

# La cultura del vino

Eduard Puig i Vayreda



**EDITORIAL UOC**

**Director de la colección:** Lluís Pastor

Diseño de la colección: Editorial UOC  
Diseño del libro y de la cubierta: Natàlia Serrano

Primera edición en lengua castellana: noviembre 2015  
Primera edición en formato digital: noviembre 2015

© Eduard Puig i Vayreda, del texto

© Editorial UOC (Oberta UOC Publishing, SL), de esta edición 2015  
Rambla del Poblenou, 156, 08018 Barcelona  
<http://www.editorialuoc.com>

Realización editorial: Oberta UOC Publishing, SL

*Esta obra está sujeta –si no se indica lo contrario– a una licencia Creative Commons de Reconocimiento-No Comercial-Sin obra derivada 3.0 España. Puede copiar, distribuir y comunicar públicamente, siempre y cuando reconozca los créditos de las obras (autoría, Editorial UOC) de la manera especificada por los autores y la Editorial que la publica. No puede hacer uso comercial ni obra derivada sin el permiso del Editor y de los autores. La licencia completa se puede consultar en <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/es/deed.es>*

*Autor*

---

**Eduard Puig i Vayreda**

Eduard Puig i Vayreda ha sido profesor de Enología de la Universitat de Girona.



## QUÉ QUIERO SABER

Lectora, lector, este libro le interesará si usted quiere saber:

- Qué es el vino.
- Cómo es la historia y las leyendas de la vid y el vino.
- Cómo es debido degustar un vino.
- Qué se entiende por cultura del vino.
- Cuáles son las fiestas y tradiciones alrededor del vino.
- Cuál es la relación entre las bellas artes y el vino.



## Índice

<b>QUÉ QUIERO SABER</b>	<b>7</b>
<b>QUÉ ES LA CULTURA DEL VINO</b>	<b>11</b>
<b>DE DIONISOS AL SIGLO XXI</b>	<b>15</b>
Dioses y héroes	17
Las raíces de la vid	24
Las vides monásticas	34
Burgueses y comerciantes	40
El vino se ilustra	45
El siglo de las plagas	50
De la crisis al Acta Única	57
<b>EL BUEN USO DEL VINO</b>	<b>61</b>
Qué es el vino	63
Cómo se hace el vino	66
Las ciencias del vino	71
Un festival de sensaciones	73
El vocabulario del catador	77

El uso social y gastronómico	80
Vino y salud	86
Una geografía elemental	87

<b>EL VINO TAMBIÉN ES MÁS QUE UN CLUB</b>	<b>91</b>
El arte y el vino	93
De los toneleros a los grafistas	101
El vino en la literatura	106
El vino y las religiones	111
Fiesta y tradiciones	114
Música, humor y cine	117
<b>Bibliografía</b>	<b>121</b>

## QUÉ ES LA CULTURA DEL VINO

Existe la idea bastante arraigada de que tener cierta cultura del vino es disponer de unos conocimientos superficiales sobre lo que es esta bebida tradicional, los principios elementales de la degustación, las normas habituales de consumo, su uso gastronómico, unas vagas nociones de geografía vitícola y, como mucho, saber manejar con habilidad una críptica terminología sobre sensaciones olfativas, componentes del vino y variedades de uva.

No es sorprendente que sea así ya que durante años y desde muchos lugares, empezando por el mismo sector productor, se ha tenido una visión limitada, incluso reduccionista de lo que realmente engloba el concepto de cultura del vino o civilización del vino, término que también se ha utilizado. Hoy positivamente las circunstancias han evolucionado positivamente hacia una visión más amplia –y también más cierta– de lo que es y lo qué significa en la sociedad actual esta cultura antigua.

Sin embargo esta evolución conceptual ha tenido diferentes ritmos según los países y las zonas el mundo en la que ha tenido lugar. Aunque suene a tópico, Francia, durante muchos años, ha cultivado con eficacia un concepto amplio y humanista de la cultura del vino, hecho que ha dado un valor añadido a los productos que salen de sus vides y lo ha convertido en un referente, aún inevitable, en este complicado y misterioso universo.

La cultura del vino, concepto posiblemente menos genérico que el de civilización, pero que se puede utilizar como sinónimo, es muy extenso y va más allá de la degustación, el uso social o los rudimentos de enología y viticultura que puedan tener muchos aficionados.

En sentido amplio se puede entender la cultura del vino como el conjunto de mitos, tradiciones, conocimientos (históricos, científicos), obras de creación artística (plástica, literaria) y modos de vida (alimentación, ocio), que entorno a este producto han acumulado los pueblos que tienen como bebida distintiva y característica el zumo fermentado del fruto de la vid. En definitiva, el vino está íntimamente ligado, por lo menos en sus orígenes, a la tradición de los pueblos mediterráneos y toda su amplia zona de influencia.

Y si como dicen los diccionarios el concepto «civilización» significa el progreso de la humanidad en el orden social, intelectual, moral, también la cultura del vino ha hecho una contribución más que significativa

al progreso de la civilización, sobre todo en el área geográfica a la que nos referimos, como se puede ver al estudiar el papel colonizador de la vid y el carácter convivencial del vino, así como muchas otras manifestaciones espirituales que inspira. Ya decía Tucídides en el siglo V aC que los pueblos mediterráneos comienzan a salir de la barbarie cuando aprenden a cultivar la vid y el olivo.

Limitar la tradición vitivinícola de los países mediterráneos a una simple cuestión climática, de aptitud agrícola o de hábitos alimentarios, sería totalmente injusto y, lo que es peor, erróneo, ya que el entorno a la vid y del vino se encuentra en la base de muchas manifestaciones culturales o religiosas que difícilmente se encuentran en ningún otro producto de la alimentación humana. El conocimiento y el ritual del vino tiene un simbolismo profundo que lo vincula a la civilización occidental.

La amplitud del tema obliga necesariamente a limitar la casuística y, sin negligir la importancia de otros países más lejanos, en las páginas que siguen tendrán prioridad los referentes más próximos ya que, no en vano, estamos en tierra de buenos vinos.



## DE DIONISOS AL SIGLO XXI

Si algún lugar del mundo puede ser llamado con propiedad el jardín de Dionisos este es la región mediterránea.

Porque es en la zona oriental de este mundo donde nace y arraiga con fuerza la vid y la cultura del vino, el mito y la realidad, aquella civilización que se identifica con la trilogía vegetal del trigo, el olivo y la vid.

Quizá los hombres mediterráneos tenemos cierta tendencia a pensar que este rincón de mundo fue la cuna de toda cultura y civilización, recordando aquella frase clásica, *ex oriente lux*, que quería decir que todo elemento civilizador, como el vino, tenía el origen hacia oriente de este mar casero y propio, a cuyas orillas se desarrollaron los momentos más gloriosos de la antigüedad.

Decía Edgar Morin, en un brillante discurso que pronunció al recibir el Premio Cataluña 1994, que el Mediterráneo, entre muchas otras cosas, «era matriz

de la filosofía, de la teosofía, de la gastrosofía y de la enosofía», neologismo que se refiere al conocimiento y a la cultura del vino. Porque en realidad por razones climáticas y muchas otras referidas al medio natural, pero sobre todo por razones históricas y de pensamiento, es en el área mediterránea donde arraiga el mito dionisiaco –se llame Noé, Osiris o Dionisos– e incorpora a la tradición alimentaria, lúdica y social el vino como elemento mágico, tanto por sus orígenes como por sus efectos.

Los pueblos antiguos de esta región han tenido como denominador común el conocimiento de la viticultura, el arte de hacer el vino y el ritual de consumirlo. Tablillas cuneiformes y bajorrelieves asirios, sumerios o babilonios, textos hebreos, pinturas funerarias egipcias, mosaicos romanos y vasos griegos de todo tipo, desde hace más de cinco mil años acreditan al Mediterráneo como origen indiscutible de lo que hemos convenido en denominar civilización del vino.

La vid, arraigada inicialmente en las laderas del Cáucaso –Armenia, Georgia–, extiende sus raíces, con escaso éxito hacia oriente hasta llegar a China y la India y por el otro lado ocupa las orilla del Mediterráneo, donde habitan los pueblos que aprenden a ser viticultores hasta alcanzar la máxima expresión de pueblo devoto del vino que es Grecia. Desde una colonia griega del Asia menor, los focenses llevan la vid a Massalia (Marsella) y desde allí, en el siglo VI aC, llega a Ampurias y el Ampurdán es uno de los

focos desde donde se desparrama por toda la Península ibérica.

Hubo un tiempo que el jardín de Dionisos se extendía pues desde las costas de Anatolia hasta las costas del levante español.

## **Dioses y héroes**

Dice el Génesis: «Al principio Dios creó el cielo y la tierra».

«La tierra era caótica y desolada». No había, por lo tanto, ni la vid ni el vino, ya que contra la idea equivocada que esta planta y este producto simbolizan el desenfreno y el desorden, en los orígenes remotos, el hombre dejó de ser nómada y recolector cuando una planta de ciclo productivo largo –la vid– le sujetó a la tierra y le obligó a cultivar, a hacer vino y a conservarlo en jarras y tinajas.

La vid, planta colonizadora y vehículo de civilización, y el vino, bebida mágica, desde siempre asociados a la inmortalidad, están presentes en las culturas más antiguas que se conocen, como lo demuestra la etimología de la palabra «vino» en todas las lenguas indoeuropeas.

Pero además de la palabra, en la oscuridad de los tiempos, por decirlo a la manera clásica, surge la leyenda. Al desconocer el hombre el origen real del vino y el mecanismo de transformación del dulce ju-

go de la uva en bebida espirituosa capaz de alegrar al hombre hasta embriagarlo, se le atribuye un origen divino. El vino se transforma en una bebida mítica por su origen, mística por sus efectos, ritual por su utilización inicial.

En todas las civilizaciones, incluso en las más alejadas, se puede encontrar una bebida con propiedades estimulantes, que temporalmente transforma en cierta medida la personalidad de los humanos. Y a esta bebida se le atribuye un origen divino e, incluso, se le rinde culto como un dios. Estas leyendas remotas, a lo largo del tiempo y del espacio se cruzan, se confunden, se complementan. No es difícil encontrar coincidencias entre el Noé del Génesis y la epopeya de Gilgamesh, entre las vidas de Dionisos y de Jesucristo, entre la atormentada peripecia de Osiris y el Soma de los himnos védicos.

Hay, sin embargo, dos elementos constantes en estas leyendas: el héroe, que es un ser humano que el dios utiliza para materializar y dar a conocer el vino; también la resurrección, el culto a los muertos, el principio de la vida, la inmortalidad, la fecundidad, el renacimiento en diferentes formas y manifestaciones.

Pasaremos por alto, por culturalmente lejana, la leyenda de Soma, la divinidad brahmánica cuyo licor, en sánscrito *vêna*, concede la inmortalidad y al personificarse —nace del ojo de Atri, hijo de Brahama— es el principio de la vida.

En el entorno que nos ocupa, en la biblioteca de Assurbanipal (siglo VI aC) situada en Nínive, capital de la antigua Asiria, se descubrieron doce tablillas cuneiformes que relatan la epopeya de Gilgamesh, legendario rey de Uruk (2600 aC) que en la búsqueda de la inmortalidad, dentro del reino del Sol, encuentra una viña mágica –hecha de oro y piedras preciosas– cuyo vino, si le hubiese sido permitido beberlo, daba el don de la vida eterna. En esta leyenda se da noticia de un gran diluvio y de un equivalente al Noé bíblico, llamado Upanapishtin, encargado de preservar todas las especies en una arca, a cuyos constructores ofrecía «jugo de la vid, vino blanco y rojo y cerveza, para que bebiesen como agua del río».

En el Imperio antiguo de Egipto (2700 aC), Osiris, en los textos sagrados de las Pirámides, recibe el calificativo de señor del vino. Osiris, dios muerto y resucitado –principalmente este es el dios del reino de los muertos y de los misterios de la vida después de la vida– representa el ciclo vital, el renacimiento de la vegetación; es el dios civilizador que enseña a los hombres el cultivo, la fabricación del pan y la elaboración del vino y la cerveza y la construcción de flautas para la fiesta.

El vino es tenido por los antiguos egipcios como un don de Osiris y las primeras uvas nacen de los ojos negros y brillantes de Horus, el hijo que tuvo milagrosamente con su hermana Isis, diosa de la Luna. En el ceremonial de Osiris se pronunciaban las palabras rituales: «Yo soy la resurrección y la vida», adap-

tadas posteriormente a otros ritos y a otras creencias que identifican igualmente el vino con sangre y vida.

Dice también el Génesis: «Noé fue el primero en labrar la tierra y plantar una vid. Un día bebió vino y se embriagó.» Quizá no es casualidad que el hombre escogido por Dios para garantizar la supervivencia de la humanidad y de todas las especies sea el primer cultivador de una vid de la cual hace vino.

Todo ello indica el arraigo a la tierra para transformarse en agricultor, la domesticación de la naturaleza, la simbología colonizadora de la vid, planta rodeada desde el origen de esta aureola mágica y misteriosa que no ha dejado nunca de tener. Pero siguiendo la Biblia, el mismo Génesis nos dice dónde pasaba esta aventura de Noé y localiza el arca embarrancada después del gran diluvio en el monte Ararat, al sur del Cáucaso, lugar donde los estudios científicos posteriores sitúan el inicio real de la expansión de la *vitis vinífera pónica* hacia Mesopotamia, Armenia y Anatolia. Leyenda e historia una vez más se entrecruzan para dar credibilidad y fuerza al mito.

## **Una vida legendaria**

Quizá por los mismos siglos comenzaba a circular por Tracia, o quizá Frigia, el mito del principal protagonista de esta historia: Dionisos. Hijo de Zeus, divinidad máxima del Olimpo griego y de una mortal, Sémele. Es posiblemente la deidad más joven y más grande del mundo griego antiguo, sin embargo

era considerada una divinidad menor por Homero. El culto a Dionisos iba acompañado de ritos orgiásticos, música, danza y una cierta exaltación mística, por lo cual era considerado protector de los festivales dramáticos de Atenas y de otras manifestaciones poéticas, de comedia o de tragedia.

La vida legendaria de Dionisos tiene múltiples variantes, cada una de ellas de una complicación considerable desde sus mismos inicios. Zeus, disfrazado de mortal, sedujo a Sémele la cual murió quemada, aún embarazada, al manifestársele Zeus en su olímpica grandeza. La criatura que llevaba en el vientre fue implantada en el muslo de Zeus, desde donde nació –seguimos sin partos normales– al cumplirse el tiempo. Este fue el inicio extraordinario, aunque no original, de la vida de Dionisos que vivió, según la tradición oral, una infancia difícil –rechazado por los dioses– entre ninfas, sátiros y su preceptor Sileno.

El viaje iniciático en el que difunde, entre otras cosas, el conocimiento del cultivo de la vid y el arte de hacer vino entre los hombres, es una de las partes más importantes y complicadas del mito dionisiaco que recorre todas las tierras conocidas.

Viaja por el Ática donde es acogido por Ícaro a quien ofrece un vino que lo embriaga; en Etolia es recibido por el rey Eneo que en prueba de hospitalidad le cede a su mujer y el dios, en recompensa, le da la vid y el nombre del vino; en Naxos encuentra, no podía ser de otra manera, a Ariadna con quien tiene tres hijos; en Quíos es raptado por los piratas y hace

su primer gran prodigio, representado en el llamado vaso de Exekias; en Frigia pierde a su preceptor Sileno el cual es rescatado por el rey Medidas a quien Dionisos concede el don de transformarlo todo en oro; en Capadocia expulsa las amazonas de Efeso; atraviesa el Tigris montado en un tigre y une las dos orilla del Eufrates con una cuerda trenzada con sarmientos, pámpanos y hiedra.

Sigue su agitado viaje hasta Egipto, la India y el Ganges, pasa por el Olimpo donde participa en alguna escaramuza entre dioses y gigantes para regresar definitivamente a Tebas.

El retorno de Dionisos a Tebas no es exactamente apacible, como explica profusamente Eurípides en la tragedia *Las Bacantes*, que es el relato de la pugna entre Dionisos y su primo Penteo y la locura de la madre de éste, Agave, que acaba descuartizando a su hijo, en un episodio más de esta atormentada biografía del dios del vino en la que encontramos con frecuencia episodios de locura transitoria, prodigios de todo tipo, referencias a la fecundidad y cierta violencia, contrapuesta a una importante labor civilizadora y pedagógica.

El Dionisos griego, joven, atlético, seductor, se transforma, con el paso del tiempo y en otros lugares, en el Baco de aspecto decadente y, en ocasiones, grotesco. De la misma forma que el dios Baco se asocia a la leyenda dionisiaca, también lo hacen otras divinidades de origen diverso, como es el caso del Sabaceo frigio; Sucellos, dios celta del vino; Zagreo, divinidad

cretense asimilada a Dionisos en los textos órficos; Basaréis, divinidad de Lidia, o Liber pater, dios itálico de carácter Agrario, a quien se atribuye la creación del famoso viñedo de Falerno, y que era venerado en Roma juntamente con Ceras y Libera.

La simbología dionisiaca, derivada de este colosal enredo mitológico y de los significados diversos del mito según la lectura que se haga o del culto que se le tribute, es extensa y de comprensión compleja. Dionisos se suele acompañar de otros seres mitológicos principalmente las ménades o bacantes, mujeres frenéticas que le rendían culto presas de entusiasmo (literalmente embriaguez mística) con rituales que simbolizan la fuerza de la naturaleza. También forman parte del séquito sátiros y silenos, criaturas del bosque con rasgos animales —pezuñas, cuernos, orejas puntiagudas— que representan la fecundidad, la malicia, la lascivia.

Otros símbolos dionisiacos son el tirso, vara enramada rematada por una piña que es alegoría de la reproducción; obviamente los pámpanos, la hiedra siempre verde, los racimos de uva; la cabra, el chivo, los animales salvajes y sus pieles, que simbolizan la fecundidad, el poder, la fuerza, el valor. Desde el escultor Scopas con la *Ménade* hasta la pintura clásica, dan testimonio perfecto de esta extensa e inquietante simbología vinculada al efebo Dionisos.

## Las raíces de la vid

Diversas teorías científicas pretenden explicar el origen de la vid, sus diversas formas, los inicios de la domesticación y poner fecha al momento histórico en el que el hombre hizo el primero vino. La mitología, lo acabamos de ver, no ha tenido demasiados problemas para explicarlo.

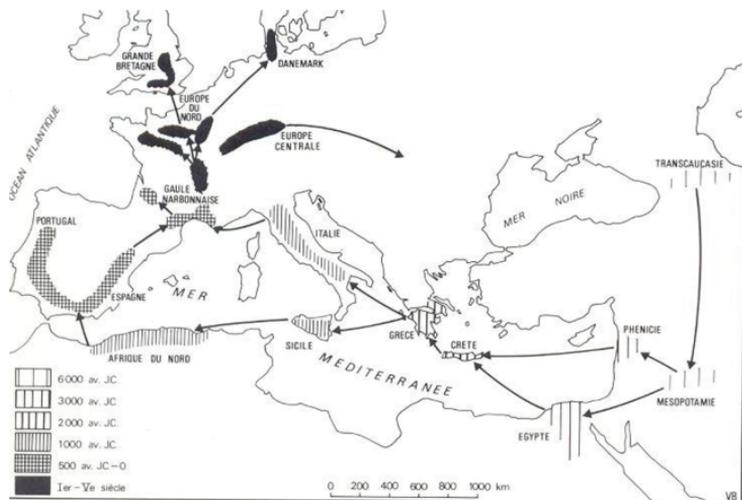
La base científica es más compleja, tejiendo siempre, sin embargo, una urdimbre y un entramado hecho de realidad y mito.

Los primeros fósiles de plantas ampelidáceas se remontan a la era terciaria (65 millones de años). Durante el mioceno (25 millones de años) hay una notable expansión de este tipo de plantas debido a la bonanza del clima.

El período que va de los 6 millones de años a los 13.000 aC es el período de las glaciaciones, las últimas (Riss y Würms), seguidas de un calentamiento de la tierra, permiten una expansión de las *vitis* asiáticas.

En la última glaciación las vides, propias de climas templados, sobreviven al amparo de accidentes naturales como la cadena del Cáucaso y reviven bien gracias a la influencia del Mar Caspio.

Figura 1. Mapa de la expansión histórica de la vid en el mundo



Durante el cuaternario aparece el hombre sobre la tierra, es nómada, recolector, cazador y progresivamente se transforma en agricultor. Entre 7000 y 6000 años aC, se inicia la domesticación (poda) y cultivo de la vid y se produce una evolución genética progresiva de la *vitis silvestris* a *vitis vinífera sativa*. En este mismo período, el hallazgo de acumulaciones de pepitas de uva fósil en Georgia abre el interrogante de si el hombre primitivo fue elaborador de vino antes que viticultor.

Durante el tercer milenio antes de Cristo, la viticultura está consolidada en Asia menor, Mesopotamia, Asiria, Egipto, Palestina y Grecia. La civilización más antigua estudiada, la sumeria, conocía el consu-

mo de vino, como lo demuestra el estandarte o arqueta de Ur (aprox. 3000 aC), donde se representa una ceremonia de guerreros bebiendo vino en presencia del rey. Herodoto (484 aC) da noticia del comercio de vino existente en el segundo milenio antes de Cristo en el denominado «creciente fértil», entre Armenia y Babilonia. Y desde el punto de vista legislativo, un código hitita de 1600 aC, como también el famoso código del rey sumerio Hammurabi (1750 aC), establecen disposiciones sobre los viñedos y los fraudes en el comercio del vino que, ciertamente, debía tener un valor importante, si era objeto de fraude.

### **Egipto, de Tutankamon a Cleopatra**

Sin embargo es en Egipto donde se desarrolla una viticultura importante, como lo demuestra la existencia de textos jeroglíficos predinásticos (alrededor de 3000 aC) referidos al vino y pinturas funerarias sobre el tema. Por lo tanto, en esta época, Egipto ya disponía de vino para usos funerarios y ceremoniales.

Posteriormente en el valle de Tebas es donde se encuentra más información sobre el cultivo, la elaboración y los usos rituales del vino, en forma de pinturas en las tumbas de los reyes y de los nobles. En la más famosa de estas tumbas egipcias, la del faraón Tutankamon (1352 aC), entre los fabulosos descubrimientos de Howard Carter había 26 jarras de vino con indicación de añada, vid, propietario y elaborador.

Hoy se conocen las zonas vitícolas más famosas (Buto, Khargas, Koptos) situadas en el Bajo Egipto, junto al delta del Nilo, las variedades de uva cultivada, las técnicas empleadas en la poda y conducción de las cepas, los sistemas de pisado y prensado de las uvas y los flujos de importaciones de vino de Tasos, Fenicia y Siria. También se sabe que Cleopatra era amante – entre muchas otras cosas– del vino denominado *taniótico*, ya en las postrimerías de la apasionante civilización egipcia.

## **Grecia antigua**

A pesar de la significación de Egipto no cabe duda que en el imaginario popular se identifica el inicio de la civilización del vino con la Grecia antigua, donde llega a través de las culturas minoicas y micénicas, transportada por el comercio fenicio que en aquellos tiempo dominaba el Mar Egeo y al que la leyenda atribuye la introducción de la vid en el mundo helénico, y posiblemente también en Cataluña y España. Habría que precisar que fueron los fenicios los que introdujeron la cultura del vino (es decir, su uso ritual o social) mientras que la vid posiblemente ya estaba implantada en el territorio.

La elaboración de vino comienza en Grecia hacia el tercer milenio antes de Cristo, la viticultura de Creta pasó a Naxos, Quío, Lesbos, a los centenares de islas griegas y también a Asia Menor, si bien el máximo esplendor del cultivo de la vid se produce en los siglos

VIII a VI aC coincidiendo con el establecimiento de la denominada Magna Grecia que comprende Sicilia, tierra predilecta de Dionisos, y Calabria. Los viticultores griegos incorporan los conocimientos vitícolas de Egipto, mejoran el sistema de poda, seleccionan variedades, introducen el abonado y tratan el vino y los envases para poderlo transportar, creando así el vino de *retzina* que ha llegado hasta nuestros días.

Todas las colonias griegas son centros de difusión de la cultura del vino —consumo, conocimiento—, como es el caso ya citado de Focea, en el Asia menor, cuyos habitantes fundan Marsella y Ampurias, dos de los principales focos de expansión de la vid por la Galia y la Península ibérica.

Innumerables testigos de gran autoridad hablan de la presencia del vino en la cultura griega. Homero cita repetidamente el vino, tanto en la *Ilíada* como en la *Odisea*, —se refiere misteriosamente al Mediterráneo como un «mar vinoso»—, las zonas vitícolas o a las tareas de la viña. Hesíodo (siglo VIII aC), con otro espíritu y un estilo menos solemne, da noticia en *Los trabajos y los días* de algunas costumbres y prácticas vitícolas aún hoy vigentes (como el asoleado de las uvas); Demócrito (470 aC) intenta recopilar las variedades de vid griegas existentes; Teofrasto (372-328 aC) diseña las bases de una viticultura organizada.

Virgilio, el poeta latino, dijo que era más fácil contar la arena del mar que el número de vinos griegos. Posiblemente exageraba, sin embargo según el pro-

fesor de viticultura Mario Fregoni, en las obras de los autores clásicos griegos se encuentran citados no menos de 136 vinos diferentes entre los cuales destacan Lemnos, Lesbos, Maroneia, Quíos o Samos.

Los actuales moscateles y malvasías son probablemente de origen griego y aún en la edad media, fray Francesc Eiximenis (1384) por ejemplo, cita el *vino grech* (griego) como sinónimo de vino dulce y vino bueno.

### **Roma, la gran difusora**

A Roma le corresponde, sin embargo, el honor de haber sido la gran difusora de la cultura, y por lo tanto también de la cultura del vino, con la expansión de su Imperio por todo lo que hoy es Europa. Si las raíces remotas de la civilización del vino en el área mediterránea son griegas, la parte más sólida de la tradición vitícola, elaboradora y comercial, se encuentra en la Roma hegemónica.

El cultivo de la vid, la cultura del vino —diferencia sutil pero necesaria, porque no son siempre coincidentes— arraigan en Roma alrededor del siglo VIII aC, coincidiendo con el establecimiento de colonias griegas de la Magna Grecia. Inicialmente se desarrollan dos viticulturas paralelas diferenciadas por la forma de cultivar la vid: la autóctona o etrusca (cultivos asociados y cepas altas guiadas con tutores) y la griega (de cultivo único y cepas bajas), que es la que se acabó propagando al resto del continente.

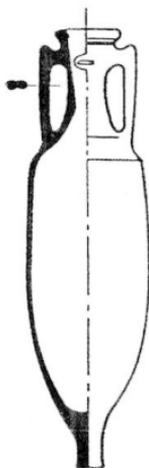
No es hasta alrededor del año 200 aC cuando en Roma el vino pasa a ser un producto lujoso, de prestigio y los agricultores comienzan a interesarse seriamente por el cultivo de la vid. Los vinos más buscados son los de la Magna Grecia y los griegos, que jamás se beben puros sino mezclados con agua.

Los vinos selectos se clasifican cuidadosamente según el lugar de procedencia y la añada, que recibe el nombre del cónsul de turno. Así se encuentra referido (121 aC) un extraordinario *Falerno opimianum*, que hace referencia al vino del año del consulado de Lucius Opimius.

Bajo el imperio de Augusto hay una importante expansión del cultivo de la vid en la península itálica pero también en la Galia, Hispania, Dalmacia y Germania.

Alguien ha dicho que el verdadero bastón de mando de los centuriones de las legiones romanas era un sarmiento de vid.

Figura 2. Ánfora de la provincia Tarraconense



Hay una industria vinícola establecida y, lo que es más importante, un flujo comercial considerable entre la metrópoli y las colonias fomentado por los denominados *negotiatores vinarii*, los cuales transportan el vino en barriles inmensos, de 5.000 litros de capacidad, hechos con pieles de buey impermeabilizadas con sebo, pero sobre todo en ánforas (jarra de dos asas) de barro.

Precisamente el estudio arqueológico de las ánforas encontradas en restos de naufragios, la ubicación de los hornos, las marcas de fábrica, las distintas tipologías, han dado información abundante sobre el comercio del vino en todo el Imperio romano.

En aquellos tiempos Julio César invitaba a beber vino a 250.000 hombres para celebrar una victoria. El Mediterráneo era literalmente un mar de vino. El vino llegaba a Roma por la *Puerta vinaria*, procedente de Umbría, o por el puerto de Ostia donde atracaban barcos cargados con 2.000 ó 3.000 ánforas, o bien a través de la Campania, desde Pompeya, centro romano del comercio de vino, que aprovisionaba más de la mitad del vino que consumía la capital del Imperio. Precisamente las excavaciones de Pompeya, enterrada por la lava del Vesubio en la erupción del año 79 dC, han permitido adjetivarla como «ciudad del vino», ya que se han encontrado más de 200 tabernas, las villas de comerciantes famosos como Marcus Porcius y diversa simbología báquica como la de la Villa de los misterios.

A causa de una coincidencia de factores, tales como el incremento de producción de vino en las colonias (Galia, Hispania, norte de África) y la transformación de los campos de trigo en viñedos, alrededor de los años 90 dC, una fuerte crisis económica derrumbó los precios del vino e hizo temer una falta de alimentos para el pueblo.

El emperador Domiciano publica el año 92 dC el edicto *De excidendis vineis* por el que ordena arrancar la mitad de las vides de las provincias romanas y prohíbe la plantación de nuevas viñas a los habitantes indígenas. Es la primera medida reguladora del mercado del vino en Europa que se repetirá a lo largo de la

historia hasta llegar a la OCM (Organización Común del Mercado) actual.

En momentos de sobreproducción de vino la medida imperial era claramente proteccionista a favor de los vinos itálicos y de los ciudadanos romanos.

Pronto la disposición quedó olvidada y la expansión de la vid se normaliza. El año 212, Caracalla concede la ciudadanía romana a todos los hombres libres del Imperio con derecho, por lo tanto, a plantar cepas. Finalmente el edicto de Marco Aurelio Probus (276 dC) revoca el edicto de Domiciano, restablece los derechos de plantación y fomenta el establecimiento de nuevos viñedos en zonas tan alejadas del Imperio como las orillas del Loira, el Rin, el Mosela y el Danubio.

## **La Cataluña romana**

En la Cataluña de la época romana la historia vitícola está llena de interrogantes, sin embargo se encuentran referencias diversas a los vinos del país en obras de Plinio, Marcial y Silio Itálico. Lo cierto es que entre mediados siglo I aC y los inicios del siglo II dC hubo una importante producción de vino de la tarraconense que se exportaba a la Galia, Germania o Italia en ánforas fabricadas en los hornos de Emporiae, Gerunda, Baetulo, o Tarraco.

Algunos patricios romanos, en época de Augusto, establecieron fincas de producción de vino alre-

dedor de Barcelona o la actual Costa Brava. De repente, esta producción decae y los hornos de ánforas son abandonados. Esta decadencia coincide con la crisis de ventas del vino itálico y el mencionado decreto de Domiciano.

Durante los siglos III y IV, la viticultura catalana vuelve a tener importancia aunque con una estructura diferente, ya que predominan grandes villas dedicadas al policultivo (Tiana, Tossa de Mar, Viladamat) en las que el vino, conservado en *doliaes*, no se destinaba ya a la exportación sino al consumo propio o a usos industriales (conservas), según alguna hipótesis.

El emperador Constantino, convertido al cristianismo, decreta el año 313 mediante el edicto de Milán la libertad de cultos. Las invasiones de los visigodos y los ostrogodos, pueblos que pertenecen a la cultura de la cerveza, perturban gravemente el comercio del vino. El año 476, Odoacro depone al último emperador Rómulo Augústulo, lo cual consuma la caída del Imperio romano de Occidente iniciándose un período de decadencia en el cultivo de la vid.

Llega una etapa de cierta oscuridad.

## **Las vides monásticas**

Durante la mal conocida época visigótica, el comercio del vino y el cultivo de la vid sobreviven con dificultad. El consumo doméstico de vino es habitual

pero sin alcanzar la importancia que había tenido en otros momentos. Los documentos en los que se cita el vino, y sobre todo las viñas, son de carácter mercantil o jurídico: testamentos, compras, ventas, dotes, legados o normas reguladoras, que documentan cierta continuidad del sistema agrícola del Bajo Imperio.

Otro uso significativo del vino, en esta época ligeramente imprecisa de la historia, es su presencia imprescindible en la celebración eucarística de la religión cristiana ya dominante.

De la misma forma que la Iglesia toma un papel sustitutivo del Imperio por lo que respecta a la universalidad —*ubi ecclesia, ibi Roma* (donde hay la Iglesia, hay Roma)— también corresponde a la Iglesia proteger la cultura del vino que, en cierta medida, simboliza la civilización cristiana frente a las culturas por el norte y el sur rodeaban el antiguo Imperio romano.

La orden fundada por san Benito (siglo VI) es un instrumento básico para la supervivencia de la cultura del vino en aquellos años turbios. La regla de la orden benedictina establece que una *emina* (270 centímetros cúbicos) de vino diaria para cada monje es suficiente, a pesar de que, en caso de necesidad, el abad puede decidir «mientras no haya exceso ni embriaguez». Alrededor de los monasterios se establecen pues las viñas monásticas para producir el vino necesario para el culto y para la comunidad.

Igualmente, alrededor de otros establecimientos religiosos, episcopales o canónicos, la viticultura prospera, circunstancia que origina que los obispos re-

ciban el nombre *pater vinearum*. El mismo concilio de Aquisgrán de 816 en cierta medida estimula, el establecimiento de estos viñedos.

En el otro extremo se sitúa la invasión musulmana del año 711, con el retroceso que ello significó, dada la prohibición coránica, para la viticultura, en todos los territorios que fueron ocupados largamente por el Islam. Hay que recordar que el avance musulmán fue detenido en la batalla de Poitiers (732) – es decir, que a la Francia vitivinícola casi no la trastornó esta ocupación– y que en nuestro país hay una clara diferenciación entre los territorios reconquistados tardíamente y el resto, afectados, como en el caso de Cataluña por el movimiento colonizador de Carlomagno (742-814), que fue un viticultor destacado.

Durante la alta edad media continúa siendo decisivo el papel de las órdenes monásticas, que, además de dedicarse a la oración están obligadas, por norma, a cultivar la tierra. Además de los monjes benedictinos hay que mencionar la orden de los cartujos, y sobre todo el cister, fundado el siglo XI y que lleva a cabo una actividad fundacional extraordinaria, ya que cuando un monasterio llegaba a los sesenta monjes, doce debían marchar y fundar otro establecimiento, lo cual comportaba necesariamente nuevas viñas y nuevas bodegas.

Otro hecho de carácter religioso ayuda a la expansión de la vid en los territorios reconquistados. Es el camino de Santiago, ruta de los creyentes de toda condición que peregrinaban a Compostela, a lo largo

del cual abadías y monasterios debían cumplir el deber de hospitalidad.

Muchas veces, el prestigio del monasterio se medía por la calidad del vino que ofrecía, gracias al que obtenían favores y privilegios de los reyes y señores que hospedaban.

Datan de esta época los grandes centros monacales de renombre en el mundo del vino: Cluny, Cîteaux, Johannisberg o San Giovanni de Parma Y en nuestro país Silos, San Millán de la Cogolla, Nájera, Sant Pere de Rodes, y Poblet.

No era excepcional que conforme avanzaba el espacio ocupado por los cristianos, los terrenos para establecer monasterios se escogiesen en función de su aptitud para plantar viñas. La vid en aquellos momentos es un cultivo de frontera política e ideológica, y la diferencia de cultura y religión la marca muy a menudo una hilera de cepas. Sin embargo, también en territorios conquistados por los árabes —que cohabitaban con judíos y cristianos—, la vid y el vino continúan existiendo, como demuestra la rica poesía árabe-andaluza de la época y el hecho de que Maimónides (siglo XII) recomienda calurosamente un moscatel de Córdoba.

Otros dos hechos son significativos durante esta época en la historia mundial del vino. Por una parte las cruzadas (1096-1290), expediciones militares de origen religioso, los caballeros que participaban en ellas en muchas ocasiones cedían vides a los establecimientos monásticos en garantía del pago de unos

sufragios, que a menudo les hacían falta. Por otra, el inicio del comercio de vino entre Inglaterra y Aquitania desde el momento en que Ricardo Corazón de León (1190), hijo de Eleonor de Aquitania, hereda este ducado y la corona inglesa. Esta relación, que se ha mantenido hasta hoy, inicia la fama del comercio inglés como el más entendido del mundo y como gran impulsor a la calidad de los vinos europeos.

La baja edad media es un período irregular dominado por guerras, hambres y pestes, pero a pesar de lo cual el vino mantiene una gran importancia dentro de aquella sociedad castigada, como lo demuestran diversos hechos.

En primer lugar, los inventarios consignan locales y utensilios destinados a la elaboración y la conservación del vino en casi todas las casas. En segundo lugar, las labores de la viña marcan el calendario de las tareas agrícolas, como se ve en calendarios, libros de horas o esculturas en monumentos religiosos en las que la vendimia representa el mes de septiembre.

Diezmos y tributos a menudo se pagan con vino y, en último término, en esta época nace la modalidades contractuales diversas según el territorio que significan una mejora sustancial en relación con la *complantatio* que regía hasta entonces el trato entre propietario y cultivador.

Las viñas monástica ceden paulatinamente su exclusividad y ésta pasa al dominio de los señores. El monasterio compete con el castillo.

Los vinos del ducado de Borgoña son los más famosos del momento, mientras que en España sobresalen los vinos de Toro. A medida que avanza la reconquista las órdenes militares, como los templarios, comparten con cistercienses y benedictinos el protagonismo en la colonización vitícola de la Península.

En este período, Arnau de Vilanova escribe su puestamente (la autoría se ha puesto en duda) su tratada *De Vinis*, donde se encuentran descritos vinos fantásticos; el trovador normando Henri de Andeli establece en *La Bataille des Vins* una especie de clasificación jerárquica entre los vinos más destacados del momento; Petrus de Crescentis escribe consejos empíricos para el buen cultivo de la vid. Fray Francesc Eiximenis, en su *Terç del Crestià* (1384), da normas morales y de comportamiento social en el arte de beber.

En cualquiera caso, al final de la edad media casi la totalidad de la ciencia vitícola y del arte enológico se acumulaba en los conventos y los monjes eran los mejores elaboradores de vino del mundo.

Posiblemente por eso a menudo se escucha que durante las Tinieblas de la edad media conventos y monasterios salvaron la cultura de Occidente.

## Burgueses y comerciantes

En las postrimerías de la edad media, castillo y abadía, para decirlo en una sola frase, van cediendo escalonadamente los asuntos de la producción agrícola a burgueses y comerciantes, nuevos estamentos que, en el caso del vino, canalizan los excedentes de producción hacia mercados lejanos y anhelantes de conocer aquel producto cada vez mejor. El sistema feudal acaba en Cataluña con la sentencia de Guadalupe (1486) que pone fin a la guerra de los «remences» y a los malos usos feudales. En el caso de España, la Reconquista finaliza –salvo Granada– el año 1262, cuando el cultivo de la vid y el gusto por el buen vino ya se han difundido por todo el continente europeo.

Durante los siglos XIV y XV el comercio marítimo entre la región de Burdeos e Inglaterra –y otros países nórdicos– se incrementa de forma considerable y nace el término *french claret* para designar vinos tintos límpidos pero de poco color. Con motivo de la coronación de Eduardo II, el año 1308 los negociantes bordeleses envían más de mil barricas de vino a Londres; la flota que periódicamente atraviesa el canal cargada de barriles llega a los 300 barcos y Burdeos toma el liderazgo del mundo del vino. Igualmente alrededor de estos años nace una estrecha relación comercial, a través de matrimonios reales, entre Portugal e Inglaterra, relación que tanta duración y trascendencia tendrá en las exportaciones de vino y en otros sectores industriales.

El vino se convierte en un asunto comercial de altos vuelos.

Pero además de Burdeos, al sur hay otro centro muy activo, la República de Venecia, potencia marítima de primer orden en la cuenca mediterránea que ostenta prácticamente el monopolio del comercio de vinos de Oriente, vinos dulces, fuertes, propios de los países cálidos, como son los de Chipre, Rodas y Malta, donde las órdenes militares velan por mantener las vides legendarias. Son las cepas que se encuentran en el origen de muchas variedades –la malvasía, el *resling*, el *albarinbo*– en cuya historia siempre hay un caballero cruzado que retorna al hogar llevando en la silla de montar un pequeño haz de sarmientos exóticos para plantarlos en su propiedad.

Venecia provee de malvasía a Inglaterra, vino que hará fortuna e historia ya que, según se cuenta, el duque de Clarence, hermano de Eduardo IV al ser condenado a muerte por traición (1487), escogió morir ahogado en una bota de malvasía.

En la ciudad de Venecia el término *malvasía*, durante un tiempo, fue sinónimo de taberna.

La ocupación otomana de Bizancio (1453) marca el inicio de la edad moderna pero también el comienzo de una nueva situación por lo que respecta al comercio del vino. Venecia pierde la hegemonía en el Mediterráneo y decae la importación de los luminosos vinos orientales. A este hecho hay que añadir la incorporación de Burdeos a la corona de Francia,

con lo cual finaliza el primer período activo de relación comercial entre Aquitania e Inglaterra.

Este desplazamiento de los centros de actividad exportadora posibilita que otras regiones intenten tomar el mercado inglés, siempre muy importante, abandonado por Venecia y Burdeos. Es el caso de los vinos andaluces que, desde Sanlúcar de Barrameda y aprovechando privilegios fiscales, inician la exportación de importantes cantidades de vinos no fortificados pero de alta graduación. Esta iniciativa del duque de Medina Sidonia, que representaba un volumen de negocio de 25 millones de litros de vino el año, se interrumpe en parte por las represalias que la Inquisición ejerce sobre los comerciantes ingleses a raíz de los asuntos matrimoniales del rey inglés Enrique VIII (1533), que culminaron con la ruptura con la Iglesia de Roma. De una forma o de otra se había iniciado la ruta de los vinos cálidos de Jerez hacia Inglaterra, que se incrementará y perdurará a lo largo de los siglos próximos.

El aguardiente o espíritu de vino, obtenido por destilación del vino con el alambique árabe divulgado por Arnau de Vilanova, había tenido hasta entonces aplicaciones exclusivamente médicas. A partir de aquel momento gana en importancia debido a la poca estabilidad de los vinos de bajo grado y mal elaborados que se agriaban con frecuencia, y mediante la destilación se podían transformar en un producto fácilmente transportable —las vías de comunicación eran precarias—, que ocupaba menos volumen y que

comenzaba a tener un mercado interesante. En Cataluña la primera industria de aguardiente se localiza en Reus a finales del siglo XVI, promovida por comerciantes ingleses y franceses que lo vendían directamente al consumo o bien para fortalecer vinos de baja graduación destinados a la exportación.

En el ámbito europeo, Holanda, que en aquellos momentos dispone de mejores técnicas de navegación comercial, domina el comercio del vino y del aguardiente, que en los países del norte toma el nombre de *brandy*, derivado de las palabras *brad wein* (vino quemado). El papel dirigente y emprendedor de Holanda se refleja en el cambio de hábitos de consumo, ya que se incorporan numerosas bebidas alternativas al vino tradicional. Así, comienza a imponerse la cerveza con lúpulo de origen holandés; igualmente son los holandeses los que introducen en Europa el té procedente de las colonias de la isla de Java y los responsables de la gran difusión del consumo de aguardiente —muy deseado por los indígenas de ultramar— el cual aromatizan con frutos para obtener la ginebra.

Otros aguardientes como el *cognac* y el ron inician también su expansión.

No acaba aquí la competencia al vino. El café de origen oriental hace auténtico furor en la Europa del siglo XVII, donde los establecimientos que lo preparan toman un destacado papel en la sociedad del momento en París, Londres, Viena o Barcelona. Pasa lo mismo con el chocolate procedente de América, que

se conoce inicialmente en España, desde donde se presenta en la corte francesa con motivo de las nupcias de Luis XIV y Maria Teresa de Austria, y se convierte en una bebida exótica y de moda.

Al vino tradicional le habían salido serios competidores lo que obligaba a viticultores y bodegueros a mejorar sus procedimientos ancestrales y renovar variedades, técnicas y productos si querían defender el consumo y el comercio.

Es en este contexto que nace el vino de Champagne *petillant* o espumoso. El vino prestigioso de esta región, conocido desde siempre en Francia como vino de Ay, comienza a ofrecerse como vino espumoso con la denominación *champagne*, encontrándose citado en Inglaterra el año 1662, seis años antes de que el famoso Dom Perignon se hiciera cargo de la bodega de la abadía de Hautvilliers. Esto no quita ningún mérito al genial benedictino que mejoró sin duda el procedimiento de elaboración de este vino irrepetible.

En el capítulo de la búsqueda y la modernización que afecta al mundo del vino se debe consignar la fabricación de las primeras botellas de vidrio industrial (1662), que en el futuro permitirán el envejecimiento de los vinos y en el terreno científico la aparición del denominado *Libro del prior* de fray Miquel Agustí o la *Agricultura* de Herrera, en los que se habla de técnicas vitícolas, variedades de uva y procedimientos para elaborar el vino.

## El vino se ilustra

Como en muchos otros campos de la técnica y la ciencia, también en el ámbito del vino, durante el siglo XVIII se ponen las bases de la modernidad que ha durado prácticamente hasta las postrimerías del siglo XX. Es el siglo de la gran expansión de la vid, cultivo al que se atribuye un papel destacado en el desarrollo agrícola de muchas regiones.

Numerosos testigos como son innumerables viajeros ilustrados —Ponz, Laborde, Zamora, Townsed— dejan constancia de la evolución del paisaje agrario del país con retroceso de bosques y campos de cereales y la aparición de numerosas viñas, que cuando están en plena producción originan un volumen de vino al que hay que dar salida. Ya el año 1702 hay noticia de que los Estamentos del Principado de Cataluña protestan ante Felipe V porque el gobernador de Cádiz impedía la entrada —el comercio con América aún no era libre— de barcos catalanes cargados de vino y aguardiente.

A causa del mal estado de las comunicaciones, el destino de los vinos catalanes de las comarcas interiores —Bages, Penedès, Priorat— era la destilación para hacer aguardiente de consumo de boca o para fortificar vinos de baja graduación hasta alcanzar los 19° ó 20°, mientras que los vinos de zonas costeras eran exportados directamente.

El aguardiente es el producto estrella de la exportación y se dirige a Alemana, Noruega, Rusia pero sobre todo a América y en especial a Cuba. Entre 1756 y 1785, el 52 por cien del tonelaje de la Real Compañía de Comercio de Barcelona, que tenía el monopolio del tráfico marítimo con ultramar, era de vinos y aguardientes. La modesta fama de los vinos catalanes quedaba eclipsada ante el prestigio de sus aguardientes.

Sin embargo con el descubrimiento de América, la expansión de la vid había llegado tímidamente durante el siglo XVI a países como México, Argentina y Chile, el vino consumido en las colonias era mayoritariamente español, debido a las medidas proteccionistas, a pesar de los numerosos fracasos durante el transporte por la falta de estabilidad de los vinos.

Pero es durante el denominado Siglo de las luces cuando el área de cultivo de la vid llega a todos los continentes conocidos. Así el 1769 se planta la primera viña en California por parte de los franciscanos del mallorquín fray Junípero Serra; en Sudáfrica la vid plantada inicialmente por holandeses se consolida gracias a los colonos hugonotes franceses, mientras que en Australia las primeras cepas datan de 1788, obra de inmigrantes ingleses.

Sin embargo el verdadero creador de la viticultura australiana es James Busby, que curiosamente había hecho un viaje de estudios vitícolas por Jerez y la zona del Ampurdán.

El complicado e inestable equilibrio político de la Europa del siglo XVIII, caracterizado por las rivalidades entre monarquías absolutas, los conflictos religiosos y las alianzas matrimoniales cambiantes, condiciona notablemente el comercio del vino, que tenía una gran importancia económica y hace variar el sentido y la continuidad de las corrientes mercantiles.

Se produce una alternancia entre el dominio holandés y el británico por lo que respecta al tráfico de vinos, con victoria final para los ingleses y los bodegueros con los que trataban.

De forma muy esquemática, se puede decir que el siglo XVIII representa el nacimiento de los vinos de calidad en el sentido actual de la palabra, lo cual culmina un proceso iniciado mayoritariamente en Burdeos ante la irrupción en el mercado de numerosas bebidas alternativas al vino. En la región del Médoc se renueva un tercio de los viñedos, se mejoran los procesos de elaboración, se utiliza la botella de vidrio resistente y el tapón de corcho y, lo que es más importante, el vino anónimo deja paso al vino personalizado, envasado en botella y procedente de una finca y un productor conocido. El vino de Haut Brion es el primero que se conoce con estas características en Inglaterra, país donde la *gentry* (pequeña nobleza rural y alta burguesía) marca la moda y consume, desde siempre, vinos de Burdeos.

Se ha entrado de lleno en la edad de oro del barrio bordelés de los *Chartrons*, donde se concentran todos

los grandes comerciantes de vino. La ciudad de Burdeos es la más elegante y rica de la Francia prerevolucionaria, con el Parlamento y los bellos edificios de la Bolsa y del Teatro, las *allées* de Tourny y la explanada de Quinconces. En este entorno selecto y devoto del vino dicen que el marqués de Segur, propietario de viñedos en el Médoc y Graves, llevaba en la casa, en lugar de botones de diamantes, piedras de su viñedo, talladas y pulidas. Por este motivo Luis XV lo nombró «Príncipe de las viñas».

A pesar de este momento glorioso del vino de Burdeos, también en esta época se puede hablar igualmente de la edad de oro del vino de Oporto, del *riesling* en la zona del Rin, del *tokay* húngaro, vino dulce predilecto de los emperadores de la dinastía de los Hausburgo, de los vinos de Borgoña, que de forma menos espectacular recuperan su prestigio histórico, o de los vinos de Madeira, entre otros muchos.

Posiblemente sería más adecuado hablar en general de la edad de oro de los vinos de calidad, derivada de una nueva actitud de los consumidores que han alcanzado niveles de educación y exquisitez hasta entonces desconocidos. Nacen los *gourmets* y los *connoisseurs*, los clubes de aficionados donde se discuten las añadas de Oporto, de Jerez, de los Montilla o Luceña, de los vinos de Ribadavia y de toda la extensa variedad de vinos que la aristocracia y la alta burguesía acumula en sus bodegas. Arraiga especialmente esta moda en Inglaterra, país de larga tradición en la cultura del vino como ha quedado patente, pero tampo-

co sería justo olvidar nombres como los de Jefferson (presidente de EE.UU.) Brillat Savarin o Grimod de la Reynière, al hablar de la sublimación del gusto alcanzada en este siglo refinado e ilustrado.

### **La primera denominación de origen**

Es precisamente este espíritu el que origina uno de los acontecimientos más trascendentes en la historia europea del vino. Entre la sociedad inglesa, el éxito del vino fortificado de Porto hizo que la demanda superase la oferta, por lo cual los viticultores portugueses forzaron producciones y alargaron de forma fraudulenta —colorante de saúco, aguardientes malos, pimentón— las partidas de vino destinadas al mercado inglés.

Los refinados consumidores de la *city* dejaron de comprar el producto por su baja calidad y los precios del vino de Oporto comenzaron a disminuir a partir de 1730, cosa que provocó importantes pérdidas económicas a los bodegueros y al mismo Estado debido a la disminución de ingresos por tasas.

Ante de esta situación ruinososa de los mercados, el primer ministro portugués Sebastiao José de Carvalho, marqués de Pombal, creó el 1756 la Companhia de Agricultura e Vinhas del Douro, entidad encargada de delimitar la zona de producción, las prácticas de elaboración, el aguardiente utilizado y el control estricto de la calidad del vino de Oporto. Había na-

cido la primera denominación de origen controlada de la historia.

Si el marqués de Pombal, personaje emblemático de la Ilustración, dicta las primeras normas legales sobre control de origen de los vinos, un sabio igualmente representativo del siglo de las luces, Antoine Lavoisier, padre de la química moderna, formula por primera vez la reacción química de la transformación del mosto en vino mediante el proceso de fermentación, cuyo mecanismo siguió siendo por el momento desconocido.

## **El siglo de las plagas**

El paso del siglo XVIII al XIX estuvo marcado por la gran sacudida que significó la Revolución francesa y posteriormente la agitada etapa de las guerras napoleónicas que conmovieron Europa y naturalmente toda la producción vinícola europea.

Pero, pese al cambio radical de situación por lo que hacía a la propiedad de las tierras, el cierre de conventos y la desamortización de bienes de la Iglesia —siempre importante en la viticultura—, la disminución del censo de agricultores debido a las guerras y a la inseguridad de las rutas comerciales, la vendimia continuaba llegando puntualmente cada año y la producción de vino no se detuvo, indiferente a los

vaivenes de dragones y granaderos o la inestabilidad creciente de fronteras y estados.

El movimiento de renovación de los grandes vinos iniciado en el siglo anterior y los hábitos de consumo selectivo ya aceptados socialmente significaron la consolidación de vinos prestigiosos como el de Champagne, que fue el gran vino del siglo XIX, el de Jerez, el Oporto, el Burdeos y en menor escala los otros vinos que ya habían alcanzado prestigio reconocido como, entre de otros, el Borgoña, el Málaga, el Marsala y el *tokay*. A mediados del siglo el sector vitivinícola europeo vive una gran prosperidad. La expansión de la superficie de vid no para de crecer no solamente en Europa, sino también en las plantaciones de los países neovitícolas. Paralelamente a la afirmación de los mercados internacionales —por deseos de beber un buen Oporto o a un Jerez *rare* (excepcional) se superan asedios marítimos y aduaneros de todo tipo— se produce, a mediados del siglo, aunque no de forma simultánea en todos los países, la consolidación tipológica de los grandes vinos existentes en el mundo.

Marca un hito la fecha de 1855 en la que el Syndicat des Courtiers, a solicitud de la Cámara de Comercio de Burdeos, procede a la clasificación de los vinos del Médoc y Sauternes en vista a la próxima Exposición Universal de París. Este documento histórico, que establecía una rigurosa jerarquía entre fincas, *châteaux* y *crús*, creó una fuerte y apasionada con-

troversia aún vigente, clara manifestación de lo que es un país con cultura del vino.

La transformación de los vinos de Rioja tradicionales en vinos de calidad de estilo similar a los Burdeos, marca alrededor de 1850 un punto de inflexión en la producción española de vinos, cuya calidad — al margen de Jerez— no era muy bien valorada por los visitantes que llegaban de fuera, que solían notar sabor de pez. Esta modernización de los vinos de la Rioja hay que atribuirle al marqués de Murrieta, ayudante de campo del general Espartero, que debido a las guerras carlistas tuvo que exiliarse a Londres, donde conoció los vinos bordeleses. Durante el viaje de retorno a España, Murrieta hace una larga estancia en la región de Burdeos, donde estudia sus métodos y contrata técnicos preparados, lo cual le permite iniciar la renovación, con estilo propio, tanto de la viticultura como de la elaboración de vinos de la Rioja, que inician así un largo recorrido de prestigio.

De forma prácticamente simultánea, el marqués de Riscal, Camilo Hurtado de Amézaga, inicia una renovación similar tomando siempre como modelo los métodos y los vinos de Burdeos.

El vino de Jerez, de larga tradición exportadora y reputación acreditada, deberá esperar a los años setenta para establecer la actual tipología de *finos*, *aman-tillados* y *olorosos*.

También en la década de los setenta se produce la gran renovación de los vinos catalanes, simbolizada por la creación de los vinos espumosos del Pene-

dès, hoy conocidos como «cava». La genial intuición de Josep Raventós de can Codorniu, productores de vinos desde siglos, posibilitó iniciar una pequeña industria de elaboración de vinos espumosos siguiendo el método *champenois* a partir de vinos obtenidos con las variedades blancas propias del Penedès y muy aptos para «champanizar».

Al éxito inicial de Josep Raventós, hay que sumar el papel de un gran técnico llamado Luis Justo y Villanueva y el espíritu emprendedor de su sucesor, Manuel Raventós. A estos nombres, se añaden bien pronto otros empresarios del ramo y hasta hoy el cava catalán es sin duda el gran motor de la viticultura del país y un sector de éxito indiscutible.

## **La ciencia enológica y las plagas**

En el terreno de la ciencia enológica también el siglo XIX es decisivo. Se inicia en 1801 con la publicación del tratado sobre el vino de Chaptal, el químico francés aún hoy recordado por haber estudiado la técnica de enriquecimiento de los mostos con azúcar. Sin embargo, el gran acontecimiento, que señala el inicio de la enología moderna, es la publicación en 1863 de los *Etudes sur le vin* de Louis Pasteur, obra en la que se citan las levaduras como causa de la fermentación alcohólica —teoría que fue fuertemente contestada por Liebig, Berthelot y otros científicos—, las principales alteraciones de los vinos causadas por microorganismos y el métodos de prevención o cu-

ración mediante la pasteurización. Este importante trabajo fue encargado por el emperador Napoleón III al sabio más prestigioso de la nación ante las alteraciones que sufrían los vinos destinados a la exportación, una de las primeras fuentes de riqueza de Francia.

A pesar de la gran importancia de los acontecimientos del siglo XIX, en la historia de la viticultura europea, este período, en algunos momentos brillante, se conoce como «siglo de las plagas» —alguien ha dicho «el tiempo de las lágrimas»—, por las terribles consecuencias sociales y económicas que tuvieron las graves epidemias sufridas por las vides europeas. A finales del siglo XVIII, Navarro y Mas describe solamente tres enfermedades o plagas conocidas e importantes de las vides, pero los acontecimientos posteriores hacen variar sustancialmente esta feliz situación.

El primer gran azote de las vides fue el oídium, que procedente de América apareció en los viñedos del viejo continente. Este hongo se localiza el año 1845 en Francia y oficialmente en España en 1852, sin embargo, a pesar de su virulencia y las pérdidas desastrosas que provocó, pronto se descubrió el remedio con tratamientos a base de polvo de azufre.

La segunda gran plaga, la definitiva, también de origen americano, fue la *filoxera vastatrix*, pulgón de extraordinaria voracidad selectiva que en pocos años arrasó todas las vides de Europa. Es muy difícil en

pocas líneas dar una idea exacta de la magnitud social y económica de la tragedia, sobre cuyo origen se ha especulado mucho. Lo más seguro es que en la búsqueda de plantas de vid resistentes al oídium se importasen vides portadoras de la plaga, que se localizó el 1863 en la zona de la Provenza. A partir de aquí, inexorablemente y ante la incredulidad de los viticultores, fue destruyendo hectáreas y hectáreas de vid, ya que todos los sistemas de lucha propuestos resultaron ineficaces, hasta ensayar la utilización de portainjertos de cepas americanas, inmunes a la plaga, que finalmente se adoptaron como solución definitiva para la replantación de las nuevas viñas. Sobre estos pies se injertaron las variedades viníferas europeas tradicionales.

En España los primeros síntomas de la temida plaga se localizan en 1878 en Málaga y en 1879 en la comarca del Ampurdán.

A pesar de las medidas preventivas adoptadas, el insecto avanzó de forma inexorable hasta arruinar la última cepa del país alrededor de 1901. Algunas comarcas catalanas jamás volvieron a cultivar viñas, el 30 por ciento de las fincas afectadas no se replantaron, y como consecuencia se produjeron movimientos migratorios, como también un descenso demográfico. Algunas comarcas del país no han recuperado aún ni su población ni su economía de antes de la filoxera. Y lo que pasó en Cataluña no fue otra cosa que el espejo de lo que pasaba en todas las regiones vitícolas españolas y europeas, en algunos casos de

forma más dramática aún por la situación de monocultivo.

Cuando en Francia se estaba superando el gran trauma de la filoxera y debido a la masiva importación de pies de vid americanos, el año 1878 hace aparición el *mildiu*, hongo desconocido y que produce una nueva catástrofe en la producción de vino. Al cabo de cuatro años la Facultad de Ciencias de Burdeos descubre el tratamiento mediante sulfato de cobre, denominado «caldo bordelés», que controla la nueva plaga.

Esta sucesión escalonada de episodios catastróficos provoca importantes irregularidades en la producción, los mercados y los precios del vino. Cuando la producción baja en Francia los precios del vino suben y eso representa un beneficio para otras zonas productoras, como es el caso de España en la etapa inmediatamente anterior a la filoxera, en la que se vivieron diez años de verdadera prosperidad. Igualmente en Italia de 1870 a 1890 se dobló prácticamente la producción vinícola debido a viñedos de nueva implantación en el Piamonte y el Mezzogiorno.

En realidad, la crisis de la filoxera es el final de una larga etapa y significa un cambio radical no solamente en las técnicas vitícolas sino en los mecanismos de producción de vino y la regulación de los mercados. Ya nada volverá a ser igual. El pequeño pulgón y las nuevas corrientes de pensamiento dan paso a una nueva era en la vitivinicultura mundial presidida por la agitación, la inestabilidad y los sobresaltos.

## De la crisis al Acta Única

La reiteración de las plagas con destrucción total de cosechas, pero sobre todo la gran catástrofe de la filoxera, provocó el temor de no disponer del vino necesario para abastecer una demanda que, a lo largo del siglo, había ido incrementándose de forma notable.

Este temor llevó a una situación enrarecida, sobre todo por la extensión de prácticas enológicas fraudulentas destinadas literalmente a fabricar vino con los ingredientes más sorprendentes. En aquellos tiempos no era extraño encontrar todo tipo de libros en los que se daban fórmulas para la imitación de los vinos más prestigiosos del mundo a base de mixturas insólitas.

De esta época data la implantación de grandes extensiones de viñedos de gran rendimiento y elevada producción, pero de calidad mediocre, que posteriormente hubieron de reconvertirse.

La replantación de la vid devastada por la filoxera se hizo en general con nuevos criterios técnicos, una mejor composición varietal y técnicas vitícolas que permitían en cierta medida la futura mecanización del cultivo.

La sobreproducción originada por la producción de nuevas variedades, a la que se añadía el vino fraudulento y las importaciones de países de dominio francés, como los norteafricanos, provocaron una fuerte crisis económica con graves disturbios socia-

les. Una de estas revueltas tuvo lugar en el Midi francés, donde el 1907 hubo cinco muertos en los enfrentamientos entre el ejército y los viticultores.

Igualmente en la Champagne, la delimitación de la zona con derecho a producir vinos de esta denominación ocasionó manifestaciones de graves consecuencias.

Menos dramática pero económicamente no mucho mejor era la situación de la viticultura española. La muerte de las cepas por la filoxera, en Cataluña puso en crisis el sistema contractual llamado «a cepa muerta» y originó el largo conflicto «rabassaire»; la sobreproducción hundía los precios y los viticultores que elaboraban su propio vino estaban a merced del sector comercial económicamente mucho más fuerte. En este contexto, en 1906 la Ley de sindicatos agrícolas dio paso al inicio del movimiento cooperativo que tanta importancia tendrá durante unos años en determinadas comarcas vitivinícolas.

La Primera Guerra Mundial (1914-1918) representó para Nuestro país una época de cierta prosperidad, ya que la producción de la vecina Francia disminuye y el consumo se incrementa, circunstancia que favorece a los mercados. Finalizada la guerra la situación de sobreproducción de vino y las periódicas oscilaciones de precios y mercados afectan casi a todos los grandes países productores, se inicia por todas partes un movimiento de regularización de la producción, delimitación de zonas de vinos de calidad, codificación de prácticas enológicas y en general

de establecimiento de un corpus legal que ordene la situación. En España se promulga el primer Estatuto del Vino, fechado en 1932, donde figuran las denominaciones de origen iniciales.

Aunque sea de pasada, hay que dejar constancia que en Cataluña el conflicto «rabassaire» —el conflicto entre viticultores y propietarios de la tierra sobre la vigencia del contrato «a cepa muerta»— condujo a la redacción durante la Generalidad republicana (1934) de la denominada Ley de contratos de cultivo, que fue recurrida ante el Tribunal Constitucional y desembocó en una grave crisis institucional.

A lo largo del siglo xx, el mercado del vino ha ido fluctuando periódicamente de las crisis más profundas a la euforia, una alternancia que no varió demasiado con la creación del mercado único europeo establecido por el Tratado de Roma (1958), la Acta Única de Luxemburgo (1986) o el Tratado de la Unión de Maastricht (1992) con la posterior Política Agraria Común (PAC).

Ha sido difícil regular una producción marcada por excedentes muy voluminosos, que ha habido que destilar para sostener el mercado. Los arranques de vid incentivados desde Bruselas no han alcanzado del todo sus objetivos. La armonización de la fiscalidad del vino entre países mediterráneos productores (España, Italia, Grecia) y países importadores (Irlanda, Dinamarca) ha sido aún imposible. Las barreras diferentes a las aduaneras entre países comunitarios (téc-

nicas, cualitativas), constituyen aún prácticas protectionistas no superadas.

El consumo decreciente y las medidas antialcohólicas también dirigidas equivocadamente contra el vino, complican aún más la cuestión.

A todo eso hay que añadir una cierta crisis derivada de la organización de la producción vitícola a partir del rígido modelo francés basado en las denominaciones de origen, fuertemente reguladas y normativizadas, que deja a los países productores tradicionales muy debilitados frente a la producción de los países neovitícolas, basada exclusivamente en el mercado, la tecnología y la libre competencia.

Posiblemente el sistema de cultivar los viñedos y de elaborar el vino surgidos a raíz de la crisis de la filoxera ha tocado fondo y el siglo XXI plantea nuevos retos y abre nuevas perspectivas, como sucedió en la antigua Roma después del edicto de Domiciano.

Como decía el Libro de la Sabiduría, *nihil novum sub sole*.

## EL BUEN USO DEL VINO

Desde antiguo, en el área mediterránea, de forma natural el vino ha formado parte de la alimentación humana. La dieta de los trabajadores de la tierra de hace poco más de cien años comprendía junto al pan, las legumbres y el tocino, una dosis no despreciable de vino que, por su contenido alcohólico, representaba una aportación calórica importante. Durante siglos, el vino fue un producto usual y estimado por todas las virtudes que se le conocen y así fue pasando del vino/ alimento estricto al vino/placer, o sea el vino consumido, no solamente como integrante de una dieta tradicional, sino por sus características aromáticas, gustativas y, por qué no, por su carácter estimulante.

En esta nueva concepción, el vino toma cierto relieve y pasa a ser visto como la parte intelectual de una comida, como decía Alejandro Dumas (padre). A esta visión inédita contribuye el hecho de tomar conciencia de que un buen vino, un gran vino, des-

tinado a dar placer a nuestros sentidos, no se improvisa, sino que es la feliz confluencia de una serie de factores –desde la vid hasta la bodega donde reposa durante años vigilado por el elaborador– para lograr esta obra singular.

Una vez tenemos esta obra maestra, hay que saber cómo debe utilizarse para sacarle el máximo provecho.

Este apartado del buen uso del vino es complejo y forma parte del núcleo duro de la cultura del vino, tal como se entiende habitualmente. No sólo hay que saber qué moderada cantidad de vino se puede consumir con inteligencia, si no también todo aquel conjunto de normas por lo que se refiere a la temperatura, la copa, el entorno, los platos que le acompañan y también los comentarios y la conversación que siguen a su degustación. Así conoceremos el vino.

Porque, en definitiva, el vino en sí mismo no tiene demasiado sentido. El vino es la bebida de la convivencia, del diálogo y por lo tanto en el ritual de su consumo –no necesariamente solemne ni envarado–, tiene mucho que ver la circunstancia, el entorno, la compañía, la mesa, el tiempo. El mejor vino del mundo tomado en un momento de especial tristeza, en un día gris y en una compañía aburrida y poco amable, siempre tiene un aroma insípido y cierto regusto amargo.

## Qué es el vino

¿Qué clase de producto es el vino? La respuesta breve, hecha en árida prosa administrativa, dice que el vino es la bebida resultante de la fermentación alcohólica del fruto de la planta denominada *Vitis vinífera* L. o de su zumo: Sólo esto, hablando en propiedad puede ser denominado vino.

Por lo tanto toda la historia comienza en un arbusto leñoso y trepador, propio de los países templados del hemisferio norte, que pertenece a la familia de las *ampelidáceas*, que presenta inflorescencias en racimo y frutos en baya.

De esta familia hay unas setecientas especies, una de las cuales es la *vitis vinífera sativa*, también denominada vid europea, única apta para elaborar vino.

De esta vid europea, productora de vino, existen unas diez mil variedades, que determinan en buena parte las características de los vinos que originan. Por ello es conveniente conocer la variedad con la que se ha elaborado un vino, si bien hay otros factores igualmente importantes. Entre las variedades blancas más conocidas están la macabeo, la viura, el palomino la xarel·lo, la garnacha blanca, la moscatel, la Chardonnay y la Sauvignon, estas dos últimas como extranjeras. Entre las que tienen el fruto morado o tinto se puede citar la garnacha tinta, la mazuela, el tempranillo, como propias y la *merlot*, la *Syrah* o la *Cabernet Sauvignon*, entre las que podríamos calificar de inter-

nacionales por su extensa distribución y capacidad de adaptación a varios medios.

Desde que la vid europea sufrió la filoxera, estas variedades de vid no pueden plantarse directamente y necesariamente deben estar injertadas sobre un pie, también denominado portainjertos, resistente a la plaga. Estos pies suelen ser variedades de cepas americanas pura (por ejemplo *Rupestris de Lote*) o híbridos tales como *110 de Richter*. El conjunto de pie y vinífera constituyen el material vegetal sobre el cual se practican cuidadosas técnicas de selección y control sanitario.

Naturalmente la calidad de un vino comienza en la viña y, además de la planta, hay otros factores que determinan esta calidad. Como es obvio, la naturaleza del suelo agrícola es muy importante, ya que la vid es una planta con gran capacidad de adaptación a suelos diversos, vive bien en terrenos de profundidad variable, pobres, de naturaleza pedregosa, arenosa, gravas y esquistos, escasos en materia orgánica y baja acidez.

También el tipo de clima vinculado a factores geográficos es decisivo, a pesar de la escasa exigencia de la vid.

Así, entre todos, el clima mediterráneo (veranos cálidos y poca lluvia) es el más apropiado para este cultivo sin embargo, una vez más, la gran capacidad de adaptación de esta planta hace que se vegete bien en climas atlánticos y continentales con óptimos re-

sultados cualitativos. Sin embargo, el fenómeno del cambio climático puede hacer variar estos conceptos.

Los elementos climáticos de índole meteorológica y por lo tanto variables anualmente (insolación, pluviometría, iluminación) determinan la calidad de la añada. Un verano sin temperaturas extremas y una pluviometría moderada, seguido de un otoño con poca lluvia, facilita la madurez, el buen equilibrio entre los componentes del fruto y un estado sanitario óptimo para alcanzar una calidad excelente de la uva, primera materia para hacer vinos de alta gama.

La uva debe llegar al momento de la vendimia con el contenido necesario de azúcares equilibrado con la acidez correspondiente, además de los principios aromáticos necesarios y de los componentes responsables del color y sabor.

Una uva de estas características sólo se logra atendiendo a múltiples factores y siempre de acuerdo con el tipo y la categoría de vino que se quiera obtener. En primer lugar, hay que elegir cuidadosamente el terreno de plantación y seleccionar el pie y la variedad, para que sean compatibles entre sí y con el suelo. Seguidamente deben practicarse las labores vitícolas apropiadas (preparación del terreno, marco de plantación, conducción, poda, tratamientos fitosanitarios), diferentes en cada caso en función de la explotación agrícola, las condiciones del medio y el producto final que se desee obtener.

En último término, una vez el ciclo anual está a punto de cerrarse con la recolección, es muy impor-

tante decidir el momento de iniciar la vendimia —no rutinariamente sino teniendo en cuenta los diversos parámetros cualitativos de la uva—, ya que el acierto en esta decisión compromete todo el proceso.

## **Cómo se hace el vino**

El proceso de transformación de la uva y de su jugo, denominado mosto, constituye la vinificación y es en todo este complejo conjunto de operaciones donde se manifiesta el *savoir faire* del elaborador, del técnico y del artista, que un poco de todo hay en la personalidad del autor de un vino con carácter y clase, personaje al que hoy el mundo anglosajón denomina *winemaker*.

### **La vinificación en blanco**

Cuando el objetivo es la elaboración de vinos blancos, se practica la vinificación en blanco, denominada también «virgen», la cual se puede hacer a partir de variedades blancas o también de variedades tintas de pulpa incolora. Recordemos que uno de los vinos blancos más famosos del mundo, el *champagne*, se elabora sobre todo a partir de uva tinta (*pinot noir*).

Se inicia con la recolección, preferentemente manual, de la uva en la que se han realizado los controles cualitativos y sanitarios pertinentes. El transporte

hasta a la bodega se debe efectuar en contenedores de pequeña capacidad y con la máxima rapidez, a fin de evitar contaminaciones y procesos de oxidación, ya que la vinificación en blanco es, en este sentido, muy delicada. Llegada la uva a la bodega se inicia el proceso con un pisado suave, hoy por medios mecánicos, sulfitado y, mediante el escurrido, separación del primer mosto denominado de «lágrima» o «flor», que es el de mejor calidad ya que se ha obtenido sin aplicar presión alguna.

Seguidamente, la vendimia pisada y escurrida se prensa por alguno de los sistemas habituales –prensas hidráulicas, horizontales o neumáticas– teniendo cuidado en evitar la oxidación y separando los mostos obtenidos por distintas presiones, ya que cuanto más presión se aplica menor calidad tiene el mosto resultante. Así pues, de las diferentes prensadas realizadas fraccionadamente se obtienen los mostos denominados «extra», «primeras», «segundas», por orden decreciente de calidad.

Del mosto obtenido por este procedimiento se separan las impurezas y los residuos sólidos mediante un proceso denominado «desfangado» y que por simple decantación, centrifugado o filtrado al vacío, elimina aquellos componentes que podrían producir desviaciones tanto del color como del aroma y el gusto del vino. El mosto limpio se siembra con levaduras seleccionadas y se inicia a las pocas horas la fermentación alcohólica, proceso central de la transformación del mosto en vino y en el que se debe evitar

que la temperatura sobrepase los 18°, ya que por encima de esta temperatura los componentes aromáticos, tan importantes en los vinos blancos, se volatilizan. Hay que aplicar un riguroso control de temperatura en todo el proceso para mantener éstos aromas varietales también denominados *primarios*.

## **La vinificación en tinto**

La «vinificación en tinto», se realiza siempre a partir de variedades tintas exclusivamente ya que son las únicas que contienen la materia colorante que da al vino su coloración. El proceso se inicia igualmente con la recolección de la uva, en muchas ocasiones llevada a cabo con modernas máquinas vendimiadoras. En la bodega se inicia con el pisado, operación a la que sigue el denominado «despalillado» o sea separación mecánica del raspón, parte verde de la uva que podría dar al vino astringencia y sabores herbáceos, debido al largo contacto con el mosto. El paso siguiente es la «encubado» en depósitos del conjunto de mosto, pulpa, granillo y hollejos de la uva —donde se encuentran los pigmentos— con el fin de que tengan lugar simultáneamente dos procesos: la fermentación alcohólica y la maceración.

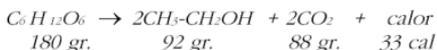
La maceración tiene por objetivo extraer de forma selectiva de la piel de la uva la materia colorante (*antocianos*), responsables del color del vino, y también otros compuestos fenólicos como los taninos

que son los que dan sabor, estructura y larga vida a los grandes vinos tintos.

Se realiza mediante la inmersión periódica de las partes sólidas de la uva (sombbrero) en el mosto, con operaciones de recirculación del mosto y lavado de este sombrero o bien automáticamente en los denominados depósitos autovaciantes y autovinificadores. Este proceso de maceración tiene una duración indeterminado según la variedad de la uva, la madurez y el tipo de vino que se quiera elaborar.

La fermentación alcohólica, que es la transformación básica del proceso de vinificación, responde a una sencilla formula, ya enunciada por Lavoisier:

*Azúcar → alcohol + gas carbónico*  
*cuantificada posteriormente por Gay Lussac de forma científica*



Pero los mecanismos de la fermentación y el importante papel de las levaduras (*Saccharomyces cerevisiae* principalmente) en el proceso no fueron conocidos realmente hasta a los estudios de Pasteur y de sus predecesores (Cagniard-Latour, Schwann, Kutzig) teoría que al ser enunciada provocó un gran debate científico.

La fermentación alcohólica es un complejo fenómeno metabólico de tipo bioquímico que compor-

ta unas treinta reacciones intermedias y que por degradación de la materia orgánica (azúcares) origina la energía necesaria para la vida de los microorganismos (levaduras). El proceso debe ser cuidadosamente conducido evitando que la temperatura sobrepase los 35° C a partir de la cual mueren las levaduras.

Finalizados el proceso de fermentación y maceración, el vino tinto ya está elaborado y se procede al desencubado del vino y al prensado del orujo o parte sólida aún impregnadas de una buena parte de líquido que constituye el «vino de prensa». Si se cree conveniente, estos vinos –que se mezclan entre sí en proporciones variables a criterio del elaborador– deben efectuar la segunda fermentación, también denominada «fermentación maloláctica», que persigue una mejora gustativa de los vinos y su estabilidad microbiológica.

Los vinos rosados se elaboran como los blanco utilizando uva tinta o también vinificando variedades tintas con maceración de corta duración.

Los vinos blancos, rosados y tintos así elaborados se someten a un proceso de clarificación espontánea o forzada utilizando productos clarificadores de naturaleza diversa (ovoalbúmina, caseína, bentonita) y una estabilización por procedimientos físicos (frío). Una vez garantizada su estabilidad química y biológica, son finalmente filtrados, embotellados y puestos al mercado. Esto por lo que respecta a los vinos que se comercializan jóvenes y sin crianza.

Los vinos destinados a ser criados, generalmente tintos, se ponen en barricas de madera de roble, la primavera siguiente a su elaboración. Dentro de las barricas, de diversa naturaleza y procedencia, los vinos van afinando sus características durante un período variable según el tipo y el destino del producto, las condiciones de la bodega, la naturaleza y la edad de las barricas, para acabar su envejecimiento una vez embotellados.

A este esquema tan simple sobre la elaboración del vino hay que añadir muchos matices y múltiples variantes, tantas como vinos especiales hay en el mundo, que son, afortunadamente, muchos: blancos fermentados en barrica, espumosos, rancios, dulces naturales, de licor, de crianza bajo velo, vinos de hielo, de podredumbre noble, etc.

## **Las ciencias del vino**

El vino, por lo tanto, es una realidad compleja y para lograr producirlo hay que tener conocimientos científicos y tecnológicos, lo cual ha dado ocasión a una serie de disciplinas científicas que se relacionan, que tienen entidad propia, además de las consideradas auxiliares tales como la química, la biología, la edafología, etc.

Así, la ampelografía es la ciencia que se ocupa de la clasificación y la descripción botánica de las diferen-

tes especies de vid y de sus cruces. Tradicionalmente, esta ciencia estaba englobada dentro de los tratados de agricultura desde los tiempos de Plinio el Viejo y Columela, hasta que se diferenció. Hay que destacar en este campo a los franceses Planchon, Viala y Vermorel y los españoles García de los Salmones y Martínez Zaporta.

Antes existió un ampelógrafo ilustre, reconocido por los franceses como predecesor de esta ciencia, el valenciano Simón de Rojas Clemente (1777-1827), compañero de fatigas del aventurero catalán Domènec Bahía alias Ali Bey.

La viticultura es la parte de la agricultura que estudia las técnicas de cultivo de la vid. De la plantación hasta la poda y la conducción, todas las operaciones que intervienen para obtener un fruto de buena calidad son estudiadas por esta ciencia básica para elaborar buenos caldos, ya que la calidad del vino comienza en la vid.

En España además del clásico Colmuela han sido muchos los estudiosos de la viticultura comenzando por fray Miquel Agustí en su obra *Libro de los secretos de agricultura*, (1617) , igualmente es destacable la parte de viticultura de *Agricultura General* de Alonso de Herrera (1470- 1539) y posteriormente la obra de Navarro Mas, que publicó también un tratado sobre el vino en 1784. En la época moderna destacan Pascual Carrión y Juan Marcilla en España y Guyot, Foex, Branas y Galet en Francia.

La enología es la ciencia del conocimiento, la elaboración y la conservación del vino. Este arte tan antiguo pasó a ser ciencia moderna a partir de los estudios de Louis Pasteur, si bien otros científicos como Chaptal, Rozier y Fabroni deben considerarse los predecesores, como también lo fue el médico y alquimista catalán Arnau de Vilanova que, en el siglo XIII, fue autor del tratado *De Vinis* sobre el uso médico del vino.

Corresponde al farmacéutico Francisco Carbonell y Bravo (1768-1837) el honor de ser autor, de unos de los primeros tratado de enología escritos en castellano. A partir de este gran científico surge toda una escuela de enólogos formada entre otros por José Roura, Bonaventura Castellet, Justo y Villanueva, Nicolás de Bustamante, Ildefonso Mareca y Cristóbal Mestres La escuela enológica francesa ha dado muchos personajes ilustres como Ulises Gayon, Maumené, Jules Ventre, Jean Ribereau-Gayon. En Italia destacan Saninno y Garoglio.

## **Un festival de sensaciones**

Superada la idea del vino como alimento, la sociedad ha alcanzado la madurez suficiente para considerar el vino como causa de satisfacción, de placer, que es la visión más acertada de este producto, hoy, sin embargo, considerado por algunos –los esnobs–

básicamente como elemento de prestigio que puede poseerse exclusivamente con dinero.

Esto no es cierto. El vino se posee con nuestros sentidos en el acto de la degustación inteligente, que implica una degustación atenta, voluntaria, con buena disposición de espíritu para establecer un interesante diálogo entre el hombre y el vino, ya que éste se expresa en sus virtudes y en consecuencia el catador se emociona con las sensaciones que le produce.

Ciertamente hay muchas variantes en la degustación del vino, que no es otra cosa que someter esta bebida al juicio de nuestros sentidos con el fin de describirla y valorarla. Hay una degustación analítica, rigurosa, científica, casi objetiva; hay la degustación que se practica en concursos y competiciones; la degustación dirigida a establecer la aptitud de un vino para pertenecer a una denominación o gozar de una determinada categoría. Pero quizá estas, por su carácter profesional, sobrepasan los límites de este libro.

Hablaremos brevemente de la degustación para aficionados, la que pretende tan solo valorar el grado de placer que nos proporciona un vino y como se debe actuar para sacar el máximo provecho de esta degustación, siempre subjetiva.

Lo primero que hay que hacer es tener los sentidos dispuestos y la atención muy despierta, ya que entre beber un vaso de agua (acto reflejo) y degustar un buen vino (voluntario) la atención es la única diferencia.

A partir de aquí se inicia un proceso mucho más lento en su descripción que en su realización y que tiene un complejo itinerario por nuestro sistema nervioso. La degustación se inicia con la recepción de los estímulos (colores, aromas, gustos) sobre los órganos de los sentidos; esta estimulación, por un mecanismo complejo, llega al cerebro donde genera una sensación la cual, al hacerse consciente, pasa a ser percepción —por comparación con patrones memorizados anteriormente— y genera una respuesta en forma de descripción, valoración, aceptación o rechazo.

Tomáis la copa de vino. Antes que nada hay que observarla con detenimiento para ver qué nos dice. Observáis primero la ausencia de partículas sólidas, después la transparencia, la limpidez, la luminosidad del vino o por lo contrario la falta de brillantez, la opacidad, la turbidez. A continuación hay que fijarse en el color, la intensidad y el matiz y tratar de encontrar el término adecuado para definir con la máxima exactitud el color observado. La intensidad del color y el matiz orientan mucho sobre la estructura del vino, el cuerpo, la edad, el nivel de evolución. Hay que fijarse también en la fluidez del vino, su grado de adherencia al vidrio cuando lo hacemos girar, la formación de lágrimas en el interior de la copa, la presencia o ausencia de gas.

A continuación hay que oler la copa en reposo. Esta primera olfacción nos indicará la presencia o ausencia de defectos y nos permitirá calificar un vino como franco, limpio o, contrariamente, de defectuo-

so o poco franco. Seguidamente hay que agitar suavemente el vino dentro de la copa, haciéndolo girar, con el fin de provocar el desprendimiento de aromas volátiles.

Rápidamente se debe oler inspirando con fuerza para valorar la intensidad, la elegancia y naturaleza del aroma que desprende el vino. En la descripción de la fragancia de un gran vino pueden entrar diversas imágenes, siempre comparativas, que evocan desde la sencilla manzana hasta la especia más exótica. La intensidad del aroma es un parámetro de calidad del vino.

En la boca el vino provoca una sucesión de sensaciones diversas que van mucho más allá de los gustos elementales (dulce, salado, ácido y amargo). En la fase inicial o de «ataque» dominan los sabores dulces originados por el alcohol y los azúcares; en seguida en su «evolución», se hacen presentes los sabores ácidos y salados a los que hay que añadir las sensaciones aromáticas percibidas por la vía retronasal y las sensaciones de tacto como la astringencia, la causticidad o las sensaciones térmicas. Finalmente, en el «post gusto» o sensación final, hay predominio de gustos amargos originados por taninos y otros polifenoles.

Es en este punto —una vez tragado o escupido el vino— cuando es preciso hacer la integración, resumir la suma de sensaciones obtenidas y hacer una descripción sencilla y precisa del vino y su valoración global. Tanto o más importante que la identificación de componentes (alcohol, ácidos, aromas, taninos) es

la proporción y la relación entre ellos, el equilibrio, la armonía de sensaciones que provocan, el que da la medida de la calidad de un vino y el grado de satisfacción que causa en quien lo degusta atentamente.

Simplificando mucho, se puede decir que desde el punto de vista del gusto, un buen vino es el que alcanza el equilibrio exacto entre sus componentes de tipo ácido, astringente y amargo por una parte y los componentes dulces de la otra.

A esta composición armónica, hay que añadir la importante fracción aromática procedente de la variedad (primarios), de la fermentación (secundarios) y de la crianza (terciarios).

## **El vocabulario del catador**

Es sabido que el aspecto más difícil de la degustación no es percibir sensaciones si no saberlas describir usando el vocabulario apropiado que, en ocasiones, resulta un poco misterioso para los profanos. El lenguaje del catador es a menudo un lenguaje hecho de analogías, de comparaciones. Así los colores se describen usando los nombre de los colores básicos más uno de complementario que indica el matiz (por ejemplo, amarillo pálido verdoso).

También hay unos términos específicos de la limpidez usados de mayor a menor intensidad.

La descripción de aromas es complicada, ya que no existe una teoría unitaria sobre los olores. Se utiliza por lo tanto un largo conjunto de términos analógicos agrupados en familias aromáticas de las cuales existen diversas propuestas, como la de la doctora Noble de la Universidad de Davis en California, o el profesor Peynaud de Burdeos.

### **Clasificación de familias aromáticas, según el profesor Emile Peynaud**

- Animales: butírico, de carne, pútrido, cuero...
- Balsámicas: resina, de pino, eucalipto...
- Madera: roble, castaño, acacia...
- Empireumáticas: combustión, caramelizadas, tostado, ahumado...
- Químicas: alcohol, acetona, acético, sulfuroso, mercaptanos...
- Especies: pimienta, canela, nuez moscada, clavo...
- Florales: rosa, geranio, violeta, naranjo, lila...
- Afrutadas: cereza, fresa, grosella, melocotón, manzana, plátano...
- Vegetales: hierba, heno, tabaco, te, seta...
- Esteres: derivados de la fermentación alcohólica: esterres, ácidos grasos, alcoholes superiores...

Para satisfacción de los escépticos, la presencia de aromas tan singulares como por ejemplo de violeta, mantequilla, cacao, rosa o clavo de especia en algunos vinos, ha sido comprobada sobradamente por técnicas cromatográficas.

Los gustos elementales, al ser sólo cuatro o cinco (si aceptamos el umami, nombre del gusto de carne o de proteínas) son de fácil descripción, como también las sensaciones táctiles que se limitan a la astringencia, la fluidez, el carácter punzante, la causticidad y las álgidas. Más dificultosa es la descripción de sensaciones complejas como el *flavour* o la impresión global que comporta términos relativos a la estructura, el cuerpo, la persistencia aromática, la elegancia, la armonía, el carácter, el nivel de evolución y, lo que es más importante, el grado de satisfacción, placer o emoción que desencadena la degustación de aquel vino.

Cada uno de estos atributos tiene un vocabulario propio que puede utilizar desde conceptos geométricos, hasta términos textiles, anatómicos o de construcción, lo cual en ocasiones despierta fantasías excesivas y origina excesos verbales ridículos.

Definir un vino no es un acto de creación literaria, como algunos suponen, es algo que debe hacerse usando los términos justos sin demasiada austeridad —que indica pobreza de léxico (bueno, bien, *vale*)— ni sobrepasar los límites de la prudencia y de la imaginación para describir un buen vino de la tierra.

Sin duda el Trivial o el Monopoly son juegos apasionantes para las veladas tristes de invierno.

Una sugerencia es sustituirlos por una ocupación tanto o más divertida: se llama «Jugar a degustar».

Se trata de intentar, entre amigos, descubrir y describir aromas de uno o más vinos, adivinar añadas,

buscar procedencias, descubrir variedades, encontrar bodegas, comparar vinificaciones.

Todo un festival de sensaciones gratificantes alrededor del vino nacerán de golpe en vuestra copa. Y ganareis amigos.

## **El uso social y gastronómico**

El hombre catador de vino, a lo largo de más de cinco mil años de práctica y ensayos diversos, ha ido estableciendo una serie de normas de cumplimiento voluntario que ayudan a sacar el máximo placer del simple acto de beber una copa de vino. Vaya por delante que estas reglas no son rígidas ni inmutables y que, posiblemente, la única norma válida para regir el acto lúdico de la degustación entre aficionados es que todo el mundo beba el vino que más le guste como le agrade y cuando le plazca.

Y aquí se acabaría todo. Pero quizá no estén de más una serie de consejos para los no iniciados, que orienten de forma muy elemental para comenzar a desenvolverse en este complejo mundo del vino y de su conocimiento.

De antemano hay que recordar de nuevo que el vino, en nuestra civilización, es la bebida de la convivencia, del diálogo, de la relación. Por eso hablamos de uso social del vino para subrayar, de una manera u otra, que el vino –como el pan– se debe compartir

y, como dice un aforismo francés, primero se mira, después se degusta y después se habla de él largo y tendido. Por lo tanto el vino, si puede ser, siempre en compañía y en buena compañía.

En segundo lugar el vino entre aficionados –dejemos de lado la cata profesional– toma su dimensión real acompañado de la comida apropiada. De igual manera que el Dionisos griego adquiriría su divina magnitud solamente con un alegre séquito de bacantes, sátiros y silenos, así «monseñor el vino», como lo denomina Jacques Puisais, se expresa en toda su gloria cuando se acompaña de los platos más acertados para hacer resaltar sus virtudes. Por eso hablamos, pues, del uso gastronómico del vino.

### **Los detalles previos**

Veamos a continuación algunos temas que hacen referencia al manejo acertado del vino para gozar plenamente y no malograr en unos instantes una botella que se ha tardado mucho tiempo y muchos esfuerzos en elaborar.

Tengamos presente que una botella de un gran vino no se improvisa, por mucho dinero de que se disponga.

Para comenzar hay que cuidar la temperatura de servicio ya que es un aspecto delicado, y se justifica por la misma composición de los diferentes vinos. A título orientativo puede decirse que las temperaturas de servicio ideales son para blancos y rosados, entre

6° y 11°; para tintos, entre 14° y 18°; y para espumosos, entre 4° y 7° (nunca helados).

En cualquiera de estos tipos de vino, los más jóvenes, los más ligeros, los más ácidos, deben servirse a la temperatura baja del intervalo indicado ya que no todos los vinos tienen igual composición.

Es prudente no sobrepasar estos límites superiores y desterrar aquella vieja ideas de que los vinos tintos no se deben enfriar y han de ser servidos a temperatura ambiente (*chambré* se decía), norma surgida en el Burdeos del siglo XVIII cuando la temperatura de las habitaciones eran mucho más baja que las de hoy. Un gran vino tinto caliente recuerda peligrosamente a la sopa del cocido, un vino demasiado frío insensibiliza el paladar. No es necesario decir que la operación de templar un vino debe ser siempre delicada y que no se le puede aplicar ni frío ni calor de forma brutal.

En vinos blancos, rosados y espumosos, la botella debe abrirse justo antes de servir. En tintos de crianza y reserva, debe abrirse unos minutos antes, pero no con la escandalosa anticipación que alguien prescribe, ya que los vinos que precisan cierta oxigenación para abrirse aromáticamente, como se suele decir, es necesario que sean decantados, ya que descorchando solo no es suficiente, por mucho tiempo que pase.

Se debe cortar la cápsula cuidadosamente por debajo del gollete y seguidamente, utilizando un sacacorchos apropiado –un tirabuzón de mala calidad

puede llenar el vino de serrín de corcho—, hay que sacar esta pieza tan importante para la conservación del vino. Oler y observar el tapón puede ayudar a valorar la calidad del vino que degustaremos. Desde el transporte de la bodega a la mesa hasta verter el vino en la copa pasando por la suave puesta en temperatura, todas las operaciones alrededor de la degustación deben hacerse delicadamente, con respeto y con cierto ritual. La precipitación y la brusquedad son poco compatibles con el estado de ánimo apropiado para gozar de un buen vino.

La herramienta ideal de degustación es la copa de vidrio fino, transparente, incoloro, liso, de capacidad variable pero suficiente para que una tercera parte contenga unos 50 centímetros cúbicos de líquido. Debe haber el suficiente espacio libre para poder mover el vino y aspirar los aromas, por ello es importante la relación entre el volumen de vino y el volumen de aire, por tanto se deben rehusar copas demasiado pequeñas o de capacidad excesiva. Hay múltiples diseños de copa —balón, tulipán, huevo truncado— de gran elegancia que en ocasiones toman el nombre de la zona geográfica donde se han originado (Alsacia, Priorato, Borgoña, Rioja).

Para el consumo de vinos espumosos se debe escoger siempre una copa estilizada tipo flauta a fin de poder observar el desprendimiento de burbujas y la formación de corona de espuma. No es del todo aconsejable la copa plana clásica llamada *Pompadour*.

Otras cuestiones de tipo práctico que se plantean son por ejemplo el orden de servicio de varios vinos en un ejercicio de degustación o en una comida. El orden de prioridad es sencillo: primero los blancos, primero los jóvenes, primero los secos, primero los ligeros, primero los frescos.

Esto puede plantear dudas entre un blanco de cuerpo y un tinto ligero o entre un tinto joven y un blanco de crianza. La solución es probar las diversas combinaciones hasta llegar al orden ideal de servicio, que dependerá también del momento, la compañía y el plato que se acompañe. Lo importante es tener un pretexto para practicar y así crecer en sabiduría y en experiencia. El arte de degustar no es otra cosa que sensibilidad, entrenamiento y memoria.

Recordemos que los vinos espumosos son unos excelentes vinos de aperitivo, de entre horas, copa de noche o vino para toda una comida. En general no suelen ser vinos de postres aunque sí de brindis.

Contrariamente a la frase tópica, sobre gustos hay mucho y muy bien escrito y más aún sobre combinaciones entre vinos y comidas —ahora se llama, un poco enfáticamente, «maridajes»—. La cuestión es compleja y larga para entrar en ella. Es prudente no obstante aconsejar a los curiosos de este tema tan apasionante que se debe superar aquella actitud tan elemental que recomendaba vino blanco para el pescado, tinto para la carne. Se debe usar la imaginación y recorrer a la amplia variedad de vinos que nos ofrece

nuestro país, para no invocar toda la geografía vitivinícola mundial.

Las combinaciones posibles son muy seductoras y abren caminos de búsqueda insospechados para los sentidos. El consejo sin embargo es que se deben combinar vinos y comidas sin caer nunca en lo grotesco y en la originalidad basada en la extravagancia o en el absurdo. Hay que experimentar utilizando el sentido común, jugando con habilidad el principio de armonía o de contraste entre sabores, la afinidad de colores entre vinos y salsas (vinos blancos salsas blancas, vinos tintos salsas oscuras) o vinos y carnes (carnes rojas vinos tintos), los alimentos y preparaciones de mal combinar (vinagretas, alcachofas, hinojo, chocolate), incluso las circunstancias (sardina: vino sencillo y bueno; ocasión solemne: vino sofisticado).

En último término, cuando se elabora un menú, no olvidemos que los países meridionales, como el nuestro, tienen una gran riqueza de vinos de postres (garnachas, malvasías, moscateles, fondillón) a los que hay que honrar.

Todo este conjunto de normas se puede resumir en la regla de oro de los Chevaliers de Tastevin de Clos Vougeot en la Borgoña que dice: «Sobre todo que el vino que estás bebiendo no te haga añorar el vino que ya has bebido.»

## Vino y salud

Decía Louis Pasteur «el vino es la más sana y más higiénica de las bebidas» y el tiempo le ha dado la razón. Hoy el vino tinto es un elemento importante de la famosa dieta mediterránea, puesta de moda por los norteamericanos, en la que actúa como antioxidante y protector cardiovascular por su elevado contenido en polifenoles y ejerce un efecto beneficioso sobre el organismo, reconocido por las instituciones médicas más prestigiosas. La utilización medicinal del vino es muy antigua –Hipócrates ya hablaba de ello con admiración– y en la farmacopea medieval pueden encontrarse numerosas preparaciones en las que el vino es el ingrediente esencial.

Es igualmente cierto que el vino contiene alcohol etílico, circunstancia que obliga a consumirlo con moderación e inteligencia.

Cada bebedor responsable, y todos deben de serlo, debe conocer la calidad y la cantidad de vino que puede consumir sin que resulte perjudicial para su salud y sí beneficioso para el cuerpo y placer de los sentidos. Los que buscan en el vino solamente el poder euforizante del alcohol es mejor que cambien de bebida.

También en este terreno hay que recordar que la identificación vino y alcohol que algunos se empeñan en hacer es del todo equívocada, ya que la naturaleza y los efectos del alcohol resultante de la destilación

industrial y el obtenido por fermentación natural, como es el caso del vino, son muy distintos.

Igualmente identificar el problema social del alcoholismo con el consumo de vino es totalmente falso y queda demostrado con el hecho incontestable de que mientras el alcoholismo desgraciadamente aumenta de forma alarmante, el consumo de vino por capita, disminuye año tras año. No hay pues relación causa-efecto.

En último término, al margen de consideraciones científicas y médicas, es bueno recordar lo que sabiamente decía un filósofo: «Solamente los espíritus vacíos se llenan de vino».

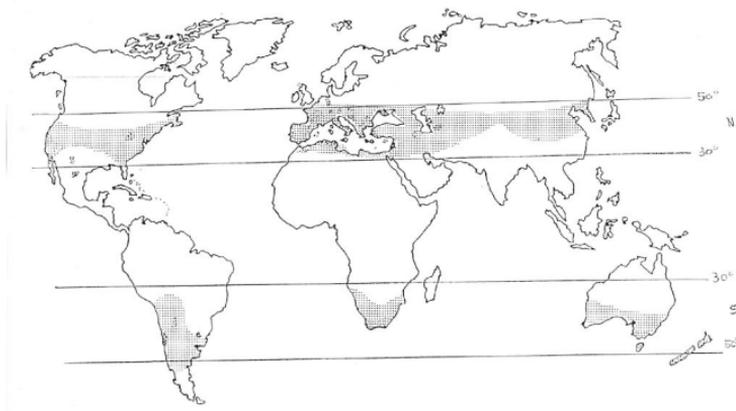
Gozar del vino y preservar la salud es compatible bebiendo con moderación e inteligencia.

## **Una geografía elemental**

La vid se cultiva en los climas templados del mundo entre los paralelos 30°-50° de latitud norte y 30°-40° del hemisferio sur. No disputaremos por unos pocos kilómetros más o menos de unos límites que el cambio climático modificará inexorablemente.

De entre todas estas zonas, la región mediterránea es la más emblemática e históricamente la más importante por lo que respecta a producción de vinos de calidad.

**Figura 4.** Zonas de producción



En el continente americano hay que mencionar la producción de Argentina, en las regiones de San Juan y Mendoza. En Chile destacan los vinos de Curicó, Itata y Cauquenes. En Estados Unidos la zona de California (Sonoma y Napa Valley) es famosa por la calidad y la proyección de sus vinos, con vides que se remontan a la época de las misiones franciscanas.

También como países neovitícolas citaremos la importante producción de Sudáfrica, Australia y Nueva Zelanda, países representativos de los nuevos vinos denominados tecnológicos.

En Europa debemos citar en primero lugar Francia, con los vinos espumosos de Champagne, los tintos solemnes y viriles de Burdeos (Médoc, Graves, St. Emilion), los blancos singulares (Montrachet, Mer-

sault, Pouilly Fuissé) y los tintos aterciopelados de Borgoña (Cote de Nuits, Volnay, Richebourg).

También hay que conocer los aromáticos *riesling* de Alsacia y los rojos de Chateauneuf du Pape, sin olvidar los dulces naturales del Rossellón (Banyuls y Ribesaltes). De Italia entre los centenares de buenos vinos que producen se debe catar el majestuoso Barolo, el Barbera, el Valpolicela, el Frascati, el Pasito de Pantelleria, además de los pequeños Lambruscos de aguja y los Chianti de pizzeria.

De Alemania son imprescindibles los vinos blancos y perfumados del Rheingau (Johanisberg por ejemplo) o del Mosel, y en Austria el vino alegre del Grinzing tomado en un *heuriger* entre valeses y canciones. De los vinos húngaros sobresale el Tokay concentrado y los tintos del lago Balaton. El vino de Oporto, con sus múltiples y selectas variantes justifica, por sí solo la fama del Portugal vitícola al que puede añadirse el vino de Dao o el moscatel de Setúbal. De Grecia, por curiosidad histórica, hay que degustar el *retzina*, un día caluroso, o un moscatel de Samos.

España es rica en zonas productoras de vinos tintos de tradición y fama como la Rioja, la primera en antigüedad, la Ribera de Duero o Valdepeñas, blancos seductores como los de las Rías Baixas en Galicia o de Rueda, los rosados navarros y de Cigales y los excepcionales generosos de Jerez (*finos, manzanillas, amontillados y olorosos*), que se encuentran entre los vinos más prestigiosos del mundo.

Cataluña es un pequeño universo dentro la producción de vino español, conocida sobre todo por ser cuna del cava, el vino espumoso que ha llevado el nombre del Penedés por los cinco continentes, como en su momento lo hicieron los vinos clásicos de Tarragona, la malvasía de Sitges. Hoy el Ampurdán, con tintos potentes y singulares o con la garnacha dulce, la Conca de Barberà, o la Terra Alta, son las zonas que, después de una gran renovación vitícola, ofrecen vinos de calidad. Una renovación que posiblemente se inició en la zona leridana de Rimat y que ha llegado a la cumbre en el misterioso y austero Priorat, tradicional y emergente al mismo tiempo.

## EL VINO TAMBIÉN ES MÁS QUE UN CLUB

Sería una visión muy pobre, y sobre todo falsa, entender el vino estrictamente como una bebida estimulante, como un alimento, incluso como un vehículo de comunicación o una fuente de placer. Sería menospreciar lo que ha significado el vino en la nuestra sociedad y en nuestra civilización si no prestamos la atención debida a este impreciso y voluminoso conjunto de actividades, manifestaciones, obras, objetos, tradiciones, incluso creencias, que configuran lo que se puede denominar verdaderamente «entorno cultural» del vino.

En el área de nuestra civilización occidental el vino ha creado todo un imaginario que, en contraste con su definición literal y clásica, se sustenta sobre algo real que podríamos definir como la imagen idealizada de este producto singular que ciertamente no tiene forma más allá de la copa que lo contiene, pero sí color, aroma y gusto. Este imaginario se afirma

en una rica simbología que encontramos constantemente en el lenguaje, la literatura y la creación artística en general.

El misterio de esta omnipresencia quizá se basa en lo que decía Ortega y Gasset que el vino antes de ser un problema administrativo —¡eso ya viene de lejos!—, fue un dios. Un dios frenético que en la Grecia clásica se llamó Dionisos y que además de dar la vid a los hombres y difundir las virtudes del vino era protector de las artes, el espíritu inspirador, el símbolo de la vegetación renaciente y de la fecundidad, el dios de la embriaguez creativa.

De refilón debemos referirnos a Friedrich Nietzsche cuando dice que la concepción artística de la vida, frente a la concepción moral, es la que se denomina dionisiaca, idea sobre la cual centra su larga y compleja disertación dualista del origen de la tragedia. Hay pues una visión dionisiaca de la vida, fundamentada en la capacidad creadora y el gozo de vivir, ante otra manera de entender el mundo. La esencia del arte sería, en general, dionisiaca.

Por eso hablamos de un entorno cultural del vino, más allá de lo que se entiende estrictamente por arte, y por eso, ironizando, decimos que el vino es más que un club.

De alegres catadores, de soñadores o de lo que se prefiera, pero más que un club.

## El arte y el vino

La relación entre el vino y el arte, en sentido amplio, viene de muy atrás y está plenamente aceptada por los estudiosos.

Uno de los grandes poetas del vino, el francés Paul Claudel, decía que el vino es liberador del espíritu e iluminador de la inteligencia, dos condiciones indispensables para crear una obra de arte.

Posiblemente en el entorno del vino hay una cierta preeminencia literaria, pero también en el terreno de las artes plásticas su presencia es constante a lo largo de la historia, lo que nos hace remontar a la bella decoración de parras ubérrimas y uvas maduras de la tumba egipcia de Senefer, en el valle de los nobles, llamada también tumba de las vides, obra de un pintor anónimo de hace 3.500 años.

En el transcurso de los tiempo el misterio del vino –su origen nebuloso, sus efectos mágicos– ha seducido a infinidad de artistas, los cuales con su imaginación desbordada, con su sensibilidad, con su finura de percepción, han ayudado a construir aquella idea tan sutil de que el vino tiene espíritu, tiene un alma que se encuentra reflejada en las obras de arte que lo toman como tema.

Ya nos hemos referido a la llamada embriaguez creativa, que no es otra cosa que reconocer que una de las relaciones entre la creación artística y el vino deriva de su poder estimulante.

O sea que desde siempre, el vino ha actuado como fuente de aquello tan impreciso que se llama inspiración, detrás de la cual se esconde en muchas ocasiones un par de copas bebidas a tiempo, como maliciosamente insinúa Hegel en su tratado de estética.

Por lo tanto el vino ha servido para desvelar en ocasiones la dormida inspiración de muchos artistas y eso ya justifica la relación entre el arte y el vino. Pero esta relación no se acaba aquí, ya que en la historia del arte encontramos numerosos ejemplos en los que la vid, el vino, el bebedor, han sido protagonistas indiscutibles de obras maestras de la pintura.

Sin embargo hablar de pintura sin contemplar las obras más representativas de lo que decimos es como intentar degustar un vino y describirlo sin tener una copa en la mano: el resultado siempre resulta pobre y descolorido.

## **El vino en la pintura**

Las tumbas de los nobles del antiguo Egipto con decoraciones referidas al cultivo de la vid o al arte de hacer el vino como las de Sennefer, Nakht, Menna, Kaemwase, entre muchas otros de la XVIII dinastía (fechadas entre el 1.500 y 1.000 aC), son quizá las representaciones plásticas más antiguas sobre el tema, pero también debemos referirnos a diversos e interesantes bajorelieves de las civilizaciones mesopotámicas, como los que se encontraron en el palacio de Asurbanipal en la antigua Nínive, fechados en el siglo

VIII aC, que representan claramente plantas de vid y ritos de libaciones.

Una de las máximas expresiones del arte griego antiguo es la cerámica ática pintada de los siglos VI a IV aC, en la que a menudo se representan escenas de banquetes, fiestas y brindis en honor del dios del vino. No en vano Ceramos, protector del arte de la alfarería, era hijo de Dionisos y Ariadna. Infinidad de *kántharos*, *píxides*, *càlix* o *enòcoes* áticos, decorados con figuras negras o rojas, evocan desde la alegría de la vendimia manifestada por los sátiros, como en el ánfora de Amase, hasta al milagroso viaje iniciático de Dionisos representado en el denominado vaso de Exekias.

Pompeya –donde se contabilizaron más de doscientas tabernas– era la capital de la elaboración y el comercio de vino de la antigua Roma; es natural pues que sea en la pintura pompeyana donde se encuentren más representaciones plásticas referidas al vino y a su leyenda. Los murales de la Villa de los Misterios y la naturaleza muerta con uvas de la Villa Iulia Félix, son dos muestras representativas. Es sin embargo en los relieves, y sobre todo en los mosaicos romanos de inicios de nuestra era, donde abundan las representaciones de la cultura latina del vino. Son especialmente destacables *El triunfo de Baco* del museo de Soussa y los mosaicos del museo del Bardo, ambos en Túnez.

En los libros de horas medievales, el laboreo de la viña y la vendimia suelen identificar el mes de sep-

tiembre como se ve en *Les très riches heures* del duque de Berry o del rey Manuel de Portugal, por no citar el famoso tapiz de Cluny o el estrafalario *Otoño de Arcimboldo*. Hasta al Renacimiento el arte es preferentemente de tipo religioso. Encontramos representado el vino eucarístico –la *Cena* de Leonardo es la imagen más conocida, juntamente con las de Tintoreto y Dalí–; el vino de las bodas de Canaa –remarcable la interpretación del Veronese–; la uva de la tierra prometida y en la pintura gótica centroeuropea, aquella inquietante simbología de la prensa mística en la que el vino y la misteriosa transustanciación son el tema principal de la obra.

A partir de Tiziano principalmente, se inicia la pintura «sensual» y el arte se enriquece en fantasía y libertad. A menudo la vid y el vino aparecen en la temática escogida por los artistas para despertar emociones, para expresar vivencias, para retratar un ambiente, una clase social o un país, para recrear una luz o interpretar una transparencia.

Las variantes de esta temática vinícola en el arte son las siguientes. Primero, los bodegones, también denominados naturalezas muertas, denominación un poco angustiosa. Esta modalidad artística ha sido abundantemente cultivada en todas las épocas y estilos, tomando formas distintas según cada escuela pictórica. Hay bodegones barrocos, que simbolizan la opulencia y la sensualidad del sentido del gusto. Otros se muestran desnudos de accesorios elementa-

les, sol con los alimentos más simples, entre los cuales no suele faltar el vino.

En ocasiones encontramos uvas de granos grandes y jugosos, de colores diversos que sugieren la abundancia, la fertilidad, la apoteosis de la fructificación. Las escuelas flamenca y holandesa del siglo XVII son ricas en este género que llega hasta a los magníficos bodegones de Zurbarán, Chardin, Cezanne o Fantin-Latour, por citar algunos. Es la representación del ritual alimentario de cada lugar y cada época visto a través de las naturalezas muertas donde sólo el vino está vivo.

En segundo lugar, la temática vinícola en la pintura se centra en el paisaje, en la misma vid y en las transformaciones de cromatismo variante que presenta a lo largo del año, como las interpreta Van Gogh en las obras *Viña verde* y *Viña roja* o las luminosas viñas de Jerez pintadas por Sorolla.

También las labores de cultivo, sobre todo la vendimia, Han tenido múltiples representaciones plásticas a lo largo de los siglos. Esta recolección, llena de alegría y de canciones, es la imagen del triunfo del viticultor sobre una tierra a menudo seca y áspera. Es tópico citar *La vendimia* de Goya, a la que se puede añadir la *Vendimia* de Renoir, otra de Dalí y de otros muchos artistas seducidos por el tema como Troyon o Dufy. Toneleros, negociantes, pisadores de uva son motivos recurrentes en la pintura europea de los últimos quinientos años. De François Millet a Pinelli

pasando por Zuloaga o el inglés Turner, podríamos citar cientos de obras.

En tercer lugar, mientras que los bodegones representan objetos y frutos, los retratos de personas en actitud de beber, son todo un mundo dentro de la pintura. Bebedores serios, solitarios y tristes. Bebedores alegres, joviales y en plena fiesta.

Retratos «psicológicos», interpretados por la forma de coger la copa o de mirar el vino que tiene el protagonista. Se puede citar *Hombre con una copa de vino* de Diego Velázquez o el *Bebedor alegre* de Franz Hals, pero es insuperable *Le jeune dégustateur* de Mercier. En las antologías, se encuentran infinidad de escenas de celebraciones y fiestas, incluso de embriaguez moderada, donde el vino está presente, lo cual da una idea exacta de su valor social como vehículo de relación y fermento de amistad. Se debe citar *El rey bebe* de Jordaens, *Le déjeuner aux huitres* de De Troy y los famosos *Borrachos* de Velázquez, aunque este no este no sea el nombre oficial de la obra maestra, y la inevitable *Bacanal* de Poussin.

Desde los clásicos *dejeuners sur l'herbe* —tema recurrente sobre todo en el siglo XIX con los impresionistas (Manet, Monet, Renoir)— hasta los tenebrosos interiores de tabernas, la historia de la pintura retrata bebedores de vino en domicilios burgueses, en bailes, cocinas de campo, cafés y tertulias, como documento de la sociedad de cada tiempo y cada época. Muestran la mesa y el vino de cada día, la conversación plácida, la amistad, el diálogo serio, el juego

inofensivo, la peña literaria. También en este capítulo se incluye con explícita voluntad moralizadora, la representación del exceso, del mal uso del vino, los aspectos más oscuros del alcoholismo.

El arte del claroscuro también ha pintado la cara más desagradable del vino, que no siempre es alegría.

El último grupo incluye pintura histórica y escenas mitológicas, que son muy importantes tanto por el número como por la significación de los artistas que retrataron sátiros, silenos y bacantes con profusión y acierto.

Son de antología en este tema las obras de Rubens y José de Ribera. Dionisos y Baco son las divinidades omnipresentes, la simbología de la fertilidad, la vegetación exuberante personalizada en los magníficos retratos de *Baco* y *Baco enfermo* de Michelangelo Merisi, llamado Caravaggio, o el de Guido Renio.

Del siglo XVI al XIX la cultura clásica y la mitología fueron un tema inagotable para los pintores.

Una breve referencia a la pintura catalana del último siglo nos obliga a citar las escenas rurales de Miralles, Martí Alsina, Mas y Fontdevila o Joaquim Mir, algunos retratos de Ramon Casas y los interiores de Russinyol. Pero es en determinados paisajes de Miró de la época de Montroig, en *Botella de vino*; *El carro de Baco* y *Naturaleza muerta viva* de Salvador Dalí y en obras de la etapa de Gòsol de Pablo Picasso, donde mejor se refleja esta variante báquica de la pintura catalana contemporánea.

A pesar de esta rápida y breve selección sería injusto silenciar a Pere Pruna con *El vino de Quios*, los bodegones de Joan Serra y Ricard Canals, los paisajes de vides ampurdanesas de Lluís Roura. Dos autores marcadamente «vitícolas» son el extraordinario grabador vilanovés Enric C. Ricart y el gran pintor de los paisajes ásperos de vides y algarrobos, Jaume Mercadé.

**Figura 5.** Grabado de la vendimia, de Enric C. Ricart



A pesar de la profusión de nombres y obras que acabamos de relacionar —y hemos practicado una rígida autocensura— han quedado por citar para cada estilo y cada época cientos de miles de obras que dan testigo de la estrecha relación entre vino y arte.

## De los toneleros a los grafistas

Más allá del entorno industrial y tecnológico del sector vitivinícola, que actualmente es muy amplio, desde siempre ha habido una actividad artesana vinculada al proceso de elaboración, comercialización y consumo del vino, que en determinadas circunstancias ha acabado siendo casi un arte.

Esta artesanía ha evolucionado a medida que los envases destinados al vino se han perfeccionado, han ido cambiando los usos sociales de consumo y también las técnicas de comercialización.

Posiblemente son los toneleros, a los que alguien ha denominado «ebanistas del vino», los que ocupan un lugar preferente en estas actividades artesanas vinculadas al vino. Se trata de un oficio muy antiguo ya citado por Catón y Herodoto.

Estrabón y Plinio hablan de grandes botas construidas en las Galias y de ahí derive posiblemente la tradición del origen galo de este envase, fomentada, como es natural, por los propios franceses.

El proceso de fabricación de toneles de madera destinados a la conservación y el transporte del vino ha sido durante siglos manual y artesano.

A lo largo del siglo XIII y posteriormente existen diversas referencias históricas a los gremios de toneleros del Piamonte, Venecia, Toscana, Vaud y también en nuestro país. En zonas centroeuropeas, como Suiza, este oficio era profesión estrictamente regulada, con rigurosas pruebas de acceso a cada uno

de los grados de artesanado, que exigían una serie de conocimientos poco corrientes para la época. En los diversos museos del vino existentes en muchos lugares pueden verse grandes toneles con cercos de madera –una variante de la tonelería artesana– realizados por estos maestros del arte.

Es curioso consultar los grabados sobre este oficio publicados en la Enciclopedia de Diderot y D'Alembert en el siglo XVIII en los que se ven las diferentes fases del proceso artesano de fabricación de un barril en aquella época.

En los países de gran riqueza forestal como Alsacia, Alemania, Eslavonia o Suiza, del siglo XVI al XIX, existía la tradición de construir cubas de dimensiones excepcionales y ricamente esculpidas, destinadas a contener los diezmos o la aportación que los viticultores pagaban en especie al señor feudal.

Portezuelas, traviesas y fondos de bota han tomado forma de dragón, caracol, hoja de parra o ángel por obra de estos escultores, maestros indiscutibles en la talla de madera.

Escudos nobiliarios, emblemas gremiales y distintivos de ciudades, fueron también grabados en bocoyes y barriles.

En el castillo de la ciudad universitaria de Heidelberg o en el museo Unterlinden de Colmar se pueden contemplar aún algunas de estas cubas excepcionales –en Kòenigstein se decía que había una pista de baile encima–, y en la villa de Thuir en el Rosellón, se

puede visitar la bota de madera de roble más grande del mundo.

También los artesanos del vidrio han tenido un papel en la fabricación de dos objetos relacionados con el vino: las botellas y las copas o vasos. Conocido ya en el antiguo Egipto y también por los fenicios, el vidrio soplado artesano, debido a su fragilidad, no fue empleado como envase de vino de forma más o menos corriente hasta al siglo xv en la Toscana, ya que en aquella época los utensilios domésticos de uso habitual eran de otros materiales más resistentes.

Es a partir del siglo xvii cuando la artesanía del vidrio toma un carácter semiindustrial y progresivamente la botella de este material es utilizada para la conservación y el transporte del vino. El año 1627 se patenta la primera botella con forma de bulbo y cuello corto, y a partir de 1800 el embotellado del vino se generaliza en botella de vidrio (de molde), desde el momento en que gracias al proceso industrial el continente cuesta menos que el contenido.

Es el fin de la botella de vidrio artesano a gran escala, que se limita a las botellas decorativas y a los decantadores de gran categoría artística.

A pesar de que aún se conserva algún vaso de vidrio verdoso fechado a inicios del siglo I, corresponde a los artesanos de Murano del siglo xv la realización de copas de vidrio de gran filigrana, a los que pronto se añaden los famosos artistas del cristal de Bohemia y de Silesia. Objetos valiosos y de exquisi-

ta realización y diseño, estas copas eran utilizadas exclusivamente por la nobleza y los más ricos. El pueblo bajo bebía en escudillas de madera y los burgueses en vasos de barro o estaño.

Por este motivo, también se relaciona con el vino la artesanía del metal, principalmente estaño y plata, materiales con los cuales se han realizado a lo largo de siglos jarras, vasos, botes, medidas, copas y tazas de cata, que, por su perdurabilidad, han llegado hasta nuestros días perfectamente identificados por la marca del artesano que las fabricaba. Eran los utensilios de servicio y consumo más habituales durante muchos siglos, hasta que no se generalizó el uso de vasos o copas de vidrio industrial barato. Aún hoy son objeto de uso en algunas zonas vitícolas —y también objeto codiciado por los coleccionistas— los cavaquinos de plata, una especie de concha de plata o de metal plateado que algunos usan para la cata de vino y que ha pasado a ser el emblema universal de la profesión de sumiller.

También a los forjadores corresponde la fabricación de enseñas de mesones y tabernas, que fueron muy importantes en algunos sitios, pero sobre todo de sacacorchos o tirabuzones, herramientas que han adoptado las formas más originales. A parte de la fertilidad imaginativa de los artesanos, es curioso mencionar que para denominar a este humilde utensilio los franceses utilizan la poética expresión de *la clé des songes*. Buena metáfora: la llave de los sueños! A pesar de que otros accesorios en torno al vino, tales co-

mo taponos de corcho, botas de cuero, jarras y tinajas de barro, tienen un claro origen artesanal, hoy están en vías de desaparición por falta de uso —como en el caso de las botas— o bien han perdido su carácter de obra artesanal y han pasado a fabricarse mediante métodos industriales.

Escapa de esta categoría el diseño gráfico aplicado a la realización de etiquetas de vino y al material publicitario. La historia de las etiquetas de vino es un compendio de las técnicas de diseño, de la estética de moda en cada época, de la imagen singular deseada y de la normativa legal que rige en cada momento la venta de vino.

Junto a las etiquetas que explícitamente incorporan obras de grandes artistas —el caso más conocido es el del *château* Mouton Rothschild— el diseño habitual de muchas de ellas son verdaderas obras de arte, de ingenio, de creatividad y de sensibilidad, obra de diseñadores gráficos, verdaderos artesanos y artistas del mundo del vino.

Lo mismo podríamos decir del mundo de la publicidad, donde históricamente y en la modalidad del cartelismo, han participado artistas tan importantes como Toulouse-Lautrec en Francia o Labarta, Perez Solero. Ruano Llopis y Ramon Casas.

## El vino en la literatura

Josep Pla, el gran escritor ampurdanés en el que a menudo afloraba el payés mediterráneo, cultivador de viñas y bebedor de vino, afirmaba contundente que «el vino es un elemento inseparable de la vida». Se hace innecesario, por tanto, justificar la preeminencia literaria de esta bebida, todavía con algo de misterio, que revive en gran cantidad de obras de creación y actúa siempre como fuente de inspiración, objeto descriptivo, símbolo ambivalente que encarna tanto el libertinaje como el misticismo.

Hay numerosas antologías de textos literarios de todas las épocas y en todos los estilos y formas posibles que confirman sobradamente que la poesía, la épica, el teatro, el ensayo y la narrativa han incidido sobre el vino y lo han utilizado como imagen, metáfora o símil para expresar amistad, alegría, valor, sensualidad, pero también sentimientos y actitudes menos positivas como olvido, embriaguez, evasión, vicio.

Miles de agudas citas literarias sobre el vino de los autores más reconocidos, cientos de obras adjetivadas como báquicas, docenas de libros impregnados de olor a bodega, rebosantes de bebedores, aconsejan por lo que respecta a la producción literaria relacionada con el vino y su cultura, hacer unas pocas referencias inevitables y limitadas a nuestro entorno más inmediato.

De la antigüedad clásica son suficientemente conocidos los pasajes de la *Odisea* donde Homero describe la embriaguez de Polifemo y explica las características de algunos vinos hoy olvidados. El segundo libro de las *Geórgicas* de Virgilio habla largamente de la vid, de su cultivo, de vinos míticos.

También es atractiva la lectura de Horacio, Catón o del inevitable Plinio el Viejo, que lo sabía todo sobre todo. No es necesario decir que las *Bacantes* de Eurípides tienen por argumento la historia de las sacerdotisas de Dionisos cuando este retornó a Tebas.

Haciendo un salto importante en el tiempo y en el espacio topamos con el poeta del vino más famoso que ha existido y que quizás no escribió nunca ningún verso: Omar Khayam (Persia, 1040-1125). Astrónomo, geómetra, filósofo, médico, poeta y místico, su vida y obra son controvertidas, ya que para algunos es un refinado místico sufi y para otros, dentro de la ortodoxia islámica, se trata lisamente de un descreído y un blasfemo que cantaba al vino y la embriaguez en contra de la prohibición coránica.

Su obra *Rubaiyat* es un conjunto de cuartetos de gran belleza —algunas auténticas, otras seguramente atribuidas— en las que se refiere repetidamente al placer de beber, al vino, la copa, los pámpanos y las uvas. ¿Con qué propósito? Quizá nunca lo sabremos.

Esta preferencia anacreóntica la encontramos también en la temática de la delicada poesía hispanomusulmana de la misma época (Ibn Quzman, Al-Al-Mutamid, Abu Said, Al Taliq), que desmiente en cier-

ta medida el rigor islámico sobre el vino en algunas épocas históricas.

Un autor inevitable por su significación es François Rabelais (Chinon, 1493-1553), fraile, médico y erudito de vida azarosa, sus obras *Gargantua y Pantagruel* son parodias en las que la comida, la bebida y el gozo de vivir simbolizan la tolerancia y el espíritu humanista frente del oscurantismo de épocas anteriores.

La novela picaresca española del Siglo de Oro está cargada de divertidas páginas donde los protagonistas son el vino y las posadas, ambiente natural del *pícaro*.

Es antológica la descripción de la astucia de *El Lazarillo de Tormes* para robar el vino al ciego que acompañaba, como también la página de *Don Quijote de la Mancha* de Cervantes (1574-1616) donde lucha con los odres de vino al confundirlos con bandidos.

El *pícaro* refinado, en versión inglesa, es Falstaff, el personaje de William Shakespeare (1564-1616), que come y bebe desmesuradamente (y de gorra) Madeira, Jerez, *sack*, *french claret* o malvasía en *Enrique IV* y *Las alegres comadres de Windsor* obras de la época anterior a las grandes tragedias.

Algunos poemas de Pierre de Ronsard y el teatro de Molière evidencian la importancia artística y social del vino en la Francia de aquellos momentos, como lo refleja posteriormente la obra de Lamartine y Balzac, pero más que ninguna otra *Las fleurs du mal* de Charles Baudelaire (1821-1867), poeta de vida ator-

mentada, verdadero iniciador de la poesía moderna francesa. En esta obra incluye cinco poemas sobre el vino realmente inevitables.

Por lo que respecta a la literatura castellana habría que citar a los poetas Neruda, Miguel Hernández, Machado, la llamada generación del 27 en general. Narradores como Larra, Caballero Bonald y Mercedes Salisachs con su *Vendimia interrumpida* y algunas magníficas páginas del mejor Sánchez Ferlosio de *El Jarama* o de Ignacio Aldecoa. Ensayistas como Camba, Cunqueiro, Castroviejo, Martínez Llopis, Perucho. Pero sería injusto silenciar la prosa de Blasco Ibáñez, de Azorín, de Baroja o determinados poemas de Miguel de Unamuno o la *Oda al Vino* de J.L.Borges. Entre otros muchos que han utilizado el vino como imagen literaria ideal.

Quizá no acabaríamos nunca.

También en catalán la lista se haría interminable, aunque pasaría un momento u otro por la poesía de Josep M. de Sagarra (Barcelona, 1894-1961), que por el solo hecho de haber escrito *Vinyes verdes vora el mar*—posiblemente la poesía catalana más conocida de todos los tiempos— merece un lugar de honor en la literatura dionisiaca del país, que se revalida con *Cançons de taverna i oblit*, o *Cançons de rem i de vela*.

La gran novela sobre la filoxera en Cataluña y quizás única en España, la escribió Carles Bosch de la Trinxeria (1831-1897). Escritor de costumbres, conservador y algo ingenuo, se le debe atribuir el mérito de realizar en *L'hereu Noradell* un fiel retrato de la

sociedad rural catalana en el momento de la gran crisis de la filoxera que arruinó patrimonios y comarcas enteras. Obra testimonial por el tema, escrita en catalán, es pieza esencial del movimiento conocido como Renaixença.

Josep Pla ha escrito, y bien, sobre la viña, el vino y el arte de beber. No podía ser de otra manera en un prosista excelente nacido en tierras vitícolas. En *Els pagesos*, *Últimos escrits* y *Para pasar el rato* se encuentran maravillosas páginas sobre la vendimia, el vino y los paisajes vitícolas, además de múltiples referencias a los vinos del mundo entero.

La novela *Les tres glorioses* del gastrónomo y periodista Néstor Lujan, además de ser divertida y escrita con oficio admirable, incluye la filigrana de describir no menos de 34 vinos utilizando tres adjetivos diferentes para cada uno de ellos.

Novela de aventuras, de viajes, de la amistad alegre. Deberíamos recordar obligatoriamente a Dumas, Paul Claudel, Colette, Simenon —y su entrañable Maigret, tan buen bebedor de vino y de lo que sea—, Pushkin, De Amicis, Cesare Pavese, Ignazio Silone, Steinbeck, Noah Gordon y tantos otros que en una página u otra de su obra literaria han descrito el encanto de un paisaje o el poder evocador y relajante de una copa de vino bebida en buena compañía. Porque es tan seductor el mundo del vino, que en nuestro entorno literario resulta inevitable. Ya lo decía Pla: el vino es inseparable de la vida.

## El vino y las religiones

Todas las culturas han tenido en su tradición una bebida mágica, de origen incierto y efectos embriagadores, que en una medida u otra altera momentáneamente el comportamiento de las personas. En el área de la civilización de las tres grandes religiones monoteístas, este producto es el vino de uva, supuestamente de origen místico y, en consecuencia, de uso ritual.

En la Biblia, libro básico de la tradición judeocristiana —que es la nuestra—, la vid y el vino se mencionan aproximadamente 450 veces. En el Génesis se dice que Noé plantó una viña y se embriagó con su fruto; la uva de Canaa simboliza la tierra prometida; Isaías describe el cultivo de la vid; el libro de los Proverbios afirma que el vino alegra el corazón de los hombres y otros profetas hacen el símil de la vid como pueblo de Dios. Y así, cientos de citas.

En el actual ritual judío, el vino tiene un papel importante.

Desde la celebración del *sabbat*, con la santificación del vino, hasta los rituales del templo o la celebración de los matrimonios, el vino *cosher* —hecho siempre bajo la supervisión de un rabino— está presente.

El Nuevo Testamento, texto de referencia de los cristianos, está lleno de citas sobre la vid y al vino, desde el milagro de las nupcias de Canaa hasta las parábolas de los viticultores y el símil «Yo soy la vid y

vosotros los sarmientos» (Juan 15, 1-8), hasta al simbolismo eucarístico: Cristo escoge el pan y el vino, los dos alimentos más comunes y habituales, para permanecer entre los hombres. Una vez más la identificación vino = sangre = vida, simboliza las ansias de eternidad del ser humano y representa el mensaje de unión entre Dios y su pueblo: «Yo os digo que desde ahora no beberé más de este fruto de la cepa hasta el día que lo beba de nuevo con vosotros en el reino de mi Padre» (Mateo, 26, 26-29). Esta es la interpretación de los Santos Padres de la Iglesia y el misterio de la transubstanciación definido como dogma el año 1215 en el IV Concilio de Letran.

El vino presente en el ritual católico actual –vino de misa– es objeto de pocas rúbricas en el misal romano. *Vinum non corruptum* se dice, aunque a lo largo de los siglos ha ido variando el origen (el vino de consagrar procedía de donaciones y diezmos), la composición, el uso (el Concilio de Constanza, de 1414-1418, prohibió comulgar bajo las dos especies), el color, estrictamente regulado desde los sínodos de Ameria en Umbría (1595) y de Mallorca (1639), como también la forma y el material del cáliz que lo debe contener (Concilio de Reims, año 830). Precisamente este objeto precioso ha sido motivo de muchas especulaciones, con la leyenda del cáliz utilizado en la primera ceremonia eucarística, conocido como Santo Graal.

También la viticultura ha adoptado como patronos y protectores una legión de santos católicos, muy

variable de un país a otro y que llegan casi a un centenar, aunque los santos viticultores por excelencia son san Miguel arcángel –patrón de las viñas porque su fiesta cae en época de vendimia–, san Martín de Tours, protector del vino nuevo, san Vicente «especialista» en hacer circular la savia de las vides después de la poda y san Ferreol, que hacía manar buen vino de una bota que no se agotaba nunca.

La relación del Islam con el vino es ambigua, ya que hay interpretaciones jurídicas, morales y religiosas muy diversas sobre las referencias que hace el Corán al vino y a su consumo.

Hay algunos versos del texto, como la *suras* 5 (al. 90) y 6 (al. 43), muy contundentes por lo que respecta a la prohibición, mientras que en otros, como la 47 (al. 15), permiten interpretaciones más tolerantes, incluso místicas, sobre el uso del vino. La realidad es que históricamente la cultura árabe, según en qué épocas y lugares, ha utilizado el vino como bebida, incluso como objeto de inspiración literaria o sublimación religiosa.

Hoy, el islamismo ortodoxo más integrista mantiene una rígida prohibición sobre el uso del vino y la embriaguez.

## Fiesta y tradiciones

Es una obviedad decir que desde siempre, el vino se asocia a la fiesta. Brindis, canciones y copas alzadas son signos que visualizan una celebración o un ambiente de alegría y euforia.

En nuestra tierra –¡y que dure!– todo se festeja abriendo una botella de cava o con una comida donde señorea el buen vino.

Pero además de esta omnipresencia del vino en cualquier fiesta, el mismo vino tiene, aún hoy, sus celebraciones propias.

Son las fiestas de la vendimia de todas las comarcas vinícolas, la bienvenida del vino nuevo, el homenaje a san Vicente o a san Martín, celebraciones, todo debe decirse, que han ido adquiriendo un carácter marcadamente publicitario e institucional lo que les quita frescor y espontaneidad.

El origen remoto hay que buscarlo en los ritos en honor a Osiris los días de luna llena sobre el Nilo, pero sobre todo en los rituales dionisiacos griegos, que en la antigua Ática se celebraban desde el solsticio de invierno (diciembre) hasta el equinoccio de primavera (marzo) en honor a Dionisos, dios del vino. Las más importantes de estas fiestas eran las pequeñas dionisiacas, llamadas también rurales o rústicas, cuyo objetivo era agradecer al dios la abundancia de la cosecha mediante cantos y danzas rituales de la fecundidad, a veces alrededor de símbolos fálicos.

En enero se celebraban las fiestas del prensado a las que seguían las fiestas del vino nuevo, llamadas *antesterias*, que duraban tres días y en las que se abrían las jarras de vino y se hacían libaciones rituales en honor a los muertos. El ciclo festivo culminaba, a finales de marzo, con las grandes dionisiacas o urbanas, las cuales celebraban durante seis días la llegada del buen tiempo, la victoria del dios sobre el invierno, la brotación de las plantas, la resurrección vegetal y realizaban justas poéticas y musicales, danzas, desfiles, ritos orgiásticos, cada vez más subidos de tono.

Idéntica estructura tenían las bacanales romanas, que se celebraban en febrero (claros antecedentes del actual carnaval), y que en su origen eran fiestas religiosas en honor a Baco, pero que al celebrarse en un ambiente de embriaguez generalizada acabaron perdiendo su sentido inicial para pasar a ser la fiesta del escándalo y el sexo. Tanto es así que el año 186 aC el Senado de Roma, a propuesta del senador Postimius, las prohibió porque transgredían las buenas costumbres, lo cual originó una cruel represión —el culto a Baco era crimen castigado con la muerte— con encarcelamientos y ejecuciones numerosas, como explica Tito Livio. Estas fiestas se recuperaron unos 300 años más tarde, muy devaluadas, con el nombre de *liberalias*, precisamente en la época de las grandes persecuciones de cristianos.

También se puede calificar de fiesta del vino el *symposium* griego, término que no significa otra cosa que banquete o beber en compañía. Esta reunión —de

la cual hablan Jenofonte y Platón en el siglo IV aC— tenía una estructura compleja, ya que había la parte del convite, una segunda parte de carácter artístico donde se cantaba, bailaba y se recitaban poemas y la tercera donde, siguiendo un protocolo estricto, el presidente determinaba la forma de beber y la cantidad de agua que había que añadir al vino, que nunca se consumía puro. A partir de aquí se improvisaban composiciones poéticas, se recitaban himnos dionisiacos y se discutía, con gran nivel intelectual, sobre arte, filosofía o política.

Pasados los siglos, en época de Justiniano, se instituyeron las llamadas *Vendimiales ferix*, que iban desde las *kalendas* de septiembre hasta a los *idus* de octubre y eran días de fiesta para dedicarlos a vendimiar las uvas, muy similares a la tregua que por este motivo se hacía en la edad media basada en la sabia idea de que «la guerra puede esperar, pero la vendimia no».

Los libros de costumbres y tradiciones de las distintas regiones recogen infinidad de fiestas y manifestaciones folklóricas alrededor de la vid y del vino, dedicadas especialmente a las tareas de la vendimia o a la llegada del nuevo vino. Suelen ser rituales con idéntico origen y calendario que las manifestaciones paganas cosa que pone en evidencia cierto sincretismo religioso del país.

La leyenda del lucero vendimiador —que a finales del mes de septiembre brilla más que los otras— o las danzas y canciones de la vendimia evocan un momento en el que grupos de jóvenes se reunían para

llevar a cabo esta tarea agrícola, pero que al acabar la jornada practicaban juegos inocentes o bailaban danzas típicas de su región de origen o el llamado «baile inglés» ideado para pisar la uva. Las canciones populares en forma de letanía y con lenguaje desenvuelto y un poco procaz —en la mejor tradición de las bacantes— también estaban presentes en las comilonas de final de vendimia, en las que hasta hace algunos años nunca faltaba el cabrito, reminiscencia simbólica del antiguo culto a Dionisos.

En la sociedad actual la fiesta y el folklore alrededor del vino se puede encontrar en unas de entidades denominadas cofradías, órdenes y academias que, siguiendo la tradición rabelesiana y un poco el modelo francés, han sabido integrar la necesidad de promoción con la celebración lúdica y humanística del buen uso del vino. A veces, el papel de estas entidades —que suelen adoptar formas arcaicas y rituales complicados— no acaba de ser bien entendido para los que no pasan del aspecto formal, pero en realidad son los divertidos defensores, a menudo con indumentarias estrafalarias, de los aspectos culturales y de convivencia del vino.

## **Música, humor y cine**

Sería otra obviedad decir que el vino es alegría y música.

Todo lo que hemos dicho hasta ahora lo confirma plenamente y en la historia del hombre mediterráneo, bebedor de vino, siempre hay un fondo de canciones de taberna o sencillamente cantos para beber y brindar.

Esta música popular podemos entroncarla con la tradición de los goliardos, aquellos *clerici errantes*, clérigos irregulares, glotones y pobres estudiantes que en la edad media, a lo largo de los siglos XII y XIII, iban de taberna en taberna cantando, a veces en latín —*In taberna quando sumus...*—, otros en alemán arcaico o francés antiguo, canciones satíricas o groseras, en buena parte canciones de beber, de las cuales el conjunto más conocido es el *Carmina Burana*, versionado por Carl Orff a partir del manuscrito encontrado en un convento de Baviera en 1803.

También los grandes músicos han sido amigos y devotos de Baco, como es sabido en los casos de Bach, Mozart, Beethoven, Schubert, Wagner, Verdi o Rossini, que tenía más cuidado en el embotellado de sus vinos preferidos que en la composición musical. Los melómanos conocen suficientemente bien los brindis de *La Traviata* o de *Lucrezia Borgia*, el famoso *Viva el vino scumeggiante* de *Caballería rusticana* —escena dionisiaca memorable—, el canon *Der Wein* de Mozart, la «Bacanab» de *Tanhauser*, las escenas de *Don Giovanni* o de *La Bohème* donde el vino está presente, como lo es en el conocido brindis de *Marina*, espigando unos ejemplos entre los más famosos.

Por no hablar de una zarzuela —*genero chico*— de Fernández Caballero que se titula precisamente *Châteaux Margaux*, nombre de uno de los vinos más prestigiosos de Burdeos.

El cancionero popular de los países vinateros, ofrece cantidad de ejemplos de estos canto alegres que van desde *La tabernera del puerto* hasta el *Cant a la vinya* de Morera, pasando por los *Chevaliers de la table rond*, *A mi me gusta el vino* o *El vino que tiene Asunción*, que se ha cantado en todos los festejos del país.

El vino y los bebedores —sobre todo los poco cuerdos— también han sido, desde siempre, objeto de ironías y bromas de toda tipo. Caricaturas de bebedores de nariz roja y caminar vacilante, taberneros poco escrupulosos en el viejo engaño de bautizar el vino, alegres dipsomános eufóricos abrazados a un farol, han menudeado en chistes y viñetas humorísticas en todo tipo de publicaciones gráficas.

Desde los antiguos *Esquella de la Torratxaa* o *Blanco y Negro* hasta la añorada *La codorniz* y *El Jueves* los agudos dibujantes de humor como *Opisso*, *Junceda*, *Muntanñola*, *Castanys*, *Perich*, *Mingote* o *Forges* —sobre todo *Xavier Nogués*, en Cataluña— han bromeado, han hecho sátira política, tomando como pretexto la vid, la bodega, el porrón y, naturalmente, la embriaguez pacífica.

Y lo que decimos es válido para todos los países de nuestra civilización, como lo atestiguan infinidad de libros de humor gráfico «vínico» antológicos, para citar alguno los de de *Dehallé*, *Blachon* o *Ronald Searle*.

No podríamos acabar este repaso de lo que entendemos como cultura del vino sin hacer una alusión, también rápida y en tal caso en forma de *trailer*, de lo que ha representado el vino dentro de del cine, el arte más contemporáneo de todos. Hay infinidad de referencias a vinos diversos, que van desde el *champagne* seductor en *Ninotchka* de Ernst Lubitsch hasta al Jerez aperitivo del *Festin de Babette* de Gabriel Axel o el extraordinario Margaux que acompaña Romy Schneider en *Mado* de Claude Sautet.

La vendimia, la vid y el vino están presentes en *Cuentos de otoño* de Eric Rohmmer, *Las uvas de la ira* o el divertido *Secreto de Santa Vittoria* hasta llegar a *Sideways* de Alexander Payne, aquí traducido por *Entre copas* o la más reciente *Une grande année* de Ridley Scott. Heroínas y protagonistas, actores y actrices, muy a menudo viven sus historias imaginarias acompañados por una extraordinaria actriz de carácter que es una copa de buen vino. Solamente ella ilumina y hace más real la ficción que se vive en la pantalla grande de los sueños.

## Bibliografía

- Antonaros, A.** (2000). *La grande storia del vino*. Bologna: Edizioni Pendragon.
- Borrego Plan, M<sup>a</sup> C.** (2002). *El Jerez bacedor de cultura*. Jerez de la Frontera: CRDO Jerez-Caja San Fernando.
- Dominé, A.** (2001). *El Vino*. Barcelona: Kònemann.
- Garrier, G.** (2001). *Les mots de la vigne et du vin*. Paris: Larousse.
- Gautier, J. F.** (2003). *Le vin de la mythologie à l'œnologie*. Bordeaux: Editions Feret.
- Giralt, E., coord.** (1993). *Vinyes y vins: Mil anys de historia*. Barcelona: Publicaciones Universidad de Barcelona.
- Johnson, H.** (2005). *Historia del vino*. Barcelona: Blume.
- Mangado Alonso, M<sup>a</sup> L.** (2003). *El vino de los faraones*. Briones (Logroño): Fundación Dinastía Vivanco.
- Miret, M.** (2005). *El vino en el arte*. Barcelona: Lunwerg.
- Muro, M. A.** (2006). *El cáliz de las letras: Historia del vino en la literatura*. Logroño: Fundación Dinastía Vivanco.
- Peynaud, E.-Blouin, J.** (2001). *Descubrir el gusto del vino*. Madrid-Barcelona-Mexico: Ediciones Mundi Prensa.

- Ratti, R.** (1995). *Como degustar los vinos*. Madrid-Barcelona-México: Ediciones Mundi Prensas.
- Simon, J.** (1994). *Conocer el vino*. Barcelona: Blume.
- Tchernia, A.** (1999). *Le vin romain antique*. Grenoble: Editions Glénat.
- VV.AA.** (1990). *Mil años de viticultura a Cataluña*. Barcelona: EDIVISA.
- VV.AA.** (1990). *Le vin des historiens*. Suze-la-Rousse: Université du Vin.
- VV.AA.** (2003). *Els paisatges de la vinya*. Manresa: Centro de Estudios del Bages.



