

## **EL VINO Y LA CULTURA**

### ***WINE AND CULTURE***

Juan Riera Palmero.

Académico de Número.

e-mail: [juanriepal@telefonica.net](mailto:juanriepal@telefonica.net)

Febrero 27. "El Vino y la Cultura".

Comunicación presentada el 27 de Febrero 2014.

An Real Acad Med Cir Vall 2014; 51: 201-240

---

#### **RESUMEN**

En los últimas décadas la Historia de la Vitivinicultura comienza a vivir sus años dorados como disciplina y como tema de trabajo para el investigador. Desde las primeras obras de Alain Huetz de Lemps, de Hugh Johnson y de Tom Unwin, se abre un nuevo panorama historiográfico. Este avance recorre un camino paralelo al desarrollo de la industria vitivinícola al albur de la nueva apreciación del vino como signo de distinción social, de diversidad cultural o regional y del despegue de las llamadas denominaciones de origen. Así pues, desde la década de los noventa se abre para los historiadores de la vitivinicultura una nueva senda. Sus estudios atienden no sólo al ámbito académico, sino también a las necesidades de la industria, del comercio y del marketing.

Como prueba del interés que despierta el tema, en buena medida gracias al avance historiográfico, surgirán por estas fechas grupos de estudio como Histovid, Red Austral, Asociación Tierra de Barros, la Universidad de Cádiz, la Universidad de La Rioja y la Universidad de Oporto que alternarán las publicaciones periódicas con reuniones, simposios y congresos en Europa y América. La universidad de Valladolid no ha sido ajena a este creciente interés, recordemos los trabajos de Alain Huetz de Lemps, o los del profesor Jiménez entre otros; igualmente, las instituciones oficiales o privadas y las empresas dedicadas al sector han colaborado simbióticamente en esta tarea, consiguiendo un excelente maridaje entre cultura y negocio. En la sesión académica que celebramos en nuestra Real Corporación brilla la colaboración interdisciplinar de historiadores, enólogos, nutriólogos, empresarios y profesionales de la viticultura. En este contexto, el presente trabajo intenta dar una visión global de la actividad vitivinícola desarrollada la presente disertación académica

**Palabras Clave:** Vino, Cultura, Historia.

## ABSTRACT

In the last decades of the history of viticulture begins to live his years gold as a discipline and as a theme of work for the researcher. From the early works of Alain Huetz de Lempis, Hugh Johnson and Tom Unwin, opens a new historiographic scene. This development runs along a road parallel to the development of the wine industry at the mercy of the new appreciation of wine as a sign of social distinction, cultural or regional diversity and the takeoff of the so-called designations of origin. Thus, from the Decade of the nineties a new path opens for historians of winemaking. His studies cater not only to the academic field, but also to the needs of industry, trade and marketing.

As proof of the interest aroused by the issue, largely thanks to the historiographic progress, they will emerge at this time study groups as the Histovid, network Austral, Association land of Barros, University of Cádiz, the University of La Rioja and the University of Porto which alternate periodicals with meetings, symposiums and congresses in Europe and America. The University of Valladolid has not been oblivious to this growing interest, remember the works of Alain Huetz de Lempis, or those of Professor Jiménez among others. Similarly, official or private institutions and companies engaged in the sector have symbiotically collaborated on this task, getting an excellent marriage between culture and business. In the academic session that we celebrate in our Real Corporation shines the interdisciplinary collaboration of historians, winemakers, nutritionists, businessmen and professionals of the viticulture. In this context, this paper tries to give an overview of the wine producing activity developed the present academic dissertation

**Key words:** Wine, Culture, History

## INTRODUCCIÓN

El interés por el vino que muestran cada vez más personas ha hecho que este producto haya adquirido una gran importancia, señala en su introducción André Dominé en su obra enciclopédica sobre el vino en el mundo. España Primer viñedo del mundo con más de un millón de explotaciones, 1,2 millones de hectáreas, 22.800 personas ocupadas y una cifra neta de negocio que ronda los 5.500 millones de euros. En cuanto a los datos del sector, España cuenta con un total de 5.464 empresas vinícolas entre cooperativas y bodegas privadas, de ellas el 10% factura el 70% y unos 337.913 puntos de venta. El 70% exportan. En la Universidad de Valladolid pueden consultarse más de medio millar de volúmenes dedicados al estudio del vino, la viña y temas relacionados, en la Biblioteca Nacional de Madrid se reúne toda la producción bibliográfica española donde la voz vino recoge más de cuatro mil asientos de libros y monografías, en los últimos años se ha reconocido el Grado de Enología en la Universidad de la Rioja, Barcelona y Valladolid entre otras instituciones universitarias. En la actualidad son numerosas las revistas sobre esta rama del saber científico. Los Congresos sobre el vino celebrados hasta la fecha, a nivel nacional e internacional ponen de relieve la pujanza del vino en el plano científico, pero también social, económico, y artístico. Los Museos del Vino y de la Vid diseminados en España y el

resto del mundo son otro de los rasgos del esplendor del universo cultural del vino en los comienzos del siglo XXI. Las exportaciones y el consumo interior arrojan unas cifras favorables que evidencian la pujanza del sector. La regulación normativa de nivel europeo, nacional y regional, acredita la calidad de los vinos de España. En el año 2012 la Ribera del Duero fue galardonada como la mejor del mundo en vitivinicultura. Una mirada superficial al número de trabajos de campo comprobaría la publicación en red de casi un millar de tesis doctorales de las Universidades españolas sobre el tema que nos ocupa. Esta densa, creciente y admirable ascensión del vino y su estudio a lo largo de los últimos decenios nos anima, a sugerir tan sólo un apresurado resumen de algunos de los capítulos que el vino tiene y ha tenido como fenómeno cultural en la historia de la Humanidad.

El vino tiene una larga tradición como aglutinador social. De hecho en un sinfín de culturas y de civilizaciones a lo largo de la Historia, todo se unía en torno al vino. Tanto en ceremonias rituales y religiosas de la antigüedad, como en comidas, cenas y banquetes, el vino es un alimento especialmente compartido y cuyo consumo ha representado un factor de cohesión social. El vino forma parte de nuestra forma de entender la vida. A pesar de ser algo propio de los países de la cuenca mediterránea, en la actualidad está recomendada por la totalidad de las instituciones internacionales debido a sus aspectos beneficiosos para la salud.

El vino y sus derivados han tenido multitud de usos a lo largo de la historia. Desde Hipócrates el vino es recurso medicinal, sus derivados como el vinagre sirvieron desde el mundo primitivo para la preparación y conservación de alimentos con el escabechado. Asimismo el vino por su contenido en alcohol, sulfuros, taninos y éteres a lo largo de la historia se ha empleado como antiséptico para curar las heridas. La riqueza de componentes del vino incluye los taninos, grasas, azúcares, trazos de vitaminas, oligoelementos, sobre todo hierro, aminoácidos, ácidos orgánicos y minerales. A esta lista cabría añadir centenares de compuestos entre otros, sustancias flavonoides, ácido salicílico, y antibióticos. Es la única bebida que contiene dos poderosos antibióticos contra las numerosas bacterias productoras de enfermedades infecciosas que penetran en el organismo por vía digestiva: el enidol en tintos y la biotricina en blancos. El primero, con dosis moderadas de vino, mata el *bacilo coli* en quince minutos. Como en las enfermedades infecciosas, existe una hipocolesterinemia y el alcohol moviliza los lipoides y crea el cuadro contrario, de aquí que esté indicada en este grupo de enfermedades la administración de una copa de vino. El vino en dosis moderadas baja la concentración de colesterol en sangre, estimula la secreción gástrica y tonifica el organismo, además favorece la digestión, es un buen antídoto en la triquinosis, ayuda a conciliar el sueño, y posee ligeros efectos sedantes y analgésicos. Además, a las mujeres, un poquito de alcohol les ayuda a retrasar la osteoporosis al estimular la producción de calcitonina, sin olvidar que, en el caso de que sea vino seco, proporciona a los diabéticos energía y baja concentración de colesterol en la sangre y que las personas mayores de 65 años que toman de vez en cuando una copita tienen menos riesgo de sufrir diabetes tipo II.

Se le atribuyen propiedades anticancerígenas, gracias al resveratrol y efectos anticoagulantes, al bajar el nivel de fibrinógeno en sangre, incluso retrasa, se apunta, la aparición de las arrugas y la vejez. En algunos momentos el vino y sus derivados de alta graduación cumplieron funciones anestésicas en cirugía como en la Campaña de Rusia de Napoleón. Recordemos como en el Evangelio de San Luca, el buen samaritano cura las heridas con aceite y vino. Algunos estudiosos han analizado en el ámbito familiar la simbología del vino atribuyéndole la imagen de la paternidad. Más aún en el Renacimiento el vino se utilizó al comienzo del destete entre algunos médicos humanistas, entre los que figura el vallisoletano Luis Mercado. La simbología del vino además de inspirar el arte, la literatura y la poesía a lo largo de la historia, interviene en la vida familiar, los ritos religiosos, y sirvió de ofrenda a la Divinidad, además el vino ha encontrado cumplida representación en símbolos cotidianos como las monedas de curso legal o los sellos de correos. La vida humana en su dimensión lúdica, según la feliz expresión de Huizinga, el *homo ludens*, ha hecho del vino un elemento imprescindible de todos los acontecimientos festivos de la Humanidad. Desde las fiestas dionisiacas y bacanales de la antigüedad greco-romana hasta nuestros días con las celebraciones a lo largo de los ritmos anuales, el vino ha tenido y sigue teniendo una amplísima representación social.

En el mundo del vino, el perfil del consumidor español ha cambiado significativamente en los últimos años. Ahora es un consumidor que valora más la calidad y que desea conocer en profundidad las cosas que rodean al vino. El consumidor medio tiene aún un conocimiento escaso sobre tipologías, calidades o añadas. Los nombres de las variedades menos populares, o palabras como pago y terruño, siguen siendo escasamente conocidas o utilizadas con propiedad. No obstante, el consumidor actual sabe más de vino que el de hace diez años.

Todo elaborador sabe que el consumo de vino presenta una marcada tendencia estacional, ligado a celebraciones y comidas especiales que suelen llevar asociados vinos de mayor calidad. Esta, cada vez más habitual, asociación de un vino con una ocasión especial se refleja en la ya extendida costumbre de convertir un buen vino en un objeto de regalo que, probablemente, pasará a formar parte de las cada vez más populares colecciones de vinos de los consumidores deseosos de convertir sus conocimientos en un componente de prestigio social.

La palabra vino deriva etimológicamente del sánscrito “vena” formada de la raíz *ven* (amar, por ello Venus es Diosa del amor, y venéreo). Este término dio lugar a otros como “oinos”, en griego, y “vinum” en latín, “wein” en alemán y “wine” en inglés. Del latín procede el término en el dominio de las lenguas románicas, vino, vinho, vin, vi etc. El término que relaciona el vino con el amor, se debe a que todas las civilizaciones han considerado que es fuente de vida, de gozo, de amor y deseo de vivir. Parece por tanto lógico que vino, amor y vida tengan entre sí estrecha relación semántica. Algunos sostienen que el término indoeuropeo procede del hurrita (lengua asiática) del norte de Irak del tercer milenio antes de Cristo. A juzgar por el léxico

común de los pueblos indoeuropeos, no es verosímil que los habitantes de las estepas practicaran la viticultura, pues éstas no ofrecen condiciones propicias para el cultivo de la vid. Tampoco podemos saber si el vino llegaba hasta ellos importado de regiones más meridionales. Lo que podemos decir es que no conocemos palabra indoeuropea para designarlo; en las lenguas históricas se utiliza para el 'vino' una palabra viajera. La viticultura y la producción de vino se originaron, según parece, en la zona meridional del Ponto y Asia Menor. Por lo tanto como ocurre en tales casos la palabra debe proceder de alguna lengua de aquella zona, que no sabemos con exactitud. Fuera de la familia indoeuropea, concretamente entre las lenguas semitas, está el árabe y etíope *wain*, el asirio *īnu* y el hebreo *yàyin* una forma protosemítica *wainu*. El término está igualmente en las lenguas indoeuropeas de Asia Menor (hitita y luvita) y del Cáucaso (armenio). La palabra, junto con la viticultura, viajó hacia el Mediterráneo occidental, y se encuentra en griego *οἴνος*, el albanés *vënë* y el latín *vinum* (de donde viene el castellano *vino*). Del latín pasó al celta (irlandés antiguo, *fin*; galo, *gwin*), al germánico (idioma gótico, *wein*; alemán, *Wein*; inglés, *wine*) y al eslavo (eslavo antiguo y ruso, *vino*), y del eslavo pasó al lituano *vynas*. En castellano: ácere, albillo, blancas, castellana, cepa (4), cresta de gallo, doradilla, fruto, garnacha, labrusca (3), majuelo (2), merceguera, meseguera, moscatel, negras, orquillas, pajarera, palomina, pámpana, parra (26), parra bravía, parra cultivada, parra de uvas, parra silvestre (2), parral (2), parras (2), parreña, parriza, parrucha, parrón (4), pasa, pámpana, pámpanas, pámpanos (hoja), pampazas, riparia, sarmientos, teta de vaca (2), uva (13), uva blanca alamón, uva blanca marbacia, uva cojón de gallo, uva moscatel, uva tinta garnacha, uvillas, valencín duro, valencín tierno, verdeja, verdejo, vid (34), vid, vid aragonesa, vid común (3), vid cultivada (2), vid palomina negra, vid silvestre, vides, vidueño (3), viduño (3), vinagrera, viña (8), viña roja, viñas, viñedo, zarcillos. Las cifras entre paréntesis se refieren a la frecuencia del vocablo en España.

El lenguaje del vino, es un léxico especial, una variedad funcional de la lengua natural, que depende del sector profesional y artesanal de la viticultura. En este léxico deben figurar, entre otros aparatados, las partes de la uva, sustancias presentes en el vino, oficios, acciones, sustancias que se utilizan en la vinificación, procesos y operaciones, alteraciones de los vinos, enfermedades y patología del vino, plagas, parásitos y características organolépticas, recipientes, lugares, aparatos e instrumentos, museos, máquinas, disciplinas, cualidades, productos de la vinificación, propiedades, agentes, electricidad, procedimientos y otros términos de la física y la química. Aunque existen proyectos de las Universidades de Castilla La Mancha y la Rioja, todavía no disponemos de un lexicón completo de este rico legado de la lengua castellana. De los 1791 términos del corpus documentado en las fuentes enológicas del siglo XIX, se recogen en el DRAE, desde *Autoridades* hasta la última edición del siglo XIX (1899), un total de **589** términos, que suponen el 33% del total. En el siglo XVIII se presentan **339** términos, que representan el 57.7% de los documentados en el diccionario académico durante el período estudiado (1726-1899). En *Autoridades* se recogen ya **302** términos (51%).

En el siglo XIX se introducen en el DRAE **250** términos del corpus seleccionado en los textos enológicos. Esta cifra representa el 42.3% de los términos del corpus enológico introducidos en la obra académica en los siglos XVIII-XIX. Se pueden diferenciar tres etapas en el estudio de la incorporación de estos términos en las ediciones académicas del siglo XIX:

1ª etapa (1803-1817). LA INFLUENCIA DE LA QUÍMICA (**62** incorporaciones). Esta etapa se caracteriza por la presencia en el DRAE de términos nuevos procedentes de la química como *fécula* (1817) y *molécula* (1803).

2ª etapa (1822-1852). LA DECANENCIA (39 incorporaciones). Durante este periodo, formado por cinco ediciones académicas, se presenta prácticamente el mismo número de incorporaciones que en la edición de 1803 (**35** nuevos términos). Como ejemplos *óxido* (1822) y *acetato* (1852).

3ª etapa (1869-1899). LA ENOLOGÍA (**149** incorporaciones). A partir de 1869 se observa un fuerte incremento en el número de términos que entran por primera vez en el DRAE, como **enología** (1869) y **vinicultor** (1899). Sin embargo la primera vez que hemos localizado la voz enología corresponde al texto del químico y farmacéutico barcelonés Francisco Carbonell y Bravo en su obra *Arte de hacer el vino* (1820), aunque la palabra *Oenología* figura en el título de la obra de Guérin. La obra de Carbonell estaba inspirada en el enciclopedismo y agronomía francesa del siglo XVIII especialmente Duhamel de Monceau, A. Chaptal, Rozier y Parmentier.

Francisca Bajo Santiago refiere (2001) "A modo de conclusión, hemos observado cómo el léxico científico-técnico del vino en el DRAE se organiza entorno a tres grandes etapas. La primera abarcaría desde Autoridades hasta la décima edición (1852). Refleja el léxico tradicional de la elaboración vinícola. La segunda etapa se inaugura con la undécima edición (1869) y acabaría con la décimo sexta (1936). Es el período de la enología científica. Se incorpora una serie de términos que testimonian la entrada de la ciencia, especialmente la química, en la elaboración de vinos. Como ejemplo: enología, enotecnia, enyesado, da 3 o encolado, da 4. Pero además hemos tenido oportunidad de observar cómo en esta etapa se producen interesantes cambios en las definiciones. Así por ejemplo, el tártaro conocido desde antiguo, se define ahora siguiendo la terminología de los nuevos estudios químicos. La tercera etapa la forman las ediciones de 1947 a 1992. Es un período de consolidación".

Asistimos a la complejidad de la terminología enológica, que se caracteriza por la capacidad de combinar términos procedentes de la tradición con los nuevos, ya sean éstos originarios de la enología o de otras ciencias. En este sentido, constituye un ejemplo extraordinario de cómo pueden convivir elementos terminológicos de muy diverso origen sin que ello perjudique la comunicación científica, sino más bien lo contrario. Es la mezcla de términos tradicionales y modernos, unos de origen enológico y de otros ámbitos científicos posibilita la creación de una terminología enológica apta para los especialistas en esta materia, garantizando así una comunicación eficaz

Sabemos que el término *viña* apareció, de forma temprana, por vez primera en castellano en el año 980, y la voz *vino* en 1040. El lenguaje castellano del vino mues-

tra las diferentes influencias culturales, de forma que pueden rastrearse sobre todo derivadas, siendo las voces más numerosas de origen latino (uva, vino, vendimia, lagar, hollejo, copa, beodo, bacanal, el neologismo magnum, racimo, magnum, mosto, fermentación, corcho, cava, odre, orujo, oídio, zarcillo). En otros casos son términos derivados del griego como bodega, el helenismo como agraz, apotheca, arabismos como alcohol, alambique, arropo, azumbre, garrafa, morapio y alquitara. La voz alcohol es de uso universal pues ha pasado a todas las lenguas cultas y al lenguaje científico. Encontramos palabras genuinas derivadas del castellano como terruño, verdejo, crianza, viduña, aguja, aguachirle, tapón, madre, joven, o añejo. También el francés durante la Edad Media y en los siglos XVIII y XIX tuvo una clara impronta en el castellano, como barril, barrica, botella, banquete, buqué, clarete, *cuvée*, *assemblage*, merlot, vinagre, duela, *coupage*, petillant, grado baumé y sumiller, otras voces proceden del italiano tal sucede con garnacha, chianti, o mistela, del aragonés procede vinatero, y del catalán como brut, novello, moscatel, tonel y borracho, asimismo se debe a un posible origen occitano la voz barral. El término italiano garnacha tiene un especial significado, procede de la región de Vernazza, y significa uva roja que tiene ese color y muy buen gusto. Aunque en menor medida los germanismos están presentes en el léxico del vino como la voz parra, y otras como bocoy, brindis y riestling, incluso del inglés como mildiu y vintage. La lengua incorporó nuevos lexemas desconocidos en España como el término quichua, chuchaqui. Incluso existen términos de etimología dudosa o incierta como porrón. En algunos casos el origen es complejo como el vino chacolí, originaria la voz de Francia, nombre que en Guipuzcoa se daba al vino francés, Más tarde se extendió el viñedo y la voz a Chile donde se usa para designar los vinos blancos y jóvenes. Los países de habla hispana del Nuevo Mundo han introducido en el Diccionario de la Lengua nuevos términos de usos más restringidos en relación al vino. A estos préstamos lingüísticos deben sumarse los términos genuinos creados de forma popular como tempranillo, azufrar y desbarbar, que designa a la uva temprana, la operación de empolvar de azufre y quitar las “barbas” al viñedo o poda. No podemos olvidar que desde Pasteur el estudio del vino pasó a interesar a la ciencia, y desde entonces los neologismos han entrado de lleno en el vocabulario que utilizamos cuando nos referimos al vino, en este amplio listado figuran los sulfitos, polifenoles, fermentos, etanol, esteres etílicos, ácidos, lactatos, acetatos, sulfuros, enzimas, levaduras, clorosis, antocianinas entre otros muchos hasta un millar de sustancias que contiene el vino. El lenguaje del vino es difícil de analizar, debiendo sumarse cuantas voces proceden de los procedimientos de cultivo de los viñedos, las diferentes clases y partes de las cepas, los medios materiales y operaciones de cultivo, y los nuevos recursos técnicos así como el descube, trasiego, lías etc. las partes de las botellas, las plagas y parásitos, los recursos para su tratamiento y una larga relación de vocablos castellanos que se utilizan a diario en el arte de la viticultura. Recordemos sólo algunos como filoxera, oídio, mildiu, podredumbre, parasitosis, insectos, o las numerosas virosis. En el vino deben incluirse los lexemas relacionados con algunos de sus derivados como el vinagre, avinagrado, avinagrarse entre otros. El léxico viti-

vinícola ha recibido en últimas instancia numerosos sintagmas sustantivos y adjetivos de la degustación y el intento de someter las propiedades organolépticas del vino a criterios objetivos. Los vinos son blancos, claretes, rosados, espumosos, tintos, dulces, olorosos, hasta un interminable listado de voces usadas en el habla normal que han pasado a enriquecer el idioma por las numerosas cualidades.

La lengua hablada adopta nuevos contenidos semánticos en la artesanía vitivinícola, términos usuales adquieren nuevos matices como lagrima, madre, picarse y picado, nube, sangrar y un largo listado que refleja la riqueza de la lengua. El trasiego del vino y la vid aportan nuevos significados a las palabras usuales del habla coloquial como aguja, agujilla, cosechero, jarrear, lago, flor, cano, cuerpo, color o cocer, que en el ámbito vinícola tiene unos contenidos semánticos específicos.

Las variedades de uva como garnacha, tempranillo, moscatel, deben ser consideradas en el lenguaje del vino. Todo esto se debe a las fases de la degustación del vino, desde la visual hasta la táctil, pasado por la gustativa y olfativa. Aunque se han dado algunos vocabularios y se formulan proyectos de elaborar un diccionario completo, nos encontramos, al menos según refieren los lingüistas lejos de disponer de estos materiales lexicográficos de forma especializada. La riqueza léxica del viñedo y el vino proviene de las más de cuatro mil variedades y la enorme complejidad de sus matices y compuestos, lo que le da una singularidad en la lengua. Existen enormes diferencias locales del habla del vino, incluso en la misma región utilizando términos, unas veces similares como murgón y mugrón, pero en otros muchos ejemplos proceden de étimos diferentes como herrón y barra, cepa madre frente a padrón. Para elaborar un buen vino se necesitan buenas uvas, y una de las claves es encontrar la adaptación entre variedad de la cepa, el pie y el suelo. Influyen asimismo los cuidados y los materiales, el ahijamiento, la poda, la disposición de los pámpanos, la labranza y la edad de la cepa. La vida media es superior a los cincuenta años, algunas cepas alcanzan como la garnacha hasta los ochenta. Su larga duración de vida dio lugar a un contrato de enfiteusis milenario en Cataluña, la *rabassa morta*. Existen centenares de clases de vid en todo el mundo, a pesar de que a menudo sólo algunas tienen transcendencia económica y dominan el negocio del vino. Todas pertenecen al género *vitis vinifera*, pero cada especie tiene unas particularidades morfológicas que facilitan su reconocimiento: forma de las hojas, de las uvas, la presencia de pelusa o color de las primeras hojas nuevas.

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

riormente, del crecimiento económico, de la vida urbana y de la aparición de un capitalismo incipiente de la mano de las corrientes comerciales.

En España desde la Edad Media, la viticultura es uno de los rasgos característicos del aprovechamiento agrícola de amplias regiones. Siempre en consonancia con el tipo de suelo, las condiciones climáticas y la disposición de la propiedad. Sin embargo, existieron otros tipos de lagares que también formaron parte de este paisaje, como es el caso de los lagares de piedra en La Rioja. Por su parte, el paisaje de la guarda se sustenta en bodegas subterráneas como las que dominan en las villas y ciudades de Ribera del Duero, Aragón y La Rioja; o en bodegas construidas al ras del suelo (por ejemplo, en Andalucía) a las que Alonso de Herrera asigna características específicas.

Asimismo el vino ha dejado su influjo en la toponimia de numerosos lugares, pueblos y ciudades españolas como La Viña, Entreviñas, Val de Viñas, Río de Viñas, Los Majuelos, El Tempranillo, La Parra, El Bodegón, Los Parrales, o Monasterios como La Vid junto al Duero. En los territorios donde estuvo viva la lengua vasca los topónimos derivados de *ardantza* (vino) son un claro testimonio de la presencia cultural del vino, tales como Ardanza, Viña Berri, de berri en vasco nuevo. Al mismo tiempo el uso ha identificado determinados vinos con las regiones y comarcas productoras como rioja, ribera, jerez, Málaga, somontano, jumilla, moriles, montilla, ribeiro, y el caso más complejo son los extranjerismos hoy castellanizados, fonética y ortográficamente, como oporto, burdeos, borgoña, coñac o champán, lo que demuestra una simbiosis entre la cultura vitivinícola y el lenguaje. La toponimia acepta además en algunos casos los derivados como amontillado

### **El Marco jurídico español. (Ley de la Viña y el Vino, 2003)**

El siglo XX ha sido trascendente para el vino en cuanto a la evolución de su calidad y gracias a las investigaciones de la tecnología aplicada a la elaboración del vino y las Estaciones de Viticultura y Enología situadas en zonas estratégicas productoras del País. Ha sido en este siglo cuando se ha producido una progresiva innovación técnica que sirve al desarrollo y divulgación de la Enología por todo el País, con la creación del Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas en los años 1930. Anteriormente, por los años 1920, se creó la Oficina Internacional de la Viña y el Vino para resolver los problemas que surjan en la vid y en el vino, divididos en tres secciones, la viticultura, la enología y legislación. Posteriormente se crea la Unión Internacional de Enólogos, donde se incluyen las Asociaciones de Enólogos de los grandes Países productores de vino. Se produce también una evolución económica y social. Se crea por los años treinta, concretamente entre 1.931 y 32 el Estatuto del Vino, que persigue todo aquello que tienda a distorsionar el mercado de los vinos de producción natural. Posteriormente, en 1.970, se dicta el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, inspirado en los Estatutos de la Oficina Internacional de la Viña y el Vino.

La evolución de la calidad viene dada por la Convención de París en 1.883 y luego por el Acuerdo de Madrid en 1.891 y sobre todo por el de Lisboa en 1.958, sobre la protección de las Denominaciones de Origen como método de protección de la calidad de los vinos. En 1.970 se crea el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.

En la Exposición de motivos de la Ley 24/ 2003 sobre el Vino, se dice: El vino y la viña son inseparables de nuestra cultura. Desde que el hombre deja testimonios gráficos para la historia, aparece en escena con una jarra de vino en la mano: en las pinturas egipcias, en las ánforas griegas, en los mosaicos romanos. A pesar de tan ancestral cultura del vino, con su proyección social, literaria y mística, el Derecho tardó mucho en entrar en este campo, que le era ajeno mientras pertenecía al mundo de las satisfacciones de los sentidos o de los sentimientos. Sólo cuando el vino se convirtió en un problema de salud, de orden público o económico -y los poderes públicos se interesaron por estas cuestiones- es cuando las pragmáticas y las leyes hicieron acto de presencia, primero prohibiendo, después fomentando y luego regulando la producción, la comercialización y el consumo .No se pretende aquí, ni vendría al caso, hacer una síntesis histórica de la legislación vitivinícola ; más bien hay que poner de relieve que no la hubo hasta tiempos recientes, salvo algunas medidas de policía de abastos, casi siempre de carácter local, que en España empiezan a adoptarse a mediados del siglo XVII, más para frenar los excesos de algunos vinateros que para regular las campañas.

La vid ha ocupado históricamente un lugar central en la agricultura española. Desde comienzos del siglo XIX, en el nuevo marco económico construido a partir de la revolución liberal, el viñedo pasó a ser una de las grandes promesas para el desarrollo de la agricultura y la transformación y consolidación de la industria agraria en nuestro país. La presencia del vino hispano en los mercados internacionales siguió una trayectoria oscilante pero expansiva, que culminó en la década 1877-1887 con un fuerte auge de las exportaciones y un crecimiento sin precedentes de la superficie vitícola y de las empresas vinícolas. Estas circunstancias dieron alas a la idea de que España estaba en vísperas de convertirse en la bodega del mundo. Del sueño se despertó gradualmente en la etapa de crisis recurrentes que, hasta la Guerra Civil, modificaron la realidad sectorial. En este obra se estudian los diferentes elementos del auge y declive de la vid y el vino en España entre 1800 y 1936: el cultivo y su evolución, la trayectoria del consumo, la “industrialización” de la vinificación, el papel del vino en el comercio exterior y, muy particularmente, el nacimiento de la demanda de regulación pública y las cambiantes respuestas dadas por el Estado a la misma. Se ofrece así al lector no sólo un material en parte novedoso para la historia económica contemporánea, sino también algunas claves significativas para entender el desarrollo del Estado como agente regulador de la economía.

Este libro aborda las tres perspectivas institucionales decisivas para comprender el cambio técnico: las relaciones de propiedad y explotación de la tierra; las for-

mas empresariales o cooperativas del sector vitivinícola; y la acción de las diversas instancias públicas. Lo hace en un espacio delimitado por las fronteras españolas, si bien sus capítulos tienden a recorrer comarcas vitivinícolas más reducidas y homogéneas, e incluye dos visiones generales que desbordan el marco español. Los límites cronológicos delimitan un intervalo pleno de sentido desde el punto de vista del sector. Entre las décadas centrales del siglo XIX y mediados del XX, las vitiviniculturas europeas se enfrentaron a rápidos cambios. Se transformaron y diversificaron sus mercados y surgieron nuevas posibilidades técnicas y económicas para la renovación del cultivo y para el tránsito desde formas artesanales hacia formas industriales de vinificación. Pero además las viñas se enfrentaron a un conjunto de plagas que obligaron a los viticultores a revisar las técnicas de cultivo y las estrategias productivas: la alternativa no fue continuidad frente a cambio técnico sino abandono de la producción frente a cambio, o mejor cambios técnicos. Gracias al desarrollo científico, la elaboración de vinos dispuso de un abanico de posibilidades muchísimo más amplio que el de cualquier otro agro transformado. Una viticultura forzada al cambio, un proceso de industrialización de la vinicultura y la multiplicación de los tipos potenciales de producto final, constituyen elementos de un escenario especial con rasgos particularmente atractivos para abordar el cambio técnico desde las perspectivas institucionales señaladas.

Durante el siglo XIX siguieron publicándose numerosas disposiciones del mismo tenor aunque, por influjo de las nuevas tendencias, se fue sustituyendo la idea de los "abastos" por la de la calidad. Tal vez sea la Real Orden de 23 de febrero de 1890 la primera de las disposiciones relativas a la elaboración de los vinos, real orden que hubo de ser reforzada por el Real Decreto de 7 de enero de 1897, cuyo preámbulo es muy ilustrativo. A dicha preocupación viene a sumarse, ya casi en los umbrales del siglo XX, la del comercio exterior. Bajo la regencia de María Cristina, se dictó el Real Decreto de 21 de agosto de 1888 por el que se dispone que el Gobierno establecerá en París, Londres y Hamburgo estaciones enotécnicas, con objeto de promover, auxiliar y facilitar el comercio de vinos españoles puros y legítimos. Y así, prescindiendo de detalles que enturbiarían la claridad del esquema, se llega al Estatuto del Vino de 1932, en el que se intenta por primera vez la regulación completa del sector. Con el paso del tiempo, este notable cuerpo legal quedó desbordado por los avances tecnológicos y la expansión de esta rama de la producción agraria, y sus previsiones resultaron insuficientes o inadecuadas a la nueva situación creada en el entorno por la Comunidad Económica Europea. Al efecto, por Ley 25/1970, de 2 de diciembre, se aprobó un nuevo Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, que es el que está formalmente -sólo formalmente- en vigor. Porque, después de esto, se han producido dos acontecimientos importantes: la promulgación de la Constitución Española de 1978, que configura el Estado de las Autonomías, y el ingreso de España en las Comunidades Europeas. En principio, las competencias en materia de agricultura -y, por tanto, las relativas al cultivo de la vid y a sus productos- corresponden a las comunidades autónomas, si bien esa competencia no excluye toda intervención estatal sino

que es una competencia compartida, como reiteradamente ha declarado el Tribunal Constitucional. De otra parte, la integración de España en la hoy llamada Unión Europea supuso la aceptación del acervo comunitario y el reconocimiento de la supremacía de sus normas sobre el ordenamiento jurídico interno. A diferencia de lo ocurrido con otros productos incluidos en el marco de la Política Agrícola Común, que desde los inicios contaron con una Organización Común de Mercado, la OCM del vino no surge en la Europa de los seis hasta 1970, y hasta hace relativamente poco tiempo se ha venido rigiendo por el Reglamento (CEE) 822/1987, del Consejo de 16 de marzo de 1987. Desde entonces se han dictado un sinnúmero de disposiciones comunitarias de desarrollo y aplicación, lo que hacía que la regulación del sector fuera sumamente compleja. Por fin, se adoptó el Reglamento (CE) 1493/1999, de 17 de mayo, por el que se establece la nueva OCM vitivinícola, que es de aplicación directa en todos los Estados miembros a partir del 1 de agosto. El otrora flamante Estatuto del Vino de 1970 ha quedado desfasado de tal forma que sería difícil precisar cuáles de sus preceptos siguen en vigor.

Las estaciones enológicas se crearon en España a finales del siglo XIX con el objeto de modernizar el sistema productivo del vino como única salida a la crisis que sufría el sector desde el año 1880. Precedió un proyecto fallido de creación de cuatro escuelas de enología en las provincias de Alicante, Ciudad Real, Logroño y Zamora y una estación central en Madrid, que no se llegaron a instalar por escasez de personal facultativo y por la deficiencia de los créditos consignados por el Ministerio de Fomento.

El Real Decreto de 15 de enero de 1892 creó la Estación Enológica Central de Madrid y dispuso, sin concretar, la creación de las estaciones que fuesen necesarias en las comarcas vitícolas de mayor importancia. Estas estaciones enológicas se concebían como centros más modestos, sencillos y prácticos que las escuelas de enología. El objetivo final era producir vinos de calidad y tipos de caracteres constantes. Hasta entonces, los esmeros de los viticultores, amparados en unos precios bien remunerados que se conseguían por exigencias pasajeras del comercio de exportación, se habían empeñado en el aumento de la producción, sacrificando la calidad a la cantidad. La Real Orden de 25 de enero de 1892, de la Dirección General de Agricultura, Industria y Comercio, designó a la ciudad de Haro como el lugar elegido para instalar la estación enológica prevista en la provincia de Logroño. Más tarde, por Real Decreto del año 1902, se creó la correspondiente a Villafranca del Panadés. Otras estaciones enológicas se implantaron, en el año 1910, en las ciudades de Requena y Reus.

En España, existe un título universitario oficial denominado "Licenciado en Enología" y que consiste en una carrera de solo segundo ciclo -convertido en un Grado de cuatro años por el Plan Bolonia- al cual se accede directamente desde las licenciaturas en Biología, Farmacia, Ingeniería Agrónoma, Química o Ingeniería Técnica agrícola. Los objetivos de estos estudios son "proporcionar una formación científica adecuada en los métodos y técnicas de cultivo de viñedo, elaboración de vinos, mos-

tos y otros derivados de la vid, análisis de los productos elaborados y almacenaje, gestión y conservación de los mismos". En España el primer campus en impartir la Licenciatura en Enología es la Universidad de La Rioja. La Universidad Pompeu Fabra de Barcelona imparte esta labor en la Facultad de Enología que ha cumplido medio siglo de existencia.

### **El vino como valor religioso**

El vino ha estado vinculado a la religión desde tiempos inmemoriales, especialmente en las culturas y religiones a orillas del Mediterráneo. Desde los cultos primitivos del Neolítico, pasando por el cristianismo, el judaísmo o, incluso, el Islam, ha sido protagonista o complemento en actos litúrgicos.

Si rastreamos los orígenes de la relación entre religión y vino, debemos remontarnos al momento en el que la vid (*Vitis vinifera*) fue domesticada y se extendió su cultivo. El contacto con esta planta y su fruto propició la observación del mismo. Se descubrieron sus efectos embriagadores, sus propiedades nutritivas y medicinales, y se establecieron paralelismos entre su ciclo vegetativo y el curso vital del hombre en sus dimensiones filosóficas y místicas. Tampoco pasó desapercibida la similitud del vino con la sangre.

Resulta llamativo cómo el vino adquiere similar simbología y valor en las diferentes religiones. Es una bebida tentadora que alegra, causa euforia, altera la percepción de los sentidos, nos libera momentáneamente de la rutina y de nuestras inhibiciones... Pero también tiene sus riesgos como la adicción o provocar locura, algo de lo que también alertan algunas doctrinas.

La vid aparece como símbolo de la eternidad y su cultivo mucho tiene que ver con el paso del hombre por la tierra y su trascendencia. El eterno retorno, la resurrección, el tiempo, la naturaleza y su contrapuesto poder regenerador y devastador... El vino, guardado en barricas bajo tierra es la sangre de la uva, de la vid y de la tierra y, por ende, de la humanidad y sus dioses. Pero no hay milagro sin sacrificio y el de la vida (o la vid) es uno de ellos. Sólo cuando algo muere o deja de ser lo que era, se convierte en una naturaleza nueva y con vida renovada. La uva deja de ser tal para convertirse en vino, al igual que el ser humano muere para lograr la trascendencia. En la antigua religión romana y la mitología Liber ("el libre"), también conocido como Liber Pater ("el Padre libre") era un Dios de la viticultura, la fertilidad y el vino y la libertad. Era una deidad patrona de Roma, los plebeyos y fue parte de su tríada Aventino. Su fiesta de la Liberalia, se asoció con la libertad de expresión y los derechos inherentes a la mayoría de edad. Su culto y funciones cada vez más se asociaron con el Baco y su equivalente griego Dionisos, cuya mitología llegó a compartir. El vino en la Antigüedad según la profesora M<sup>a</sup> José García Soler:" El vino tiene también un valor sacral muy fuerte, porque acompaña plegarias y juramentos. Este segundo caso se puede ver en el canto III de la *Iliada*, en el pasaje en el que Príamo y Agamenón sellan un pacto que resolverá la guerra por medio de una lucha singular entre Menelao

y Paris (245- 301. Cf. *Od.* XIX 288). Los heraldos llevan dos corderos como víctimas sacrificales, además de un odre de piel de cabra convino, una cratera y dos tazas de oro” (El vino en los héroes homéricos).

Esta relación de simbiosis entre vino y religión también se traduce en el apoyo que esta última ha brindado, nunca mejor dicho, para la difusión, reivindicación o incluso protección de esta bebida. Como ejemplo, cuando el Congreso de los Estados Unidos instauró la llamada Ley Seca en 1919, muchos viticultores tuvieron que cerrar o dirigir su actividad a otros productos derivado de la vid, salvo algunos de la zona de California que se acogieron a una excepción para elaborar vinos destinados a la liturgia *sacramental* o *altar wines*, para lo que necesitaban una aprobación eclesiástica. Esta medida salvó a muchas bodegas que vieron cómo su producción se incrementaba en los siguientes años, lo que además les permitió futuras expansiones y mantener la empresa, incluso hasta nuestros días. Tal es el caso de San Antonio Winery, la única bodega que hoy queda en la ciudad de Los Ángeles, cuyo dueño, de la tercera generación de propietarios, señala que “el suyo es un negocio basado en la fe”.

### **La nueva era del Vino**

La transformación de la imagen y calidad de los vinos españoles durante el último cuarto del siglo XX ha sido notable. Un grupo de esforzados pioneros empezaron a introducir y aplicar las nuevas tecnologías vinícolas acordes con la modernización mundial del sector.

Especialmente *en los últimos años, una nueva generación de maestros vinícolas ha sabido unir tradición y calidad con innovación* dando lugar a caldos únicos de calidad inigualable que están conquistando el mercado mundial.

Hoy en día el vino forma parte de la vida de cualquier persona, con indiferencia del sexo o de la clase social. La Higiene más absoluta se ha convertido en el principal agente para la difusión del vino como artículo de consumo. La enorme variedad de vinos existentes en el mercado da a los consumidores la oportunidad de comprar el vino, como alimento y como fuente de placer. El vino tiene infinitas variedades que supera la oferta de todos los demás productos elaborados, incluso el queso.

Detrás de la euforia del sector vinícola están los resultados obtenidos a partir de 1950. Hasta entonces en vino en general era un lujo para pocos o bien un alimento. Se trataba de un producto de minorías, en los vinos selectos, o un producto barato sólo para emborracharse. Después de las dos grandes Guerras Europeas la viticultura empezó a superar las grandes crisis, entre ellas la filoxera que a finales del siglo XIX y principios del XX acabó con todos los viñedos europeos. Desde 1945 dos ideas han presidido la viticultura, ideas que siguen vigentes. En primer lugar la utilización de fertilizantes artificiales, medios químicos y clones productivos que alcanzaron las cantidades deseadas. De otra parte se prestó especial atención a las bodegas, especialmente a la Higiene y el control de la temperatura. Desde 1970 se ha impuesto la

idea que los vinos de buena calidad sólo podían obtenerse de cosechas pequeñas y óptima maduración de la uva. Esta dinámica se ha acentuado en la década de los años 1980-90. Así llegan cada vez vinos más convincentes, acogidos con visible entusiasmo por los consumidores.

El vino contiene más de mil sustancias, algunas de las cuales no han sido analizadas completamente. A lo largo de la historia el vino no sólo se ha utilizado como estimulante sino como alimento. Durante muchos siglos ha sido alimento básico, siendo citado como “el más higiénico de las bebidas”, pues en periodos de epidemias de cólera era más seguro tomar vino, aunque se le añadiese agua, que beber agua directamente. Durante los primeros años del siglo XX surgieron organizaciones a favor del abstinencia, cuya presión acabó desembocando en la Ley Seca en USA. Ha .Aún hoy, en EEUU y Escandinavia, la venta de alcohol está severamente regulada. Desde 1990 se ha levantado un movimiento, con base científica firme, a favor de los efectos positivos del consumo moderado de vino, tanto que los efectos beneficios han sido proclamadas en los famosos estudios de la “paradoja francesa”, sentando que las enfermedades coronarias en Francia, pero también en España e Italia, son dos veces y media menos frecuentes que en los países nórdicos que consumen menos vino que los mediterráneos.

### **Una larga Historia. El Vino desde la Antigüedad la Modernidad**

La viticultura nace al surgir las primeras civilizaciones de la humanidad. Desde el octavo al sexto milenio A. C. los nómadas elaboraban vino a partir de la uva silvestre. Con la agricultura y el sedentarismo, y las primeras ciudades en el sexto al cuarto milenio A. C. aparecen las primeras plantas cultivadas. El trigo, la higuera, el olivo y la vid en Oriente Medio. Sabemos que se cultivaba la vid, en Egipto y Mesopotamia, al menos antes del IV Milenio a. C. Pero en Oriente Medio hacia el 6.000 a. C. y en el Egeo en el 2.500 a. C. La palabra latina *vinum* procede de la voz griega *oinos* o *woinos*. Está confirmado el cultivo de la vid y el vino en el Antiguo Egipto, en los yacimientos predinásticos, y cerca de Alejandría. Los autores clásicos Ateneo, Estrabón y Plinio, nos hablan de la existencia de viñedos y el consumo de vino. La viticultura debió nacer en el Mediterráneo oriental o en el Cáucaso (Georgia o Armenia), posteriormente se cultivó en Persia.

El comercio del vino alcanzó el Delta del Nilo, al parecer algunos historiadores sugieren que la economía, el dinero, la contabilidad, los oficios y el comercio tienen en sus orígenes hondas relaciones con el comercio del vino en la época de los Faraones.

La Grecia arcaica fue la siguiente etapa en la expansión de la viticultura en la Antigüedad. La cultura minoica de Creta sirvió de puente entre Egipto y Grecia. El vino en el segundo milenio a. C. se había convertido en un elemento importante de la civilización griega, existían viñedos en Grecia y las islas del Egeo. Lesbos, Tasos, Quíos, y Rodas eran centros exportadores de vino que gozaba de fama. Los restos

arqueológicos, como ánforas, y testimonios de Homero, o Teofrasto confirman nuestro anterior aserto. El vino llegó a tener en Grecia un origen divino, pues Dionisos, el Baco de los romanos, creó la cepa y con su poder hizo brotar del suelo leche, miel y vino.

Los griegos introdujeron la cultura en el Mediterráneo central y occidental. Desde Pompeya el vino llegaba hasta Burdeos. El imperio romano llegó a crear tantos viñedos que el emperador Domiciano tuvo que prohibir la plantación de nuevas cepas, edicto que estuvo en vigor durante dos siglos.

La prohibición de Domiciano fue levantada por Marco Aurelio (II d. C.) y extendió el viñedo, para el vino de las legiones en Germania, en las orillas de los ríos Mosela y Danubio. En el sur de Francia, en España y a orillas del Ródano, los romanos organizaron el desarrollo de la viticultura, sobre todo en Marsella. La expansión militar romana llevó consigo el cultivo del viñedo a los galos, celtas, y germanos. Roma introdujo avances técnicos para el comercio como el ánfora, el lagar y la bodega. Al final de la época romana los viñedos ocupaban regiones como La Rioja, Wachau, el valle del Mosela, el Palatinado, y el Rheingau, Borgoña y Burdeos, y el valle del Ródano. Con el fin del Imperio y las invasiones de pueblos germánicos las regiones productoras de vino entraron en decadencia, pero logró sobrevivir. Los árabes durante su largo dominio en España, fueron tolerantes pese a las prohibiciones coránicas de ingerir cualquier bebida alcohólica.

Desde Hipócrates, en la Grecia Clásica, hasta los médicos humanistas del siglo XVI el vino tuvo una consideración medicinal y sanitaria. Desde Hipócrates de Cos hasta el siglo XX los médicos han atribuido propiedades beneficiosas al vino. Los tratadistas griegos y alejandrinos ponderaron sus propiedades como Galeno, Dioscórides, y Rufo de Éfeso, pero entre los latinos Plinio el Viejo. Son numerosos los códices medievales del *Régimen Sanitatis Salernitanum*, o el *Liber de Vinis* falsamente atribuido a Arnau de Vilanova, y las versiones latinas del *Tacuinum Sanitatis*. Los tratados *De cibus et potus* hasta el Renacimiento, así como los recetarios medievales nos hablan del vino.

El Renacimiento fue pródigo en regímenes de salud, como Paracelso a quien debemos el *Liber de Longa Vita*, o nuestro médico imperial Luis Lobera de Ávila a quien debemos el famoso *Vergel de Sanidad*, sin embargo el que alcanzó mayor fortuna histórica fue Luigi Cornaro autor de los *Discorsi de la Vita Sobria*, en los que llega a establecer una dieta, recomienda la moderación en todo, al tiempo que incluye la prescripción del vaso de vino para prolongar la vida.

En los *regimina sanitatis*, los llamados regímenes de salud medievales se concede una gran importancia al consumo del vino, que se recomienda hacerlo en cantidades moderadas, en función de la comida, la complexión y el clima; así, tras reconocer sus aplicaciones benéficas y hasta medicinales, describen los efectos negativos de su abuso, especialmente sobre el hígado, órgano fundamental del que dependía la producción de la sangre y de los otros humores. Son numerosos los tratados de salud

individual, desde el famoso *Régimen Sanitatis* de la Escuela del Salerno, hasta los regímenes de Maimónides, Arnau de Vilanova.

El paisaje de nuestros viñedos se construyó a lo largo de la Edad Media y Moderna. Empezaron a plantar vides en cualquier tipo de terreno, desde las llanuras y valles, hasta las laderas de los montes, en los humedales. En Europa la extensión del viñedo y el vino está unida inseparablemente a la historia de la Iglesia y del Monacato, dado que en las misas comunión se hacía bajo las dos especies de pan y vino hasta el siglo XII. Los monasterios hispánicos dan buena cuenta de la presencia del viñedo, como el valle del Duero con los de Retuerta, Valbuena, La Vid, entre otros muchos diseminados por los reinos hispánicos, como en la Corona de Aragón en Poblet y Santes Creus. Los Obispos y Abades poseían viñas y elaboraban los vinos. Desde sus inicios en el siglo VI la Orden San benito reguló el uso del vino. La vid y el vino comprendían todos los espacios sociales, desde la Realeza, los Eclesiásticos, los Grandes Señores, la Nobleza y el campesinado, No podemos olvidar el frecuente uso medicinal del vino en los Hospitales, donde se administra como alimento y medicamento. El vaso de vino y su presencia como tónico y reconfortante está presente en los recetarios de Hospitales, en los Códices, y primeros incunables del siglo XV.

La presencia del vino es constante en la mesa, comidas y banquetes, de la que nos han legado insuperables testimonios los grandes pintores desde el Renacimiento hasta nuestros días. El vino inspiró la creación pictórica de Bruhegel el Viejo, Caravaggio, Diego de Velázquez, Zurbarán, Van der Meer, y Rembrandt. A lo largo del siglo XVIII y XIX son constantes los óleos que plasmaron la presencia y función social del vino y viñedo como Tenniers, Francisco de Goya, y sobre todo en las soberbias escenas de pintura impresionistas como Manet, su famoso esplendor sobre la hierba, o los de Van Gogh que nos ha dejado el color rojizo de los viñedos del Languedoc en la vendimia. El valenciano Joaquín Sorolla se adentró con éxito en los viñedos de Jerez, y la pintura del siglo XX con los creadores del cubismo, dos españoles Pablo Picasso, Juan Gris y el francés George Braque, sin olvidarnos del vanguardista Marc Chagall, todos han dejado constancia de su genio sobre los óleos dedicados al vino en sus naturalezas muertas. En el Reino Unido la fama de los vinos de Jerez reluce en colección es pictóricas como la constante atención que prestó el pintor belga Georges Croegaert, cuyo academicismo y anticlericalismo quedaron plasmados en una extraordinario colección de prelados con la copa de vino. Entre nuestros pintores son extraordinarios los viñedos de intenso color que debemos a Félix Cuadrado Lomas que reflejan el paisaje del valle del Duero.

La Literatura empezando por la *Biblia* el vino y la viña, enraizado en Israel ocupa un lugar de enorme simbolismo. Numerosos estudios se han ocupado hasta la saciedad de la importancia del vino en la tradición del judaísmo y cristianismo. Recordemos el *Cantar de los Cantares* donde se equipara el vino al amor, y sobre todo el Evangelio de San Juan, cuando se atribuye a la viña un origen divino. Sirve en ocasiones de medicina cuando el lisiado es atendido por el samaritano, cuyas heridas

son curadas con vino. El símbolo de Israel era el racimo de uva, como en otras culturas anteriores el vino tuvo un fuerte simbolismo, alcanzando la esfera de lo sagrado que culmina en la Última Cena. Incluso la Epístola de Pablo a Timoteo surgen las admoniciones del apóstol sobre el consumo de vino y su moderación.

La poesía homérica retoma en numerosos hemistiquios el vino, recordemos la *Odisea*, el relato del Cíclope, o la *Iliada* en la que Aquiles lleva en su escudo símbolos del viñedo. En la Grecia clásica Aristófanes en algunas de sus comedias no se olvidó del vino Desde Homero hasta los trovadores como Bertrand de Born, los *Fabliaux* franceses, o las *Guías de Santiago de Compostela*, el *Romancero* castellano o la *Razón de amor*, reconocen el vino y su uso social. No podía faltar en la obra del Monje de San Millán, el padre de la lengua castellana Gonzalo de Berceo, en cuyas primeras estrofas de los *Milagros de Nuestra Señora*, solicita como recompensa “un bon vaso de vino”.

En el *Libro del Buen Amor*, atribuido a Juan Ruiz supuesto Arcipreste de Hita, lo primero que hace la serrana es ofrecer una jarra de vino al viajero. En este relato se establece la disputa entre el vino y el agua, debate que tendrá una fecunda tradición literaria en Castilla. Es constante en la historia el motivo literario del vino, llegando a la obiedad que se podría escribir una historia de la literatura y de la lengua con el vino y el viñedo.

Desde Dante a Fernando Pessoa, la poesía toma al vino como motivo de inspiración creadora, pasando por Pablo Neruda, José Luis Borges, Federico García Lorca, Hölderlin, Lord Byron, y Charles Baudelaire entre otros muchos, Sin olvidar la tradición oriental de los poetas islámicos del vino, el persa Omar Khayyam, y el cordobés Abu Marwan. Éste Charles Baudelaire, último bebedor compulsivo, ocupa un lugar importante en la historia del vino, Baudelaire fue sin duda quien más exaltó el vino en uno de sus poemas, *l'ame du vin*. El nacimiento del teatro nacional cuenta con Shakespeare, Lope de Vega, o Tirso de Molina través, quienes a expresan con frases elogiosas sus bondades.

El séptimo arte ha sabido incorporar el viñedo y el vino como parte esencial de su creación. Existen proyecciones famosas en la que el vino es inseparable de las mismas como *Marcelino, Pan y Vino* (1955) film español galardonado en diversos Festivales Europeos. El tema del alcoholismo se refleja en la magistral creación de *Días de Vino y Rosas* de Blake Edwards, con Jack Lemmon y Lee Remick de actores principales. *Sangre y vino* (1996) con la figura del ambicioso vendedor de vinos Alex Gates (Jack Nicholson). La lista podría extenderse a otras grandes creaciones de la pantalla, pero exceden los límites de nuestra exposición. Entre las producciones de la pequeña pantalla, destaca por su labor divulgadora de los viñedos californianos del Valle del Napa, *Falcon Crest*, nombre de una serie de televisión estadounidense de los años 80, obra de la productora Lorimar. Recordemos sólo algunas de las grandes obras cinematográficas como la producción argentina *Vino para robar* (2013) una valiosa y única botella de Malbec de Burdeos de mediados del siglo XIX, catalogada

como uno de los mejores vinos del mundo y celosamente guardada en la bóveda de un banco, en Mendoza.

En las creaciones operísticas más famosas está en algunas escenas el vino como las óperas de Gaetano Donizetti, Mozart, Puccini, Bizet y un largo listado de compositores. La música popular recoge canciones y letras con relación al vino, entre los seguidores de la música urbana, numerosos como los Rolles Stones, Paul Anka y Elton John. Sin embargo sobresale el vino en la *Copla española* de la que Nicanor Parra ha reunido unas valiosas *Coplas del Vino*. Los *cantaos* españoles han hecho universal el vino y la copla como Lola Flores, Rafael Farina, Juanito Valderrama, Manolo Escobar entre otros. El género chico, espejo de casticismo, refleja en numerosas zarzuelas el vino como en el sainete de Barbieri, titulado *La filoxera*.

El pensamiento filosófico aunque en menor medida incorporó el vino a la reflexión desde los diálogos de Platón, en los menciona el vino como en *El Banquete*, o *Las Leyes*, hasta figurar en el título la obra de Sören Kierkegaard, *In vino veritas*. En el Renacimiento el vino aparece en los banquetes de las clases burguesas y nobiliaarias, y el vino y la botella tuvieron estrecha relación con el proceso de ascenso de la burguesía en Europa. La pintura nos ha dejado sobrados testimonios de esta presencia representación del vino como hecho social. Desde Bruhgel el Viejo, pasando por Caravaggio, Velázquez, hasta Manet, Sorolla o el propio Francisco de Goya, entre los grandes pintores, hicieron del vino motivo de sus lienzos. Los pintores de motivos religiosos nos recuerdan en uso casos las Bodas de Caná, En otros reproducen simbólicamente la Última Cena, cuya escena arranca desde Leonardo da Vinci en el Renacimiento hasta el último intento cubista de Salvador Dalí. En otros momentos surge la pintura burguesa con el vaso de vino, o la taberna, incluso el vino en las bacanales y festejos populares como la de San Martín. No faltan los óleos de religiosos reunidos en el refectorio con los vasos, la comida y el vino este es el caso de Zurbarán. La vendimia, las meriendas, almuerzos y fiestas suscitaron la imaginación creadora de numerosos pintores, como Goya, Manet, Van Gogh o Félix Cuadrado Lomas. Es difícil encontrar algún museo en cuyas naturalezas muertas no estén presentes los racimos de uvas, la botella de vino o las copas, como ocurre con las numerosas obras de Juan Gris y del propio Picasso.

Sin embargo ninguna prosa narrativa como la castellana del siglo de Oro, glosa con marcado realismo la presencia social del vino y la uva. En efecto desde finales del siglo XV hasta la modernidad los géneros españoles con cumplido elogio nos hablan del vino. Fernando de Rojas lo lleva a cabo en *La Celestina*, pero mayor detalle nos ofrece toda la literatura picaresca hasta la obra cervantina *La literatura picaresca desde el Lazarillo hasta un siglo más tarde*, se *Guzmán de Alfarache* de Mateo Alemán en 1599. Luego vinieron, entre otras recoge las referencias al vino en la novela picaresca hasta la publicación de *La Picara Justina*, de Francisco López de Úbeda de 1605; *La hija de la Celestina*, de Salas Barbadillo, de 1612; *Rinconete y Cortadillo*, de Miguel de Cervantes, de 1613; el *Marcos de Obregón* de Vicente Espinel, de 1618; una se-

gunda parte de la *Vida del Lazarillo de Tormes*, de Juan de Luna, de 1620; *El Buscón* de Francisco de Quevedo de 1624 y, finalmente, en 1646 la publicación de la autobiografía de la *Vida y hechos de Estebanillo González*.

Es importante el papel del vino en la mesa de los siglos XVI y XVII. Tanto es así que hubo que legislar para garantizar su calidad. De la preocupación por esta cuestión, se tiene un ejemplo en *El Quijote*. Cuando Sancho tiene el gobierno de la Ínsula de Barataria, una de sus primeras medidas debe ser garantizar la calidad del vino. En *El licenciado Vidriera*, Cervantes, enumera alguna de las mejores “denominaciones de origen” de la época, “Madrigal, Coca, Alaejos, sin que se olvidase de Rivadavia. Vinos castellanos, manchegos, extremeños, gallegos pues en toda España, prosigue, hay vino que se bebe con placer y gusto. Vinos que, seguro, eranregonados por el buen Lázaro.

Los vinos aparecen en la mesa constantemente, y en 1838 Alejandro Dumas confiesa que el vino “es la parte intelectual de la comida”. Balzac sueña con el vino que enriquece el patrimonio de la familia Grandet, y el hombre de ciencia Louis Pasteur afirma que el vino es la más sana de las bebidas. Las referencias podrían multiplicarse, pero sirva de ejemplo la obra de Tirso de Molina, *La Villana de la Sagra*, cuando afirma “ni se vende aquí mal vino; que a falta de Ribadavia, Alaejos, Coca y Pinto, en Yepes y Ciudad Real, San Martín y Madrigal, hay buen blanco y mejor tinto”. Los grandes médicos españoles del siglo XVI, los humanistas y médicos de Cámara de Alcalá y Valladolid recogen propuestas medicinales con el vino, como Luis de Mercado, Cristóbal de Vega o Francisco Valles. El humanista Alfonso López de Corella en su obra *De vini commoditatibus, libellus* (1550) nos hace una amplia disertación del uso médico del vino, y sus efectos beneficiosos.

El vino sigue en boca de los grandes novelistas del realismo europeo del siglo XIX. Alejandro Dumas dirá que el vino es la parte intelectual de la comida, y los creadores del realismo y naturalismo reiteran el uso literario del vino en sus novelas, como Honoré de Balzac que sueña con las riquezas atesoradas por la familia Grandet – Eugenia Grandet – con el comercio de vinos lioneses. En los estudios de la historia social y cultural del vino, Gilbert Carrier (1995) ha señalado la aparición de los grandes vinos (‘Gran cru’) a finales del siglo XVIII. Comienza el vino a estar asociado a los platos, pero destinado a modular el gusto de la comida, de la carne y del pescado. El vino en el siglo XIX triunfa en todas las esferas sociales, entre los campesinos y obreros, pero sobre todo entre los varones. El vino incluso hace acto de presencia en las solemnidades de la vida social y política, llegando a confesar Louis Pasteur que el vino es la más sana de las bebidas. Emile Zola consagra el título *La Taberna*, y nuestro Vicente Blasco Ibáñez con carácter monográfico en *La Bodega*, se centra en los viñedos jerezanos y los problemas sociales que plantea. A este tema podrían sumarse autores ilustrados como José Cadalso y Juan Meléndez Valdés a finales del siglo XVIII. Avanzada la Restauración borbónica Benito Pérez Galdós en los *Episodios Nacionales*, nos habla de los vinos de Jerez. La narrativa actual, entre otras muchas

obras, retoma el viñedo y el vino como motivo literario, sirva el ejemplo de la conocida novela de Noah Gordon, traducida al castellano en 2007, con el mismo título que el relato de Blasco Ibáñez, *La Bodega*. El relato de Noah transcurre en los viñedos de Languedoc a finales del siglo XIX. En nuestros días escritores y prosistas universales hablan con elogio del vino, para Josep Pla nos dice “el vino es inseparable de la vida”, más aún Mario Vargas Llosa afirma que el vino forma parte de la gran tradición, siendo inspirador de la cultura occidental.

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

### **La crisis y la aparición de la Burguesía. Del Medioevo a la Modernidad**

En Italia la caída del Imperio romano las consecuencias fueron más dramáticas que en otras partes del Mediterráneo. Roma fue sucesivamente invadida y saqueada por ostrogodos, visigoda y en el año 455 por los vándalos. Hubo que esperar hasta la Baja Edad Media con el ascenso de las republicas marítimas de Génova y Venecia, y la transformación de Florencia en los siglos XII y XIII para que el sector vinícola volviera a recuperar su faceta comercial.

En Francia la viticultura experimento un desarrollo muy diferente del acaecido en la península itálica. Carlomagno impulsó la viticultura, especialmente en la región de Borgoña, donde todavía existe uno de los viñedos más famosos del mundo el Gran Cru Cordon Charlemagne, que lleva el nombre del monarca franco. En Borgoña el papel más importante de la viticultura lo llevaron a cabo los monasterios. Se debe en buena medida a Bernard de Fontaine, cuando en 1112, llegó al Monasterio de Cîteaux, predicar un nuevo estilo de vida, y adquirir nuevas tierras para plantar cepas. Sus sucesores hicieron florecer la viticultura en Chablis y Côte d’Or, sentando las bases de una clasificación de las parcelas vitícolas que todavía tiene validez.

Carlomagno en el mundo germánico contribuyó de forma decisiva al fomento de la viticultura. Promulgó leyes sobre la correcta elaboración del vino, fomentó la selección de variedades e instituyó la llamada *Strausswirschfat*, que permitía la venta de vino directa a los productores, acompañado de algún alimento. Al mismo tiempo los monasterios benedictinos cistercienses se convirtieron en continuadores de Carlomagno, tomando Borgoña como modelo. En 1136 se funda el Monasterio cisterciense de Eberbach, que en los siglos XII y XIII fue la mayor empresa vinícola en Europa. En su época de esplendor llegó a contar con más de doscientas sucursales en Europa. Los monjes crearon un viñedo protegido por un muro al estilo borgoñón, y plantaron uvas tintas traídas de Francia. La superficie de viñedo llegó en Alemania hasta 300.000 hectáreas, gracias al clima más templado del Medioevo europeo, siendo el comercio del vino de 100.000 hectolitros con destino a Inglaterra, Escandinavia, y el Báltico.

Las comunidades hebreas peninsulares, al o largo de la Edad Media, desarrollaron un complejo sistema de cultivo, elaboración y comercio del vino acorde con prescripciones religiosas ligadas al concepto de pureza. De ahí, que vista su importancia pretendemos analizar su función como bebida en las festividades religiosas y celebraciones; la jurisprudencia relativa a la propiedad, el cultivo y la elaboración del vino judío; y finalmente, mostrar cómo las comunidades sefardíes o sus individuos acceden a la tierra, cómo se trabajan estos viñedos y se genera una industria subsidiaria, a pesar de las diversas restricciones que se imponen desde una sociedad en su mayoría cristiana

La historia del vino es inseparable de la Iglesia, hasta pleno siglo XII los cristianos comulgaban bajo las dos especies, pan y vino, como los sacerdotes, oscilando el uso, según las etapas, entre vino blanco y tinto. Desde 1917 la Iglesia Romana ha restringido el vino de las misas al blanco. En la Alta Edad Media, tras la caída del Imperio Romano, la Iglesia, tomó el relevo, en el uso, del vino al culto tardío al Dios pagano Baco. Los obispos y abades disponían de sus viñas, y San Benito codificó su uso en la Regla de su Orden. En todos los monasterios medievales se cultivaba el viñedo, se fabricaba el vino consumía de forma regular, extendiendo su uso, pues el vino era un bien de Dios.

El vino blanco sólo triunfó hasta el siglo XVI, su uso lo encontramos en todos los espacios sociales, eclesiásticos, campesinos, artesanos, y la mesa de los grandes señores, El vino en el Renacimiento acompaña al banquete y forma parte de las celebraciones y grandes acontecimientos, alcanzando un auge en la cocina y como estimulante y recurso medicinal. Se considera como un tónico y reconfortante del enfermo, incluso en los Hospitales se reparte la ración de vino correspondiente. Es a la vez medicina y alimento. Los tratadistas de medicina, desde Hipócrates venían ocupándose del vino y sus virtudes curativas. El autor más famoso fue el médico de la Corona de Aragón, Arnau de Vilanova que nos ha dejado, se le atribuye, el *Liber de vinis*. En Italia el jurista Pietro Crescenzi nos ha dejado la gran enciclopedia de agricultura

*Liber ruralium commodorum*, escrita hacia 1304 a 1309, que nos ofrece una detallada información de las técnicas vinícolas en la Edad Media. A lo largo del libro cuarto expone todo cuanto se conocía sobre la viña, el vino y la vinificación, por lo que constituye una fuente insustituible en la historia de las técnicas vinícolas de Occidente. El monarca francés Carlos V hizo traducir la obra de Bonifacio Bonfede, el *Livre des profits campêtres* a fines de 1373, consagrada a viticultura y vinificación.

El vino, después de los cereales, era el producto agrícola de mayor importancia en la Baja Edad Media, su alto consumo se debía a la creencia generalizada en su valor nutritivo y a unos precios asequibles. En Córdoba se dedicaba al cultivo de la vid gran parte de las tierras que bordeaban la ciudad tanto de la Sierra como de la Campiña. El comercio del vino en Córdoba fue un próspero negocio que atrajo el interés de las grupos privilegiados (los caballeros de premia) que mantuvieron y defendieron su monopolio para entrar y vender vinos de fuera con el pretexto de que así conseguían las rentas necesarias para mantener caballos y armas preparados para la guerra contra Granada.

El vino se elaboraba en los lagares o bodegas y se transportaba a la ciudad en tinajas de barro o en odres de cuero a lomos de bestias e incluso en barcas por el río. El vino producido por los vecinos de la ciudad no pagaba ningún tipo de tasa por entrar en la misma, es el llamado vino franco, que se elaboraba con la uvas de la Sierra, especialmente de Trassierra, el Villar, el Alcarria y sus limitaciones, así como de Obejo. Tampoco pagaban derechos de entrada el vino que necesitaran para su consumo personal las personas a quienes pertenece beber vino, es decir, caballeros, escuderos, prelados y otros según las Ordenanzas del Vino de fuera de 1461. De hecho son abundantes en las Actas Capitulares las licencias “para meter vino de fuera” a muchas personas de elevada condición siendo una excepción la concesión de licencias personas llanas y a mujeres como Doña Urraca que recibió licencia para meter dos cargas menores.

La presencia de la mujer en la producción y comercialización del vino no es demasiado notable, si bien la documentación suele hacer diferenciación de “taberneros” y “taberneras”. Así, por ejemplo, las ordenanzas prohibían a los taberneros y taberneras vender vino en jarras para los vecinos casados y para los que beben en las tabernas los domingos antes de misa mayor.

Los vinos medicinales se han empleado a lo largo de la historia desde Hipócrates hasta el siglo XX. Eran algo obligado en la mesa noble, para su elaboración se empleaba un buen vino, con frecuencia Burdeos, a fin de tener una buena digestión, se le añadían unos granos de cubeba cardamomo, o galanda y romero. Se filtraban mediante un colador, llamado “Manga de Hipócrates”, y por ello su nombre “Hipocrás”. Las Farmacopeas desde el mundo moderno hasta mediados del siglo XX han seguido incluyendo entre sus prescripciones el vino, recordemos como en la *Farmacopea Matritense*, todavía en 1823, figuraban doce fórmulas magistrales de vino con diferentes indicaciones terapéuticas. En la *Farmacopea* de Jourdan, en la versión

castellana de 1828 se describen los vinos medicinales, entre los que destaca el llamado *vino de España*, cuya fórmula magistral utilizaba diversos compuestos minerales, que podían utilizar diferentes vinos, como vino de Austria, de Italia, de la Mosela, del Rin, de Borgoña o de España. Diversos formatos de botellas de vino del siglo XIX. Las bibliografías alquímica y farmacológica están llenas de fórmulas medicinales que utilizan el vino como base de bebedizos dotados de muchas propiedades, como el Agua pontica o el Vino de amor, y por supuestos los Vinos nutritivos, todo ello en el ámbito de la medicina popular.

Esta práctica se prolongaría hasta la edición de 1954. En estos años, sin embargo, el más conocido en España fue el vino de quina Santa Catalina y el San Clemente, que vivieron su auge en los años 50 y 60 y que aún recuerdan muchos mayores. Ambos nacieron tras el "boom" de los vinos medicinales a finales del siglo XIX en todo el mundo y que "eran muy famosos" en los Estados Unidos y Francia.

### **España y Portugal, potencias mundiales**

En la península el viñedo empezó más tarde que otros países como Francia y Alemania. Durante el dominio del Islam el vino estaba prohibido por el Corán, pero hacia finales del siglo XV las exportaciones a Inglaterra llegaron a tener gran peso económico. En la península ibérica durante la Reconquista se re-plantan nuevas vides a medida que los reinos cristianos van tomando el control del territorio en detrimento del dominio musulmán. La mayoría de estas viñas fueron anteriormente devastadas por la guerra. Tras la Reconquista empiezan a plantarse viñedos en torno al Camino de Santiago donde empieza a surgir los vinos de la Ribera del Duero y de Rioja. Ya en los siglos XII-XIII empiezan a cultivarse vides en zonas de Cataluña dando lugar a viñedos del Penedés y de Tarragona. El vino de Jerez (vinos de Sherish) empezó a alcanzar fama en la zona, denominado posteriormente sherry por los ingleses. La reconquista hizo que se hiciera un esfuerzo por dedicar espacio a los viñedos. El Cardenal Cisneros encargó a Gabriel Alonso de Herrera la redacción de una obra que compilase el saber agrícola de la época. Herrera describe en su obra el cultivo de la uva y la elaboración del vino a comienzos del siglo XVI. La obra de Herrera tuvo un brillante continuador en el siglo XVII en la obra de Cosme Martín de Fuentidueña, que no llegó a publicarse hasta la segunda mitad del siglo XVIII. En los siglos XVI y XVII el vino se consideraba un elemento indispensable en la alimentación. Para los españoles y portugueses que llegaban al nuevo continente el vino era imprescindible, de modo que lo llevaban en sus expediciones, a pesar del riesgo de que un viaje largo y unas condiciones adversas estropearan el preciado contenido de los centenares de barricas que tapizaban las bodegas de las naves. Era, por tanto, una necesidad vital llevar el cultivo de la vid a las nuevas tierras colonizadas, asegurando así una provisión de vino para sus usos sociales y, más importante, religiosos. No era extraño ver desembarcar frailes acompañados de sarmientos que, al llegar a su destino, plantaban en las misiones que fundaban y desde las cuales imponían religión y costumbres. La

vid vinífera, cuyo fruto era indispensable en la consagración, halló un territorio nuevo, de enorme riqueza climática en el que ya vivía una especie próxima en estado silvestre, para desarrollar con pleno potencial su papel en la nueva sociedad. Ciertamente, los frailes comprobaron pronto que con la buena calidad del suelo y el excelente clima de aquella región las viñas prosperaban de forma más que satisfactoria. Animados por sus éxitos, los frailes experimentaron con la cepa silvestre americana y consiguieron crear vides híbridas que producían buen vino. Se extendió así el cultivo de la vid por tierras americanas a partir de tres núcleos: México, Perú y Brasil, este último con la decisiva intervención portuguesa. En Argentina y Chile la vid se aclimató totalmente. En el polo opuesto, Colombia o Venezuela no han visto la expansión de este cultivo hasta principios del siglo XX.

A lo largo del siglo XIII las zonas de Toro, La Rioja y Navarra habían obtenido cosechas excepcionales, debido sobre todo al consumo interior. Andalucía supo atraer también la atención de los comerciantes ingleses en la Edad Media. Los afanes imperialistas de los siglos XV y XVI llevaron a Américas las cepas peninsulares. Hernán Cortés llevó esquejes a México, mientras que a mediados del siglo XVI se establecieron los primeros viñedos en Chile. En América la viticultura empezó en el cono sur mucho antes que en California y Norteamérica.

### **El Comercio de Vino en el Mundo Moderno. (1600-1800)**

A lo largo de los siglos XVII Y XVIII Inglaterra se convirtió en una potencia militar y marítima, y a par el motor del comercio mundial del vino, contribuyendo al posterior desarrollo de la viticultura europea, de países como Francia, Italia y España. A comienzos del siglo XVII este papel lo desempeñaron los holandeses, que se convirtieron en los herederos de Portugal y del Imperio español. Fueron los holandeses los primeros que comerciaron con el vino de Oporto, destilaron el Armagnac y Cognac y secaron los pantanos de Mádoc para plantar viñedos. No fue hasta la segunda mitad del siglo XVII cuando los ingleses y franceses consiguieron con métodos similares romper el monopolio holandés.

El capital inglés por sus relaciones con Portugal y sobre las bases holandesas empezó a desarrollar la viticultura. El oporto pasó a ser la bebida de moda de la sociedad londinense. Surge en el siglo XVII el capitalismo moderno y ola creciente urbanización favoreció la creación de nuevos mercados para el vino. Surge una nueva clase social adinerada, la burguesía, dispuesta a pagar lo que fuera por un buen vino. Esta época ha sido llamada del “gran vino”, extendiendo los nuevos gustos a las colonias americanas. En América del Norte los ingleses empezaron a plantar en el siglo XVII variedades procedentes de Toscana, de la *vitis labrusca*. En cambio los holandeses plantaron en Sudáfrica viñedos *groot-constantia*, famoso en el siglo XVIII entre los vinos dulces.

El siglo XVIII fue una época sobre todo a finales de la centuria en la que la vid alcanzó su máxima extensión, cultivada en regiones húmedas y frías del área medite-

ránea por excelencia, La elevación del nivel de vida y urbanización , la necesidad de vender vino para obtener dinero ampliaron las áreas de cultivo. Conquistando lugares hasta hora inaccesibles como las colinas extendiéndose por nuevos lugares como Provenza y Languedoc.

El desarrollo de la Agronomía y la aparición de los diccionarios y tratados de esta disciplina tecnológica con figuras como el Abate François Rozier o Duhamel du Monceau, con el creciente interés por la Historia Natural con la obra de Linneo y del Conde de Buffon tuvieron amplias repercusiones en el conocimiento del reino vegetal. A este desarrollo de la Agronomía se sumaría a partir de finales del siglo XVIII la revolución química con Lavoisier y los grandes químicos que contribuyeron poderosamente a sentar las bases de la enología del siglo XIX.

La sobreproducción llegó en algunos momentos a exigir medidas prohibitivas de extensión de viñedos. El crecimiento demográfico y las grandes ciudades alentaron el consumo de vino en grandes cantidades. Sin embargo las guerras en países como Alemania tuvieron repercusiones negativas, sobre todo en la Guerra de los Treinta Años. Los conflictos bélicos asolaron Europa, provocando el hundimiento de la viticultura. La recuperación sólo vendría a finales del siglo XVII, fue entonces cuando el *Cabernet Sauvignon* se impuso como variedad más noble en Burdeos y el *riesling* se extendió en Alemania.

### **El Vino en la época de la Ilustración**

A lo largo del siglo XVIII el vino toma cuerpo, contribuyendo a cambios que llegan hasta nuestros días. Dos innovaciones aparecen en esta época una de ellas es la botella de vino que en sus comienzos tenía una forma más redonda que alargada, debido a que es más fácil obtener esta forma al tratar el vidrio soplado (técnica de la época). Las mejoras sobre la composición del vidrio que ya hacían la escuela veneciana en el siglo XIII hace que se empiecen ya construir en el siglo XVII botellas de vidrio resistentes al transporte de largas distancias, con formas homogéneas. Aproximadamente en el año 1720 se empezaron a construir botellas más alargadas, las impurezas del vidrio las hacía de color verde o incluso oscuras, así nació la actual botella de vino. La segunda innovación vino acompañada del uso de la botella de cristal. Las botellas se tapaban con cera, lacre, yeso u otros medios disponibles, hasta que alguien empezó a emplear el *Quercus suber* denominado corcho, la segunda mejora que afectó a la comercialización del vino fue el uso de tapones. El tapón aísla el vino del oxígeno de la atmósfera y permite de esta forma que vaya adquiriendo un bouquet característico. El champán o champaña del francés Champagne, vino espumoso, con dos fases de fermentación, conocido en Roma como *vinum titillum*, inició su expansión a partir de 1670 cuando el monje benedictino Dom Pérignon introdujo varios cambios como la uva seleccionada, corcho cónico sujeto con una grapa metálica, y botellas reforzadas con vidrios más gruesos en sus paredes y en el fondo. A partir del siglo XVIII el champaña empezó a cobrar relevancia internacional.

Anteriormente a la obra de Chaptal existían valiosos conocimientos empíricos y artesanales del proceso del cultivo de viñedo y vinificación, y fue a lo largo de la segunda mitad de la centuria cuando la ciencia empezó a interesarse por el proceso. La vieja práctica prechaptaliana puede conocerse a través de numerosos textos como el *Théâtre d'agriculture* (1600) de Olivier de Serres, que dedica varios centenares de páginas sobre el vino. Asimismo la *Mémoire sur la meilleure manière de faire et de gouverner les vins de Provence* (1772) del Abate Rozier, al tiempo que revisa las prácticas tradicionales reclamaba mejoras. En *L'art de faire le vin* (1773) Maupin critica con énfasis el peso de las tradiciones, su ignorancia y debilidad. En estas fechas es cuando el jurista Edme Beguillet da a conocer en 1770 su *Oenologie ou discours sur la meilleure méthode de faire le vin et cultiver la vigne*, pero Beguillet además era miembro del Parlamento, en Dijon, y de la Sociedad de Agricultura de Lión, y de la Sociedad de Ciencias y Artes de Metz.

La obra de Jean-Antoine Chaptal ha sido considerada como el punto de partida de la historia de la enología, cuando se ocupó del vino en su obra (*L'Art de faire le vin*, 1801) era Ministro del Interior en el Gobierno napoleónico, lo que le permitió obtener información de las Prefecturas sobre los avances en las técnicas de vinificación. El proyecto ideado por Chaptal fue llevado a la práctica por Cadet de Vaux en sus *Conseil aux Vignerons*. Chaptal intentaba mejorar la graduación alcohólica de los vinos mediante añadido de azúcar, método hoy conocido como chaptalización. Además una de las bases de los estudios de Chaptal fue el estudio del suelo de los viñedos, y más tarde insistió en la importancia del clima, el sol y la luz y la pluviometría en la calidad de los vinos.

El nacimiento de la enología científica está íntimamente ligado a la revolución química que tiene lugar a finales del siglo XVIII en Francia. Los precedentes más remotos de la Enología deben buscarse en la obra de Adamo Fabbroni *Dell'arte di fare el vino* (Florencia, 1787, segunda edición en 1789), memoria que fue premiada por la Academia de Geografía en el concurso de 1785, tema muy debatido, sobre en relación con las exportaciones. La obra traducida al francés en 1801, poco valorado en su tiempo, tuvo que esperar hasta Louis Pasteur quien reconoció el lugar que le correspondía como precursor de la Enología. Químicos, médicos y farmacéuticos se interesaron por los procesos que tienen lugar en la transformación del zumo de la uva en vino. Buen ejemplo de ello son los estudios de Lavoisier, Fourcroy, Chaptal, Gay-Lussac, Berzelius, Liebig o Pasteur.

Así, el historiador Juan Pan-Montojo (1989) anota lo siguiente: “Entre 1770 y la publicación del Diccionario de Rozier, nació en Francia la enología, que, pese a que fue objeto de atención preferente de todos aquellos que estudiaron el cultivo de la vid, dependía mucho más estrechamente de la química para conseguir cambios substanciales”. Véase a modo de ejemplo las siguientes palabras del químico catalán Francisco Carbonell en su obra *Arte de hacer y conservar el vino*, publicada en 1820: “La química no solamente nos ha suministrado medios de regular las modificaciones que

causan en el racimo las estaciones, el clima, el sol, la situación; sino que instruyéndonos en la naturaleza de las sustancias que promueven la fermentación, nos suministra suficientes luces para modificarla y apropiarla, por decirlo así, á la naturaleza tan variable de los elementos que la constituyen. Hace aun mas, pues nos enseña á corregir los defectos de las materias que la componen, y á suplir por el arte la imperfección del trabajo de la naturaleza. La química nos proporciona también muchos medios para adelantar en la ciencia de la *oenología*; ella da el nombre que conviene á cada sustancia, y á cada operación”.

Los estudiosos consideran a Lavoisier el iniciador de la ciencia enológica, cuando en 1789 cuantificó la transformación de azúcar en alcohol se abrió una nueva era de intensa actividad experimental que constituyen las bases científicas de la Enología.

El nacimiento y expansión de la Enología se inicia con las intuiciones de Edme Beguillet en el siglo XVIII que presintió la fermentación tumultuosa. Pero el gran precursor de la nueva ciencia del vino, fue Chaptal, a la vez químico, industrial y ministro del Interior. Chaptal en colaboración con Antoine Baumé dictó durante dieciséis años cursos de química en París, pero llevó a cabo una encuesta nacional sobre los procedimientos de vinificación utilizados en los viñedos más importantes. Aunque se conocía el desde la antigüedad el método de añadir azúcar para enriquecer el grado alcohólico, se conoce hoy como chaptalización. A Baumé debemos el aerómetro, todavía en vigor, que permite medir los volúmenes alcohólicos de los vinos y licores. Sin embargo el paso definitivo de la nueva ciencia, la Enología, lo debemos a Louis Pasteur, cuando en 1873 publicó su *Étude sur le vin*, donde muestra que los microorganismos de dos clases, aerobios y anaerobios, coexisten en el mosto azucarado, unos intervienen en la fermentación alcohólica, y los otros en el ácido acético que nos da el vinagre. Pasteur arrojó nueva luz sobre las levaduras que se encuentran de forma natural en el hollejo de los granos de uva, y como los granos esterilizados pueden fermentar con el nuevo aporte de fermentos. Más tarde se descubrió la segunda fermentación que transforma en los vinos tintos, el ácido málico en ácido láctico, sustancia que permite degustar el vino con sabores más suaves.

En el prefacio de la última reedición de la obra de Louis Pasteur, de los *Études sur le vin*, llevada a cabo por Maurice Valery-Radot, señala que esta obra fue la base de la formación de los primeros enólogos, pero la obra sólo conoció dos ediciones la primera en 1873 y la segunda en 1924. Para valorar el genio de Pasteur hoy todavía hay que subrayar su gigantesca revolución en el contexto del siglo XIX. A estos méritos debe sumarse su magisterio proseguido por su discípulo Ulysse Gayon, fundador de la enología de los vinos finos.

A partir de la primera mitad del siglo XIX se formularon dos teorías sobre la fermentación alcohólica, de una parte la naturaleza exclusivamente química de la fermentación defendida por Berzelius, y de otra la que atribuía el fenómeno a la presencia de levaduras vivas, tesis propalada por Theodor Schwann. Esta polémica se

prolongó entre 1857 y 1872 entre el químico alemán Justus von Liebig y el francés Louis Pasteur. Liebig creía que la levadura no era causa del proceso fermentativo, sino que cuando moría segregaba una sustancia albuminoidea que comunicaba la vibración a la molécula de azúcar, dando lugar a la producción de alcohol. En cambio Pasteur sostenía que en la fermentación participaban cuerpos vivos. En 1897 Buchner zanjó la polémica cuando consiguió extraer un complejo enzimático libre de células, capaz de realizar el proceso completo de la fermentación confirmando de este modo la hipótesis química de Justus von Liebig. Los estudios sobre la fermentación alcohólica y su estudio llevaron a crear las primeras estaciones enológicas como la de Haro en la Rioja en 1892, mejorando al mismo tiempo la Higiene de las Bodegas. La enología como ha transformado el proceso de vinificación sobre nuevas bases científicas, cuyas consecuencias beneficiosas llegan hasta nuestros días.

El extraordinario desarrollo de Historia Natural, la Botánica y la Agronomía influyeron poderosamente en un mejor conocimiento de la *vitis vinifera* y sus variedades. Las brillantes contribuciones de los agrónomos y naturalistas franceses como Duhamel de Monceau o el Abate Rozier cambiaron el panorama de esta ciencia aplicada. Se afirma que entre 1770 y la aparición del *Diccionario* de Rozier (J. B. Fr. Rozier: *Cours complete d'Agriculture*, Paris 1781-1805, 12 Vols.), nace en Francia la Enología. El *Diccionario* de Rozier circuló muy pronto en versión española de Juan Álvarez Guerra (Madrid, 1797-1803, 16 Vols.) El primer manual que usa este término fue es la obra de Edme Beguillet (*Oenologie*, 1770), a la seguirán los grandes clásicos como Antoine Chaptal y Cadex-de-Vaux. La Agronomía contribuyó al nacimiento de la Ampelología, disciplina que está en permanente deuda con el botánico valenciano Simón Rojas Clemente y la saga familiar de los jardineros reales de ascendencia francesa los hermanos Boutelou, sobre todo la obra de Esteban Boutelou en colaboración con su hermano Claudio, *Descripción y nombres de las diferentes especies de uvas que hay en los viñedos de Ocaña*. (Madrid, 1805), y especialmente la que llevó a cabo personalmente Esteban, la *Memoria sobre el cultivo de la Vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*. (Madrid, 1807). A esta obra sobrepuja la de Simón de Rojas Clemente auténtica figura universal de la Ampelología, o Ciencia del Viñedo.

A España llegaron con la Ilustración la agronomía y la nueva química. Las Reales Sociedades de Amigos del País promovieron el desarrollo de la Agronomía y de la Química como la Real Sociedad Vascongada, la Matritense entre otras. En 1790 la Real Sociedad Económica de Cosecheros de la Rioja Castellana, en la cual se propuso la creación de una escuela en la que se enseñasen los métodos más adecuados como refiere Palacios Sánchez. Surgen las monografías sobre vitivinicultura como las obras de José Navarro y Tomás Aranguren, Celio García de Leña (1792) y sobre todo las aportaciones excepcionales de Esteban Boutelou (1807) y de Simón de Rojas Clemente una de las figuras más universales de la vitivinicultura española.

Desde la Junta Particular de Comercio de Barcelona, la enología de la mano del químico catalán Francisco Carbonell y Bravo con su *Arte de hacer y conservar el vino* (1820) significa el despegue de la ciencia enológica en España. Discípulo de Antoine Chaptal, fue Carbonell el creador en nuestro país de los primeros ensayos químicos del vino. La introducción de la química en el estudio del vino suscitó en la segunda mitad del siglo XIX la creación de las estaciones enológicas.

La revolución del siglo XVIII llevó a la clasificación ampelográfica de las diferentes clases de uvas, la utilización del azufre para estabilizar el mosto, y el vino. En prestigio del champán, la invención de modernas botellas de vidrio y el tapón de corcho natural permitió la sistemática fermentación de las botellas. Desde entonces se creó el vino espumoso como hoy lo conocemos. Finalmente se introdujeron en la región del Rin los primeros filtros y maquinarias para bombear los vinos

### **La Edad de Oro**

Antes de la llegada de la filoxera el desarrollo de la viticultura en Europa se encontraba en un momento dulce. Uno de los hechos más importantes fue la clasificación de los vinos de Burdeos, de las regiones de Médoc y Souternes, esta clasificación ha perdurado hasta nuestros días. Desde el siglo XVIII los vinos de Burdeos se encontraban entre los más apreciados del mundo. Desde principios del siglo XIX fueron surgiendo en la región de Burdeos suntuosas que recibían el nombre de *chateaux*, denominación que se aplicaría a las exportaciones de vinos. La evolución del Borgoña también iba por buen camino. En cambio Italia y España, en comparación con otros países europeos, la modernización del sector empezó más tarde, por eso el vino de vendía a granel, y sólo pasado un tiempo se introdujeron las botellas y el tapón de corcho. Los vinos italianos como los chianti, brunello o barolo no vieron luz hasta la mitad del siglo XIX. En Alemania la unión aduanera favoreció la viticultura, y desde 1855 empezaron a crearse las primeras cooperativas. La aparición del siglo XIX mejorando las comunicaciones, desde los años centrales de la centuria, surgen las Exposiciones Internacionales, la primera en París motivo de renovado interés por el vino. La burguesía del Ochocientos unió en una misma realidad el vino y la gastronomía, como había anticipado en 1803 Grimod de la Reyenièrre en su *Almanach des gourmets*. La aparición de los *Gran cru* entre los bodegueros de Burdeos convierte al vino de una bebida, en un objeto de lujo. La Exposición Internacional de 1855 celebrada en París es el comienzo de un claro exponente de la importancia social del vino, como la Exposición vinícola Nacional celebrada en Madrid en 1877.

El siglo XIX representa la actualización de la viticultura, la entrada de la ciencia en el arte de vinificar y el desarrollo de una técnica que hasta aquel momento se había realizado de forma empírica. En esa época se desvelaron los secretos principales de la fermentación alcohólica, lo que permitió sentar las bases para una correcta elaboración y conservación de los vinos. Louis Pasteur, que trabajó muchos años en Burdeos estudiando los vinos y sus alteraciones, consiguió demostrar que el remedio

para la alteración de los vinos consistía en controlar los microorganismos que actuaban en la fermentación, recomendando que únicamente uno de ellos fuese el responsable del proceso. Para eliminar los microorganismos nocivos, se introdujo la higiene en las bodegas, norma que sigue siendo la base de una correcta vinificación. En los años finales las graves enfermedades de la vid, primero en 1847 llegó el oídio (*oidium*) a Francia desde donde se difundió por todo el continente. Le siguió en 1878 el mildiu (*Peronospora*), y en 1880 la podredumbre gris. Pero el mayor desastre lo causó la filoxera que apareció por primera vez en 1863 en el bajo Ródano. En las vides europeas la filoxera causó daños tan graves en las raíces que las vides morían. Durante la década de 1870 surgió la idea de plantar sobre vides americanas resistentes (*Vitis labrusca*) cepas europeas. Aunque esta técnica empezó a practicarse en 1880 el desastre era irreparable. Entre los años 1873 y 1885 se extendió por Italia, España, Portugal, Alemania, Australia, Sudáfrica y California. En la actualidad el 85% de las cepas están plantadas sobre bases americanas. Después del injerto convertido en práctica común, la variedad europea extendió por todo el Nuevo Mundo, desplazando a las variedades americanas. La cepa vinífera había llegado a México en 1880, y tras la fiebre del oro hizo su entrada triunfal en California, estado que se convirtió en el principal productor de la nación. Las ansias coloniales de los europeos llevaron la vid a Australia entre finales del siglo XVIII y principios del siglo XIX, especialmente en el sur de Australia y Nueva Gales.

En España señalaba Juan Pan-Montojo en 1994: “La vid ha ocupado históricamente un lugar central en la agricultura española. Desde comienzos del siglo XIX, en el nuevo marco económico construido a partir de la revolución liberal, el viñedo pasó a ser una de las grandes promesas para el desarrollo de la agricultura y la transformación y consolidación de la industria agraria en nuestro país. La presencia del vino hispano en los mercados internacionales siguió una trayectoria oscilante pero expansiva, que culminó en la década 1877-1887 con un fuerte auge de las exportaciones y un crecimiento sin precedentes de la superficie vitícola y de las empresas vinícolas. Estas circunstancias dieron alas a la idea de que España estaba en vísperas de convertirse en la bodega del mundo. Del sueño se despertó gradualmente en la etapa de crisis recurrentes que, hasta la Guerra Civil, modificaron la realidad sectorial.”

### **Los tiempos modernos**

Durante buena parte del siglo XX los cosecheros optaron por la cantidad, y después de la Segunda Guerra Mundial, se ha introducido de forma creciente la mecanización, industrialización y automatización del sector. Durante la década de los años 1970, los viticultores, incluso en Borgoña, todavía preferían la cantidad a la calidad. Sin embargo entre 1980-1990 se produjo un retroceso, muchos viñedos dejaron de cultivarse. La superficie mundial de viñedo pasó entre 1980 y 2000, descendió de 9,8 a 8,2 millones de hectáreas, reducción que afecta sobre todo a Europa. No obstante nuestro continente cuenta con el 65% de la producción mundial.

Antes los utensilios eran de madera y la limpieza y transporte resultaban difíciles, oxidándose la cosecha con frecuencia. A partir de 1960 han sido reemplazados por otros más ligeros y modernos. En esta década de los sesenta comenzó una nueva historia del vino en el valle de Napa de California, sectores apartados desde la Ley Seca. Las nuevas técnicas llegaron a Europa desde el Nuevo Mundo. En la década 1950-60 para contrarrestar la calidez del clima reintrodujeron los tanques de acero y el control de la temperatura para la fermentación. Se introdujo en los viñedos la mecanización, dotados de sistema de riego para racionalizar la gestión.

En Europa se empezó a utilizar además de la industrialización proveniente del Nuevo Mundo, la utilización de medios químicos y técnicos (levaduras de cultivo, control de la temperatura por ordenador, diferentes tipos de tanques para la fermentación, prensas modernas, vaporizadores al vacío, ósmosis de inversión, placas de cerámica para la oxigenación del vino fermentado), inventados en buena parte fuera del Viejo Continente. Se plantea una sana competencia entre los vinos de América y Europa, pero también entre los grandes productores y los pequeños bodegueros, y no por ello los vinos de las grandes industrias vinícolas desmerecen de los artesanales. Sin embargo los vinos de pequeñas explotaciones familiares con su cuidada elaboración resultan por su etiquetado, siempre fascinantes.

**El Vino ecológico y la revolución cualitativa.** A partir de la década de 1970, frente a la creciente mecanización e industrialización, se ha producido un movimiento ecologista, debido al abuso de pesticidas, funguicidas, herbicidas y productos químicos en general por parte de algunos viticultores. La mayoría de los países europeos existen renombrados productores que elaboran vinos mediante métodos naturales con excelentes resultados. La mejora de la calidad ha sido el factor más destacado en las últimas décadas. El movimiento ecologista partió de Italia, dando un giro en 1970.

Mientras la calidad media de los vinos alcanzaban en Europa niveles nunca vistos, los estilos y las clases de vinos se igualaban cada vez más. En Europa, cuna de la viticultura, es donde además de los vinos con más solera y tradición, aumenta de forma considerable el interés por los vinos peculiares y característicos con marcado acento regional y sabor inconfundible. En nuestros días los vinos tienen la tendencia a volverse más finos y elegantes, con menos extracto y con marcado gusto a madera. Todo ello tiene como consecuencia un mercado cada vez más amplio, con una oferta diversificada y rica en variedades, sabores, aromas y matices.

El incremento internacional del comercio del vino es innegable durante el decenio 1988 a 1998, pasando las exportaciones mundiales del 50%, de 40 millones de Hectolitros a 60 millones, y con una progresión del valor del 80%. Europa continúa liderando el sector con claro dominio del mercado del 85% en el año 1998, liderado por Francia e Italia, pero en el que España mejora claramente su posición. La globalización del mercado del vino plantea una dura competencia entre los países productores tradicionales y los nuevos productores, que de momento parecen estos últimos

favorecidos. Aunque la demanda se estabiliza para los vinos de calidad y tintos, surgen nuevos problemas como la entrada en el mercado de productos agroalimentarios de países de otras áreas y las regulaciones nacionales sobre el consumo de bebidas alcohólicas.

La industria vinícola española ha multiplicado sus exportaciones desde la década de 1960 y sobre todo desde mediados de la década de 1990; ha desafiado la caída del consumo interno y la competencia exterior hasta convertirse en exportadora neta de vinos desde 2004; y mantiene su Ventaja Comparativa Revelada (VCR) en el mercado global de vinos en un nivel similar al que recientemente presentan las exportaciones italianas y francesas y también al nivel de las exportaciones de los países más innovadores del Nuevo Mundo. En general, la industria vinícola española ha protagonizado importantes avances en la calidad y mejora de la imagen de los vinos en el exterior.

### **Resumen y Conclusión final**

El vino y su entorno la vitivinicultura constituye un universo cultural enormemente complejo desde la más remota historia hasta el presente actual. Afortunadamente y a pesar de las dificultades que nos impuso la atribulada primera mitad del siglo XX, la situación del vino se pudo reconducir, replantando viñedos y recuperando las buenas prácticas que habían empezado en la Rioja, en el sur y otras regiones españolas. La tradición vinícola y el tesón se impusieron a las catástrofes naturales, y el vino español llegó a tiempo de subirse al tren de la revolución industrial, de la profesionalización y la expansión del comercio.

Hoy, España, se encuentra a comienzos del siglo XXI con elementos que hacer augurar un futuro positivo. Es el tercer país productor del mundo, después de Francia e Italia, aunque tiene una mayor extensión de viñedos que éstos, y como mínimo iguala en calidad, en la que ahora estamos en el mejor momento al nivel de los mejores productores del mundo. Los años finales del siglo XX conocieron un esplendor y gloria de los vinos españoles, sobre todo las cosechas de 1994 a 1998, y los mejores enólogos nacionales y extranjeros aseguran que España es uno de los países con más futuro en el panorama vinícola mundial. Todo apunta a que la producción española de vino alcanzó esta campaña de 2012 *cotas históricas* ya que, según el Observatorio Español del Mercado del Vino, podría elevarse hasta los 46 millones de hectolitros, que contrasta con los 34 millones que se registraron el año pasado. De confirmarse el dato de los 46 millones, para lo que habrá que esperar aún unas semanas, se trataría de la *tercera mejor cosecha desde 1987* ya que sólo en la campaña de 2003 y 2004 se superó esa cota. La producción media histórica de vino en España es de 40 millones de hectolitros España es uno de los grandes productores mundiales de vino: primero en el ranking por superficie plantada, tercero por producción (debido a un rendimiento menor que el de Francia e Italia) y segundo exportador mundial en términos de volumen, aunque tercero en términos de valor. Por su importancia en términos eco-

nómicos, pero también sociales y medioambientales, así como por la importancia del vino como imagen del país en el exterior, el sector es de extraordinaria relevancia en España. Teniendo en cuenta la calidad y cantidad de las últimas cosechas el futuro de los vinos de España, la creciente profesionalización en diversas regiones españolas, parece no sólo garantizado, sino que me atrevería a decir espléndido.

## BIBLIOGRAFÍA

- Abelló, T. (1995). «L'enologia i l'escola de química de la Junta de Comerç». *Jornades sobre la viticultura de la conca mediterrània*. Tarragona: Facultat de Letras de Tarragona. 119-201.
- Albitreccia, Antoine (1933): "La production et la comerse des raisins de table dans le monde". *Annales de Géographie*. 42 (240): 643-645
- Alessi, Robert (1999): "Le vin dans les Épidemies d'Hippocrate". *Bull. Centre d' Étude Hist. Méd.* (45): 34-41
- Anson R. (1989). «Vin, culture et civilisation». *Image & Réalité du vin en Europe*. París: Sider. 359-367.
- Aragó, B. (1871), *Tratado completo sobre el cultivo de la vid y elaboración de vinos de todas clases*, Madrid, Librería Central de D. Mariano Escribano.
- Aranguren, Tomás (1784): *Carta físico-médica en la que se explica que es el vino*. Madrid, J. Ibarra.
- Auger, P. y Rousseau, L. (1987): *Metodología de la recerca terminològica*, Barcelona. Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya.
- Bajo Santiago, Francisca (2003): *La terminología enológica del español en el s. XIX, Tarragona*. Universidad Rovira i Virgili (Tesis Doctoral). TDX
- Baumert, Nicolás (2006): "Modes et mondes du boire: vin et saké dans la mondialisation". *Ebisu*. (35) 97-109
- Beguillet, Edme (1770): *Oenologie ou Discourse sur la melleure manière de faire levin, de culyiver la vigne*. Dijon
- Benito Aaráiz, Isabel y Sáenz Anzuala, Esteban (2010): *Inventario de los Fondos del Archivo de la Estación Enológica de Haro*. Logroño,
- Bonet y Bonfill, M. (1858), *De la fermentación alcohólica del zumo de la uva*, Madrid, E. Aguado.
- Boudon, V. (2002): *Vin et Santé en la Grèce annciene*. Paris, De Boccard.
- Boutelou, E. (1806). *Idea de la práctica eonológica de Sanlúcar de Barrameda*. Ed. facsímil. (1994). Sanlúcar de Barrameda: Bodegas Antonio Babardillo.

- Boyancé, Pierre (1951): "Platon et le vin". *Bulletin de l'Assotiation Guillaume Budé. Lettres d'humanité*. (10): 3-19.
- Bujanda Fernández de Piédrola; Luis (2008): *El vino a través de la historia*. Moreda de Álava, Bodegas Fernández Piédrola.
- Cabral Chamorro, Antonio (1987): "Observaciones sobre la regulación y ordenación del mercado del vino en Jerez de la Frontera (1850-1936)". *Agricultura y Sociedad*. 44: 171-197
- Cabré, M. T. (1993), *La terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*. Barcelona, Antártida/Empúries.
- Cadet-de-Vaux, Antoine Alexis (1800): *L'Art de Faire le Vin*. Paris. (Primera edición castellana de 1803) *Arte de hacer el vino* (ed. facsímil, San Sebastián, Editorial Txertoa, 1983
- Calderón Dorada, E. (1999): "La embriaguez en Aristófanes: análisis léxico". *Myrtia*. (14): 5- 18.
- Canonieri, Andrea (1627) :*De admirandis vini virtutibus libri tres*. Antuerpiae, apud Hieronymum Verdussium,
- Cantarelli, C. (1989). «L'oenologie dans l'histoire de la technique». *Image & Réalité du vin en Europe*. París: Sider. 29-57.
- Carbonell y Bravo, Francisco. (1816): *Nuevo método económico y ventajoso de destilar el vino*. Barcelona
- Carbonell y Bravo, Francisco. (1820). *Arte de hacer y conservar el vino*. Barcelona. Ed. facsímil. (1992). Dionysos.
- Carmona, Juan et al. (2001): *Viñas, bodegas y mercados. El cambio técnico en la vitivinicultura española, 1850-1936*, Zaragoza.
- Carmona Cornet, A. M. y Escudero Mendo (1993):"El vi en els Incubales: Tractatus de Vinis" en Giralt, E. (coord), *Vinyes i vins. Mil anys d'història, I*, Barcelona, UB, 377-380
- Carmona Cornet, A. M. y Escudero Mendo (1993):"El vi en els formularis d'Hospitals de Catalunya": en GIRALT, E. (coord), *Vinyes i vins. Mil anys d'història, I*, Barcelona, UB, 371-377.
- .Castellet, B. (1865): *Enología española ó tratado sobre los vinos de España y su bonificación*. Barcelona, Imprenta de Gómez é Inglada.
- Castro, Eduardo (2006): *El vino en la literatura*. Granada, Real Academia de Buenas Letras.
- Chaptal, Jean Antoine (1801); *L'Art de faire, gouverner et perfectionner les vins*. Paris.
- Chevalier, François-Félix (1774). *Oenologie, ou Discours sur le vignoble et les vins de Poligny, sur la méthode et les moyens de les perfectionner ensuite d'expériences et d'essais, année 1774* [ms. publicado por L. Coste en 1873].
- Dion, R. (1959): *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*. París
- Dominé, Andrés (2005): *El Vino*. Barcelona. Könneman.

- Domínguez Monedero, A. J. (1995): “Del simposio griego a los bárbaros bebedores: el vino en Iberia y su imagen en los autores antiguos”. *Arqueología del vino. Los orígenes del vino en Occidente*. (Ed. S. Celestino). Jerez, pp. 21-72.
- Eremieva Ivanova, Nadia (2007): *La Razón feyta d’amor de Lupus de Moros como el Canticum amatorium hispánico*. Tesis Doctoral, UNED.
- Escartín González, Eduardo (2005): *El vino en el Islam clásico*.  
<http://personal.us/escartin/vino-en-el-Isla>
- García Soler, María José (2010):” La consommation du vin et Grèce ancienne: idéalisation et réalité”. *Ktèma. Civilisation de l’Orient de la Grèce et de la Rome antique*. (35) Págs. 39-49.
- García Soler, María José (2010):”El vino en los héroes homéricos”. *Espacio, Tiempo y Forma. Serie I. Prehistoria y Arqueología*. Págs. 107-113.
- García Soler, María José (2013) “Vino e inspiración poética en la antigua Grecia” *Patrimonio cultural de la vid y el vino: Conferencia internacional / coord. Por Sebastián Celestino Pérez, Juan Blázquez Pérez, Vol. 2, 2013 págs. 17-23*
- Garrier, Gilbert (1996). Histoire sociale et culturelle du vin. *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, Année 1996, Volume 51, Numéro 6 .Págs.1383 – 1385
- Garriga, C. (1996), “Apuntes sobre la incorporación del léxico de la química al español: la influencia de Lavoisier”, *Documents pour l’histoire du française langue étrangere ou seconde*, 18, 419-435.
- Garriga, C. (1997), “La recepción de la nueva nomenclatura química en español”, *Grenzgänge*, 4, 8, 33-48.
- Garzya, Antonio (2000):” El vino en la literatura médica de la Antigüedad tardía y bizantina”.*Cuadernos de Filología clásica. Estudios griegos e indoeuropeos*. (10): 173-187.
- Giralt, E. (1993): *Vinyes i vins. Mil anys d’història*. Barcelona, Universitat.
- Giralt, E. (2002): *Empresaris, nobles i vinyaters. 50 anys de recerca*. Valencia, Universitat
- Guerrero Molina. Rebeca (2001): “La intrahistoria del vino: de las cantorcillos populares al romancero moderno”. *Douro. Estudios & Documentos*. VI (12): 23-34
- Gutiérrez Cuadrado, J. (1998), “F. Carbonell y Bravo y su texto Curso analítico de química escrito en italiano por F. Mojon (1818)” en GARCÍA TURZA, C. et al. (eds.), *Actas del IV Congreso Internacional de Historia de la Lengua Española*, II, Castilla y León, Junta de Castilla y León, 701-711.
- Harry, W. Paul: *Science, Vine and Wine in Modern France*. Cambridge, Press 1997.
- Hermenegildo, Alfredo (1988): “El gracioso borracho: estudio sobre la función lúdica en la Villana de la Sagra de Tirso de Molina”. *Bulletin Hispanique*. 90 (3/4): 283-299.

- Hernández González, J. P. (2005): “Los vinos españoles en el *Liber de Arte Medendi* (1564) de Cristóbal de Vaga /1510-1573)”. *Nutrición Hospitalaria*. (30): 58-62
- Huetz de Lempis, A. (1957): “La vignoble de la “Tierra de Medicina” aux XVIIe et XVIIIe siècles”. *Annales. Économies, Sociétés, Civilisation*. XII (3): 403-417
- Huetz de Lempis, Alain (1993): Vignobles et vins d'Espagne, Burdeos, Presses Universitaires de Bordeaux, Collection «Grappes et Millésimes»/Collection Maison des Pays Ibériques, 1993. (Edición castellana) *Vinos y Viñedos de Castilla y León*. Valladolid, Fundación castellano-leonesa para la cultura del vino, 2004.
- Huetz de Lempis, M. Alain (2000): “La résurrection des vignobles du Duero en Espagne”. *Annales de Géographie*. 109 (614-15): 488-504
- Hugh, Johnson (1989): *Une histoire mondiale du vin*. Paris, Hacchette, 1989. Edición castellana (2005): *Historia del vino*. Barcelona, Blume, 2005.
- Ibañez Rodríguez, Miguel (2010): *Vino, lengua y traducción*. Valladolid, Universidad
- Ibañez Rodríguez, Miguel y Sánchez Nieto, María Teresa (coord.), (2006). *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio.
- Jouanna, Jacques (1996): “Le vin et la médecine dans la Grèce ancienne”. *Revue des Études grecques*. (109): 410-424.
- Lecanu, R. L. (1871), *Preceptos generales para la buena vinificación*, Madrid, Imprenta de la Sra. V. é Hijas de D. A. Peñuelas.
- Le Gars, Claudine y Hinnewinkel, Jean-Claude (2000): “Le commerce mondial des vins à la fin du XXe siècle”. *Annales de Géographie*. 109 (614-615), pp. 381-394
- Lille, Pierre C. (1999): “Histoire médicale du vin”. *Bull. Centre d' Étude Hist. Méd.* (30): 6-33
- López Benitez, Mariano (2004): *Del Estatuto del vino a las Leyes del vino: un panorama actual y de futuro de la ordenación vitivinícola*. Madrid, Civitas,
- López de Corella, Alfonso (1550): *De vini commoditatibus libellus*. Zaragoza, G. de Nájera
- Lusa, G. y Roca, A. (1997), “Ciència aplicada i industrialització a Catalunya. Les aportacions de Josep Roura (1797-1860)” en ROURA, J. (1839), *Memoria sobre los vinos y su destilación y sobre los aceites*, (ed. facsímil, Barcelona, ETSEIB, VII-XXXV).
- Manso de Zúñiga, V. y Díaz y Alonso, M. (1895), *Conferencias enológicas*, Madrid, Imprenta de los Hijos de M. G. Hernández.
- Martín Polo, Fernando (2010): *Simón de Rojas Clemente y Rubio. Vida y obra. El compromiso ilustrado*. Barcelona, UB Tesis Doctoral. TDX

- Martínez Lanzán, Gloria (2005): *Los galicismos en el lenguaje del vino*. Valladolid, Universidad.
- Maupin, (1767): *L'Art de faire le vin*. París.
- McGovern, Patrick E. (2004): *L'archeologo e l'uva: vita e vino dal Neolitico alla Grecia arcaica*. Roma, Carocci.
- Messini, Carlo (1995): *Bacco doctore. Il vino nelle terapia tra legenda, storia, magia e scienza*. Foligno, Ed. Del autor.
- Miret i Nin, Montserrat (2005): *El Vino en el Arte*. Barcelona, Lunwerg.
- Morros, Bienvenido (2003): "Las propiedades del dinero y del vino en El Libro del buen amor a la luz de las comedias elegíacas". *Bulletin Hispanique*. 105: 19-50.
- Morveau, Lavoisier, Berthollet y Fourcroy (1788), *Método de la nueva nomenclatura química* (Traducción de P. Gutiérrez Bueno), Madrid, Antonio Sancha.
- Muñoz Puelles, V. (1998), *El vino. Aroma, sabor, celebración*, Valencia, Ediciones La Máscara.
- Negrín de la Peña, José Antonio (2002): "La vid y el vino en la literatura económica del siglo XVIII". Douro. Estudos & Documentos. VII (14-2): 25-37.
- Negrín de la Peña, José Antonio (2012): "La mesa del Dómine Cabra: comida y vino en la novela picaresca del siglo de Oro". *Estudios Avanzados*. 18 (2012): 75- 99.
- Nieto, A. (1994), *Ciència a Catalunya a l'inici del segle XIX: teoria i aplicacions tècniques a l'Escola de Química de Barcelona sota la direcció de Francesc Carbonell i Bravo (1805-1822)*, Barcelona, UB.
- Nieto. (1996), "Martí i Franquès, Carbonell i Bravo, i els usos de la nova química a la Catalunya il·lustrada" en VV. AA. (eds.), *Lavoisier i els orígens de la química moderna, 200 anys després (1794-1994)*, Barcelona, SCHCT, 159-184.
- Nieto-Galán, Agustí (1997): "La Tecnología del vi i la destil·lació a la Catalunya del 1800". *Quaderns d'Història de l'Enginyeria*. II: Págs. 9-39.
- Nuwas, Abu (2010): *Cantar al vino*. Edición bilingüe de J. Ferrer Carmona y Anna Gil Bardaji. Madrid, Cátedra.
- Palacios, J. M. (1991), *Historia del vino de Rioja*, La Rioja, La prensa del Rioja.
- Pan-Montojo, Juan Luis (1989): *La vitivinicultura en España (1750-1988)*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Pan-Montojo González, Juan Luis (1993): *El Estado y la vid: los orígenes de la política agraria a través de la viticultura*. Madrid, Universidad Autónoma.
- Pan-Montojo González, J. L. (1994): *La bodega del mundo. La vid y el vino en España (1800-1936)*, Madrid, Alianza.
- Pan-Montojo González, Juan Luis (1994): "El vino y la política comercial en la Restauración, 1875-1914", *Agricultura y Sociedad*, nº 72, páginas 163-200.

- Pan-Montojo González, Juan Luis (1995) "Los grupos de interés y la regulación pública del mercado de alcoholes en España (1887-1936)", con Nuria Puig Raposo, *Revista de Historia Económica*, Primavera año XIII, nº 2, páginas 251-280.
- Pan-Montojo González, Juan Luis (2009): "Las viticulturas europeas. De la primera a la segunda globalización". *Mundo Agrario*. (9) 18, 30 Págs.
- Pardo, Gerónimo (1661): *Tratado del vino aguado*. Valladolid, Valdivielso.
- Pasteur, Louis (1857): "Memoire sur la fermentations appelée lactique" *Comptes rendís de l'Académie des sciences* (45) pp. 913-916.
- Pasteur, Louis (1866): *Études sur le vin. Ses Maladies et les causes qui les provoquent. Procédés nouveaux pour le conserver et pour le vieillir*. París [La segunda edición ampliada es de 1873. Originalmente aparecieron sus *Études* en los *Comptes rendís de l'Académie des sciences* en 1863-64. Como libro fueron publicadas en 1866]
- Pasteur, Louis (1924): *Études sur le vinaigre et le vin*. En *Oeuvres reunies par Pasteur Vallery-Radot*. París,
- Perojo Merino, Francisco Manuel (2010): *El negocio del corcho en España durante el siglo XX*. Madrid, Estudios de Historia Económica. Banco de España.
- Picornell Buendía, Raquel (2012): "Historia del cultivo de la vida y el vino: su expresión en la Biblia". *Ensayos, Revista de la Facultad de Educación. Albacete*. (27): 217-246.
- Pierre, Julien (1959): "Le vin dans l'antiquité: Pline l'ancien, Histoire naturelle, livre XIV" *Revue d'histoire de la pharmacie*, 47, Numero 161 p. 103 – 104.
- Piqueras, Juan: (2014): *Historia del la vid y el vino en España: Edades Antigua y Media*. Valencia, Universitat.
- Piqueras Haba, Juan (2005): "Évolution récente et dynamique spatiale du vignoble espagnol". *Méditerranée. Troisième série*. Tomo 65: 29-36 en *Vignobles et vins Dans les pays méditerranée*.
- Piqueras Haba, Juan (2005): "La filoxera en España y su difusión espacial: 1878-1926". *Cuad. de Geogr. (Valencia)*. 77: 101-136.
- Real Academia Española (1884), *Diccionario de la Lengua Castellana*, Madrid, Imprenta de D. Gregorio Hernando en REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (2001), Nuevo Tesoro de la Lengua Española, Madrid, Espasa-Calpe.
- Rhouma, Fouad: *Statut de l'alcool dans l'imaginaire social de musulmans*.  
<http://www.limag.com/Alcool52.pdf>
- Riera, S. (1993), "L'entrada de la ciència moderna a l'enologia" en GIRALT, E. (coord), *Vinyes i vins. Mil anys d'història*, I, Barcelona, UB, 83-112.
- Rivera Medina, Ana María (2007): "Vid, viñedos y vino en Sefarad: Cultivo elaboración y comercio de un vino diferenciador". *Espacio, Tiempo y Forma, Serie III, Ha Medieval*, (20), Págs. 199-233.

- Rodríguez Gijón, Mónica (2011): "Representaciones del vino en la literatura renacentista escrita en lengua alemana". *Etiópicas*, (7): 31-56.
- Rodríguez Guerrero, José (2013): "El origen del pseudo-arnaldiano Liber de vinis obra del Magíster Silvester (ca. 1322-1328) y su tradición manuscrita en el siglo XIV". *Azogue*. (7): 44-77
- Rof, M. C. (1971), *Biografía y labor docente de Francisco Carbonell y Bravo*, Barcelona, UB.
- Romieux, Yannick (1998): "L' usage du vin dans la marine". *Revue d'histoire de la Pharmacie*. 86 (317): 81-88.
- Rondeau, G. (1984), *Introduction à la terminologie*, Québec, Gaëtan Morin.
- Salinero Cascante, M<sup>a</sup> Jesús (2007-8): "El imaginario del vino en la literatura medieval: la dualidad vida-muerte". *Cuadernos de Investigaciones Filológicas*. (33-34): 213-242.
- Salinero Cascante, M<sup>a</sup> Jesús (2009): "La huella del vino en la Edad Media. Presencia y función del vino en la narrativa caballeresca". En *Textos y Sociedad en las Letras francesas y francófonos*. Edita. Ángeles Sancho y otros. Lleida, Universitat, Págs. 57-68.
- Serrano Suñer Hoyos, Genoveva (2004): *Comentarios a la ley de la viña y del vino. (Ley 24/2003 de 10 de Julio)*. Madrid, Thomson- Civitas.
- Unwin, Tom (2001): *El vino y la viña: geografía histórica de la viticultura y del comercio del Vino*. Barcelona, Tusquets.
- Van Werveke, Hans (1923): "Comment les établissements religieux belges se procraint-ils du vin au haut moyen âge"? *Revue belge de philology et d'histoire*. II (4): 643-662
- Vega , D. de la (1861): *Enología ó arte de hacer los vinos*. Madrid, Imprenta de las novedades.
- Viard, E. (1892), *Tratado general de la vid y de los vinos*, Madrid, Dirección y Administración
- Villalobos Racionero, Isidoro (2008): "El vino en las letras españolas (Una aproximación histórico-cultural)". *Cuadernos de Estudios Manchegos*. XXXIII: Págs. 15-39.