción tradicional. Así es como se ve en el caso de numerosos ejemplos en la actualidad.

7. De la cofradía de San Rorro, Veremundo y otros.

Es también característico de los cantos de bodega relatar las hazañas o la vida de algún gran bebedor. Son las famosas leyendas del «santo bebedor», presentes en la cultura popular de muchos pueblos de todo el mundo. Fiel representante de las mismas es el canto de «San Rorro», recogido en la localidad de Paniza, en la provincia de Zaragoza:

*“San Rorro es el más borracho
que de padres ha nacido,
La tomaba de aguardiente
y la cogía de vino.*

*De edad de dos años
que apenas andaba
iba a la taberna
y se emborrachaba.
Boro boro boro boro bon bon”*

*Aún no tenía seis años
todavía era un chaval
y ya gastaba de vino
más que podía pagar
pero pagó todo
le sobró dinero
y se compró un traje
de medico nuevo.
Boro boro boro boro bon bon”
Al visitar los enfermos
en la receta ponía
que no le dieran caldo
aunque fuera de gallina*

CANTONERO MUSICAL DE LA PROVINCIA DE ZARAGOZA

Canción de taberna¹

Tillanueva de Gállego y otros
Recog. por D. J. Villán

Cónica-mela Salamae

33. 

Ve. re. mun. do se fue por el mun. do ...
de le ren le ren Ve. re. mun. do se fue por el
mun. do ... de. i. se. ror su padrey su
ma. dre su padrey su ma. dre su padrey su
madre se fue, von por el. de. an. sen. tra. ron ca
u. na ta. ber. na le ren le ren lo en. cen. Ma. dre
tra. ren en u. na ta. ber. na Ma. dre
borra. che per. di. do borra. che per. di. do
borra. che per. di. do de. tam. ta. be. ber.

Canción de coro

«En Zaragoza...»

Zaragoza

34. 

En Zara. go. ci. ca in que ha pa. sa. di. ca

1. En varios cantones de España (7).

*que el dieran vino
que es mucho mejor'
porque el caldo irrita
y da inflamación.
Boro boro boro boro bon bon”
Un carro con cinco mulas
iba cargado de vino
no lo podían sacar
de un atasco en el camino
pero fue San Rorro
con otro borracho
bebieron del vino
y sacaron el carro.
Boro boro boro boro bon bon”
Todo el que muere borracho
según dice la oración
se va de este mundo al otro*

*con un grande garrafón.
Y dice San Rorro
que los que bebemos
el cielo y la gloria
aquí lo tenemos.
¡Aamén, Amén!*

Veremundo.

*«Veremundo se fue por el mundo, leré, leré
Veremundo se fue por el mundo,
¡Si señor!
Su padre y su madre (Tris)
se fueron por él
Coro:
Lo encontraron en una taberna,
leré, leré
Lo encontraron en una taberna,
¡Si señor!
(interrupción):
— ¿En qué estado?
— Borracho perdido (tris)
de tanto beber.*

Mientras corregía estos tex-

tos he detectado numerosas variantes, como la de Mingote, 1981:141

*Lo metieron en una camilla,
leré, leré*

*Lo metieron en una camilla, ¡Si señor!
y lo transportaron (tris)
hasta la ciudad
Y le dieron un casco y un sable,
leré, leré
Y le dieron un casco y un sable
¡Si señor!
(Interrupción):
— ¿Y p'a qué pues?
Y lo hicieron guardia (tris)
de seguridad.*

Tanto el personaje de Veremundo como San Roro parecen ser lugares comunes de la tradición de cantares de bodega, con numerosas variantes en otros lugares de Aragón. 🎵🎵🎵🎵🎵🎵

Y LLEGAMOS AL SIGLO XXI, A LAS NUEVAS FORMAS DE TRADICIÓN

Con la música a otra parte:

“Si el vino viene / viene la vida” (Horacio Guarantí)

Y si hablamos de folklore o de canción folclórica, ¿Por dónde empezar?

A comienzos de siglo XX la labor de recopilación de cantos, bailes, tradiciones populares rindió numerosos frutos y a ello se unieron filólogos, semiólogos, antropólogos, folcloristas y curiosos varios entre los que pode-

mos citar como ejemplo al padre de los Machado, Don Antonio Machado y Álvarez (Demófilo), dedicado a recopilar cantares flamencos. Otra generación de folcloristas, cantautores y estudiosos floreció alrededor de los años 70, pero en los últimos tiempos, y, en Aragón los ya citados Arnaudás, Marcuello y en épocas más recientes dúos y grupos sin cuento entre los que destacamos, por su nombre tan evocador, La Bullonera. Y ya en el Siglo XXI, las redes sociales, las comunicaciones, los nuevos sistemas de registro sonoro, de tratamiento de la imagen, la transmisión inmediata de cualquier manifestación, evento, fiesta o folclore han roto las costuras incluso de lo que no sé si podríamos seguir llamando “tradición”.

Casi todo es presente: vivido al instante, registrado y transmitido al instante. Hemos anulado el tiempo, el poso, la reflexión, la decantación... Queremos sacar vino nuevo, en nuevos odres, pero ignoramos cuáles son y dónde hay que ir a buscarlos. Sin estos medios y estas técnicas este artículo no hubiera sido posible. Algunos de los cancioneros hay que buscar-

los “on line” en universidades americanas, por ejemplo y los “testimonios gráficos o sonoros” también están “en la red o en la nube”; basta con teclear unas pocas palabras en un buscador y ahí están la canción o el video correspondiente. Y se impone también la pregunta: ¿los “influencers”, “blogueros”, “instagramers” y otras tribus, serán los nuevos “pliegos de cordel”, los difusores de las tradiciones en las redes sociales?

“Somos notarios de un mundo que se acaba”. Esta afirmación milenarista está cubierta de cierta amargura, el mundo rural, la cultura mediterránea del cereal, el olivo y la vid está cambiando de tal modo que los mayores se lamentan de que las cosas ya no son como antes:

Y para concluir, citamos como recurrentes algunos famosos brindis e invitaciones:

*“Dulce licor, suave tormento,
¿qué haces aquí?
¡vamos pa’ dentro!”*

Y sobre todo el siguiente aplicable a cualquier lugar, basta con cambiar el principio. La versión más “aragonesa” podría ser:

—¿De ande es el hombre?
 —De Mallén (o de Teruel, o de ande sea)
 —Andá ¡que joder! Y yo también ¿y ande tiene la casa?
 —La casa, en la plaza.
 —¡Leñe!, pues junto a mi casa.
 —¿Y cómo se llama su mujer?
 —Mi mujer... María.
 —¡Anda, Rediós!, pues como la mía.
 —¿Y su hermana?
 —Mi hermana... Juana
 —Pues como mi hermana.
 —¡Vaya por Dios!
 —Y ¿ande tiene la viña?
 —En La Cuesta.
 —¡Anda, qué joder!, como la nuestra.
 —¿Y el huerto?
 —En el río.
 —Junto al mío, ¡miá qué casualidá, hombre!

—Pues, siendo de Mallén y yo también, y teniendo una casa en la plaza, junto a mi casa, y una mujer que se llama María, como la mía y una hermana Juana como mi hermana, y una viña en La Cuesta, como la nuestra y un huerto en el río junto al mío... ¿Cómo es que no nos conocemos?
 —Porque no bebemos.
 —¡Pues bebamos para que nos conozcamos! (De la tradición popular)

Y nos queda la despedida:

“Allá va la despedida,
 la que echan los de Teruel;
 tanto rato, tanto rato,
 tanto rato y sin beber
 (Palomar, 1985: 147). 🎉🎉🎉🎉🎉

BIBLIOGRAFÍA

1. Obras genéricas:

- Aguirre, J. (1988) “Introducción al folklore musical de la Rioja”, Gobierno de la Rioja, Logroño.
 Alvar, M. y E. (1981) “Cancionero de Estúñiga” Edición paleográfica. Institución Fernando el Católico, Zaragoza.
 Arnaudas Larrodé, M. (1927) “Colección de Cantos Populares de la Provincia de Teruel” Diputación Provincial de Teruel, Litografía Marín, Zaragoza.

- Bajén García, L.M. (2010) “Melodías, bailes y músicos populares en la Provincia de Zaragoza”. Diputación Provincial de Zaragoza.
 Barreiro, J. (2017) “Alcohol y Literatura” Ed. Menos-cuarto Ediciones, Palencia.
 Caballero, M.E. y Cebrián, M. M. (2017) “Refranero del vino (y del bebedor)” Edición digital de la Fundación Joaquín Díaz.

- Chinchilla, A. (1845) *Anales Históricos de la Medicina en General y biográfico-bibliográfico de la española en particular* Tomo II, Valencia. Imprenta de Don José Mateu Cervera.
- De la Cruz, F.V. (1990) *Burgos, viña y bodega* Ed. Caja de Ahorros Municipal. Burgos.
- Díaz, J. (1970) *De la picaresca Tradicional* Movieplay, Madrid.
- Dieste, J. D. (2013) *Espiga, Refranes agrarios del Alto Aragón*, Ed. Comuniter, Zaragoza.
- Dieste, J. D. (2017) *Las palabras del cierzo* Giros costumbristas, frases hechas y mazadas del Alto Aragón, Ed. Comuniter, Zaragoza.
- Doporto y Uncilla, S. (2011) *Cancionero popular turolense* o Colección de canciones y estribillos recogidos de boca del pueblo en la ciudad de Teruel. Zaragoza.
- Frazer, S. J. (2014) *La rama dorada*, Ed. Fondo de Cultura Económica. México D.F.
- Fribourg, J. (2000). *Fiestas y literatura oral en Aragón*, *El dance de Sariñena y su relación con los de Sena, Lanaja y Leciñena*. Instituto de Estudios Altoaragoneses, Huesca.
- Iribarren, J. M. (2000) *El porqué de los dichos*. Sentido, origen y anécdota de los dichos, modismos y frases proverbiales de España con otras muchas curiosidades. Gobierno de Navarra, Pamplona, 12ª edición.
- Lacasta Serrano, J. J. y Beltrán Pérez, D. A. (2007) *Anhelos*, *La música popular en el viejo Aragón durante la primera mitad del siglo XX a través de la vida y repertorio de "los músicos de Acumuer"*. 2007. Sabiñánigo - Jaca.
- Sánchez Alférez, A (2008) *La música tradicional en las tierras del Jiloca y Alto Huerva*, segundo cancionero. ADRI, Teruel.
- Marcuello, P. (1987) *Cancionero* Ed. De José Manuel Blecua. Institución Fernando el Católico. Zaragoza.
- Mingote, Á. (1981) *Cancionero musical de la Provincia de Zaragoza*. Institución Fernando el Católico, Zaragoza.
- Mingote Calderón, J. L. (1998) *No todo es trabajo* Técnicas agrícolas tradicionales, Diputación Provincial de Salamanca.
- Palomar Ros, J. y otros (1985) *Antología de jotas de la provincia de Teruel*. Instituto de Estudios Turoleses, Diputación de Teruel.

2. Obras literarias

- Arcipreste de Hita (1983) *Libro de Buen Amor*, Ed. De Alberto Blecua, Ed. Planeta, Clásicos Universales, Barcelona.
- Berceo, G. (1985) *Milagros de Nuestra Señora*, Edición de Ángel García Ruz, Ed. Juan Granica. Barcelona.
- Llamazares, J. (1996) *El entierro de Genarín*. *Evangelio apócrifo del último heterodoxo español*, Ed. Endymion, 5ª Ed. Madrid
- Machado, A. (1983) *Soledades. Galerías. Otros poemas*, Ed. De Geoffrey Ribbans, Ed. Cátedra, Madrid.
- Marcial, M. V. (2001) *Epigramas*, Plaza&Janes, Ed. De Bolsillo. Barcelona
- Quevedo, F. de (1987) *Poesía varia*. Ed. de James O. Crosby, Cátedra, Letras Hispánicas. Madrid.
- Roth, J. (1992) *La leyenda del santo bebedor*, Ed. Anagrama, 4ª Ed. Barcelona.
- VV.AA. (2004) *Antología Cátedra de Letras Hispánicas*. Selección e introducción de José Francisco Ruiz Casanova, Cátedra, 4ª Ed. Madrid.

- VV.AA. (1971) *“Ramillete de Entremeses y bailes nuevamente recogidos de los antiguos poetas de España, Siglo XVII”* Ed. de Hannah E. Bergman, Clasicos Castalia. Madrid
- VV.AA. (1990) *“Lírica española de tipo popular”* Ed. de Margit Frenk, Ed. Cátedra, Letras Hispánicas. Madrid.
- VV. AA. (1981) *“Poesía Lírica del Siglo de Oro”*, Ed. Elías L. Rivers, Ed. Cátedra. Madrid.

3. Webgrafía

1. Refranero del vino:
http://archivos.funjdiaz.net/digitales/martincebrian/mmc2017_refranero_del_vino.pdf
- Caballero Mancho, M.E. y Martín Cebrián, M. (2017) Fundación Joaquín Díaz. Publicaciones Digitales: www.funjdiaz.net
2. “Mejedores” de Almonacid de la Sierra:
<https://arafolk.net/tradiciones/cantos-de-los-mejedores-de-almonacid-de-la-sierra/>
3. La leyenda del santo bebedor
<https://www.filmin.es/pelicula/la-leyenda-del-santo-bebedor>
4. Veremundo:
<https://www.youtube.com/watch?v=MlPO4mlcvbg>
5. San Rorro (Almonacid de la Sierra)
<https://www.youtube.com/watch?v=MlPO4mlcvbg> (Versión de Eugenio Monesma)
6. Jotas de bodega:
<https://www.youtube.com/watch?v=ahq4tPB4kNg>
<https://www.youtube.com/watch?v=Haj2JmFQgrE> (Versión de Baluarte Aragonés, 1989)
7. San Rorro <http://triburorro.blogspot.com.es/2015/11/san-rorro.html>
8. San Rorro (Versión de Somerondón)
<http://etno.patrimoniocultural.aragon.es/somerondon/paniza/rorro.htm>
9. Joaquín Díaz, “De la picaresca tradicional”, 1970 <http://www.cervantes-virtual.com/obra/de-la-picaresca-tradicional/>
10. El herrero de Alpartir <http://arafolk.net/tradiciones/el-herrero-de-alpartir/>



NORMAS EDITORIALES PARA LA PRESENTACIÓN DE ORIGINALES

1. LOS TRABAJOS se enviarán a la Secretaría Técnica de *Temas de Antropología Aragonesa*, C/ Domingo Miral, 4, Ed. de Servicios Universidad de Zaragoza, 50009 Zaragoza. Los artículos deberán ser inéditos y no estar aprobados para la publicación en otra revista. Podrán estar redactados en cualquiera de las lenguas habladas en Aragón. Habrán de ser aceptados por el Consejo de Redacción.

2. Los originales se presentarán mecanografiados (por una sola cara en DIN A4), a doble espacio. Cada página tendrá 30 líneas de texto, y una anchura de caja de 60 espacios. Siempre que sea posible se ruega sean presentados en soporte informático acompañados de su correspondiente copia impresa (es aconsejable enviar en documento aparte las notas del texto). Cada disco irá etiquetado con el nombre de autor/es, el título del trabajo e indicación del tratamiento de textos utilizado.

3. Los trabajos deberán presentar una ficha en la que figure el título, nombre de autores, dirección, teléfono, situación académica, nombre de la Institución Científica a la que pertenece(n), lugar de trabajo y fecha de envío del trabajo a la revista.

4. Cada artículo deberá acompañarse de un resumen de 10 líneas:

- Título del trabajo (un máximo de 8 palabras)
- Nombre y apellidos de autor/es
- Resumen y palabras clave
- Traducción al inglés del título, resumen y palabras clave
- Desarrollo del trabajo

5. Las ilustraciones (cuadros, mapas, gráficos, tablas, figuras,...) que acompañen al texto se numerarán de forma correlativa tanto si se trata de dibujos como de fotografías, bajo el término «figura». Los originales deberán numerarse solamente en lápiz por la parte posterior, indicando autor y título del artículo. Los pies de las figuras se insertarán en su lugar correspondiente dentro del trabajo y además se listarán en una hoja aparte conteniendo un breve pie o leyenda. Si las ilustraciones no fueran propias, los autores deberán obtener aprobación, antes del envío, para su reproducción.

6. Las citas textuales irán entrecomilladas, siempre que no ocupen más de tres líneas. Si lo superan, deberán escribirse sin comillas, pero dejando un margen de 10 espacios dentro del propio texto.

7. Las citas bibliográficas dentro del texto serán así: (Velasco, 1988: 15).

8. La bibliografía se presentará alfabéticamente al final del artículo. Por ejemplo: BARLEY, N. 1989. *El antropólogo inocente*. Barcelona. Anagrama.

LISON, C. 1991. «Una gran encuesta de 1901-1902 (Notas para la Historia de la Antropología Social en España)» en *Antropología de los Pueblos de España*. Madrid. Taurus Universitaria. pp. 33-57.

9. Los autores recibirán gratuitamente 25 separatas y un ejemplar del número de la revista en el que se publique.

10. El Consejo de Redacción decidirá la aceptación o no de los trabajos y lo comunicará a los autores en un plazo máximo de 6 meses, indicando el volumen y número en el que se publicarán. Los originales no aceptados serán devueltos a la dirección del remitente.

El vino: alimento y cultura / Wine: food and cultura, por Isabel García Ballarín

«Sangre de cepas» en el Próximo Oriente antiguo / *“Blood of vines” in the ancient near east*, por Joaquín Sanmartín Ascaso

De la viña a la mesa. Perspectivas socioculturales sobre la vid y el vino en el Aragón medieval / From the Vineyard to the Table: Sociocultural Perspectives on the Vine and Wine in Medieval Aragón, por María Luz Rodrigo-Estevan

Ácido de históricas uvas: vinagre y agraz en las cocinas clásicas aragonesas / Acid from historical grapes: vinager and verjus in the classical Aragonese Kitchens, por Francisco Abad Alegría

La vid en la provincia de Huesca y sus variedades tradicionales / The grapevine in the province of Huesca and its traditional varieties, por José Casanova Gascón

La elaboración tradicional del vino en Cariñena / Traditional wine making in Cariñena, por Eugenio Monesma Moliner

De caldos ilustrados y consumos variados: el vino de los siglos XVIII y XIX en Aragón / Enlightened vines and varied intakes: the wine of the 18th and 19th centuries in Aragón, por Alberto Sabio Alcutén

La herencia de Noé. “Tradición literaria y tradición oral en torno al vino y los cantares de bodega” / “THE INHERITANCE OF NOAH”. “Literary and oral tradition around wine and the songs of the winery”, por Mariano Ibeas Gutiérrez



Prensas Universitarias de Zaragoza

