

LA CULTURA DEL VINO EN LA ESPAÑA ANTIGUA Y MEDIEVAL

Juan Piqueras Haba
Universitat de Valencia
Juan.Piqueras@uv.es

EL VINO Y SU SIGNIFICADO EN LA CULTURA MEDIEVAL ¹

Una herencia romana

La viticultura y, sobre todo, la enología o técnica para transformar el mosto de la uva en vino nacieron en el Medio Oriente, en algún lugar del Cáucaso o los Montes Zagros, por el tercer milenio antes de Cristo. Desde allí tuvo lugar un proceso de difusión hacia Occidente siguiendo las riberas del Mediterráneo y saltando de isla en isla, gracias entre otros a los comerciantes y colonos fenicios y griegos, quienes lo trajeron hasta las costas de la Península Ibérica en torno al siglo VII a.C. Fueron sin embargo los romanos quienes asumieron la tradición vitícola y le dieron un sentido social, cultural y religioso más o menos uniforme en todos los territorios de su Imperio, especialmente en la mitad occidental, la misma que luego heredó la lengua latina, el cristianismo y las leyes civiles romanas, mientras que Bizancio seguía su propio camino. Lengua, religión y ley romanas están íntimamente ligadas a la cultura del vino durante la Edad Media. Como ha demostrado la arqueología, las técnicas romanas de cultivo y elaboración del vino llegaron a ser comunes tanto en las provincias africanas, como en Italia, en Hispania y en la Galia, incluida la Galia Belga, que llegaba hasta las mismas riberas del Rin y sobre todo del valle del Mosela, donde romanización y vino marcaron una impronta que todavía perdura. Los motivos representados en los mosaicos y las tumbas, las esculturas, los restos de prensas, ánforas y utensilios vitivinícolas, que hoy enriquecen los museos, son los mismos tanto en Roma y Nápoles, en el corazón del imperio, como en Túnez, Mérida, Lyon y Treveris, por poner algunos ejemplos representativos de las provincias. El culto al dios Baco o *Liber Pater* estuvo tan extendido y quedaría patente en infinidad de esculturas y mosaicos, como luego las representaciones cristianas en la Edad Media.

El comercio del vino alcanzó ya entonces una proyección internacional. Primero, durante la Etapa Republicana (antes de Augusto) fueron los vinos itálicos los grandes protagonistas, ya que su exportación a las provincias era uno de los mayores negocios de los mercaderes romanos. Luego, durante la Etapa Imperial (siglos I y II) fueron los vinos de las provincias occidentales, tales como la Narbonense, la Tarraconense, la Cartaginense e incluso las islas

¹ Este apartado es un resumen del libro *El vino en la Edad Media*, actualmente en prensa por el Servei de Publicacions de la Universitat de València (2012).

Baleares, las que abastecían de vino tanto a Roma como a las legiones establecidas en el *Limes Germanicus* y en Britania. En esta etapa los vinos hispanos más citados por los propios escritores romanos eran los de Saguntum, Tarraco, Layetania (actual Maresme) y Baleares, sin olvidar los de la Gades (en realidad Jerez) a los que se refiere el gran agrónomo Columela, y alguno del interior, como los de Bilbilis (Calatayud) patria del poeta Marcial (Aranegui, 1996). Debió ser ya en los siglos III y IV cuando la vid se extendió prácticamente a todas las regiones con aptitud para su cultivo, como podía ser el interior de la Península Ibérica (valle del Ebro, La Mancha, Extremadura) y de Francia (Borgoña, Lionesado), prosperando incluso en determinadas zonas abrigadas de Germania (valle del Mosela, riberas soleadas del Rin y del Danubio) e incluso en la misma Britania, al sur de la actual Inglaterra.

Los tratados de agronomía latinos, especialmente el del hispano Columela, escrito a comienzos del siglo primero, siguió siendo referencia fundamental para todos los tratadistas europeos, incluidos los árabes andalusíes, hasta el siglo XVI. Los términos latinos empleados en la viticultura fueron incorporados no sólo a las lenguas romances (italiano, francés, castellano, catalán, etc.) sino también a las germánicas, ya que los francos que conquistaron a partir del siglo V los valles del Mosela y del Rin asumieron las palabras latinas propias de la cultura vinícola; y lo mismo ocurrió con los bávaros que ocuparon la Retia (actual Baviera).



A esta común influencia de la civilización romana en Europa Occidental, la cultura del vino sumó otra influencia también general a partir del IV, como fue la adopción del cristianismo como religión oficial. Esto supondría tanto la sacralización del vino en la liturgia (sustituyendo a los cultos paganos en los que también el vino jugaba un papel fundamental) como el desarrollo de una política activa por parte de obispos y abades en la conservación y difusión del cultivo de la vid, aspecto que cobró especial importancia en las regiones de Europa Central (Palatinado, Renania, Champaña, Borgoña, Alsacia, Baviera, etc.) en las que los pueblos bárbaros que habían entrado en tierras del antiguo imperio romano fueron reeducados, por así decirlo, en el arte de viticultura por curas y frailes, muchos de ellos venidos de otras regiones cristianas. Los obispos en general y las órdenes de San Benito primero, las del Cister y Cluny después, jugaron un papel fundamental en la difusión del viñedo en aquellas regiones. Conviene advertir no obstante que tal protagonismo no puede hacerse extensible, como por desgracia han hecho algunos historiadores franceses e ingleses, a toda Europa, y menos a la Mediterránea, donde la tradición vitícola romana se mantenía viva entre la población autóctona, incluida en el caso concreto de España y Sicilia la convertida al islam a partir del siglo VIII. Tampoco puede atribuirse a la influencia de la jerarquía cristiana la pervivencia de la cultura del vino entre los judíos, y es bien conocido que entre sus actividades y, por motivos religiosos, figuraba el cultivo de la vid y la elaboración del vino, ya estuvieran en las riberas del Rin (caso de Worms), ya en la Provenza, ya en Cataluña, Aragón o Castilla.

La singularidad de España en la unidad europea

Dentro del contexto europeo la Península Ibérica y las islas Baleares y Sicilia difieren del resto precisamente por la presencia de los musulmanes, que junto con cristianos y judíos daban lugar a una sociedad compleja en la que había algunos elementos comunes como eran la viticultura y el consumo de vino. En el caso de España y Portugal, los musulmanes dominaron la mayor parte de las zonas vitícolas hasta los siglos XII y XIII, y en los casos del reino de Granada hasta finales del XV. Y es más, tras la conquista cristiana, los musulmanes que siguieron viviendo en los reinos cristianos hasta su expulsión en 1609 nunca dejaron de cultivar las viñas. El estudio de ambos períodos, el de dominadores hasta el siglo XIII y el de dominados después de esta fecha aproximada, nos permitirá comprobar hasta qué punto los musulmanes “españoles”, fueron no sólo buenos cultivadores de viña y elaboradores de uvas pasas, sino también productores y bebedores de vino. Y es que no era lo mismo ser musulmán descendiente (en la mayoría de los casos) de hispanos o ibero-romanos convertidos al islam en el siglo VIII, que auténticos árabes o bereberes (almohades y almorávides) sin tradición vinícola.

La viticultura medieval, según los libros de agronomía y las noticias de casos particulares dispersos por las distintas regiones, era más o menos igual en toda Europa Occidental, incluida al-Andalus. Partiendo de los autores clásicos romanos Varrón, Virgilio, Plinio y,

sobre todo, Columela, -quienes ya habían asumido a su vez a sus predecesores griegos, especialmente a Hesíodo-, los agrónomos medievales escribieron unos tratados en los que los capítulos referidos al cultivo de la vid y a la elaboración del vino son prácticamente idénticos y sólo varían en algunas observaciones que cada autor hace referidas a su país o región. Para ilustrar este apartado nos hemos centrado en el estudio pormenorizado de los cuatro agrónomos más influyentes en la viticultura medieval, empezando por el propio Columela, cuya obra *De re rustica*, aunque escrita en el siglo I, seguía siendo conocida y copiada en la Edad Media, y continuando luego con el abogado boloñés Piero de Crescenzi, cuya obra fue ampliamente difundida por toda Europa Occidental; el cura castellano Alonso de Herrera, principal representante de la agronomía española de finales del XV y comienzos del XVI, y el agrónomo sevillano Ibn al-Awwam, este último como representante máximo de la viticultura andalusí. Las coincidencias entre ellos son abrumadoras, especialmente en lo que se refiere a las prácticas del cultivo a lo largo del ciclo biológico de la vid, empezando por la elección de los terrenos más aptos para su cultivo en función de la región y clima (régimen de lluvias, vientos, latitud, etc.), la selección de los sarmientos para la plantación, la conveniencia de establecer viveros, la forma y profundidad de los hoyos según los suelos, etc. y siguiendo luego con las tareas cíclicas del cultivo: poda, enrodrigamiento, primera cava, segunda cava o *bina*, vendimia, etc., para concluir con la fase enológica y las condiciones que debían reunir las bodegas. En todas estas materias las diferencias entre unos y otros son mínimas y no son sino aplicaciones de la norma general al caso particular de cada uno.



Calendario del año agrícola de San Isidoro de León. Los trabajos de la vid aparecen reflejados en el mes de marzo con la poda, en septiembre con la vendimia normal y en octubre, cuando las viudas y pobres podían recoger las racimas que habían quedado.

Todos ellos ofrecen a los viticultores un calendario agrícola, dentro del cual están inscritos los trabajos de la vid, que suele tener como meses más importantes los de marzo (poda, cava, poner rodrigones), septiembre (vendimia) y octubre (elaboración). La intencionalidad práctica y aplicada de estos calendarios, teniendo en cuenta que la mayoría de los agricultores no sabía leer, fue plasmada en la pintura y la escultura medievales, con ejemplos tan magníficos desde el punto de vista artístico como los frescos de San Isidoro de León, las iluminaciones que acompañan algunas ediciones de la obra de Piero de Crescenzi y de muchos *libros de horas* (impresionantes las del Duque de Berry), etc. y sobre todo los bajorrelieves esculpidos en las fachadas de catedrales, iglesias y monasterios, como puedan ser los de la catedral de Luca (Italia) o los del monasterio de Ripoll (Cataluña).

El concepto ambivalente medieval del vino

Las únicas discrepancias entre los agrónomos medievales, sobre todo entre Crescenzi y Herrera corresponden al terreno de la moralidad. Para el abogado boloñés, que rezuma un gusto por la vida más que notable, el vino es fuente de numerosas propiedades y virtudes, e invita a que todos lo beban, incluidos los niños. Para el cura toledano Alonso de Herrera, cuyos escritos destilan un sentimiento ascético de la vida y una moral cristiana de corte agustiniano, lo más destacable del vino son sus peligros, es decir, la ebriedad, que lleva a la pérdida de la decencia y al pecado. Estas diferencias no son sino un reflejo de la doble percepción que del consumo de vino se ha tenido desde la más remota antigüedad y que ya estaba presente incluso en las religiones paganas (digamos griega y latina) como en las que se inspiran en la Biblia judía. Los dioses del vino, ya se llamen Dionisios, entre los griegos, ya Baco o *Liber Pater*, entre los latinos, solían tener dos caras o versiones: una, la del dios exultante, bello y símbolo de la fuerza y la alegría de la vida, representado sobre un carro tirado por tigres y acompañado por seguidores o *bacantes*; otra, la del dios borracho Sileno, gordo, feo, impúdico y rodeado de faunos tan ebrios y grotescos como el propio Sileno. El primero representaba la percepción positiva del vino, fuente de energía, belleza, salud y alegría; el segundo los peligros de su consumo en exceso: pérdida del control, fealdad, impudicia.

En la Biblia judía o Antiguo Testamento para los cristianos, la primera referencia al vino es una advertencia de los peligros de su consumo excesivo, el mismo que llevó al ignorante Noé a caer borracho, tras beber sin control del fruto de la vid. Pero por lo general en el resto de los libros sagrados predomina la percepción positiva, que suele conducir a una solución ecléctica como la que transmiten los famosos versos del *Eclesiástico* (31, vers. 27-30) que luego han servido y sirven todavía para definir el vino en su justa medida:

“Como la vida es el vino para el hombre, si lo bebes con medida.

¿Qué es la vida a quien le falta el vino, que ha sido creado para contento de los hombres?

Regocijo del corazón y contento del alma es el vino bebido a tiempo y con medida.

Amargura del alma es el vino bebido con exceso, por provocación o desafío. La embriaguez acrecienta el furor del insensato hasta su caída, disminuye la fuerza y provoca las heridas”.

Esta ambivalencia con respecto al consumo de vino está presente en todos los tratados morales medievales e incluso en la literatura medieval. Un claro ejemplo de los primeros es el catalán Francesc Eiximenis (1327-1409) y su difundido libro *Terç del cristià*, que conoció en vida de su autor varias ediciones en latín y catalán. Desde una intención eminentemente moralizante, Eiximenis recoge la idea del *Eclesiástico* y añade además a favor del vino la opinión de los médicos que decían de él que era muy nutritivo y “amigo de la vida”, pero arremete luego contra el consumo excesivo en un discurso dirigido más que a los cristianos laicos a los clérigos disolutos que se emborrachan en lugar de dar ejemplo de templanza como buenos guías que deberían ser para los fieles cristianos. También tiene palabras muy duras para aquellos que se regodean en el placer de la bebida, es decir para esos que hoy llamamos sibaritas. En la literatura castellana también abundan ejemplos muy similares, como es el caso del Arcipreste de Hita y su *Libro del Buen Amor*, escrito en torno a 1330, en el que afirma que en su misma naturaleza el vino es bueno “si se toma con medida”, pero advierte contra los peligros de la borrachera y pone como ejemplo a aquel santo ermitaño que tras beber en exceso perdió la compostura, violó y mató a una mujer y murió ajusticiado.

El Corán, libro sagrado del islam, arremete contra el exceso de la bebida y los juegos de azar, por considerarlos obra del diablo, y en ello coinciden con algunos santos padres de la iglesia primitiva como Clemente de Alejandría, Agustín de Hipona y Gregorio Magno. Pero al mismo tiempo el Corán promete a sus fieles un paraíso en el que el vino corre a raudales. Esta contradicción llevó a distintas interpretaciones de la ley coránica, unas radicales o, como diríamos hoy, integristas, que prohibían totalmente el consumo de vino y castigaba a los infractores. Esta fue la versión seguida en España por los almorávides y almohades, originarios del sur de Marruecos y Mauritania, donde el desierto no deja lugar al cultivo de la vid ni al consumo del vino. La otra versión, diríamos que más liberal, seguida por los habitantes de países de tradición vitícola como la antigua Persia en Oriente Medio y la Península Ibérica, entendía el precepto coránico como una mera recomendación no vinculante y defendía el consumo de vino de forma moderada en lugares públicos y de forma libre en la intimidad del hogar. Ello no impedía que también formase parte de las fiestas en los jardines y en las bodas, como sabemos hacían los musulmanes de Cheste en el siglo XIV y XV (Villalmanzo, 1986). La poesía báquica andalusí, y en especial la escuela valenciana, son un bello ejemplo de la apreciación lúdica y lírica del vino, casi siempre acompañado de amigos o de la mujer amada.



Fiesta musulmana donde se mezclan el amor, la música y el vino. De la Historia de Bayad (Vaticano).

Las funciones del vino en la sociedad medieval y sus pautas de consumo

Pero, volviendo a los cristianos, el vino en la Edad Media era algo más que una bebida placentera objeto de controversias. La sociedad de aquella época, salvo en algunas regiones del Norte de Europa (menos de las que algunos piensan) en donde bebían cerveza, era una gran consumidora de vino, ya que no conocían otra bebida aparte del agua, y ésta no solía ser de buena calidad. En una época salpicada de epidemias de peste, las aguas de pozos y fuentes eran precisamente el principal conducto difusor de la plaga (Van Uytven, 1997). Así se entiende que los índices de consumo estuvieran por lo general en torno a los tres cuartos de litro por persona y día, cantidad en la que estaban fijados la inmensa mayoría de los módulos aplicados en conventos y monasterios, tanto masculinos como femeninos. Por encima de esta cantidad y hasta alcanzar el litro y medio por cabeza, estaban los módulos de los soldados (incluidos los prisioneros), los obreros en puentes, catedrales y otras obras públicas, los criados y algún otro colectivo. Por debajo de la media, pero todavía altos (en torno a medio litro) si se le compara con el consumo actual, estaban los módulos de los vinos de reparto, esto es, de las comidas para pobres que se repartían como limosna en las puertas de la catedrales y de algunos conventos, así como a los peregrinos que visitaban los numerosos monasterios esparcidos por todo el continente. La edad mínima para empezar a beber vino solía ser a partir de los seis años, aunque fuera rebajado con agua o mezclado con pan (*el sopanvino*).



El vino como limosna. Reparto de comida y vino a los pobres en la puerta de una catedral.

La justificación de aquel elevado y generalizado consumo estaría antes que nada en las propiedades que el saber popular y los mismos médicos de la época le atribuían. La primera es que se trataba de una gran fuente de calorías y por lo tanto tenía la consideración de alimento básico, sólo equiparable al pan, y casi siempre por delante de la leche, que tampoco era muy abundante, como ocurría con la carne, los huevos y, no digamos ya, las frutas, que sólo eran asequibles en cortos períodos del año, cuando las había. Otras razones de este aprecio por el vino eran las cualidades médicas o sanatorias que se le atribuían, difundidas por médicos como Arnau de Vilanova y Raimon Llull desde sus cátedras en Montpellier y de las que el propio Piero de Crescenzi da una larga lista.

Aparte de las referidas cualidades alimenticias y médicas, el vino era la única bebida capaz de aumentar la alegría y de apagar las penas. Por eso era tan abundante en las fiestas, en las tabernas, en las bodas e incluso en los entierros, ya que, además de amigos y parientes, no eran pocos los pobres que acudían como acompañantes y planideros cuando el difunto o sus familiares habían dispuesto que se repartiera vino y comida entre los asistentes. En algunas regiones del Norte la cerveza hacía las veces del vino, mientras que entre los musulmanes españoles, el vino seguía siendo la sustancia principal de alegría y evasión, aunque tenía un producto competidor como era el *hachís*, cuyo consumo era muy elevado entre los granadinos de finales del siglo XV y comienzos del XVI.

Finalmente, en la sociedad cristiana (y también en la judía) el vino era un elemento fundamental de la liturgia. La larga lista de clérigos en catedrales, parroquias, conventos, monasterios, capillas señoriales, etc. hacía ya de por sí necesaria una cierta cantidad de vino, que se multiplicaba hasta cifras insospechadas debido a la celebración eucarística y comunión de los fieles, que hasta fechas muy tardías siguió administrándose bajo las dos especies. En la liturgia judía el vino formaba parte de la fiesta anual del Séder (cuatro vasos por persona) y en los desposorios, en los que los novios se ofrecían sendas copas de vino de vino como símbolo de unión.

Las medidas para asegurarse la provisión del vino

Después de enumerar una tan larga lista de funciones del vino en la sociedad medieval, no resulta extraño el interés público y privado por asegurarse el abastecimiento de tan preciada bebida, algo en lo que estaban implicados todas la partes de la sociedad y no solamente los eclesiásticos como se ha llegado a deducir debido a una sesgada visión histórica del proceso. Si el vino era un producto alimenticio y tenía aplicaciones medicinales, los primeros interesados en cultivar viñedos eran los campesinos que vivían directamente de la tierra. Pero esta necesidad se extendía también a los habitantes de las ciudades, a sus autoridades, a los nobles, al rey y, por supuesto también a los curas y frailes. La necesidad de contar con viñas impulsó a obispos y abades a plantar viñedos casi al mismo tiempo que levantaban catedrales y monasterios, pero no eran ellos los únicos interesados. Cualquier vecino de ciudad, aún teniendo un oficio o profesión menestral, intentaba tener una viña propia en las inmediaciones de la villa y las mismas autoridades municipales dictaban medidas para proteger la cosecha local, promoviendo plantaciones y protegiendo a sus cosecheros frente a la introducción de vino forastero. Es bien conocido que en los procesos de poblamiento de tierras yermas o ganadas a los musulmanes, las cartas de población reales o señoriales solían llevar una cláusula por la que se obligaba a los colonos a tener casa y a plantar un número determinado de vides si querían verse beneficiados en el reparto de la propiedad de la tierra. Bajo este sistema de “casa y viña” se poblaron entre los siglos XIII y XVI amplias zonas de Castilla la Nueva, Andalucía e incluso las islas Canarias.

La regulación de los espacios vitícolas y del comercio del vino formó parte fundamental no sólo de las cartas pueblas, sino también de las ordenanzas de cada villa o ciudad. Una larga serie de normas y disposiciones atendían cuestiones como la vigilancia de las viñas por parte de guardas viñadores contratados ex profeso; las penas contra ladrones y los daños causados por entrada de ganado, perros o cualquier otro animal; el tiempo de vendimia; los precios del vino y las ganancias que podían tener los taberneros, a los que se vigilaba para que no cometieran fraudes; la prohibición de meter vino forastero mientras hubiera vino local, etc. etc.

En los casos de la grandes ciudades como Burgos, Barcelona, Madrid, Toledo, Córdoba o Sevilla, se adoptaron medidas para poder abastecerse no sólo del término propio, sino

también de otros vecinos lo que propició la formación de lo que podríamos llamar “viñedos suburbanos” o de zonas con una notable especialización vitícola.

Los más poderosos (nobles, obispos, abades) no dudaron en ampliar sus posesiones de viñedos en lugares diversos, para tener así asegurada la provisión en caso de mala cosecha en un lugar determinado y de gozar de una mayor gama de vinos (tintos, blancos, generosos, etc.). Para ellos utilizaron múltiples figuras contractuales como podía ser una simple compraventa, una donación familiar a cambio de misas por la salvación de las almas, o algún tipo de contrato que les proporcionase una parte de la cosecha o de la viña. Contratos específicos aplicados a la plantación y explotación de viñas y que suponían la partición de frutos fueron el *foro* gallego y la *rabassa morta* catalana. Un modelo más justo y apetecible para el campesino fue la *complantatio*, un contrato por el que el plantador se quedaba con la mitad de la viña plantada en pago a los trabajos de preparación del terreno, plantación y crianza de la viña hasta el quinto o sexto año, en que se llevaba a cabo la partición, eligiendo el dueño de la tierra su parte preferida y quedando la otra en poder del plantador y de su descendencia. Los ejemplos de *complantatio* están muchos más extendidos por casi todas las regiones, desde Castilla la Vieja, Rioja, Aragón y Cataluña hasta Andalucía e incluso Canarias.

Los mercados interiores y sus flujos

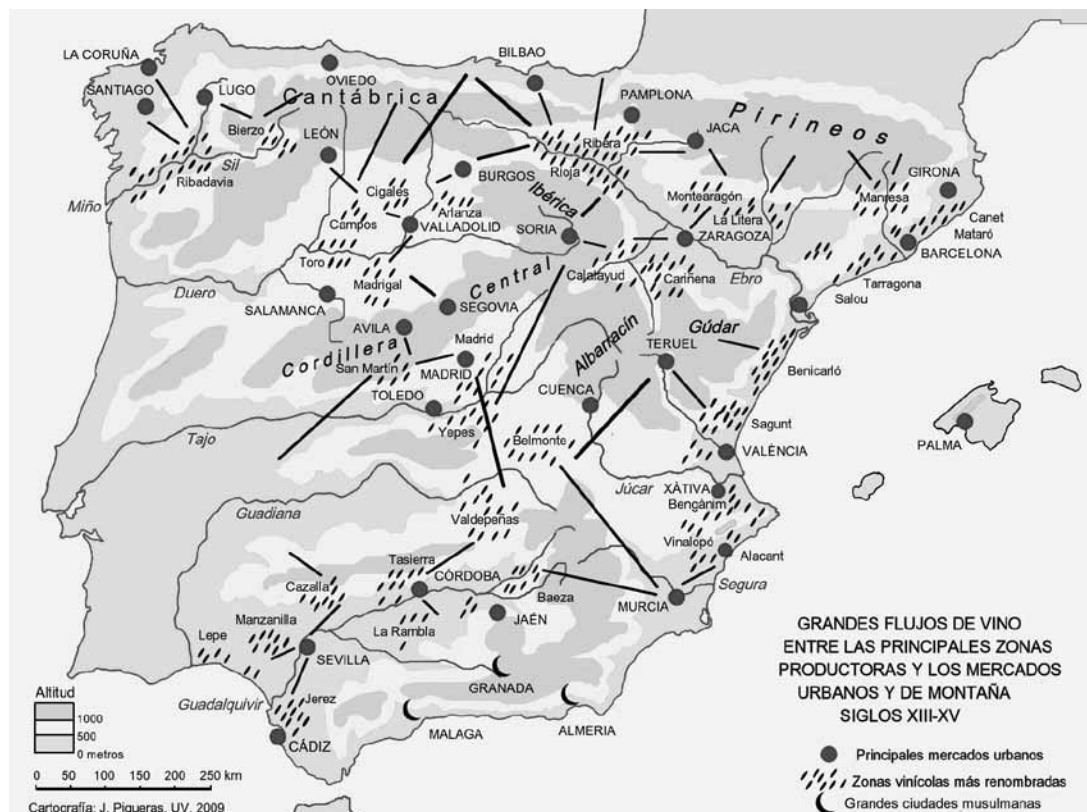
Pero no todas las regiones ni sus habitantes tenían la posibilidad de producir vino, casi siempre por factores climáticos como el frío y la humedad. Tal era el caso de casi todo el frente marítimo peninsular, desde el norte de Galicia hasta el País Vasco, y de las tierras situadas por encima de los mil metros de altitud en las cordilleras Galaico-cantábrica, Pirineos, Ibérica y Central, así como en muchas parameras de Castilla la Vieja y Aragón. No hay que olvidar que estas regiones altas, donde el frío no permite el cultivo de la vid o lo hace poco seguro y rentable, estaban en la Edad Media relativamente mucho más pobladas que ahora y que sus habitantes, dedicados a la ganadería y la explotación forestal tenían un poder adquisitivo que les permitía importar vino desde las regiones vitícolas de sus respectivas periferias. También había ciudades con notable actividad artesanal y mercantil (Burgos, León, Segovia, Ávila, Cuenca, Teruel, Soria, etc.) cuyos vecinos podían permitirse comprar no sólo vinos comunes de zonas próximas, sino también otros más caros y de mayor calidad traídos desde puntos más alejados. Esta última circunstancia valdría también para cualquier otra ciudad del resto de España, incluidas las que están en zonas vitícolas.

El abastecimiento de vino a todas estas regiones y ciudades desarrolló una intrincada red comercial y caminera desde las zonas productoras a las receptoras, en la que los arrieros y carreteros, cuando el camino lo permitía, jugaron un papel fundamental. Por lo general los arrieros, más numerosos en los pueblos fronterizos que en el resto de territorio, recorrían las zonas vinateras en busca de vino que compraban a cosecheros particulares y luego lo distribuían por las tabernas de los pueblos de destino. En algunos casos eran los propios

taberneros quienes contrataban a los arrieros para que les trajese vino de tal o cual sitio. La documentación medieval sobre derechos de puertas donde constan las entradas, las aduanas y libros de peaje donde se anotan las salidas nos permiten conocer las direcciones de los flujos de vino y los presumibles itinerarios seguidos por los arrieros. Los mejor conocidos, en orden a sus cuantificación y puntos de origen y de destino, suelen ser los libros de peaje de los lugares de origen cuando la mercancía en cuestión va dirigida a otro reino, aunque se dentro de la misma corona, ya que el arriero necesitaba un documento (en Valencia la “responsina”) para no tener que volver a pagar impuestos al cruzar la frontera.

Es por eso que los flujos mejor conocidos son los que iban desde el reino de Valencia (valle del Palancia y Maestrat) al de Aragón (serranías de Gúdar, Teruel y Albarracín), al principado de Cataluña (Barcelona) y a las Baleares. Luego están los que desde comarcas vinícolas aragonesas como Cariñena y Calatayud eran expedidos a las zonas castellanas de Soria, o los que desde la parte navarra de Liédena y Sangüesa pasaban a la parte aragonesa de Jaca por la canal de Berdún. Los vinos de Rioja, ya muy abundantes y acreditados en aquella época, solían venderse en el País Vasco, mientras que los de la Ribera del Duero y Tierra de Campos abastecían a la montaña y la cornisa cantábrica. Los del Bierzo se vendían en Asturias e incluso en tierras de Galicia, donde los vinos de Ribadavia solían ser los más demandados.

Los vinos manchegos de Yepes, Ocaña y Belmonte solían tomar rutas tan dispares como Soria más allá de Somosierra, Albarracín e incluso Murcia. Los de Valdepeñas y Ciudad Real tenían mercado seguro en Córdoba y otras villas del Guadalquivir. Luego había algunos vinos de mayor calidad y renombre que gozaban de mayor difusión espacial y solían ser requeridos por personas ricas, nobles, clérigos o autoridades municipales para celebraciones especiales, así como por algunas tabernas con licencia para vender este tipo de vinos, como ocurría en Córdoba y en Murcia. Los más reputados eran los de Toro, que llegaba a ser demandado por el señor territorial de Sanlúcar de Barrameda, donde había también muy buenos vinos. Luego estaba el de San Martín de Valdeiglesias, que no sólo era solicitado por los familias ricas de Toledo, Madrid o Burgos, sino por muchas catedrales, conventos y monasterios que lo tenían seleccionado como vino de misa para el celebrante, por lo que era guardado, como ocurría en el monasterio de Guadalupe, en una auténtica “sacristía” de vino, término que todavía utilizamos hoy para designar esa parte de la bodega donde se elaboran y conservan los vinos más especiales. Otros vinos de renombre eran el castellano de Madrigal, que gustaba mucho a la familia real de Navarra, y el generoso de Murviedro (Sagunt) que preferían los ricos de Teruel. Mención aparte merecen los moscateles y malvasías elaborados en las comarcas litorales del Mediterráneo, desde el Rosselló hasta Alacant, y en las atlánticas de Jerez y Lepe. Estos vinos, más conocidos por su proyección internacional, como veremos a continuación, también eran solicitados por clientes peninsulares, incluidos los monarcas, alguno de los cuales, como el de Aragón Pedro el Ceremonioso y su mujer, disponían de unas agendas con los vinos más reputados de cada lugar, incluidos los de importación desde Córcega, Nápoles y la misma isla de Creta, donde se elaboraba la famosa Malvasía de Candia. Con ello entramos ya en el mercado internacional.



El mercado internacional

Con el resto de Europa los reinos de la Península Ibérica desarrollaron una notable actividad de intercambios comerciales en los que los productos de la vid (vino cristiano y pasas musulmanas) fueron mercancías habituales, sobre todo a partir del siglo XIV y alcanzarían un gran protagonismo a finales del XV, el límite cronológico que nos hemos impuesto en el presente artículo. Por lo tanto podemos adelantar que el comercio internacional de vinos y pasas de la Península es uno de los apartados fundamentales, además de muy complejo. En él intervienen productores autóctonos tanto musulmanes (pasas de Valencia y Málaga) como cristianos, con vinos renombrados de Ribadavia (Galicia), Monção y Azoia (Portugal), Lepe, Sanlúcar y Jerez (Andalucía), Alacant y Morvedre (Valencia) y el Rosselló, Salou y Tarragona (Cataluña). Dos de ellos, el Jerez y el Alacant, seguirían luego durante siglos siendo objeto de comercio exterior y figurarían entre la media docena de vinos más cotizados en los grandes mercados de Europa, como eran Londres, Brujas y Frankfurt.

En cuanto a las características de aquellos vinos que el comercio exportaba al Norte de Europa había una característica común: eran “vinos del sur”. Esta apelativo se aplicaba sólo a vinos de alta graduación, olorosos, dulces o rancios, fruto de la elaboración mediante procesos diferentes a los habituales y con variedades de uvas singulares, que en el caso de Iberia eran principalmente moscatel, malvasía, monastrel y torrontés.

Por la parte del comercio, y como muestra de su complejidad, hay que señalar la participación de barcos y patrones tanto gallegos, vascos y mallorquines, como italianos, franceses, ingleses, flamencos y alemanes. Entre los agentes comerciales los primeros en establecer canales estables fueron los genoveses, con sus consulados en Valencia y Málaga, por poner sólo los más conocidos, pues fueron ellos los primeros en establecer una ruta por el Estrecho de Gibraltar en el siglo XIII para llevar vino y, sobre todo pasas, hasta Flandes e Inglaterra. Agentes florentinos de la casa Datini fueron los pioneros en mandar vino de Alacant a Brujas y Gante a comienzos del siglo XV, mientras que el luego inmortalizado por dar nombre al nuevo continente, Américo Vespucio, compraba vino a finales del XV y comienzos del XVI en Sevilla y Jerez para enviarlo al Norte de Europa. A estos nombres podrían añadirse muchos otros de Italia, Provenza, Alemania, Normandía, Londres, etc. y también castellanos de plazas como Burgos y Valladolid, sin olvidar Sevilla, Valencia y Barcelona.



LOS TRABAJOS Y LOS DÍAS: VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE COLUMELA A PIERO DE CRESCENZI Y ALONSO DE HERRERA²

Dentro de la trilogía mediterránea, la vitivinicultura ha sido y es la tarea más compleja y difícil con la que se han encontrado los agricultores. El ciclo de los cereales (siembra, siega y trilla) y el del olivo, más parecido al de la vid, no requieren tantas tareas de cultivo, cuidados, vigilancia, técnicas, etc., como son las necesarias para plantar, criar, arar, cavar, vendimiar y elaborar el vino. También es verdad que la vid ofrece una mayor gama de productos, pues su fruto, la uva, puede ser consumido en fresco como fruta, en agraz o madura, o bien en forma de pasas, mientras que su jugo, el mosto, puede ser tomado como tal, o en agrazada, o reducido a arripe, si no se le quiere transformar en vino haciéndole fermentar, siendo éste, el vino, su aplicación principal y más generalizada. A ellos hay que añadir el vinagre y el aguardiente.

Dada esta complejidad de tareas no es extraño que en los tratados de agricultura el capítulo dedicado a la vid y al vino, sea el más extenso y minucioso en sus explicaciones, con un rico vocabulario para designar cada una de las operaciones, variedades, utensilios, etc. El calendario vitícola se extiende por todos los meses del año, pues no hay ni uno de ellos en los que no sea necesario o conveniente prestar atención a la viña o al vino.

Los trabajos de la vid empiezan por la elección y preparación del terreno; sigue luego la plantación de las vides bajo diferentes formas; después viene el injerto, la poda, las cavas, la vendimia, el abonado, etc. etc. Los más básicos solían constar en los contratos medievales *ad plantandum et laborandum vineas*, en los que el dueño de la tierra imponía sus condiciones al cultivador o arrendatario, bajo fórmulas como la que aparece en el contrato entre Alfonso VIII de Castilla y un grupo de campesinos de Nájera en 1210, en donde se dice expresamente que les da tierra para que planten una viña “*sub conditione, quod laboretis illam bene, scilicet, quod scauetis [escavéis] eam et putetis [podéis], cauetis [cavéis] et uinetis [binéis]*” (citado por Rodríguez de Lama, 1979, doc. n° 450). En el Fuero de Noverena (siglo XII) se dice que “el labrador debe podar et cavar et edrar” (citado por Huetz de Lemps, 1967, 607).

Aparte de la poda, las otras tres tareas eran practicadas con la azada y conviene distinguirlas de antemano: *excavar* (*ablaqueare* en Columella) es hacer un hoyo alrededor de la cepa para que pueda recoger mejor el agua de lluvia y el estiércol; *cavar* es remover la tierra en mayor o menor profundidad varias veces al año; *vinar* o *binar* o *edrar* es la segunda cava, esta vez superficial, que se da en primavera, cuando la vid ya está algo crecida, con el objeto de matar la hierba antes de que granen sus semillas. Tanto la cava como la bina podían hacerse también con el arado, aunque esto fue poco común en la Edad Media y no se impuso hasta los siglos XVIII y XIX con ayuda del arado horcate o *forcat*, tirado por una sola caballería, propio de Cataluña, Valencia y sur de Andalucía.

2 Este apartado constituye una aportación especial para la presente publicación de la revista Oleana.

Los tratados de agronomía: la impronta romana

Dado el alto nivel que la agricultura alcanzó en época romana, los tratados de los agrónomos latinos tuvieron una larga influencia en todas las obras posteriores. Entre los primeros, y sin olvidar los versos que el poeta Virgilio dedicó a la agricultura en sus *Georgicas*, los más influyentes fueron Catón, Varrón y, sobre todo, Columella, con su *De re rustica* en trece libros, así como la versión reducida que de este último hiciera Palladius en el siglo IV bajo el título *Opus agriculturae*. Ambas obras suelen ser las más citadas por los autores tardorromanos y medievales, tales como los italianos Pietro de Crescenzi, Paganino Bonafede y Michelangelo Tanaglia o los hispanos Isidoro de Sevilla y Alonso de Herrera.

La obra más difundida en Europa Occidental fue sin duda la del juez boloñés Pietro de Crescenzi, escrita en latín a comienzos del siglo XIV y de la que se conocen más de treinta copias manuales y ediciones durante los siglos XIV, XV y XVI, repartidas por Italia, Francia, Holanda, Suiza y Alemania, no siempre con el mismo título original *Liber ruralium commodorum*, ya que algunas veces está recortado, *Ruralia commoda*, y otras cambiado totalmente, como en la edición de Basilea de 1542 (la que nosotros hemos utilizado) titulada *De omnibus agriculturae partibus*. Su contenido, ampliamente analizado y aprovechado por historiadores italianos y franceses, ha sido objeto incluso de pequeñas monografías como la de Jean-Louis Gaulin (1991) a la que remitimos al lector que quiera saber más sobre este agrónomo.

Tampoco hay que olvidar la influencia griega, recogida en las *Geopónicas* bizantinas y transmitida a Occidente vía Italia, gracias entre otros a Burgundio de Pisa (s.XII) quien tradujo una parte bajo el título *Liber vendimiae* (ca. 1150), una especie de manual de vinificación (atribuido por error a Alberto Magno) que alcanzaría gran difusión tanto en Italia como al norte de los Alpes, donde fue reeditado a mediados del siglo XIV por Gottfried von Franken bajo el título *De vino et eius proprietatibus*, dentro de su *Liber de plantationibus*, considerado como el primer gran testimonio de la literatura agronómica en tierras germánicas, donde ya desde el siglo IX los monjes amanuenses de Fulda y Reichenau venían haciendo copias de los libros de Columella (Gaulin: 1991, 94-96).

En España, patria de Columella, quien no hay que olvidar describe la vitivinicultura propia de la zona de Jerez, donde su familia poseía extensos viñedos, la influencia clásica latina, recogida en parte por Isidoro de Sevilla, se vio enriquecida por las aportaciones de los agrónomos árabes, tales como el sevillano Abu l-Jayr con su *Kitab al-Filaha* (*Libro de agricultura*), el toledano Ibn Wafid, que vivió en el siglo XI, y muy especialmente el también sevillano Ibn al-‘Awwan, autor de otro *Kitab al-Filaha* (ca. 1200) considerado como el libro árabe de agronomía más amplio y completo que ha llegado a nuestros días.

Alonso de Herrera compuso su *Agricultura General*, y la publicó en castellano para que pudiera llegar a mayor número de agricultores, que no sabían latín. En ella recoge tanto la tradición clásica de Columella, como las aportaciones árabes y las europeas representadas por Pietro de Crescenzi. Aunque la primera edición es de 1513 (Edad Moderna), su contenido no aporta cambios con respecto a la agronomía clásica y medieval. Su valor principal estriba precisamente en que realiza un compendio de lo que pudo haber sido la viticultura europea en la Edad Media, aunque introduce muchas menciones a prácticas locales hispanas,

distinguiéndolas por ejemplo de las que Crescenzi cita referidas a su tierra italiana y que aquí no se practicaban, como la agricultura promiscua (vides apoyadas y creciendo junto a árboles frutales).

La obra de Herrera tuvo en España una gran difusión (16 ediciones en el siglo XVI) y hasta mediados del siglo XIX estuvo considerada como la principal referencia en la materia, sobre todo después de la actualización que la Sociedad Económica Matritense publicó en cuatro volúmenes (1818-1819) y en la que el Libro II, que trata de las viñas y el vino, fue ampliamente adicionado y puesto al día por el mejor ampelógrafo que había entonces en Europa, el valenciano Simón de Rojas Clemente y Rubio. Nosotros hemos utilizado la edición de 1539, publicada en facsímil por el Ministerio de Agricultura en 1981, con un estudio introductorio a cargo de Eloy Terrón, quien contabiliza el número de veces que Herrera nombra a los autores clásicos (43 a Columella, 20 a Paladio, 48 a Crescenzi, 32 a los árabes españoles, etc.), aunque advierte que en la práctica tanto la agronomía italiana como la musulmana estaban inspiradas a su vez en Columella. Como veremos en las páginas siguientes, la influencia de Colomella y de Crescenzi sobre Herrera va más allá de las meras citas, ya que a veces traduce al castellano largos párrafos de lo que aquellos publicaron en latín.



Ilustración alegórica al cultivo de la vid en una edición francesa del libro de Crescenzi. París, siglo XV.

La viticultura

La elección del terreno para plantar viña

Dice Herrera al inicio del capítulo IV: “tal es el sabor del vino, qual de la tierra donde está la viña”. Esto que actualmente llamamos el terruño (*le terroir*, de los franceses) y al que tanta importancia se le da para obtener los mejores vinos, fue desde muy antiguo la primera cuestión con la que empezaban los tratados de viticultura. Columella sentó cátedra a la hora de aconsejar cuales eran los mejores suelos y la posición de los viñedos con respecto al sol y a los vientos. Casi todos los agrónomos posteriores se limitaron a seguir su doctrina, añadiendo en cada caso alguna peculiaridad regional.

Lo primero a tener en cuenta era la naturaleza del suelo. Los menos aconsejables, y que había que evitar si había otros más adecuados en la zona, eran los suelos muy arcillosos, sobre todo aquellos situados en zonas bajas en donde cuando llovía se formaba una costra de barro, que podía ser bueno para los cereales pero muy malo para la viña. Había que huir de los suelos salobres y amargos, por su escasa fertilidad y el mal sabor que transmiten al vino, como recuerda Columella citando los versos de Virgilio: “*Salsa autem tellus et quae perhibetur amara...nec mansuescit arando nec Baccho genus servat*” (la tierra salada y amarga, ni se vuelve cultivable arando, ni conserva el sabor del vino).

Los suelos areniscos dan poco fruto pero su vino suele ser bueno. Pero los mejores son aquellos compuestos de caliza y arcilla, ni muy prietos ni muy sueltos, cuya aptitud podía conocer el viticultor si en ellos había antes una buena vegetación arbórea o arbustiva. Los suelos muy pedregosos había que evitarlos, pero podían ser aptos si las piedras eran pequeñas, como cascajo, y no impedían el trabajo de la azada, ya que las piedras sirven de sombrero para conservar el frescor de la tierra en verano.

En cuanto a la posición de la viña tanto Herrera como Crescenzi e incluso Ibn al-Awwam, siguen a Columela, quien distingue dos tipos de lugares: las tierras llanas de zonas bajas y las situadas en las laderas de los montes o colinas. Las primeras, por su mayor capacidad para retener el agua, dan cosechas más abundantes pero el vino resultante es de calidad inferior. Las laderas y sitios altos ofrecen menos cosecha pero el vino es de mejor calidad. En el sur de España y (espacio de referencia para Columella y Herrera) donde el clima es relativamente cálido y seco, las viñas de las laderas expuestas al cierzo o septentrión daban mayor cosecha, mientras que las de las laderas que miran al mediodía eran menos productivas, aunque su vino era de mayor calidad. Crescenzi, teniendo en cuenta la diversidad de climas añade que en los lugares fríos es mejor poner las viñas en las solanas de las colinas, mientras que en los lugares cálidos conviene ponerlas en las umbrías, y en las zonas templadas mirando hacia oriente. Alonso de Herrera, ajustándose a su tiempo y región, añade algunas aplicaciones prácticas que dice haber comprobado. Así en los lugares altos y secos conviene plantar cepas de pequeño porte, con uvas de grano tierno que tienden a pudrirse con la humedad como eran los veduños (variedades) Moscatel, Torrontés y Jaén, a las que habría que añadir la Mal-

vasía, que cita en otro lugar. Por el contrario, en los llanos y valles, donde hay más humedad, convienen cepas altas y que lleven la “uva tiessa, con hollejo duro, recio, enjuto”, tales como las Albillo, Palomino y Aragonés (H. ii, iv).

La preparación del terreno antes de plantar la viña

Una vez elegido el terreno hay que prepararlo adecuadamente para que la plantación resulte más cómoda y rentable. Este trabajo preparatorio, al que Columella llama “*pastinatio*”, término latino que recoge Crescenzi y que Herrera traduce por “aparejar el suelo”, consiste en limpiarlo de todo tipo de hierbas, árboles, raíces, piedras, grama, etc. dándole una cava por igual, que Columella aconseja sea de dos pies de profundidad en los suelos llanos de los hondos, de tres en terrenos inclinados y hasta de cuatro pies en los más escarpados. Por su parte Crescenzi los reduce a un pie en los suelos húmedos y a dos en los secos, mientras que Herrera no dice nada al respecto. Esta tarea previa se corresponde con los ahora denominamos desfondar y, en determinados lugares, sacar de suelo.



Trabajos de la viña durante el invierno: la poda



La primera cava



Fijando rodrigones

Sobre el terreno así preparado, resulta luego más cómodo hacer los hoyos o zanjas en los que plantarán los sarmientos o barbados. Cada autor suele dar su particular versión de cómo pueden ser los hoyos, su longitud y profundidad y si deben ponerse una o dos plantas en cada hoyo.

La selección de las plantas o sarmientos

Columela, resumiendo a autores anteriores como el cartaginés Magón y el romano Varrón, reduce a dos las modalidades básicas de plantación: “*malleoli vel viviradicis*” (literalmente “de martillo o de vivero”), términos equivalentes a lo que en castellano medieval y moderno (como los recoge Herrera) se les llama cabezudos y barbados.

El nombre latino del primero, *malleolus*, se debe a la forma del sarmiento cortado de una cepa adulta, conservando en su cabeza parte de la rama principal por lo que parece un pequeño martillo. Estos sarmientos así cortados se plantan directamente en el lugar definitivo donde se quiere que crezca la nueva cepa. Crescenzi les llama *taleoli*. Esta modalidad se siguió practicando mucho en la Edad Media, hasta el punto que el vocablo *malleolus* acabó por significar viña joven o majuelo (*mallol* en catalán) e incluso hoy en día en regiones vitícolas como Requena y La Mancha se llama majuelo a la parcela plantada de viña, sea cual sea su edad.

El segundo sistema, *viviradicis* (de vivero), equivale al castellano barbado, y consiste en colocar previamente ese sarmiento (se hace con muchos a la vez) en un terreno especialmente preparado (un plantel o vivero) donde se le deja durante un año. Luego cuando ya ha echado raíces, se le arranca con cuidado, se limpian las raicillas laterales, dejando sólo el manojo del final (las barbas), y se le transplanta al lugar definitivo. Esta modalidad dice Columella que era la preferida en Italia por ser más segura y rápida en dar fruto, mientras que en las provincias (debe referirse a Hispania y Galia) los viticultores seguían aferrados al sistema de *malleoli* (cabezudos), más inseguro y lento, pues solían perderse muchos de ellos por el frío y la sequía, mientras que los barbados disfrutaban de suelos abrigados y en regadío (Libro III, 14). Tanto Crescenzi como Herrera siguen en este asunto a Columella.

En otro pasaje de su obra (V, 5) el propio Columella añade una tercera modalidad, que luego habría de ser muy común en toda España, la del *mergus* en la terminología latina (mugrón en castellano, *murgó* en catalán), o sarmiento largo que sin cortarlo de la cepa se entierra en el suelo dejando fuera la punta del mismo, para que de esta suerte la parte enterrada acabe echando raíces. Entonces se puede cortar, desenterrarlo y plantarlo en otro lugar. Esta modalidad servía para reponer las vides que se perdían en una viña, tomado un sarmiento de alguna cepa vecina y alcanzaría una gran difusión en determinadas viñas sometidas a contratos de plantación como los foros gallegos y, especialmente, la *rabassa morta* catalana (allí se le llama *cap ficat*) pues era una manera de impedir que la viña muriera sin romper las condiciones del contrato.

Tanto si se planta directamente de *malleoli* (cabezudo) como si se hace de barbado criado en vivero, es muy importante elegir bien los sarmientos, procurando que sean del centro de la cepa y marcando previamente los mejores durante la vendimia, para asegurarse que sean muy productivos y de la variedad y la calidad deseadas. Tanto Crescenzi como Herrera siguen también es esto a Columella (Co. iii, xix). El castellano insiste en que hay que elegir “la mejor planta y del mejor linage (sic) que pudiere” (H. ii,v), mientras que el italiano insiste en que se tomen del centro de la cepa y que sean de cinco o seis yemas de largos: “*Item eligenda sunt pangenda sarmenta de vite media, non de summa, nec de infima, quinque vel sex gemmarum spacia, aveteri procedencia, quia non facile degenerat*” (Cr. iv,viii).

Mucha importancia le daban todos ellos también a la selección de vidueños y al número de variedades que convendría poner en cada viña. Columella decía que el agricultor prudente y experto sabía que lo mejor era poner sólo una variedad de probada calidad y adecuación al tipo de suelo y clima. Pero añade que también es conveniente (suponemos que lo dice para los menos expertos o que no quieran arriesgar) poner hasta tres o cuatro variedades para asegurar mejor la cosecha frente a los peligros climáticos: “*Sed et providentes est diversa quoque genera deponere. Neque enim umquam sic mitis ac temperatus est annus, ut nullo incommodo vexet aliquod vitis genus*” (Cr. iii,xx). Siguiendo a Columella, Crescenzi recomienda hacer lo mismo, aunque eleva a cuatro o cinco el número de variedades, mientras que Herrera añade que esto debe hacerse mirando que “sean tales los vedueños que parezcan unos a otros en la bondad de la uva, porque cuando no es así la mezcla de muchos linajes de uvas muy diferentes no concierta, y hace que el vino no sea de muy buen sabor ni tura” (H. ii,v).

De cómo y cuándo se puede plantar

Una vez desfondado y alisado el terreno Columella recomienda marcar el campo extendiendo una cuerda larga en la que se hayan señalado con piedras de color llamativo situadas a la misma distancia unas de otras y, una vez estirada, clavar un trozo de caña en cada marca. Así las cepas estarán perfectamente alineadas y a la misma distancia unas de otras. Luego se procede a cavar los hoyos sobre cada caña, no menos profundos de dos pies y medio en lugares llanos, de dos y tres cuartos en los inclinados y de tres pies en los escarpados. Crescenzi y Herrera omiten la operación del marcado o “floreado” (quizá la dan por supuesta) y en lo referente a los hoyos, el castellano recomienda que “si es tierra húmeda, baste que los hoyos sean de cuatro buenos palmos, o vara de medir, y si fuere tierra enjuta un tercio mas, porque no tiene humor. Y si fueren cuestas, quanto mas hondo pudieren... y es bueno que los hoyos estén hechos un año antes para que bevan agua o se asoleen, porque sin duda les hara gran provecho” (H. ii,vii).

Además de los hoyos Herrera señala otra modalidad de plantación que no está en Columella y que dice tomar de Crescenzi, aunque también era común entre los agrónomos

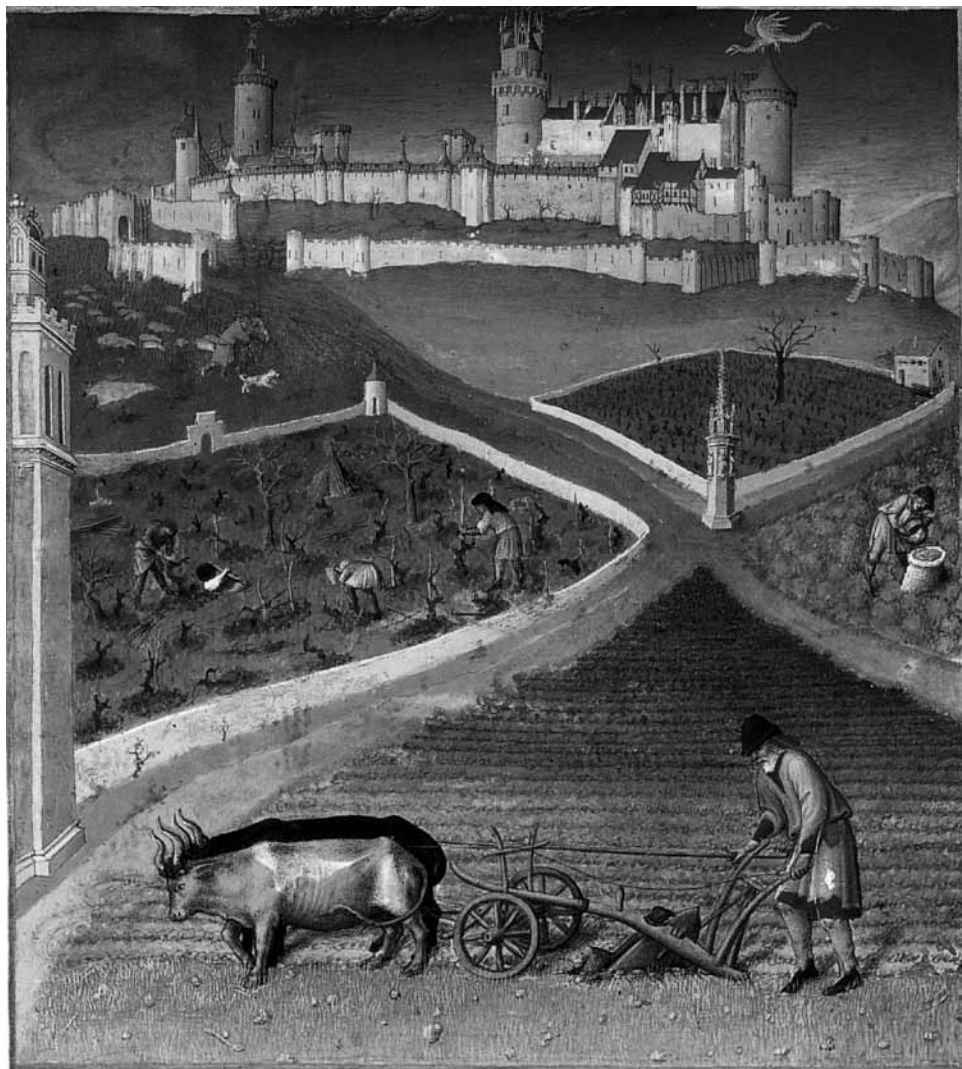
árabes. Se trata de la plantación “a barrena” que Herrera anota se practicaba en Rivadavia y describe en los siguientes términos: “hincar primero una estaca de madera recia, o de hierro, y meter el sarmiento por aquel agujero con tierra y agua. Desto dice el Crecentino que se hara mejor si aquella estaca con que se hace el agujero es de hierro hueco, no cerrado del todo, y sea agudo como azadón, y con aquel podrán cavar, y hacer el agujero, poniéndole en un palo como astil, y sea el hierro gordo como el brazo, y con el mismo sacaran la tierra, y no quedará apretada la tierra como las del agujero que es puesto con estaca maciza” (H.ii, vii).

Ibn al-Awwam habla de la posibilidad de plantar “a barrena” en tierra llana y blanda. En lugar de cavar un hoyo en estas circunstancias el agrónomo sevillano aconseja tomar “una barrena de encina de cinco palmos de largo, cruzada en la parte superior por un palo corto” (para hacer fuerza) y con ella hacer taladros o agujeros en el suelo, llenándolos luego de agua y volviendo a meter y sacar la barrena, para introducir a continuación “el sarmiento limpio de ramillos” y luego añadir al agujero más agua y arena o polvo enjuto para rellenarlo completamente e impedir que la estaca quede suelta (Ibn al-Awwam, 223).

La época mejor para la plantación varía lógicamente según las zonas climáticas. Columella distingue dos períodos según sea el clima lluvioso y frío o seco y cálido. En el primer caso la plantación debe hacerse inmediatamente antes de que entre la primavera, durante los cuarenta días que median entre mediados de febrero y el 21 de marzo: “*dies fere quadraginta sunt ab idibus Februariis usque in aequinoctium*”. En las zonas de clima seco y cálido es mejor hacerla desde mediados de octubre hasta comienzos de diciembre: “*rursus autumnalis ab Idibus Octob. In Kal. Decembres*” (Co.iii, xiv). Crescenzi por su parte distingue tres zonas climáticas: frías, templadas y cálidas. En las frías hay que plantar durante los meses de septiembre y abril; en las templadas durante octubre y marzo; en las cálidas en noviembre y febrero (Cr. iv, ix). Herrera es menos explícito a la hora de dar fechas, aunque, siguiendo la tónica de los agrónomos árabes Abu l-Jayr e Ibn al-Awwam, recomienda que la plantación sea hecha siempre en cuarto de luna creciente y “que sea desde Enero en adelante, porque hasta allí no tienen perfecta sazón ni perfección los sarmientos, ni están bien curados” (H. ii, vi). Ibn al-Awwam, desde su perspectiva sevillana dice que hay que procurar plantar en la creciente de febrero, porque así las vides dan mucho fruto, aunque en lugares cálidos también se puede hacer en noviembre (Aw: 483). Ningún autor recomienda plantar en diciembre, por el frío, y tampoco en enero, salvo Herrera.

De la poda y cava de las viñas

Sobre la importancia y pasos a seguir en la poda de las viñas Columella dejó ya todo dicho e incluso de manera más detallada y precisa que sus seguidores, incluyendo todo un capítulo (Libro iv, cap. xxv) a describir la podadera, la *falx vinatoria*, con sus siete partes y las funciones que correspondían a cada una, cosa que ya no aparece en autores posteriores y que supera incluso a las descripciones que hiciera Esteban Boutelou a comienzos del siglo XIX, lo que dice mucho del alto grado técnico que se alcanzó en época romana y que resulta prácticamente imposible encontrar en la Edad Media, cuando las herramientas solían ser más rudimentarias. La podadera ideal de Columella se componía de mango de madera (*capulus*)



Trabajos de invierno (mes de marzo) en los campos abiertos y en las viñas cercadas para protegerlas de los rebaños y ladrones. Obsérvense las casetas para albergar a los vigilantes. De *Les très riches heures du Duc de Berry*, s. XV. Bibliothèque de l'Image.

para empuñarla bien; la parte metálica, hecha de hierro, comenzaba con una parte lisa semejante a un cuchillo (*culter*) que se utilizaba para cortar hacia adelante. Luego venía una parte curvada en forma de seno (*sinus*) que se utilizaba para cortar hacia atrás, tirando de él. Al seno seguía el escarpelo (*scalprum*) para alisar y el pico curvo (*rostrum*) para hendir. Al final de la podadera terminada en punta (*mucro*) que servía para limpiar los sitios estrechos de la cepa. En la cara opuesta al seno quedaba el hacha en forma de media luna (*securis*) que se utilizaba para cortar las partes gruesas y viejas o ceporros de la vid. Columella precisa que la mejor manera de podar es tirando de la podadera hacia sí, más que golpeando de arriba abajo.

Crescenzi y Herrera, sin quitar importancia al arte de la poda, no se detienen en tales precisiones, sino que se preocupan más por los tiempos en que debe hacerse esta tarea, recomendando que, si es posible, la haga el propio dueño, pues siempre pondrá más cuidado que el jornalero. En los lugares de clima cálido, Columella dice que se puede empezar a podar nada más terminada la vendimia, cosa que Crescenzi sitúa en octubre, pudiéndose luego prolongar en noviembre, parando en diciembre y enero, y volviendo a comenzar en febrero y marzo si las tierras son frías. Algo parecido dice Herrera, quien se ajusta más a los tiempos que marca Columella, es decir, nada más terminar la vendimia en zonas cálidas o a partir de la menguante de febrero en la frías (H. ii, xii).

La cava de las viñas es una labor que, como dice Columella, habría que hacerla cuanto más veces mejor, pero para abaratar los costos recomienda reducirlas a dos o tres. La primera debe darse en profundidad antes de que comiencen a germinar los brotes, es decir, cuando acaba el invierno y se anuncia la primavera, durante el mes de marzo y primera mitad de abril según el clima sea cálido o frío. La segunda cava o **bina**, ahora superficial, se viene a dar cuando la cepas están ya crecidas, después de las lluvias primaverales, y sirve para remover la tierra y, sobre todo, para quitar la hierba antes de que granen sus semillas. Columella utiliza el término "*iterum fodere*" (cavar de nuevo), mientras que Crescenzi habla de una "*secunda fossio*" y Herrera de "mollir y matar la yerba" o de "una segunda labor que se llama binar". La palabra *binar*, que los medievales suelen escribir vinar e incluso *viñar* (en Chinchilla), procede según Corominas del latín vulgar *binare* y se traduce por repetición de una tarea, habiendo quedado en el vocabulario agrícola para designar la segunda cava o arada que se da a las viñas en junio, aunque en algunas zonas de Castilla la Vieja y Rioja se le conoce también por *edrar*, derivado de latín *iterare*, que como ya hemos visto es el término que utiliza Columella.

Todavía podía darse una tercera cava en los meses de julio y agosto durante las horas frescas del día, aprovechando de paso para "dar polvo a la cepas", como se ha dicho antes, labor que recomiendan tanto Columella, como Ibn al-Awwam y Herrera, aunque la costumbre estaba ya en la viticultura oriental y griega.

También con la azada se debían hacer otras dos tareas no imprescindibles pero sí aconsejables. Una era la de **excavar** o hacer un hoyo alrededor de la cepa, que Ibn al-Awwam recomienda hacer al comienzo de la primavera para recoger mejor el agua de lluvia, mientras que Herrera piensa que en los "lugares calientes y secos se escava en pasando la vendimia, y aunque se queden todo el invierno assi no les hara daño sino mucho bien, porque cojan agua harta... En las tierras frías por Febrero y dende en adelante" Herrera recomienda también otra operación, inversa a la anterior, que llama **acogombrar** y que consiste en cubrir con tierra los troncos de las cepas una vez están movidas, es decir, en abril o mayo, para que conserven mejor la humedad (H. ii, xi).

Todos estos trabajos de azada eran los más fáciles y por lo tanto, en caso de que fueran realizados por peones jornaleros, los salarios eran inferiores a los de un podador y varia-

ban según la época del año en función de las horas de sol. Así, por ejemplo, el Concejo de Chinchilla tenía establecidos tres módulos horarios, cada uno con su salario, y con la hora de comienzo de la jornada, avisando cada día con un toque de campana: 27 maravedís en diciembre y enero, cuando la jornada empezaba a las ocho; 30 mrs en febrero y marzo, con comienzo a las siete; y 34 mrs en abril, mayo y junio, con toque de campana cuando el reloj del concejo marcase las seis de la mañana. La jornada se acababa siempre a la puesta de sol (Bejarano: 1989, 241-243).

La poda exige un grado más elevado de pericia y conocimientos, ya que de ella depende mucho tanto la cosecha de cada año como la misma vida de la cepa. Por esto mismo los podadores percibían un salario superior al de los peones de azada. Por ejemplo, en Mejorada y Cervera (por tierras de Toledo), a comienzos del siglo XIII el salario de un podador era de 15 maravedís y media azumbre de vino, frente a los 10 mrs y la misma ración de vino de un peón (Franco:1998, 93).

Estercolar, enrodrigar y otras tareas

El laboreo de la vid se completa con otras tareas que la mayoría de agrónomos considera también muy importantes. Una de ellas es **estercolar**, tarea que Columella recomienda hacer durante la primera quincena de noviembre (lo mismo dicen Ibn al-Awwam, Crescenzi y Herrera), aunque una vez más, es el hispanoromano quien precisa con mayor detalle esta tarea, asignando a cada cepa un sextario de excrementos de paloma, o un congio de orina humana o cuatro sextarios de cualquier otra clase de estiércol: “*eodem tempore vineis ablaqueatis columbinum stercus ad singulas vites, quo sit instar unios sextarii, vel urinae hominis congios vel alterius generis quaternos sextarios stercoris infundere*” (Co. xi, [87]). Herrera no se prodiga en explicar los tipos de estiércol, pero añade que es bueno “soltar los puercos en la viñas, para que coman la grama y caven las viñas” (H. vi, noviembre).

Otra tarea es *enrodrigar* o poner estacas a las viñas cuando son jóvenes para que les sirva de apoyo durante su crecimiento. De nuevo es Columella el más explícito a la hora de recomendar cómo deben ser los rodrigones (*pedamenta*) y el cuidado que hay que tener con ellos durante la poda, retocándolos y limpiándolos de sus partes podridas, dándole la vuelta o renovándolos en caso de que estén muy estropeados. Los mejores rodrigones para él eran los de madera de olivo, seguido por los de encina, alcornoque, el enebro, el laurel y el ciprés. Crescenzi no se extiende en estas descripciones, pero añade otras formas de enrodrigar o emparrar las viñas, incluida la *coltura promiscua*, en la que otro árbol frutal (manzano, peral) o silvestre (álamo) hace las veces de rodrigón gigante sobre el que se apoya y crecen los sarmientos de la vid, que en este caso son muy largos. Herrera comenta esta peculiaridad italiana y, a diferencia de Columella, dice que los mejores rodrigones son los de madera de castaño, pues duran mucho tiempo sin pudrirse, aunque también pueden hacerse de fresno, pino, enebro y almendro (no cita el olivo), pero nunca de avellano, laurel o cornicabra, porque se secan pronto y “atraen mil gusanillos y piojuelos” (H.ii, ix).

Otra tarea o serie de tareas es la de la **poda en verde**, que incluye tres acciones diferentes. Una es quitar los sarmientos que nacen fuera de lugar o no llevan fruto (*expurgare*, expurgar o “esporgar”), operación que debe hacerse enseguida que mueven las cepas y se ve qué sarmientos llevan fruto y cuáles no. Otra es eliminar algunas ramas hijuelas que salen de cada sarmiento antes y después de la yema donde haya crecido una uva, labor que algunos denominan “desroñar” y otros “esrayolar” (o quitar los rayuelos) y que cada vez se practica menos por lo costoso. La tercera variante es cortar la puntas de los sarmientos (despuntar) para que no se hagan demasiado largos. Estas dos operaciones últimas se hacen al mismo tiempo. Columella daba a estas tareas, que reúne bajo el término común de *pampinatio*, mucha importancia, llegando a decir que hace por la vid más que la poda, pues la libera de ramas inútiles que consumen la fuerza de la vid y sus cicatrices, al estar todavía tiernos los sarmientos, sanan enseguida. La vendimia y la poda del año siguiente se ven favorecidas por la *pampinatio*, que se hace con la mano durante la primavera. Crescenzi apenas se ocupa de estas tareas, mientras que Herrera sigue fielmente a Columella y dedica el capítulo xviii a la “manera y tiempos del deslechugar y quitarlas las hojas”. El término **deslechugar**, equivale a la *pampinatio* y Herrera insiste tanto como su antecesor en lo buena que resulta esta operación, aunque se queja de que “es una diligencia que pocos hacen, porque pocos saben cuanto es a la cepa provechoso, y es verdad que casi tanto grado es necesario como el podo... y quien quisiere deslechugar su viña, lleve para ello maestros buenos en el podar, porque casi no es menos saber bien deslechugar que el podar” (H. ii, xviii).

En las zonas de mucho calor, como eran las de Andalucía y La Mancha, tanto Columella como luego Herrera, recomiendan cubrir o **encapachar** las cepas. Columella dice que se puede hacer con cubiertas de paja o de otros materiales, para evitar que se sequen con los vientos o con el sol, mientras que Herrera dice que se puede hacer atando los propios sarmientos en la parte alta de la cepa.

También eran la primavera y el verano los tiempos en que las viñas podían ser atacadas por las **plagas**. Las más extendidas durante toda la Edad Media (y hasta mediados del XIX en que llegaron las plagas americanas del oídio, el mildiu y la filoxera) fueron las del pulgón (*Haltica ampelophaga*), el cigarrero (*Byctiscus betulae*) y la piral (*Sparganothis pilleriana*). De las tres y de otros males trata Herrera en un largo capítulo (el xv), ofreciendo además una larga serie de remedios que a veces rayan con la brujería. Dice muy acertadamente que “el pulgón y otras semejantes sabandijas que dañan mucho las vides, por la mayor no se crían sino en valles y en lugares viciosos donde el viento no puede bien coger”. Para evitar su aparición y como medida preventiva Herrera enumera varias medidas populares. Entre ellas estaban las de untar las podaderas con ajos majados dehechos con aceite, que Herrera se cuida en añadir “mas no lo tengo yo por cierto”. Más eficaces considera “sahumar la viña con cera y piedra zufre” y procurar que la viña “esté libre de yerba, porque entre la yerba se cría [el pulgón]”. Aunque el remedio último, una vez aparecida la plaga no podía ser otro que el de capturar los insectos en una talega en forma de embudo moviendo los sarmientos para que cayeran en ella, y quemándolos luego, como advierte el propio Herrera. Este mismo remedio seguía practicándose en el siglo XIX.

La piral o palomilla de la vid es un insecto volador que en el mes de julio incuba unas larvas que dan lugar a gusanos o que se ocultan en la corteza de las cepas, y aguantan allí hasta la primavera siguiente en la que, coincidiendo con la brotación de la vid, salen de su letargo y se instalan formando un capullo sedoso en las yemas, alimentándose de ellas e incluso de la flor de la uvas. Herrera (que no parece conocer el ciclo de este insecto), lo describe como “orugas” que deben cogerse con la mano cuando “están en capullo, que es cuando están los pámpanos tiernos” y quemarlas a continuación, no enterrarlas bajo tierra pues allí “empollan mas aina, nacen y se multiplican”.



La vendimia en el mes de septiembre. De Les très riches heures du Duc de Berry, s. XV.
Bibliothèque de l'Image.

El cigarrero, llamado así en época moderna porque sus hembras enrollan los pámpanos dándoles forma de cigarro, donde ponen sus huevos, lo describe Herrera como “unos gusanillos que Plinio llama *Convolvulos*, que quiere decir que se rebuelven a la hoja o pámpano y lo roen todo”. Para eliminarlos dice que se deben “sahumar la viña cuando haga un poco de aire” con un compuesto de alpechín recocido que deberá ponerse al fuego en la parte de donde sopla el aire para que su humo y su olor “se extiendan por toda la viña”.

Herrera habla también de otras plagas, como las hormigas, y de los males derivados del clima, siendo el peor las heladas de primavera: “otro mal que suele echar mucho a perder las viñas son los yelos”. Para mitigar los daños recomienda dos remedios preventivos que todavía hoy siguen practicando los viticultores: uno es podar “o muy temprano, antes de que venga el yelo [del invierno] o más tarde que ayan salido los fríos”. El otro remedio es mantener la tierra siempre removida, evitando que se forme una superficie lisa. Y cita a una autoridad clásica “porque según dice Teofrasto, la viña que no está cavada más se quema del yelo”.

La vendimia y la elaboración del vino

El tiempo de vendimia

Como dijo Pietro de Crescenzi: “*Utile est agnoscere quando vindemiandum sit*”. El tiempo más apropiado de la recolección de la uva para elaborar el vino ha sido desde muy antiguo una de las principales cuestiones que han preocupado a viticultores y agrónomos. Y es así como esta sentencia medieval expresada por Crescenzi estaba ya implícita en Varrón, en Virgilio y en el propio Columella, quien se encarga de advertir contra ciertos modos de conocer el punto de maduración de las uvas apoyándose en signos que pueden resultar engañosos como son el color y transparencia de las uvas, su sabor más o menos dulce o la caída de las primeras hojas. Para Columella la natural madurez de las uvas se conoce cuando al estrujar un grano de uva las semillas que encierra están ya oscurecidas o incluso negras: “*naturalis autem maturitas est, si cum expresseris vinacea, quae acinis celantur, iam infusata et nonnulla praeter modum nigra fuerint*” (xi, 69).

Tanto Crescenzi como Herrera (quien toma del boloñés casi todo lo concerniente a la vendimia y su preparación) tienen en cuenta la opinión de Columella, pero añaden otros posibles métodos, incluidos los que él rechazaba y otros un tanto curiosos como extraer un grano de la uva y esperar un día para ver si cabe en el hueco que dejó. Si lo hace es que ya está madura, si no cabe es que todavía está creciendo y no ha llegado a su punto idóneo (Cr. iv, xxi; H. ii, xxi).

Antes de empezar a vendimiar conviene preparar con un mes o quince días los aparejos y la bodega. Todos los agrónomos coinciden en que hay que aderezar los cestos para transportar la uva, los covanillos de vendimiar, los hocinos o cuchillos de cortar... y en las bodegas tener bien lavados y limpios las prensas y lagares o gamellones, untadas las tinajas con pez, asegurados las cubas de madera con sus arcos de hierro, etc. etc. Tampoco había que olvidarse de las sustancias (sal, yeso, plantas aromáticas...) con las que se solían aderezar los vinos.

La elaboración del vino

El vino resulta de la fermentación del mosto de la uva en un proceso natural que puede ser controlado y manipulado por el hombre. Ya Columella escribía que el mejor vino era el natural, es decir, aquel que no necesitaba de ningún tipo de aderezos para conservarse. Pero desgraciadamente esto ocurría poco a menudo, bien por la mala calidad de las uvas o factores externos (lluvias, humedad), bien por la inexperiencia de los bodegueros. Por eso lo más corriente era (y así debió hacerse en la Edad Media de forma generalizada) manipular el proceso de fermentación con aditivos o aderezos. Columella dedica a este tema nada menos que veinte capítulos de su Libro XII, de los que es preciso entresacar sólo los más importantes o con mayor repercusión en la enología medieval.

Para reforzar los vinos flojos (debe entenderse de baja graduación alcohólica) el mejor remedio era remontarlos, añadiendo al mosto durante la fermentación *sapa* o *defrutum*, esto es, vino de buena calidad reducido por cocción al fuego hasta haberlo dejado en la mitad (en el caso de la *sapa*) o un tercio (*defrutum*) de su volumen original. *Sapa* y *defrutum* vendrían a ser así los remontantes precursores del aguardiente y el azúcar, que empezaron a utilizarse en el siglo XVI y siguen vigentes todavía en nuestros días.

Pero además de reforzar los vinos para que durasen más tiempo, Columella describe una larguísima serie de métodos para corregir o añadirle sabores, quitarles la acidez y clarificarlos. La lista de especias que podían adicionarse al mosto incluye hojas de nardo, gladiolos, mirra, canela, azafrán, etc. sin olvidar la resina de pino o la pez líquida *nemetúrica*. Para evitar el deterioro y mantener el sabor del vino el remedio más barato y asequible era el yeso o la “flor” de mármol. Para añejarlo recomienda la sal cocida o molida, o como hacía su tío en Cádiz, el agua de mar bien hervida. Crescenzi y Herrera toman de Columella casi todos sus consejos, pero para remontar los vinos flojos suelen preferir otros vinos añejos más fuertes y para clarificar los vinos turbios recomiendan la clara de huevo, método que seguiría utilizándose en las bodegas de prestigio hasta bien entrado el siglo XX. Herrera, siguiendo en este caso a Crescenzi (iv, xxix) explica que para aclarar el vino turbio, se deben utilizar entre quince o veinte huevos por cada veinte arrobas de vino, que se mezclarán con arena blanca y limpia de río o, mejor, con pez molida. Si el vino es tinto se puede echar todo el huevo, pero si se trata de vino blanco hay que echar sólo la clara, apartando las yemas “pues con ellas rojea el vino, no sale tan claro y hiede”. Luego hay que verter la arena mezclada con los huevos sobre el vino y removerlo todo muy bien, dejándolo reposar hasta que la arena se decante en el fondo de la tinaja y el vino se vea más claro.

Para conservar el sabor del vino también Herrera propone como mejor y más barata solución el yeso mezclado con sal y alguna hierba aromática: “Ansi mesmo es cosa provada colgar un saquillo dentro del vino con un poco de sal, y yesso, y hinojo seco, o anís” (H. ii, xxviii).

Las bodegas y sus instalaciones

Este asunto, del que apenas se ocupan tanto Columella como Crescenzi, merece sin embargo tres capítulos enteros en la obra de Herrera, de mayor interés si cabe por sus referencias concretas a ejemplos españoles. Comienza Herrera advirtiéndolo de lo importante que es tener una buena bodega, pues sin ella una buena cosecha de vino puede malograrse. Ello requiere reunir una serie de condiciones en cuanto a su construcción, posición y orientación, limpieza y otros aspectos. Por lo que respecta a lo primero, Herrera dice “que sea honda, fría, enjuta, oscura, de gruesas paredes, muy sano el tejado, y si es doblado es mejor”. También hay que procurar que no haya cerca lugares con agua, tales como pozos o baños, ni cuadras y estercoleros, ni árboles que atraen los mosquitos como las higueras. Su posición es fundamental, con las ventanas orientadas hacia el Cierzo, es decir hacia el norte, nunca hacia el Solano o viento del sur. Para mantener fresca la temperatura hay que procurar que en invierno estén enjutas y en verano regadas, con las ventanas cerradas por el día, sobre todo si sopla el Solano, y abiertas por la noche. El piso debe ser de argamasa o de ladrillo, y un poco inclinado y con una pila al fondo para recoger el agua.

Las bodegas, sigue Herrera, pueden ser de dos maneras “una soterraña y otra sobre tierra”. La soterraña presenta a su vez tres variantes: las excavadas en piedra viva, que son las mejores y dice haber visto en Roma y el Piamonte; las excavadas en tierra arcillosa, como las hay en la Tierra de Campos y en la Alcarria (también en Requena y en Utiel); y las cavadas en tierra pero con bóveda de madera o de obra.

Los recipientes para fermentar el mosto y para guardar el vino podían ser de madera o de arcilla. Los monumentos funerarios romanos de los siglos IV y V del valle del Mosela nos descubren que ya en época tan temprana el vino podía ir envasado unas veces en toneles de madera y otras en jarras de cerámica recubiertas de mimbre o esparto. Así era como solían exportarse en los siglos XIV y XV las tinajas fabricadas en Paterna (Valencia).

Herrera dice que las tinajas de arcilla son más seguras que las de madera, pues no revientan con tanta facilidad durante la fermentación ni suelen tener tantas fisuras, ni se deterioran tanto como las de madera. A la hora de explicar cómo deben limpiarse las tinajas Herrera echa mano de Columella incluso en pequeños detalles como el de ponerlas al sol boca abajo sobre unas piedras que permitan encender fuego para secarlas bien por dentro. Eso si no son tinajas enterradas en el suelo, pues entonces hay que aplicarles el fuego desde dentro y entrar luego a limpiarlas.

Sobre las tinajas podemos añadir que la costumbre de tenerlas sobre tierra estuvo muy extendida por toda La Mancha, Castilla la Vieja, Aragón y Requena. En cambio las tinajas enterradas sólo arraigaron en algunas comarcas valencianas como les Valls d'Alcoi y la Vall d'Albaida, donde todavía perduran. Colmenar de Oreja, Villarrobledo, Paterna, Castelló de les Gerres, son algunos de los pueblos que ya en la Edad Media alcanzaron una cierta notoriedad en las fabricación de tinajas para vino y aceite.

Los toneles y cubas de madera resultaban más caros de hacer y mantener, pero aunque a Herrera no le convenciesen, hacían mejor vino y podían transportarse con más facilidad. Lo normal es que en las bodegas medievales hubiera tanto tinajas de arcillas como cubas de madera. Así se desprende de ciertos inventarios de bodegueros de la villa de Jérica en la segunda mitad del XV, donde junto a tinajas y jarras aparecen cubos de madera de hasta 700 cántaros de capacidad y otros menores de 100, 70 e incluso sólo 8 cántaros (ca. 90 litros). Los toneleros de esta villa, al igual que los de Segorbe y otros lugares del valle del Palancia, eran todos de origen vizcaíno (Aparici: 1997), lo que demuestra una cierta especialización y un proceso de difusión desde tierras vascas hasta el antiguo reino de Valencia. Otro inventario, esta vez referido al Monasterio de Guadalupe y fechado en 1499, nos habla de dos grandes bodegas, que tanto impresionaron a Ieronimus Münzer en 1495, en las que había 24 cubas de madera para guardar el vino tinto y 66 tinajas para el vino blanco fabricadas en Colmenar de Oreja. De aquí podría deducirse que la madera le iba mejor al vino tinto, que podía envejecer, mientras que para los vinos blancos que solían consumirse antes eran mejor las tinajas de arcilla, seguramente porque los conservaba más frescos y no les transmitía sabor a madera.



En la imagen de la izquierda se ven unos toneles de madera en la bodega de un convento. Cantigas de Santa María, historia del fraile borrachín.

Otros productos de la vid: agraz, vinagre y pasas

El fruto de la vid servía para algo más que elaborar vino. Como decía Crescenzi, “*ex uvis fieri possunt agresta, passum, defrutum, sapa, vinum et acetum*”. Tampoco era muy original en esta afirmación, ya que excepto la *agresta* de todos los demás ya se ocupó y de manera bien extensa Columella. A estos productos habría que añadir otro típicamente islámico, como es el arrope, una especie de mosto cocido (como lo eran la *sapa* y el *defrutum*) que los musulmanes acostumbraban a tomar a modo de aperitivo, y que los cristianos solían reducirlo todavía más, añadiéndole azúcar hasta formar una especie de compota mezclada con trozos de fruta, melón y calabaza. Se trata de lo que en el reino de Valencia recibiría el nombre de *arrop i ta-lletes*, todavía frecuente en la gastronomía campesina hasta mediados del siglo XX y ahora relegado a producto propio de las “ferias medievales” que van recorriendo España.

La agrazada

El jugo de uva agraz (uva verde, no madura) o agrazada (*agresta* en Italia, *verjus* en Francia) servía como bebida refrescante en los meses de julio y agosto. Su elaboración está representada en varias de las coloristas copias del *Tacuinum sanitatis*, uno de los libros medievales más cotizados y rico en imágenes. Aunque se le añadía sal para su conservación, al momento de consumirlas se le mezclaba con azúcar para mitigar su sabor excesivamente agrio. La misma uva agraz podía comerse como tal poniéndola antes a macerar durante unos días en agua con sal, costumbre que todavía practican hoy algunos viticultores.

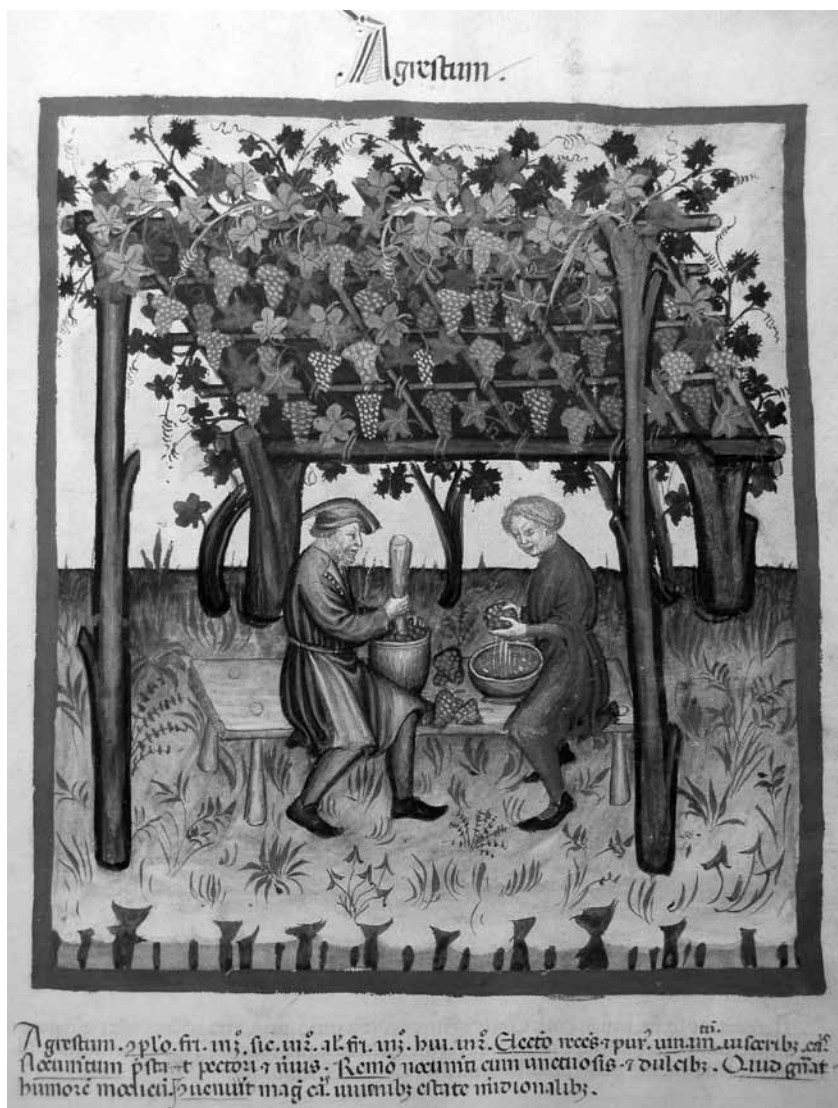
Aunque no parece que la *agresta* llegase a alcanzar mucha aceptación en España, Herrera se ocupa de ella, lo que quiere decir que era conocida. Pero en su descripción se apoya exclusivamente en Crescenzi, hasta tal punto que prácticamente se limita a traducirlo. Dice Crescenzi que para preparar *agresta* había que operar así:

“in mastellum vel aliud vas ponuntur ad solem, et in eis aliquid de sale ponetur, et postquam duobus vel tribus diebus ad solem steterint, accipitur succus, et repositus usui conservantur, et quidam de sale non ponunt, sed cum eo melius conservatur, et maxime si ex talibus uvis factum fuerit, quarum vinum in aestate sanum servari potest” (Cap. xxiii).

Y ahora el texto de Herrera: “Tomen los agraces quando están bien gordos y acedos... májenlos en un mortero de piedra y al majar échenles un poco de sal, y pónganlo al sol assidos o tres días, y tomen el zumo en alguna vasija vidriada... Otros no echan sal, mas la sal ayuda mucho a conservar, mayormente si es de tales uvas, cuyo vino es de poca dura”.

El vinagre

Herrera sigue también casi al pie de la letra a Crescenzi en los capítulos xxxiii y xxxiv referidos a la elaboración y propiedades del vinagre, que toma de los capítulos xlv y xlv del libro del juez boloñés, aunque añadiendo siempre otras fuentes (cita a Plinio) y su experiencia personal.



Preparando una agrazada. Dibujo del *Tacuinum Sanitatis*, siglo XV.

Entre las diferentes formas de hacer vinagre, la primera es la que impone la propia naturaleza cuando “el vino se corrompe y se hace vinagre”. Pero eran tantas las aplicaciones de este subproducto de la vid y su precio a veces tan elevado, que los medievales, -y aquí habría que incluir también a los musulmanes-, idearon múltiples maneras de provocar de manera artificial esa transformación del vino en vinagre. Las más común era poner vino en un recipiente (tonel o vasija) y colocarlo en un lugar caliente o expuesto al sol, como podía ser una terraza, tal y como queda reflejado en las ilustraciones coloreadas del *Tacuinum Sanitatis*

del siglo XV. Esta práctica también la recoge Ibn al-Awwam, quien añade que se le puede añadir un poco de sal para acelerar el proceso de avinagramiento. Herrera cita esta técnica y otra media docena, unas tomadas de Columella, como la de meter en el vino barras de hierro calentadas al fuego, y casi todas las demás extraídas del Crescenzi.

Al tratar de las propiedades del vinagre (*de virtutibus aceti* según Crescenzi) Herrera lo define con las misma palabras que el italiano: “el vinagre es frío y seco” (“*Acetum frigidum et siccum est*”) y enumera, aunque no todas, muchas de las aplicaciones del mismo referidas a la salud. Entre ellas destaca que impide el vómito, y por eso los llevan los navegantes en sus barcos; ayuda a la digestión, sobre todo si se ha comido en exceso; abre el apetito y refresca el hígado; haciendo friegas con él se mitiga el calor y las fiebres tercianas; cura las llagas de la boca y garganta, y ayuda a fijar los dientes que se mueven; mata las lombrices del estómago; en los salazones disminuye el sabor a sal; es bueno para lavarse la cabeza, pues elimina la caspa y evita que se caigan los cabellos; alivia el dolor en las picaduras de serpientes y alacranes, e incluso el dolor de gota, etc., etc.



Manera de guardar el vinagre en toneles al sol, según el *Tacuinum Sanitatis*.

Todavía añade otras propiedades rayando incluso la leyenda, pero omite toda referencia a sus aplicaciones en el arte culinario, especialmente para la preparación del escabeche (del árabe *assukkabag*), adobo a base aceite, vinagre, sal y hierbas aromáticas utilizado para conservar carnes y pescados, y que era muy popular tanto entre la población musulmana como cristiana medieval, como ha estudiado Teresa de Castro (1996).

Las pasas

Durante muchos siglos las uvas pasas (al igual que los higos secos) fueron un complemento importante en la alimentación humana, ya que aportaban muchas calorías a una dieta por lo general escasa en ellas y permitía comer algo de fruta, aunque no estuviera fresca, fuera de temporada. La tradición popular le sigue atribuyendo muchas y muy buenas cualidades. ¿Quién no ha oído decir que las pasas son muy buenas para la memoria? Esta creencia ya estaba también en el tratadista Herrera cuando en 1513 escribía:

“Las passas confortan el cerebro, y ayudan a la memoria, ayudan a dormir, confortan el estómago, ayudan a la digestión, y hacen excelentes y muy grandes operaciones y grandes provechos en los cuerpos humanos”. (Herrera, Lib.ii, cap. xx).

Aunque no pocos piensan que las pasas son una herencia de los musulmanes, y es cierto que fueron ellos quienes las elevaron a una categoría superior tanto en el plano alimenticio como en el negocio de la exportación al resto de Europa, la verdad es que, como tantas otras cosas, las pasas formaban ya parte importante de la viticultura y la alimentación romanas. La descripción que de ellas y de su proceso de elaboración hace Columella encaja perfectamente con lo que en la comarca de la Marina (Dénia, Xàbia, Teulada...) se ha venido haciendo hasta nuestros días con las pasas “de lejía”. Otra cosa son las pasas “de sol” de Málaga, que sí guardan una relación más directa con las técnicas musulmanas. De ambas modalidades nos habla Herrera, mientras que Crescenzi, desde su cultura italiana del Norte, se limita a decir que es algo propio de África, por más que también se elaborasen en Roma y en todo el sur de Italia.

Columella y Herrera coinciden al aconsejar que se elijan las mejores uvas blancas, de granos grandes y no espesos, y que se hagan con ellas unos colgajos que luego se irán sumergiendo en una caldera donde se habrá preparado una *lejiada* a base de agua mezclada con ceniza de sarmientos calentada al fuego y, cuando empiece a hervir, una pizca de aceite. Herrera le añade un toque de azafrán para que las uvas tomen color y sean más agradables a la vista. Las uvas se irán metiendo y sacando las veces que haga falta hasta que muden su color, pero no dejando que se cuezan en el caldero hirviendo. Luego se dejan a secar al sol durante varios días, cubriéndolas por la noche para que no les caiga el rocío. Finalmente, cuando ya están secas del todo, se guardan en ollas o vasijas de barro nuevas, sin pez, bien tapadas y enyesadas. Nada dicen aquí sobre que variedad de uvas son las más apropiadas para las pasas, pero en otro lugar de su obra, al tratar del vino de pasas, Columella dice claramente que se trata de la

uva *apiana*, esto es, de la Moscatel, la misma, aunque no la única, que se utilizaría luego tanto en Málaga como en Dénia. Esta modalidad de pasas “de lejía” fue la más común en la mayor parte de la España medieval, tanto en la musulmana como en la cristiana, especialmente en el reino de Valencia y las islas Baleares y Pitiusas, y en el siglo XV se convirtieron en uno de los principales productos de exportación a Europa Occidental.

Herrera describe también otra forma de preparar las pasas sin meterlas en lejía, dejando que las uvas se sequen simplemente al sol. Es posible que en su tierra toledana se practicara esta variante, ya que especifica que se puede hacer con uvas *Lairenes* (la variedad típica de Castilla la Nueva), o que la copiara de algún musulmán, como Abu l-Jayr, quien en su *Kitab al-Filaha* (Libro de Agricultura) se ocupa brevemente de este proceso. Esta modalidad es la que arraigó en la costa meridional de Andalucía haciendo famosas las pasas de Jete ya en tiempos de los musulmanes, aunque luego serían más conocidas como pasas de Málaga.

El calendario del viticultor medieval

Este artículo no puede terminar más que, como la hacían los grandes tratados de agricultura clásica, con un calendario de las tareas que corresponden a cada mes, ajustándonos en este caso sólo a las vitícolas. La afición a los calendarios tiene viejos antecedentes en la Edad Antigua, con autores muy influyentes en la posteridad como el griego Hesíodo (siglo VIII a.C.), autor de *Los trabajos y los días*, o el romano Plinio el Viejo (siglo I d.C.) y su *Historia natural*, pero fue en la Edad Media cuando alcanzó un gran desarrollo, quizá bajo la influencia de la Iglesia y su calendario litúrgico, con sus tiempos de adviento, navidad, cuaresma, pascua, etc. La necesidad de medir y controlar de alguna manera el tiempo y sus acontecimientos, llevó a los sabios a establecer un calendario lunar y mensual, que había de servir de referencia a las acciones de la vida cotidiana, no sólo la agrícola, aunque fuera aquí donde mayor desarrollo alcanzó dada la estrecha, por no decir ineludible, relación entre el ciclo climático temporal y el ciclo vegetativo de las plantas. Ya lo antiguos descubrieron que en muchas tareas del campo, como sembrar, plantar, podar, cavar la tierra, etc. era muy importante ajustarse a las fases de la luna, a las estaciones, a las lluvias, al calor y al frío.

Entre los agrónomos latinos el calendario más minucioso en las fechas y extenso en la materia fue redactado por Lucio J.M. Columella, quien dedicó a este asunto el Libro XI de su *De re rustica*. Su propósito, expuesto al comienzo del calendario, era prescribir lo que debe hacerse en cada mes, acomodando los trabajos del campo a los tiempos, tanto como lo permita el estado del cielo: “*Itaque praecipiemus, quid quoque mense faciendum sit, sic temporibus accomodantes opera ruris, ut permiserit status caeli*” (xi, ii).

Para ajustar el calendario agrícola al calendario romano, comienza su año agrícola en las *idus* de enero (día 13) y luego subdivide cada mes dos períodos, *calendas* e *idus*, introduciendo cada uno de ellos con una detallada (día a día) previsión meteorológica y astrológica. Ninguno de los autores posteriores que hemos podido consultar se aproxima a la magnitud

y precisión de Columella, excepto otro autor también hispano, Alonso de Herrera, quien dedica al calendario todo el Libro VI de su *Agricultura General*, empezando también por el mes de enero y subdividiendo cada mes en dos períodos acordes con las fases de la luna; primero el que comienza con la creciente prolongándose con la luna llena y luego el de la menguante y la luna nueva.

Por su parte, Pietro de Crescenzi no dedica ningún capítulo especial al calendario agrícola, aunque a lo largo de su libro suele anotar cuales son los tiempos apropiados para cada tarea, advirtiendo no obstante que varían mucho de unas regiones a otras en función del clima.

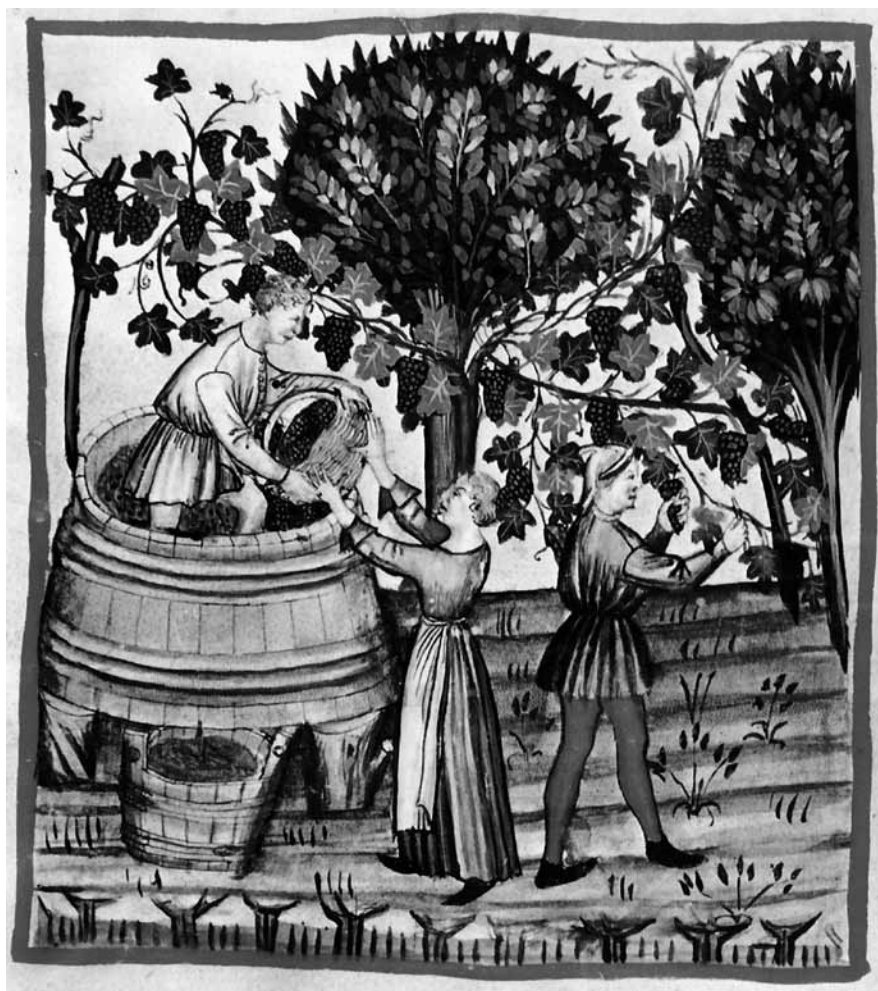
Entre los agrónomos musulmanes sabemos por Ibn al-Awwam que su predecesor Abu l-Jayr dedicó un capítulo al calendario, pero esta parte debió perderse y no figura en el mutilado manuscrito que tradujo Julia M^a Carabaza (1991). Nos queda sin embargo el calendario de Ibn al-Awwam, quien dice seguir (no sabemos hasta qué punto) a Abu l-Jayr, e inicia el año agrícola en el otoño, precisamente con el mes de septiembre que es el de la vendimia.

Hemos considerado conveniente ofrecer al lector un extracto del calendario de Herrera, sólo con aquellos aspectos referidos al cultivo de la vid, acompañado por un cuadro resumen comparando a este autor con lo que dicen Columella e Ibn al-Awwam en lo que son los trabajos básicos de la vid en cada mes.

Pero la cultura del calendario agrícola no se acaba con los agrónomos. También forma parte del arte y la literatura medievales. Los ejemplos son prácticamente incontables y no es aquí lugar para un estudio minucioso de ellos. Basten algunos ejemplos representativos como puedan ser en la arquitectura, los bajorrelieves que adornan algunas fachadas de monasterios como el de Ripoll (Cataluña) y catedrales como la de Luca (Toscana). Muy completa es también la pintura al fresco que adorna la basílica de San Isidoro de León, así como las miniaturas del Misal de la catedral de Toledo, muy parecidas por cierto a las que ilustran precisamente una edición francesa del siglo XV de la *Agricola commodurum* de Pietro de Crescenzi. Pero los calendarios más ricos y lujosos son sin duda los que iluminan algunos libros de horas, cuyo máximo representante es el del Duque de Berry. En el campo de la literatura, centrándonos sólo en la castellana, el ejemplo quizás más completo de calendario es el que describe el Arcipreste de Hita, del que hemos creído conveniente extraer los versos referidos a la vid y el vino.

CALENDARIO DEL VITICULTOR (Alonso de Herrera, Extracto del *Libro VI*)

Enero. En este mes en la [luna] creciente es bueno en las tierras calientes y tempranas echar mugrones, hundir vides que llaman echar de cabeza, y si son tempranas poner de sarmiento, o de uña, o de barbado. En la menguante si es tierra caliente y temprana es bien podar las viñas, con tal que sea en lugares defendidos de yelos, y en días claros reposados y sean pasadas dos, o tres horas del día para que las vides estén deseladas, y cessen temprano



Según todos los calendarios al otoño le corresponde el tiempo de vendimia. Tacuinum Sanitatis.

antes que torne a comenzar a elar... Es bien cortar los rodrigones y horcas para las viñas que duran mucho. Agora es bueno estercolar con estiércol muy podrido... y echar la urina a las escavas de los árboles y vides... y echar cenizas en las escavas. Es bien ahora escavar las vides en las tierras frías para que puedan recoger el agua, y se les enjuguen las barbajuelas que tienen someras, que se quitarán mejores que recientes.

Febrero. En la creciente de Febrero... echar mugrones, tumbar vides, poner las vides de quantas maneras se pueden poner y enjerirlas en las tierras tempranas, o templadas, o donde se riegan... antes que comiencen a brotar, quando ya quieran comenzar, hacen muestra de engordar la yemas. En la menguante de Febrero es bien echar el estiércol muy podrido en vides que son tardías. Es bien podar las viñas en las tierras templadas, y poner sus horcas a las vides

que están armadas sobre perchas, y atar las parras, y enrodrigonar antes de que comiencen a brotar... Y es bien ararlas, o cavarlas, mayormente si es tierra gruesa, para que mate la yerva, si tornare a nacer que la tornen a recorrer del azada que llaman mata yerva. La cual se hace por Mayo bien en las tierras templadas o frias, y en las que son calientes por Abril, y en esta labor no debe entrar arado en las viñas que destruye mucho los pampanos nuevos por estar tiernos. Es bueno agora quitar a las vides todas las barbijuelas y jerpas si no se ha hecho en la menguante pasada. En este mes se hacen bien los vallados en las tierras frias, y humedas, porque ahora tiene la tierra tempero para asirse una tierra con otra, y las aguas no son muy grandes para que derruequen lo hecho.

Marzo. Creciente. En las tierras que son tardias y frias, y en los veduños que son tardios aun agora es bien poner y tumbar vides de cabeza, y echar mugrones, que se sacan quando echa la vid, que antes, porque mejor arraigan, que si son linajes de uvas tempranas, como son todas las delicadas, mejor que por Enero, o Febrero. Menguante de marzo. En este menguante se podan muy bien las viñas en las tierras tardias, porque entonces tienen buena sazón, que no lloran tanto, ni yelan. Ni escaldan las yemas, que en ninguna manera passe el podar desta meguante, porque ya las viñas apuntan muy recientemente, y echan mucha rama, y cuando echan en lo que se corta pierden fruto y fuerza. Mas diré de los que se dan tan mal cobro, que passa todo el mes de Marzo primero que metan la podadera en la viña, sino que en los tales se verifica aquel refrán, que la viña del ruin se poda en Abril. Verdad es que las viñas que se podan tardias estan mas seguras de quemarse del yelo, y mas soy de opinión, y voto que sea temprano que no les vendrá tanto daño como si fuesen muy tardio, porque lloran mucho, y se echan las cepas a perder. Agora es bien jarretar las vides nuevas si es tierra tardia, que en las tempranas por Febrero se deven hacer. Agora es muy bueno cavar las viñas antes que comiencen a brotar, porque se hace con buena sazón, y sin daño de las yemas. Assimismo agora es bien armar los parrales, atarlos, y enrodrigar las vides nuevas. En esta menguante se trasieguen los vinos quando hace frio, y se sotierren y se pongan en soterraño, si hasta aquí no lo han hecho.

Abril. Creciente: en la tierra fresca, y donde se puede bien regar se plantan bien las estacas nuevas de las olivas y nuevos barbados. Menguante: aun agora se pueden cavar las viñas, mas anden los cavadores con mucho tiento que salen ya las yemas muy recio. En las tierras calientes es bien en esta menguante cubrir los árboles, digo las estacas, y lo mismo a las vides.

Mayo. Creciente: en la tierras frias se puede cubrir las cepas que están en escava y antes no se ha hecho. Menguante: es buen tiempo agora para deslechugar las viñas, quitandoles todo aquello que chupa, y destruye la cepa, y hace daño, y no da fruto... Agora, y aun en tiempo de Abril se han de visitar mucho las viñas, porque en este tiempo se cría mucho pulgon, mayormente en los lugares viciosos donde hay humedad sobrada, y no coge aire.

Junio. Menguante. Agora si la tierra está blanda que aya algo llovido se pueden recorrer las viñas del azada para mollir y matar la yerba, mayormente en las tierras frias.

Julio. Creciente y menguante. Si las viñas son en tierras calientes y secas han de cubrir las cepas, por que no las seque el sol... Agora deven procurar que en las viñas haya polvo,

porque les hace mucho provecho, lo qual se hara bien mullendoles la tierra al pie, a las mañanas y tardes, con ello crece la uva, y madura mas presto, mayormente en tierras humedas.... Y aun si son donde se abre la tierra con la sequedad del tiempo es bien remullir, porque por aquellas hendeduras no entre el sol a las raices, que las escalda y seca, mayormente en las viñas nuevas.

Agosto. Creciente y menguante. Agora, si la tierra es humeda, han de deshacer las vides para que los racimos se assoleen. Y si seca cubranlas porque no se sequen. Y es bien agora en toda tierra, mayormente en la temprana, aparejar para la vendimia las cosas necesarias que esté todo a punto. En las tierras humedas se han de alzar las varas de las vides, para que no se pudra la uva.

Septiembre. Agora al principio deste mes, si la uva está verde, hase de quitar la hoja a las vides, para que se enjугue la humedad, y se tueste. Y si las viñas son en lugares humedos que piren la uva, agora es bien algunos dias antes de la vendimia deshojar las vides por los lados para que se enjuguen. Menguante: deve se aparejar en el principio desta menguante la vendimia, si antes no la han aparejado, mayormente para los lugares tardios, que para los tempranos antes se debe hacer. Agora se cuelgan bien las uvas para guardar. En este mes es bien señalar las vides que no llevan fruto, o no llegan a perfecta maduración para las aver de enjerir o curar, y si han de poner plantas señalar las buenas para las haver de conocer después, y tomar dellas.

Octubre. Creciente y menguante. En principio de este mes se han de señalar en las tierras tardias las vides para conocer agora como en todo tiempo sus vendimias, conocense bien quales son frutiferas, y quales son esteriles, conocense bien quales llegan a perfecta maduración, y no tengan esto en poco que mucho va por saber de cierto que planta es de buena casta al tiempo de la postura, y poner buen veduño: lo mismo se puede hacer bien en el mes de Setiembre.

Agora es bueno vendimiar en los lugares enjutos y algo tardios. Agora se escavan las vides para que les caiga la hoja en la escava, y si es tierra caliente, y templada dejenlas todo el Invierno descubiertas, porque lo uno se les secan en la sobrehaz de la tierras, lo otro beveran agua, mayormente si es tierra enjuta. Si las vides estan flacas en las tierras calientes, o templadas se las pueden podar o repodar después que han echado la hoja, y principalmente quitarles las varas. Agora se hacen bien los hoyos para plantar vides en Primavera, y porque tomen sazon echenles estiércol dentro para que se pudra con el agua, y adobe la tierra. Agora pueden bien enjerir vides, mas no suele salir cierto.

Noviembre. Creciente y menguante. Agora es bien estercolar las viñas. Y en las tierras calientes se pueden bien plantar viñas, tumbar de cabeza, echar mugrones, arar las tierras para matar la yerba. Soltar puercos para que coman la grama y caven las viñas.

Diciembre. En estos meses de Diciembre, por ser trabajoso el campo para labrar, es bien procurar las obras de dentro de casa, como herramientas, adovar cubas, limpiar las vasis y bodegas... adovar vallados... estercolar... hacer rodrigones.

**CALENDARIO RESUMIDO DE LOS TRABAJOS DE LA VID
SEGÚN COLUMELLA, IBN AL-AWWAN Y HERRERA**

	COLUMELLA (ca. 37)	AL-AWWAN (ca. 1210)	HERRERA (1513)
Enero	Día 13, idus, comienza la primavera agronómica. Sigue la poda iniciada en otoño. Cava de las viñas ya enrodrigadas	Cavar las viñas. Podar las vides y parras pasadas las tres primeras horas de la mañana para evitar el frío	C. Echar mugrones y plantar barbados M. Podar evitando los hielos. Estercolar. Excavar las cepas
Febrero	1. Se acaban de enrodrigir las viñas atrasadas. Sigue la poda. 2. Plantar. Injertar. Preparar viveros	Plantar vides	C. Echar mugrones, plantar e injertar. M. Podar, enrodrigir, quitar barbajuelas. Estercolar vides tardías. Primera cava o arada
Marzo	1. Podar viñas atrasadas 2. Plantar en lugares fríos	Podar vides tardías Injertar las vides antes de que broten los sarmientos Excavar las cepas	C. Plantar viñas tardías. Injertar M. Podar viñas tardías. Cavar antes de que broten las cepas
Abril	1. Finaliza la primera cava en zonas frías 2. Empiezan a mover la viñas: Comienza la <i>pampinatio</i>	Cavar o vinar las viñas para matar la hierba	M. Cavar con cuidado de no romper las yemas. Excavar en tierras calientes
Mayo	1. Cavar las viñas nuevas 2. Cavar las viñas viejas Sigue la <i>pampinatio</i>	Tercera cava o vina	C. Excavar las tierras frías si no se ha hecho M. Deslechugar (esporgar, despuntar)
Junio	Comienza la vina	Cava ligera en los piés de la vides y limpiarlas de hierba	M. Si ha llovido, cavar y mullir la tierra. Cortar la hierba.
Julio	Cavar la viñas en las horas frescas del día	Desmoronar los terrones con mazos para dar polvo a las cepas	C y M. Remullir para evitar la sequedad. Encapachar en zonas cálidas. Dar polvo a las cepas
Agosto	Dar polvo a las cepas Encapachar en zonas cálidas. Final de mes: vendimia temprana	Dar polvo a las vides atrasadas Preparar los lagares para la vendimia	C y M. Sigue encapachar en zonas cálidas. Descubrir, quitando hojas, en zonas frías para que tomen el sol las uvas. Preparar aparejos de vendimia
Septiembre	Sigue la vendimia en zonas cálidas y comienza en zonas templadas	Vendimia Señalar sarmientos para injertos	Vendimia según zonas. M. Deshojar vides y señalar los sarmientos buenos para injertos.
Octubre	Vendimia en zonas frías 2. Cavar los planteles		Vendimia en lugares tardíos Escavar y hacer hoyos para los planteles de primavera
Noviembre	1. Estercolar. Primeras podas 2. Preparar estacas y rodrigones	Arar y estercolar Poda temprana Plantar en lugares calientes	Estercolar. Plantar en tierras cálidas. Soltar puercos en las viñas para que coman la grama y caven las viñas.
Diciembre	Desfondar la tierra para plantar nuevas viñas	Estercolar	Estercolar. Hacer rodrigones. Adobar vallados. Limpiar toneles y vasijas.

Columela: 1 y 2 indican quincenas del mes. Herrera: C y M indican luna creciente y menguante

El calendario de la vid y el vino según el Arcipreste de Hita

La representación de los calendarios agrícolas también tuvo sus seguidores entre los escritores. Una de las más completas corresponde a Juan Ruiz, Arcipreste de Hita, quien en su *Libro del Buen Amor*, escrito entre 1335 y 1340, describe con minuciosidad el supuesto calendario que había representado en una lujosa mesa de la tienda de Don Amor (cuartetos 1266 al 1300). Por su descripción nos recuerda a la mesa conservada en el Museo del Prado en la que el Bosco representó los siete pecados capitales. En ésta de Don Amor, dividida en cuatro cuartos (uno por estación) se describen de tres en tres los meses del año, representados por caballeros que realizan algún acción referida a lo más característico de cada mes. Las concernientes a la vid y al vino están presentes en ocho de los meses. Aunque el Arcipreste comienza la descripción por el mes de diciembre, nosotros lo haremos empezando en febrero, ajustándolo así al calendario vitícola. Copiamos los versos en castellano medieval y un resumen entre corchetes con las palabras clave traducidas. Los números indican el cuarteto en el que se hallan los versos copiados.

Febrero: 1280 [podar, injertar y plantar]

“lo más que este manda era viñas podar
e enxerir de escoplo e gaviellas añudar
mandava poner viñas para buen vino dar”

Marzo: 1281 [cavar, amugronar, injertar]

“el segundo embía a viñas cavadores
echan muchos mugrones los amugronadores
vid blanca fazen prieta los buenos inxiridores”

Junio: 1290 [mes del agraz, cuyo sabor agrio hace enronquecer la voz]

“comíe las bebras nuevas e cogía el arroz
agraz nuevo comiendo embargole la boz”

Agosto: 1295 [primeras uvas maduras e higos]

“El primero comía ya las uvas maduras,
comíe maduros figos de las figueras duras”

Septiembre: 1296 [Comienza la vendimia]

“El segundo adoba e aprieta carrales,
comiença a vendimiar uvas de sus parrales”

Octubre: 1297 [sigue la vendimia y empieza la elaboración del vino]

“Pisa los buenos caldos el labrador tercero,
inche todas las cubas como buen bodeguero”

Diciembre: 1275 [almueças = almuezadas o puñados de yeso para aclarar el vino]
“Comía el caballero la cozina con verças
enclarecía el vino con amas sus almueças]

Enero: 1276 [trasiego del vino a las cubas y adición de conservantes. Los yergos o yezgos son una especie de saúco para evitar que el vino se vuelva agrio]
“fazie cerrar las cubas e inchillas con embudo
echar deyuso yergos que guardan vino agudo”

BIBLIOGRAFÍA

- ABU AL-JAYR AL ISBILI, *Kitab al-Filaha, Tratado de agricultura*, Introducción, edición, traducción e índices por Julia M^a Carabaza, Instituto de Cooperación con el Mundo Árabe, Madrid, 1991, 434 págs.
- ABU ZACARÍA IBN AL-AWWAM, *Libro de agricultura, su autor el doctor excelente Abu Zacaria Iahia Aben Mohamed Ben Ahmed Ebn El Awam, sevillano*, arreglo hecho en vista de la traducción castellana de D. José Banqueri (1802), por D. Claudio Boutelou, Sevilla, 1878, Reedición de 1988 por el Ministerio de Agricultura en la colección “Clásicos Agrarios”.
- APARICI, J. (1997): De cubas y vinos. Los maestros vizcaínos del Alto Palancia en el siglo XV, en *Boletín de la Sociedad Castellonense de Cultura*, Tomo LXXIII, Cuad. II, pp. 177-195
- APARICI, J. (1999): Judeo-conversos en Segorbe. Sector secundario y terciario en el siglo XV, *Instituto de Cultura Alto Palencia*, nº 8, 58-78.
- ARANEGUI, C. (1996): El comercio del vino en la costa mediterránea española en época romana, en CELESTINO, S., ed.: *El vino en la Antigüedad, Romana*, Jerez, cfr. pp. 79-95.
- ARANEGUI, C. Y MANTILLA, A. (1987): La producción de ánforas Dr. 2-4 de Sagunto, *El vi a l'Antiguitat*, 100-104
- ARCHETTI, G. (1998): *Tempos vindemie. Per la storia delle vigne e del vino nell'Europa Medievale*, Fondazione Civiltà Bresciana, Fundamenta, Fonti e Studi di Storia Bresciana, 4, Brescia, 602 pp.
- ARCIPRESTE DE HITA (ca. 1340): *El Libro del Buen Amor*. Estudio preliminar de Joaquín Rafel Fontanals y transcripción de Lidia Pons, Editorial Bruguera, Libro Clásico, 1971.
- ARNALDI DE VILANOVA *opera medica Omnia*, X, 1. Edit. L. García Ballester y M.R. McVaugh, Barcelona, 1996
- BEJARANO, A. Y MOLINA, A.L. (1989): *Las ordenanzas municipales de Chinchilla en el siglo XV*, Academia Alfonso X el Sabio, Universidad de Murcia.

- BOLENS, L. (1990) : La viticulture d'après les traités d'agronomie andalous (XI-XII siècle), en *L'Analousie du quotidien au sacré, XI-XII siècles*, Hampshire, pp. 1-6.
- CASTRO, T. DE (1996): *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*, Universidad de Granada, Biblioteca "Chronica Nova" de Estudios Históricos, 337 pp.
- CELESTINO, S. (1999): *El vino en la antigüedad romana. Simposio Arqueología del vino*. Consejo Regulador de las D.O. Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla, Universidad Autónoma de Madrid, 291 pp.
- CRESCENZI, PIETRO DE: *De omnibus agriculturae partibus, et de plantarum animaliumque...* per Petrum Crescentiensem, principem Reipub. Boloniensis.. Basileae per Henrichum Petri 1542. (Biblioteca de la Universidad Complutense de Madrid, versión digitalizada).
- DOMINGO, E. (2008) : *El Fuero de Requena. Estudio crítico. Transcripción. Glosario*. Centro de Estudios Requenenses
- DOZY, R. (1871): *Le Calendrier de Cordoue*, Publié par R. Dozy. Nouvelle édition accompagnée d'une traduction française annotée par Ch. Pellat, Leiden, 1961, 197 págs.
- EL VI A L'ANTIGÜITAT. *Economia, producció i comerç al Mediterràni Occidental. Actes del I Col.loqui d'Arqueologia romana*, Badalona 28 no. -1 dec. 1985, Museu de Badalona, 1987, 453 pp.
- EL VI A L'ANTIGÜITAT. *Economia, producció i comerç al Mediterràni Occidental. Actes del II Col.loqui Internacional d'Arqueologia romana*, Badalona 6/9 de Maig de 1998, Museu de Badalona, Monografies Badalonines, núm. 14, 1998, 573 pp.
- ENJALBERT, H. (1975): *Histoire de la vigne et du vin. L'avènement de la qualité*, Bordas, Paris, 207 pp.
- FRANCO, ALFONSO (1998): *Estudios sobre ordenanzas municipales (siglos XIV-XVI)*, Servicio de Publicaciones, Universidad de Cádiz, 319 pp.
- GALLEGU, H. (2000): La cultura del vino en la España visigoda: un análisis de las fuentes jurídicas, en: MALDONADO Y RAMOS, eds.: *Actas del I Encuentro de Historiadores de la vitivinicultura española*, Ayuntamiento de El Puerto de Santa María, pp.193-206.
- GARCÍA MARSILLA, J.V. (1993): *La jerarquía de la mesa. Los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*, Diputació Provincial de València, Col. Historia Local, nº 13, 286 pp.
- GAULIN, J.-L. (1991) : Viticulture et vinification dans l'agronomie italienne (XII-XV siècles) in FLARAN 11, *Le vigneron, la viticulture et la vinification en Europe Occidentale au Moyen Âge et à l'époque moderne*: Onzièmes Journées, Centre Culturel de l'Abbaye de Flaran, pp. 93-118.
- HERRERA, ALONSO DE (1513): *Agricultura General compuesta por Alonso de Herrera que trata de la labranza del campo y sus particularidades, crianza de animales y propiedades de las plantas*, Edición crítica de Eloy Terrón en 1981, Servicio de Publicaciones del Ministerio de Agricultura y Pesca, Madrid, 445 pp.

- HESÍODO: *Los trabajos y los días ; La Teogonía ; El escudo de Heracles ;* Versión establecida a la vista de los textos más autorizados, prólogo, presentación y estudio de los poemas, notas e índice de nombres propios por María Josefa Lecluyse y Enrique Palau, Barcelona, Iberia, 1993
- HUETZ DE LEMPS, A. (1967): *Vignobles et vins du Nord-ouest de l'Espagne*, Institut de Géographie, Faculté des Lettres, Bordeaux, 2 tomes, 1.004 pp.
- ISIDORO DE SEVILLA: *Etimologías*, Edición bilingüe preparada por José Oroz Reta. Introducción general por Manuel Díaz y Díaz, Biblioteca de Autores Cristianos, Madrid, 1982, 2 vols.
- MIRANDA, F., ed. (1996): *Vino y viñedo en la Europa medieval* (Actas de las Jornadas celebradas en Pamplona 25-26 enero 1996). Textos reunidos por Fermín Miranda García, Asociación Cultural Alfonso López de Corella, 164 pp.
- PIQUERAS, Juan (2000): *El legado de Baco. Los vinos valencianos desde la Antigüedad hasta nuestros días*, Editorial Gules, Valencia, 430 pp.
- PIQUERAS, Juan (2004): Los judíos y el vino en España. Siglos XI-XV. Una geografía histórica, *Cuadernos de Geografía*, 75, 17-41.
- PIQUERAS, Juan (2007): La plantación de viña a medias en España, *Ería. Revista cuatrimestral de Geografía*, 72, 5-22.
- PIQUERAS, Juan (2012): *El vino en la Edad Media en España*, PUV, Universitat de València, en prensa.
- PLINIO EL VIEJO (Ca. 60-80 d.C.): *Historia Natural*, Edición castellana de Editorial Gredos (1995), el Libro XXIII, que trata de los árboles cultivados y entre ellos la vid y sus productos, ha sido traducido por M^a Luisa Arribas.
- RODRÍGUEZ DE LAMA, I. (1979): *Colección diplomática medieval de La Rioja, Tomo III (1168-1225)*, Logroño, Instituto de Estudios Riojanos.
- TCHERNIA, A. (1986): *Le vin de l'Italie romaine*, École française de Rome, Roma, 410 págs.
- VAN UYTVEN, R. (1997): Les combats des boissons en Europe du moyen âge au XVIII^e siècle, in: S. CAVACIOCCHI, *Alimentazione e nutrizione secc. XIII-XVIII*. Atti della "Ventottesima Settimana di Studi", 22-27 aprile 1996. Istituto Internazionale di Storia Economica "F. Datini", Prato, pp. 53-89.
- VARRÓN, Marco Terencio: *De las cosas del campo*. Introducción, versión y notas de Domingo Tirado, México, Universidad Nacional Autónoma, 1945
- VILLALMANZO, J. (1986): Mudéjares y cristianos en el señorío de Cheste (siglo XIV). Dos criterios de repoblación, *Historia Medieval*, 4-5, *Anales de la Universidad de Alicante*, 1986, pp. 131-149.