

# Vino

Ismael Díaz Yubero

**E**N LA HISTORIA DE CASI TODOS LOS ALIMENTOS HAY alguna referencia a una actuación divina que propició su aparición, pero no hay ninguno que tenga una base tan justificada como el vino, porque de una fruta convertida en zumo sin que nadie intervenga, solamente dejando pasar un cierto tiempo y sin que cambie su aspecto, tenga tan profundas modificaciones en sus propiedades, que llegan hasta el punto de poder modificar el comportamiento humano. Esta concepción referente al carácter “milagroso” del vino hace que su historia entronque con las diferentes religiones orientales y occidentales, hasta ser símbolo importante, mantenido en la actualidad de la religión católica.

Quizás por este motivo la historia del vino es mucho más amplia que la de los demás alimentos y tan profusa que José Peñín afirma “que escribir la historia del vino es como intentar vaciar el mar vaso a vaso” y dicho esto nos regala un volumen de más de quinientas páginas, de una impresionante erudición, en el que pasa revista a las circunstancias que han rodeado a esta bebida. Hay historia, historias, historietas, leyendas y cuentos que tienen por protagonista al vino y algunas veces se mezclan de tal forma que es difícil separar lo sucedido de lo inventado, pero en general, en todos los casos, se le trata con respeto y muchas veces con admiración, porque el vino da para mucho y ha sido, es y será una importante fuente de satisfacción y de placer.

Cuenta una leyenda oriental que los dioses, para premiar la buena labor del rey Yemshid, hicieron caer a sus pies unas semillas que llevaba un pájaro en

el pico. El rey, que era muy feliz junto a su esposa, plantó las semillas y cuando la planta fructificó, una extraña y grave enfermedad afectó a su compañera. Aunque por la corte pasaron las personas más sabias, ninguna encontró un remedio, por lo que el rey en un último intento exprimió los frutos y dejó al sol el líquido obtenido. Enseguida empezó a hervir, y pasado un cierto tiempo, se lo hizo beber a la reina, a la que una alegría interior le afectó intensamente, recuperó el habla que había perdido y una sonrisa profunda se hizo visible en sus labios, que de cuando en cuando solicitaban otra copita, que continuase con la terapia iniciada.

No parece cierto que cantase “desde Santurce a Bilbao”, pero aseguraron los que la oyeron que entonó unos alegres cánticos, que recordaron al soniquete que se deja sentir cuando la amistad se exalta. El caso es que se curó, que cada día libaba el nuevo líquido con moderación, que su vida fue muy larga y que la experiencia, que sirvió a muchos habitantes de aquel reino, fue cantada por músicos y poetas, que llamaron al producto *Darou é sahhah*, que quiere decir vino en el idioma de los monarcas de este reino que estuvo en lo que hoy conocemos como Mesopotamia.

Los registros arqueológicos más antiguos, encontrados en diferentes puntos de la región del Cáucaso, datan de hace más de ocho mil y menos de nueve mil años, aunque hay algunos que creen que entre los hallazgos de Ohalo, (en las proximidades del Mar de Galilea), quizá el más antiguo de todos los yacimientos arqueológicos, ya hay evidencia de que 20.000 años antes de Cristo había vino, aunque lo que no se sabe si era



## Vinos JULIÁN DÍAZ Y Cía

**Cariñena (ZARAGOZA). Papel litografiado. Diámetro 33.**

Aquí la particularidad de este cartel en papel litografiado es, por un lado, su forma circular (con un diámetro de 33 cm.). En segundo lugar, la apostilla de estos vinos de Cariñena era que, junto al escudo de la monarquía, se advertía que eran “Proveedores de la Real Casa”.

Y finalmente, que la forma de circunferencia que tenía era, precisamente, para poder pegarse en la parte superior (la tapa) de los toneles de madera en que antiguamente se transportaba el vino, sobre todo si era para ir en barco a través de una larga travesía transatlántica.

obtenido por voluntad humana o era, simplemente, consecuencia de la fermentación espontánea del zumo del fruto de la vid.

Hay que tener en cuenta que la fermentación de líquidos, en cuya composición entra el azúcar, no es exclusiva de la uva, porque moras, frambuesas, cerezas y otros muchos frutos también pueden fermentar y producirse alcohol, que es el componente químico que caracteriza al vino, pero hay una circunstancia diferencial entre el fruto de la vid y los demás frutos, porque la cantidad de zumo y la concentración de azúcares, juega a favor de que haya sido la uva, casi con exclusividad a través de la historia, la protagonista de esta bebida.

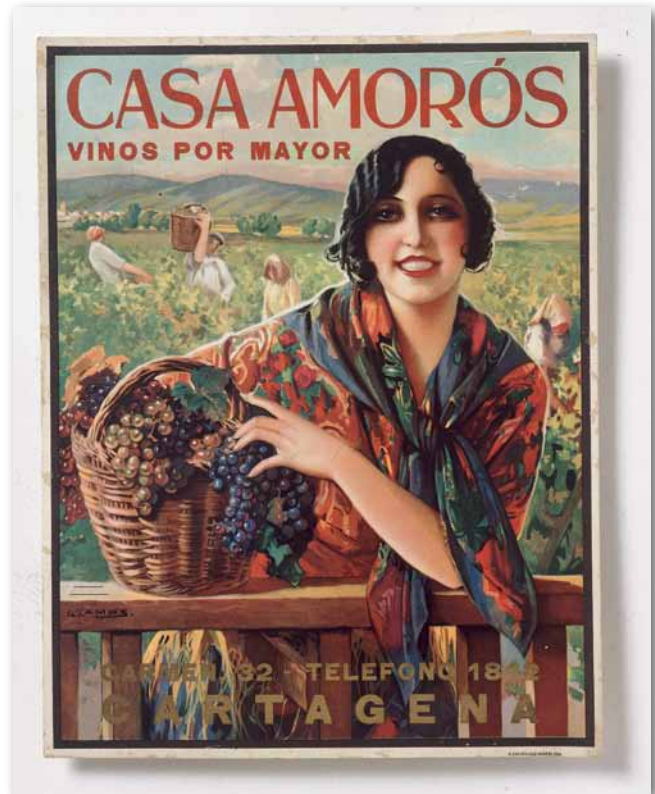
### VINOS DE VIÑAS NO CULTIVADAS

En cualquier caso los vinos a los que nos hemos referido hasta ahora es seguro que proceden de frutos silvestres, de uva previnífera, y que lentamente se fuese domesticando como consecuencia del cultivo y la selección, procesos muy ligados al fin del nomadismo, porque todo hace suponer que debido al comienzo de producción de la planta, que como mínimo es de tres años hasta que se obtienen los primeros frutos, está condicionada por el sedentarismo.

Hay teorías que aseguran que la producción de vino está ligada al desarrollo de la alfarería, pero esto no sucede hasta el paleolítico superior y hay constancia de la existencia de vino anterior a esta etapa, por lo que es de suponer que se utilizaron cuencos naturales o excavaciones sobre piedra, para poder hacer que el mosto fermentase, aunque otras teorías mantienen que el primer vino se produce por la fermentación de las uvas, aún en racimo, lo que ocurre por la acción de lo que hoy conocemos como botritis cinérea o podredumbre noble de las uvas.

El consumo de vino se identificó con el hallazgo de pepitas de uva, que muy bien pudieran deberse simplemente al consumo de racimos de fruta. Estos yacimientos, que tienen su origen entre los años 6.000 y 5.000 antes de Cristo, se han encontrado en la zona que hoy conocemos como Oriente Próximo, que en su momento se correspondió con Sumeria, Babilonia, Turquía, Irán y Egipto, pero cada vez se impone más el criterio de que las viñas se empezaron a cultivar, en esos mismos territorios, unos tres mil años antes de Cristo y que en aquellos años coexistían lo que los botánicos han diferenciado en *Vitis vinífera silvestris* y *Vitis vinífera sativa*, para diferenciar la que se criaba espontáneamente, de la cultivada.

La Epopeya de Gilgamesh, el Código de Hammurabi, el Antiguo Testamento, en el Libro de Los Jueces, la Biblia, que en el Génesis relata la historia de Noé, al que la tradición considera precursor y protagonista de una de las mejores borracheras. Hay otras muchas referencias más, que tienen en común la consideración de que el vino es un alimento con connotaciones religiosas, a veces místicas y con alguna frecuencia poéticas, pero en un momento determinado, en cada una de las culturas, el vino deja de ser una imagen para convertirse en realidad, en un alimento que se puede producir, con el que se pueden obtener ganancias, por el que merece la pena pagar dinero y con el que se pueden celebrar muy diversos acontecimientos, religiosos y civiles, muchas veces ligados a la historia de la humanidad.



#### Casa AMORÓS

Cartagena (MURCIA). G. Camps. [1930]. Cartulina. 43 x 33.

Este cartel, firmado por el prolífico y reconocido ilustrador catalán Gaspar Camps, sirve para anunciar esta casa de "vinos por mayor" con una imagen clásica en casi todos los referidos al mundo de los licores y vinos.

Una bella y sonriente joven, con un pañuelo floreado al cuello, y con el cabello ondulado tan típico de los años treinta, apoya en una balastrada de madera un cesto de mimbre cargado de racimos de uvas blancas y negras.

Al fondo, la imagen también es conocida, al verse varios hombres y mujeres vendimiando entre las vides, y cargando cestos de uvas, como la joven.

Cronológicamente los primeros degustadores de vino fueron los sumerios, los originales arios, que además de llevar sus conocimientos por los alrededores de su cuna, también llegaron hasta el norte de la India y por eso aparece en la literatura védica una referencia a una bebida procedente de la *drahska* (viña en sanscrito). Desde allí, el cultivo de la vid, llegó a China en donde fue muy valorado y diferenciado en función de su calidad, como lo demuestra una poesía, que recoge el hecho de que un vendimiador afanoso por rentabilizar la cosecha, vinificó antes de tiempo y el resultado es que terminó derramando lágrimas sobre un vino malísimo.

### VINOS EGIPCIOS

En Egipto solo podían tener viñedos los faraones, los sacerdotes y los altos dignatarios, a los que se exigía que no retirasen todo el fruto porque una parte debía quedar en la cepa, porque era pro-

riedad de los dioses que con esta ofrenda garantizaban la futura cosecha. Aparecen escenas de plantaciones, de vendimias, de elaboración de vino y de su conservación en frescos, en inscripciones de las tumbas y en documentos administrativos, e incluso alguna etiqueta adherida a ánforas, que refieren las cualidades del líquido contenido. Las tumbas de Kenamón y Senefer, dos nobles que vivieron en el siglo XVI antes de Cristo, encontradas en la necrópolis de Tebas, son un buen reflejo de la consideración en que se tenía el vino y de la importancia del cultivo de la vid, que en algunos momentos fue, tras los cereales, el cultivo más importante. La elaboración alcanzó niveles de cierta perfección, como lo demuestran las prensas utilizadas, los envases de barro impermeabilizados con una especie de betún, que confería según algunos testimonios un cierto sabor al vino, el sellado de las vasijas para prolongar la conservación y la clasificación del vino por calidades que podía recibir diferentes valoraciones, desde el simplemente “bueno” hasta el “ocho veces bueno”.

En una inscripción encontrada en la tumba de un alto mandatario, llamado Pahari, aparece una frase atribuida a una mujer que dice “*Dadme dieciocho copas de vino que quiero emborrarme porque mis entrañas están tan secas como la paja*”, es evidente que quería mojarse internamente con vino, pero también puede deducirse que buscaba algo más, porque los banquetes se habían convertido en una fiesta dedicada a la gula, pero también a la lujuria, aunque algunos moralistas recomendaban que en estos actos no se mirase demasiado a las mujeres ajenas. Los vinos más apreciados eran los dulces, obtenidos mediante soleado de las uvas y los más ácidos estaban deprecados y destinados a las clases más bajas, que lo compartían con la cerveza. Es conveniente señalar que Osiris fue la divinidad del vino, antecesor por muchas características paralelas, de lo que luego fue Dioniso en Grecia.

Los griegos y sus antecesores, aqueos, dorios, ageos y pelasgos responsables de las civilizaciones cretense y micénica, tuvieron al vino como bebida preferente. Homero y Hesiodo hacen repetidas referencias al vino, el primero cuando cuenta las hazañas de los héroes y el segundo cuando refiere, con carácter científico, la situación de la agricultura de la época. Siempre se tuvo un alto concepto del vino en Grecia y además sabían distinguir. De hecho había una clasificación de los mostos porque diferenciaban el de yema y el de prensa.

### EL VINO EN GRECIA

Hay una diferencia importante entre la propiedad de los viñedos en Egipto, que correspondía a faraones, sacerdotes y élite económica; y en Grecia, en donde la propiedad era de los campesinos. Es posible que este hecho, que suponía el cultivo en parcelas relativamente pequeñas que debían cuidar mucho, para que el vino obtenido fuese de calidad porque en ello iba el prestigio y la economía familiar, sea determinante en la evolución de los vinos griegos, que tenían como dios protector a Dioniso, al que Hesiodo llamó “el de los cien nombres” porque todo parece indicar que fue también el Sabacio de los frigios o el Soma de los

arios. Dioniso era hijo de conspicuos progenitores, de Zeus y de Semele, es decir un dios importante, que tenía a su cargo prioritariamente el vino y la vendimia y compartiendo competencias con la agricultura y el teatro, al que generalmente se representa rodeado de náyades, ninfas y sátiros coronados con pámpanos, de los que cuelgan vistosos racimos de uvas. A este dios estaban dedicadas las fiestas Dionisiacas, que se celebraban en marzo para recibir el vino nuevo, momento en el que las borracheras no estaban mal vistas, siempre que fuesen esporádicas, pero también se le recordaba en los simposios, que traducido literalmente significa *beber en compañía*, en los que las libaciones eran abundantes, generalmente mezclado con agua, preferiblemente



#### Pedro DOMECCQ

Jerez de la Frontera (CÁDIZ). Carlos S. de Tejada. [1950]. Papel offset. 33,3 x 27.

La imagen recogida en esta página de un calendario de doce o seis páginas, (con un dibujo o ilustración para alegrar las cifras monótonas de uno o dos meses del año, respectivamente), era tan típico entonces, hace bastantes décadas, como en el día de hoy, y recoge la imagen ya comentada para muchos de estos anuncios.

En primer plano, una mujer joven (dibujada por Carlos Sáenz de Tejada), con un cesto de mimbre apoyado en la cadera y lleno de racimos de uvas blancas (como era lo normal en la mayoría de los vinos de Jerez), muestra en su mano libre uno de ellos, y al lado de muchas vides y abundantes racimos.

Detrás de ella, varios carros con mulos están esperando para cargar y llevar la vendimia a las bodegas de la casa, lo mismo que puede apreciarse una curiosa, disciplinada y uniformada fila de vendimiadores vestidos de claro que, uno detrás de otro, van con su cesto respectivo, hacia los almácenos y bodegas de Domecq. Muy simpática esta profesión.



**Vinos MONTROY**

**BARCELONA. [1958]. Chapa litografiada en relieve. 41,5 x 31,5.**

Esta rara chapa en relieve (y combada, porque tal vez se aplicase en el exterior de las barricas de este nombre), responde a un “vino añejo del 1900”, de la casa de “Vinos Mesana”.

Lo más curioso de él es el traje típico del hombre (baturro o maño) que, subido en unos pequeños escalones de madera, les sirven para poder llegar al borde de una tinaja donde está descargando vino a granel desde un odre de cuero, que era el recipiente normal hasta hace unas décadas donde se transportaba el vino.

de mar, pero también con hierbas, frutos o resina, que además actúa como conservante, que es la función inicial en los actuales *retsina*, que hoy disfrutan de Denominación de Origen Protegida para diferenciarlo de la imitación australiana, que puede denominarse vino resinado, pero nunca *retsina*.

Tanto Aristóteles como Galeno se aplicaron en aconsejar el consumo de vino que en su opinión era bueno para prevenir y combatir diversas enfermedades, además de favorecer estados anímicos positivos. Platón fue más estricto y recomendó que se legislase la prohibición de su consumo a los menores de 18 años, pero consideraba que era “sacramento y diversión para los hombres de edad, como remedio para el rigor de la vejez” e Hipócrates concluyó que el vino es antiséptico, antipirético y diurético, pero nunca debe tomarse caliente porque “provoca imbecilidad”.

Algunos vinos griegos, además del ya mencionado *retsina*, que se sigue haciendo, fueron famosos en su momento, como el de la isla

de Chios, en el Egeo oriental, el de Lesbos, del que era destacado productor el hermano de la poetisa Safo, o el de Pramnio, citado en la Iliada. Pero hubo muchos más, que se exportaron a todo el mundo entonces conocido y Peñín asegura que el primer vino que se bebió en Borgoña fue griego, como indican los hallazgos arqueológicos encontrados en Vix, al norte de esta región, en una tumba, concretamente en una cratera, que sorprende por su gran tamaño (más de metro y medio de alto, más de 200 Kg de peso y una capacidad próxima a los 1.200 litros), hecha de bronce y con bajorrelieves bordeando la boca, que representan caballos y soldados griegos.

**INFLUENCIA GRIEGA EN LOS VINOS ROMANOS**

Desde Grecia llegó la vid, y los vinos, a Sicilia y luego al sur de la península Itálica. Con tal intensidad se dedicó esta región a la actividad que en el siglo V antes de Cristo, se la conoció como Enotría, que significa Tierra de vinos. También entraron los vinos por el norte, porque concretamente los etruscos que aparecieron hacia el año 900 antes de Cristo, y aunque hay diferentes teorías, todo hace suponer que habían tenido, al menos, contacto prolongado con los helenos, también conocían y valoraban positivamente al vino, como lo atestiguan diversas ánforas, de unos 600 años antes de Cristo, que además son las más antiguas que se conocen tapadas con corcho.

Todo lo anterior quiere decir que en la península Itálica en general y en Roma en particular, la influencia griega en el cultivo de la viña y en la elaboración de vino es muy grande, pero a partir de ello se produjeron importantes avances y un perfeccionamiento considerable en todo lo referente a esta bebida. Desde Catón y Varrón hasta Virgilio, con sus Bucólicas y sus Geórgicas y después Columela han sido muchos los autores que han descrito los cultivos, las labores del viñedo, la vendimia, la vinificación, los placeres que proporciona y las ventajas del vino para la salud relatando escritos interesantes episodios, en poesía y en prosa.

La variedad de uva más apreciada era la *Aminee* que se cultivaba en Sicilia y en la Campania. De ella se obtenían vinos varietales tan celebrados como el Lucano y el Murgentino, y está documentado que la presencia de esta uva era necesaria para conseguir el legendario Falerno. También fue famosa la uva *Apianae*, (literalmente polinizada por abejas) producida en la región etrusca y la *Eugenie* de los Colli Albani. De todas ellas se obtenía el *mostum lixivium*, por la simple presión de unas uvas con otras. La cantidad obtenida era muy pequeña pero mezclado con miel y fermentado se obtenía el *mulsum*, que era producto de muy alto prestigio, reservado a las mesas más selectas. Del prensado posterior de las uvas sobrantes se obtenía un vino que debía consumirse dentro del año y otro de más calidad, destinado a envejecimiento, que se clasificaban por los años de crianza, que podían ser diez, veinticinco y los especiales, de más de cien años. El vino de Sorrento, el Cecubo y el Formiano fueron famosos, pero sobre todos ellos destacó el Falerno.

Los vinos de cualquier procedencia podían ser *austerum*, *dolce o tenue* que a su vez se podían transformar en *picata* si se trataban con resina de coníferas y se perfumaban con mirra y en *medicinali*, que eran el resultado de variadas recetas, porque generalmente se

agregaban diferentes vegetales, para conseguir efectos eupépticos, excitantes, antiinflamatorios, antipiréticos, analgésicos, calmantes, afrodisiacos o abortivos.

Antecesores de bares y tabernas fueron los *termopoli*, locales en los que se instalaban largos bancos adosados a la pared, que disponían de unos soportes para que pudiesen colocarse los vasos, en los que se servían diversos tipos de vino. En Pompeya y en Ostia hay restos de estas construcciones, en las que a veces había frescos, en los que se representaban escenas de viticultura o enología, pero el lugar más frecuente en el que consumía vino era en los comedores, que en las casas mejores estaban perfectamente diferenciados del resto de la vivienda. Los triclinium permitían comenzar la comida sentados, pero a medida que aumentaba la ingesta vínica se iba cambiando la postura para terminar tumbados. Los vinos se filtraban con los llamados sacos vinarios, porque durante la crianza se había añadido resina, miel, polvo de yeso y otros componentes, que se eliminaban previamente. Siguiendo la costumbre griega el vino, blanco o tinto, se mezclaba con agua caliente o fría, en función de la estación y para los más sibaritas según el plato servido.

Las fiestas dionisiacas se transformaron en báquicas, aunque a Baco no se le dio tanta importancia en Roma como a su colega en Gre-

cia y para zafarse de la cultura griega, potenciar la cultura latina y evitar los vestigios de sumisión, se consideró que estas fiestas eran escandalosas y dañosas para el orden social y moral, porque tenían un profundo significado erótico y escasamente religioso, ya que se bebía vino de forma desmedida, con el fin de que los participantes se sintiesen desinhibidos, para poder llevar a cabo actos poco pudorosos. En algunos casos tenían, además, connotaciones conspiratorias contra el poder establecido, por lo que los que las practicaban fueron infractores de la disposición *Senatum Consultum de Bacchanalibus* y condenados hasta con pena de muerte, aunque es cierto que la rigurosa ley tuvo corta vida, no se sabe si porque se derogó o porque se olvidó, que es lo más probable, quizás porque ya se practicaba el principio de que *“la justicia de enero es rigurosa, la de febrero ya es otra cosa”*. Las bacanales, poco a poco, fueron disminuyendo hasta desaparecer y quedar como una referencia histórica, que está muy bien plasmada en las pinturas muy posteriores, sobre todo las de Tiziano y algunas de Bellini.

En el siglo segundo después de Cristo el Imperio romano alcanzó su máxima dimensión, porque desde el sur de Britania hasta el norte de África, incluida toda costa mediterránea y Egipto estaban bajo su potestad. En el mundo del vino tiene un especial significado la Gallia, porque en los alrededores de Narbona se hicieron importantes plantaciones y porque aprovechando la navegabilidad del río Garona pudo llegar el vino a la costa atlántica y plantarse viñedos en Burdigala (actual Burdeos) y en Borgoña. También el vino, y a continuación los sarmientos, destinados a nuevas plantaciones ascendieron por el Ródano, aprovechando que las corrientes fluviales son excelentes vías para el comercio de un producto tanpreciado como el vino, que ya era de amplio consumo en Roma y en los alrededores de la capital del Imperio. Disfrutar del vino fue un emblema utilizado por los colonizadores, para hacer comprender a los pobladores de las tierras conquistadas, que la nueva civilización tenía importantes ventajas sobre la ancestral.

La decadencia del Imperio romano se concretó en una grave crisis moral, económica, militar y política. La consecuencia fue una drástica disminución de la población, un abandono de las producciones y entre ellas de la de vino, que cuantitativa y cualitativamente descendió. Fueron unos siglos oscuros en los que más por causas internas, que por la acción de los bárbaros sumieron al sur de Europa en una situación de profunda pobreza.



### ANÓNIMO

ANTAL. [1950]. Cartulina con acuarela. 19,8 x 23,5.

Esta simpática imagen nos presenta, firmado por Antal (no tiene nombre, porque es el original, en acuarela, que se iba a usar después para el anuncio de la empresa), lo que era el sistema normal de transporte y manipulación de los vinos, prácticamente todos a granel.

Una joven sonriente (como se dibujaba casi siempre), está sirviéndose un vaso de vino que ha cogido de una garrafa (envase de vidrio de uno o dos litros, y hasta cinco, las más usuales, recubierto de un enlazado de mimbre que le protegía, sobre todo de los golpes).

Detrás, la escena que lo completa no tiene desperdicio (vista sobre todo desde la óptica actual, con la revolución de los transportes de hace muchas décadas, con los camiones y furgonetas): varios campesinos cargando garrafas en un carro tirado por un mulo para su transporte y distribución, que han rellenado antes con el vino que había en los grandes toneles de madera de detrás.

## EL VINO Y EL CRISTIANISMO

Cuando Cristo transformó el agua en vino en las bodas de Caná aprueba el consumo de vino en las festividades y cuando alza la copa, en la Última Cena, e identifica al vino con su sangre, crea un nexo que ya va a estar siempre presente en la religión católica. La iglesia ha fomentado la producción y el consumo de vino, de forma más o menos activa a lo largo de toda la historia. y de acuerdo con el historiador Hugh Johnson, *“más que por las necesidades de mantener la clientela, la conservación de la viticultura se debió al cristianismo”*.

Cuenta que el párroco de una población de La Borgoña, en el sermón de las fiestas de un año que la cosecha había sido desastrosa,

tras comentar la influencia que tuvieron obispos y monjes en la formación de los grandes pagos y hacer un repaso de las grandes homilias, que referentes al vino se habían pronunciado, animó a los agricultores con el siguiente razonamiento “*la Iglesia necesita vino para celebrar la Misa y como la Iglesia es eterna, el oficio de viticultor durará hasta el final de los tiempos*”. La anécdota no tendría más valor si no reflejase que, precisamente, ha tenido una gran importancia en la historia del vino, porque precisamente la celebración de las misas fue razón suficiente, para que en todos los monasterios que se fueron creando por toda Europa, se dedicase una parte del terreno al cultivo de la vid y para cerrar el ciclo se instalaron bodegas que, por otra parte, se esmeraron en la producción y difundieron sus técnicas entre los vecinos.

Este mismo razonamiento hay que aplicarlo a la colonización de América, porque la difusión de la religión católica se manifestaba en las ceremonias y de todas ellas, la que se celebraba con mayor frecuencia era la misa, para lo que era necesario disponer de vino para consagrarlo. Es obligado que el vino sea de buena calidad, que esté sin adulterar y por ese motivo, se cuenta que un Cardenal francés exigía para celebrar la misa que el vino fuese de una prestigiosa marca, y por tanto bueno, pero muy caro, aunque merecía el esfuerzo, porque él no podía permitirse poner un gesto de desagrado delante del Señor.

El vino, además de consagrarse, también se bebía diariamente en las comidas de muchos monasterios. Concretamente en los de la Orden de Cluny, estaba reglada la cantidad a beber, que no era escasa, porque había que compensar el esfuerzo de estos monjes, que tenían fama de ser muy trabajadores. Priorato, Ribeira Sacra, Saint Emilion, Dom Perignon, Tantum Ergum, Châteauneuf du Pâpe y otros muchos nombres más, son alusiones actuales a la importancia que en la difusión del vino tuvo la Iglesia católica

### EL VINO EN ESPAÑA

Hay diferentes teorías sobre el inicio del cultivo de la vid en España, pero aunque está demostrado que en la península existieron, desde hace unos cinco mil años al menos, ejemplares de *Vitis silvestris*, todo parece indicar, y es la teoría más fundamentada, la que atribuye a los fenicios su cultivo hace unos tres mil años, cuando fundaron primero Gadir (Cádiz) y poco después Xera (Jerez). El clima templado de la región favoreció las plantaciones y los vinos obtenidos, que eran dulces y con cuerpo, de alta calidad y muy del gusto de los consumidores, tuvieron éxito, por lo que los fenicios los utilizaron como un importante producto de sus transacciones comerciales, prodigadas entonces entre los territorios habitados al norte y al sur del Estrecho de Gibraltar.

Las plantaciones se extendieron preferentemente por el litoral mediterráneo y Malaka, Sexi y Abdera (Málaga, Almuñécar y Adra) pronto se hicieron notar por la calidad de sus vinos. Algo más tarde la producción de vino llegó a Denia, a Ibiza, que hasta la llegada de los fenicios estaba deshabitada y a Tarragona, en donde encontraron óptimas condiciones para el desarrollo del viñedo. También se

difundió el cultivo en el interior de la península aunque de forma mucho más limitada, seguramente porque las deficientes vías de comunicación no favorecían la comercialización del vino. Albacete, el valle del Guadiana, Cuenca, campiñas meridionales del Duero y Tierra de Campos son territorios en los que hay constancia documental de que se produjo el vino hacia el año 600 antes de Cristo. Cuando se empezó a elaborar vino en España hacía muchos años que era bebida habitual en Creta, Sicilia o el norte de África por ejemplo, pero enseguida su prestigio se impuso. Primero los vinos de Tarragona, colonizada en el año 218 antes de Cristo por Escipión y enseguida proveedora del Lazio, en donde valoraron muy positivamente su calidad, a la que Plinio aludió en alguna ocasión. Más



#### Bodegas DELGADO

Puente Genil (CÓRDOBA). Francisco Rodríguez Jiménez de Alosno. [1950]. Papel con acuarela. 44 x 31,5.

Otra escena típica y tópica del mundo de los vinos, con la pareja normal, debajo de un árbol. Campesino con sombrero de paja, sonriente y con un cesto de racimos de uvas negras, ofrece uno de ellos a una joven, también sonriente y con cara de ser muy receptiva al obsequio y, como no podía ser menos, vestida para la ocasión, con un traje de faralae (¿de Puente Genil, en Córdoba?).

Al fondo, fachada de la hacienda, toneles amontonados, camión llevando o trayendo garrafas y barricas de madera, y tres botellas, de “sus tres marcas insuperables” (y curiosas): Moriles FEO [sic], Fino MANOLO [sic] y Moriles Antoñico [sic].

tarde la producción se extendió por otras regiones ibéricas, y con éxito, como lo demuestran los elogiosos comentarios de Marcial, Pomponio Mela y Séneca. Especial interés tienen los de Columela, romano nacido en Cádiz que escribió *“De Re Rustica”*, excelente libro en el que entre otras muchas cosas cuenta el caso de la finca que cultivaba un tío suyo, que en las proximidades de Jerez había aclimatado cepas romanas, entre ellas la Falerno y algunas de origen toscano, con las que obtenía excelentes vinos que alcanzaron un gran prestigio en Roma a donde se destinaba una importante parte de la producción.

Hay división de opiniones en lo que respecta al comportamiento de vándalos, alanos y suevos, es decir los bárbaros con el viñedo. Muchos autores creen que al no conocer el vino su actuación fue negativa, aunque Caballero Bonald en su interesantísimo *“Breviario del Vino”* cuenta que fueron muy respetuosos con las plantaciones y concretamente los vándalos promulgaron severas represalias contra los que entraran a saco en las viñas o se anticiparan a los vendimiadores hurtando las uvas. Pero con independencia de los diferentes criterios, el resultado fue bastante negativo para el cultivo de la vid y la producción de vino.

San Isidoro de Sevilla en el Libro XVII de sus *“Etimologías”* describe veintitrés variedades de uva y unos cincuenta años después, cuando llegaron los árabes, que a pesar de la prohibición coránica con respecto al consumo de vino, perfeccionaron el cultivo, trajeron más variedades y disfrutaron del vino como puede apreciarse en diversas poesías y especialmente en las de Al-Mutamid. *“Regalo divino al corazón arribulado”*, *“bálsamo para aliviar el tedio”* o *“manera que conseguir que el cuerpo tenga apariencia de alma”* son definiciones de diferentes autores arábigoandaluces.

Los hebreos fueron menos explícitos en cantar las excelencias del vino, pero en cambio fueron importantes productores en algunas zonas, que como cita Peñín, llegaron a tener la propiedad de alrededor del setenta por ciento de los viñedos de Calatayud y Borja. También fueron buenos elaboradores como el navarro Ben Menir, proveedor de vino a la Corte del rey y excelentes comerciantes que lo difundieron por gran parte de la península. Las limitaciones al consumo, que primero fueron drásticas, poco a poco se fueron suavizando (aunque siempre con estricto cuidado de las cantidades ingeridas), hasta incluir el vino en algunas ceremonias, como en el Sabbath, que comienza con una bendición, recitada ante una copa de vino.

### EL VINO EN AMÉRICA

A finales del siglo XV y principios del XVI el vino era más que un complemento de la dieta, era un alimento casi necesario para las personas que hacían un esfuerzo físico notable. Un cantero de pan mojado en vino era un reconstituyente frecuente y unos vasos de vino en la comida era obligada parte del salario, que se pagaba a los obreros. Fue recomendado, para que sobreviviesen a la travesía, suministrarlo a los tripulantes de las naves que se dirigían a América. Cuando se llegaba a las tierras recién descubiertas la exigencia de vino seguía siendo normal, pero allí era difícil proporcionarlo, por las circunstancias de la navegación de aquellos tiempos.



#### EMILIO MORALES

Manzanares (CIUDAD REAL). ANTAL. [1910]. Chapa litografiada en relieve. 36,5 x 50,5.

Aquí, la chapa en relieve y litografiada, se refiere a un “cosechero y exportador, (con sus) vinos blancos, tintos y mistelas”.

También aparece, en el centro, la imagen de sus bodegas, con todas las ristas de grandes tinajas de barro, a los lados del pasillo central, así como las reproducciones de todas las medallas y premios que había obtenido esta bodega de Manzanares, que también producía “alcoholes, aguardientes, vinos y mistelas”.

El clero también necesitaba vino para poder ejercer su misión evangelizadora y la consecuencia es que enseguida se empezó a cultivar la vid. Las primeras vides, seguramente procedentes de las Islas Canarias, en donde hacían escala los barcos, se pusieron sin demasiado orden y además los mismos que las llevaban era frecuente que las abandonaran, para poder conquistar otras tierras, pero en 1519 la Casa de Contratación de Sevilla proporcionó los plantones y dio las instrucciones para su cultivo, comenzando así la difusión de la vid en América. La primera plantación regular fue en la Española, pero el resultado no fue bueno, seguramente porque por el clima, excesivamente cálido y lluvioso, las plantas crecían muy deprisa, sin parada invernal, pero no fructificaban.

A partir de sarmientos de estas plantas y de plantas cultivadas, peninsulares o canarias, se extendió el cultivo a zonas de clima menos tropical. También se consiguieron nuevas plantas a partir de pepitas de uva. Hacia el hemisferio norte, en México, el cultivo tuvo éxito y según fray Motolinia la planta *“echa muy largos tallos y carga muchos racimos, con uvas que se comen verdes, con ellas se hace vinagre y algunos han hecho vino”*. No tardó en extenderse el cultivo, hasta el punto de superar la capacidad de consumo en algunos países, y como el coste de producción era competitivo, se empezó a mandar vino a España lo que ocasionó protestas de los productores españoles que indujeron a Felipe II en 1595 a frenar la expansión de los viñedos en el virreinato de Perú al que entonces pertenecía Chile, pero con la muerte del rey y la entrada del nuevo siglo los controles se relajaron de tal forma que a comienzos del siglo XVII hay constancia de que Hernán de Montenegro expandió la viticultura por toda la región andina.

Según Pinney los españoles en 1568 plantaron vides en Carolina del Sur y más tarde, fray Junípero Serra inició una memorable expedición desde Loreto, al sur de la Baja California, en México hasta San Francisco, en la Nueva California, fundando varias misiones y cultivando en ellas siempre el viñedo. Los valles de Sonoma y San Diego disponen actualmente de explotaciones punteras en la enología mundial, que tienen su origen en las referidas plantaciones. El cultivo de la vid se extendió hasta llegar a Ontario y a la península del Niágara en donde hoy también se produce vino.

Procedentes de plantones o de pepitas, cultivadas o de crecimiento espontáneo, la vid también se extendió por el centro y el sur del continente y en estos momentos hay plantaciones de vid en México, Guatemala, Honduras, Ecuador, Colombia, Venezuela, Perú, Bolivia, Paraguay, Uruguay, Argentina y Chile, sobre todo en estas dos últimas naciones, en las que el vino ocupa un lugar destacado en su economía.

### EL BURDEOS. UN VINO INGLÉS

Inglaterra no es tierra muy apta para producir vinos, pero los ingleses siempre han sido buenos consumidores. Allí llegaban los vinos griegos, los de Borgoña, los del Rhin y cualquier otro que tuviese interés, pero a los de Burdeos no se les había dado importancia. Sucedió que el poder económico inglés, muy superior en el siglo XIII al francés, eligió Gascuña como punto de inversión, en terrenos productores de vid y el puerto de Burdeos se convirtió en importante abastecedor de las Islas Británicas, porque entre otras cosas en 1303 se promulgó la Carta Gascona que rebajaba los impuestos, de forma notable, al vino procedente de esta región. En 1337 estalló la guerra más larga de la historia del mundo, la de los Cien Años, que en realidad duró 116, hasta 1453, pero unos años antes de acabar, los franceses que consideraban a la Gascuña como terreno inglés, por las preferencias comerciales que tenía, arrasaron los viñedos y al mismo tiempo hubo una epidemia de peste negra, por lo que se produjo una despoblación importante y el terreno gascón destinado a la viticultura se redujo hasta en el ochenta por ciento. A finales del siglo XV Burdeos dejó de tener importancia en la producción y el mercado del vino y en esta situación estuvo durante un siglo, hasta que en 1579 Holanda se convierte en el principal país comercializador y encontró en esta zona una región que disponía de vino barato, que además sabían hacerlo bien y Burdeos volvió a contar en el mercado mundial.

Hasta 1620 el transporte del vino se hacía en toneles, barricas, odres, tinajas o ánforas, que les daban una vida máxima de un año, sobre todo a los vinos con moderado contenido alcohólico, que con frecuencia, si no se comercializaba pronto terminaba avinagrándose. Los vinos mediterráneos con alto contenido de azúcar y bastante grado alcohólico resistían mejor, pero también sufrían las consecuencias del paso del tiempo. Es cierto que existían botellas de cristal pero además de ser caras eran excesivamente frágiles, por lo que solo se utilizaban para presentar los vinos en la mesa, es decir en el punto final de su comercialización, pero en 1620 un personaje raro, alquimista de profesión, inventor y cortesano empezó a hacer unas botellas de paredes más gruesas, esféricas, de cuello alto y del-

gado y con un reborde apropiado para con un cordel poder sujetar el tapón, que se hacía con cera, telas enrolladas, madera o polvo de vidrio, o con la mezcla de algunos de estos materiales, porque hasta que en 1676 no se recomendó en Inglaterra el corcho para las botellas de sidra, y un poco más tarde se empezó a experimentar con las de vino, se pensaba que el corcho por su porosidad no mantenía el estancamiento necesario. Como la forma de la botella había ido evolucionando hacia la cilíndrica actual, el cambio producido hace unos trescientos cuarenta años, dieron lugar a que el envasado del vino fuese muy similar al que más se practica actualmente.

Desde que Burdeos dejó de ser en centro principal de producción y comercialización a finales del siglo XV otros vinos, que ya existían antes, ocuparon su lugar y tuvieron protagonismo en el comercio. Entre los españoles adquirieron importancia las bodegas gallegas, catalanas, aragonesas, madrileñas, manchegas y algunas repartidas por la geografía. No todos los vinos tenían el mismo prestigio porque algunos alcanzaron justa fama como el carlón (de Benicarló), que fue el vino de aprovisionamiento de la entonces importante armada española, que también se exportaba a Francia, la malvasía de Banyalmufar (Mallorca) hoy desaparecidos y el fondillón (Alicante), que llegó a la mesa del Rey Sol, y según cuentan, de fondillón fue la última copa que tomó antes de morir, mantenido hoy, aunque con variaciones importantes, con respecto al del siglo XVII. Había bastantes más vinos de fama más o menos amplia, pero los cinco puntos más prestigiados de España desde donde se comercializaban cantidades importantes eran: Ribadavia, Canarias, Jerez, Málaga y Alicante, que se posicionan en el mercado internacional, pero la situación no es duradera, porque surgen conflictos en Ribadavia, que había sido el punto de comercialización de los vinos gallegos y en Tenerife, con repercusión general en los demás vinos canarios y en estas circunstancias. Oporto y Madeira los sustituyen por la preferencia de los ingleses en favorecer a Portugal, con los que tenían tratados preferenciales para diversas ramas de la producción.

### JEREZ, XERES, SHERRY

Por entonces alcanzaron altas cotas de prestigio algunos vinos extranjeros, como los de Borgoña, Pantelería, Chipre, Corfú, el Tokaji, el vino de París, el alemán Johannisberg o el New French Claret, pero entre todos ellos destacaba el vino de Jerez, que ya bajo la dominación árabe, los vinos de Sherish, habían sido muy bien valorados. Hay que reconocer que la alta graduación alcohólica que se lograba naturalmente, por la alta insolación con esta uvas, consecuente del alto contenido en azúcar, fue la primera razón por la que el mercado internacional del vino eligió a los procedentes de esta región, porque esta particularidad era muy importante para comercializar vinos que debían aguantar bien las travesías en barco, sin que se resintiese su calidad.

El vino tomó tanta importancia que fue necesario regular sus aspectos productivos y comerciales, lo que se hizo a finales del siglo XV con las "Ordenanzas del Gremio de la pasa y la vendimia de Jerez" que fue el primer reglamento que reguló la vendimia, las características de las botas (barricas) y el comercio.



Existió, durante mucho tiempo, un “privilegio” que reservaba para la Corona un tercio del valor de la carga de los vinos que se comerciaban con Las Indias, para lo que el transporte debía hacerse desde el Puerto de Sevilla. También se permitía que se embarcase en los puertos señoriales de Sanlúcar (propiedad de la Casa de Medina-Sidonia) y El Puerto de Santa María (de la Casa de Medinaceli) que continuaron sirviendo de lanzadera al jerez, para el comercio con los puertos europeos. Al finalizar el “privilegio” se instalaron en el Marco de Jerez algunas empresas italianas, dirigidas por las familias Maldonado, Spínola, Lila, Bozzano y otras. A continuación se establecieron ingleses, escoceses e irlandeses, algunos de ellos con tanto éxito, que todavía siguen estando activas las empresas que crearon, como es el caso de Gordon, Garvey o Mackenzie.

El mercado con Inglaterra siguió prosperando, lo que hizo que el vino de Jerez estuviese presente en todas las tabernas de Londres, aunque en cada una se le daba un nombre distinto entre los que se han identificado los de *sack*, *sacke*, *sherris-sack*, *sherris* y *sherry-sack*, hasta llegar al actual y definitivo de Sherry, que a todos los efectos sigue vigente en el Reino Unido y en todo el mundo de habla inglesa. Cuando Catalina de Aragón se casó con Enrique VIII, en 1509, se puso muy de moda el Jerez y ganó cuota de mercado, al mismo tiempo que los vinos conocidos como Canary sack o Málaga sack, que sustituyeron, parcial pero significativamente, a los vinos franceses.

Consumir vino de Jerez comenzó a ser muy elegante y hubo otros hechos que reforzaron su imagen y difusión. Algunos, en principio negativos, como por ejemplo el saqueo de Cádiz de 1587, en el cual, entre otros efectos Martin Frobisher, de la flota de Francis Drake, se llevó un botín de 3.000 botas de jerez. En 1596 Cádiz volvió a ser saqueada por, la escuadra anglo-holandesa del II Conde de Essex. No se sabe si fue como consecuencia de que la Reina Isabel II le había recomendado el jerez como “el vino ideal”, pero a la voluntad de ella lo achacaron. Estas llegadas masivas hicieron que en algunos momentos se abarrotase de vino el puerto de Bristol, al que coloquialmente, casi siempre, y a veces formalmente se le denominó Bristol Milk, pero en contra de lo que podía esperarse por su abundancia, el precio subió, su consumo se expandió y lo que en principio fue un expolio terminó siendo una magnífica campaña publicitaria, que todavía sigue teniendo efecto en la alta valoración inglesa del sherry.

Por entonces hubo muchas alusiones a la calidad de este vino y, sin ánimo de ser exhaustivo, no podemos obviar la cita de Shakespeare “*Si mil hijos tuviera el primer principio humano que les enseñaría sería abjurar de toda bebida insípida y dedicarse al vino de Jerez*”. El poeta y dramaturgo americano Thomas Stearns Eliot, escribió “*Todo lo que una persona de buen gusto puede apetecer es una o dos copas de Jerez seco antes de las comidas*” y para finalizar, dejando para otra ocasión a los autores españoles, para que no se nos acuse de chauvinismo, una cita de Victor Hugo: “*Viva el vino de Jerez. Jerez es una ciudad que debería estar en el Paraíso*”.

A finales del siglo XVIII el vino de Jerez era todavía muy distinto al actual, porque la crianza estaba considerada como una práctica especulativa y por lo tanto solo se podían comercializar vinos del año, a los que se podía “fortalecer” añadiéndoles alcohol vínico, para aumentar el grado y facilitar el transporte. En 1775 se produjo

un pleito entre los comercializadores, que pedían poder envejecer los vinos y los agricultores que se oponían. El pleito fue fallado a favor de los comercializadores, lo que dio lugar a que se estableciese el sistema actual de producción, mediante soleras y criaderas, que es un importante factor diferencial de estos vinos. La “fortificación” fue práctica que continuó vigente, ocasionando que la gama de vinos de Jerez, que hoy existe, sea mucho más amplia y que los vinos sean muy estables, lo que favoreció de nuevo al comercio y facilitó la implantación de nuevas empresas como Williams, Terry, Sandeman, Osborne, Domeq, Humbert y otras, casi todas ellas de procedencia inglesa, que presionaron al gobierno de su país para que bajara un impuesto a la importación, que se conocía como las “accisas”. Consiguieron una rebaja de “*dos duros por bota*” y la exportación aumento de forma muy importante a partir de este privilegio que tuvo lugar en 1825. Ante estas perspectivas se invirtió en la actividad por algunos indios, casi todos de origen vasco, que habían hecho fortuna en América y eligieron colocar sus capitales en Jerez. Este hecho tuvo una gran importancia en la evolución de las características del Jerez, porque la autorización del envejecimiento dio lugar a la elaboración de los vinos por el sistema actual, que ha prestigiado y diferenciado a este vino del resto de los producidos en el mundo. El sistema de criaderas y soleras es el origen de la amplia gama de vinos que hoy conocemos, que fueron establecidos a principios del siglo XIX, cuando definitivamente se fijaron los tipos hoy existentes.

A principios del siglo XVIII había en el marco de Jerez 23 variedades de uva pero se impuso la palomino que se llama listán en



### Bodegas J. ROBERT

Sitges (BARCELONA). J. Vidal. [1940]. Papel litografiado. 33,7 x 48.

Este es otro cartel algo diferente a los demás, pues no se limita meramente a anunciar los genéricos “vinos de mesa” para acompañar todas las comidas normales en la época (años cincuenta), sino los de malvasía y moscatel (“vinos dulces”).

La ilustración, con racimos de uva y una bella copa de cristal en medio de ellos, recogidos por una especie de orla, completan el anuncio de estas bodegas de Sitges, ciudad que es probable que fuera la que aparece de forma simplificada detrás de la copa: vista del pueblo, barca, playa, escalinata, etc.



**Vinos EL BATURRO**  
**Manzanares (CIUDAD REAL). ANTAL. [1910]. Chapa litografiada en relieve. 36,5 x 50,5.**

Lo más característico de este anuncio en cartón litografiado en relieve es una doble curiosidad. Por una parte, el tópico recurso al personaje que aparece en él (un baturro, en este caso), vestido con los ropajes de su traje original que, para mayor explicitud gráfica, está bebiendo a chorro de una bota de cuero muy propia de aquellos años de aquellos años (principios del pasado siglo, y todavía aún hoy de muchos campesinos de cierta edad). Pero, además, la otra nota resaltable de estos “vinos y licores finos del Alto Aragón”, es que el cartel, que anunciaba también que “se reciben jamones, embutidos y conservas”, era realmente para ser utilizado por Romualdo Valleza, que era el agente importador de todos estos alimentos y bebidas en ... Habana (sin “La”), adonde llegaba, se decía “en todos los vapores”.

Sanlúcar, palomina blanca en Jerez, Trebujena y Arcos; pajarete, tempranilla, orgazuela, etc., hasta ser la única dedicada a la elaboración de los vinos secos de Jerez, junto con la Pedro Ximenez y la moscatel destinadas a la elaboración de los vinos dulces. Las características de la palomino son ideales para la elaboración de vinos generosos, porque mantiene sus cualidades sensoriales, sin que interfieran el proceso de crianza biológica cuando se destina a fino, ni el de la crianza oxidativa en el caso de los olorosos, amontillados y palos cortados.

En Jerez hay dos tipos de bodegas. Las primitivas, a las que se conoce con el nombre de “moriscas”, son edificios bajos y con capacidad

limitada, especialmente aptas para la elaboración de vinos dulces, del año, que tienen poco futuro y que además al estar, en general, dentro de los cascos urbanos o se transforman o son devoradas por el urbanismo. En algunos documentos se habla también de las “**bodegas de conventos**”, que eran pequeñas edificaciones, preparadas para la elaboración de cosechas cortas y generalmente, procedentes de terrenos de la orden propietaria. Las bodegas **catedrales**, denominación que parece ser que se utilizó por primera vez por Richard Ford y que están descritas en una poesía que dice: “Anchas naves de altos techos / que apoyan ricas maderas / y cien pilares derechos, abiertos como palmeras”. Son edificios de amplia o amplísima planta, generalmente rectangular, cubiertos por tejados a dos aguas, sustentados por columnas, que le dan un cierto parecido con las catedrales, lo que también ha contribuido a que se les conozca como los templos de la producción de Jerez.

Lo que más diferencia a los vinos de Jerez, de los del resto del mundo, es el proceso de crianza, que comienza cuando en el mes de enero el vino, ya terminada la fermentación, ha precipitado. En ese momento, un catador los clasifica y los más limpios en nariz y en boca, se destinan, en principio, a la elaboración de **finos** y **manzanillas** que, al revés de casi todos los demás vinos, que se crían en envases herméticamente cerrados, los finos y manzanillas, se colocan en botas en las que queda un espacio libre, de aproximadamente “*dos puños*” que está en contacto con el aire, lo que hace que espontáneamente aparezca un “velo de flor”, formado principalmente por levaduras, que le aísla del aire. Este velo de flor es responsable de la crianza biológica, que le dan sus peculiaridades características sensoriales. Para afinar el vino y darle las propiedades buscadas, se procede a colocar las botas del vino nuevas, en la parte más alta de la pila y se va trasvasando vino, hasta la hilera más cercana al suelo, la “*solera*”, que es la que contiene el vino de más edad y en la que termina el proceso. De esta forma los vinos de edades más avanzadas, y de mejor calidad, van transfiriendo sus calidades a los más nuevos. Cuando el vino está terminado en su crianza, se produce la “*saca*”, que consiste en la extracción del vino dispuesto para su comercialización. La palabra “*saca*” permaneció en inglés (sherry sack) para designar al vino recién importado.

Hoy ya no ocupa el sitio que tuvo durante unos cuantos siglos, la extensión de viñedo en el Marco de Jerez ha disminuido notablemente, hasta el punto de que en la actualidad solo se cultiva vid en una cuarta de la extensión que tenía hace solo treinta años, pero su prestigio sigue siendo alto y en los últimos años la demanda, sobre todo en Estados Unidos, está dando algunas muestras de recuperación

## EL VINO DE OPORTO

El cultivo de la vid en las márgenes del Duero es muy antiguo. Lo introdujeron los romanos 200 años antes de Cristo. Fue de consumo local hasta que tras la creación del Reino de Portugal, en 1143, comenzó una tímida exportación de un vino ligero, de no mucho grado y no demasiado prestigio frente a los vinos mediterráneos, más dulces, con más grado y más densos, pero el comercio con In-

glaterra fue creciendo y los intercambios con bacalao salado fueron considerables. Viana do Castelo era el puerto comercial utilizado, aprovechando el amplio estuario que forma el río en su desembocadura. A los vinos del Duero se unieron los del Miño y el producto exportado recibía en Inglaterra el nombre de tinto de Portugal. En aquellos momentos los vinos más valorados por los ingleses eran los de Jerez, Canarias, Alicante, Málaga y el fondón de Ribadavia, pero enfrentamientos políticos repercutieron en los tratados co-

merciales y Madeira y Oporto empezaron a tener sitio en este mercado, en detrimento de los vinos de Tenerife y de Ribadavia. Un poco más tarde un enfrentamiento entre ingleses y franceses hizo que Carlos II de Inglaterra penalizase con impuestos la importación de vinos procedentes de Francia y los comerciantes ingleses optaron por comprar más en Portugal, en donde además algunas de las empresas comercializadoras eran de capital inglés, pero exigieron que los vinos tuvieran más cuerpo, más grado, que fuesen más “robustos” y observaron que estas cualidades se podían encontrar en las escarpadas laderas del Alto Duero.

La falta de comunicaciones no permitía el traslado del vino hasta el puerto de Viana do Castelo, pero por vía fluvial se podía transportar fácilmente hasta el “porto” de la desembocadura del río, al que la actual ciudad de Oporto debe su nombre. Desde allí iban a Inglaterra sin complicaciones especiales en el transporte. Los comerciantes ingleses que hasta entonces habían operado en Viana se trasladaron a Oporto (en inglés Port) y los vinos tomaron el nombre de la ciudad desde donde eran exportados.

Para asegurar que los vinos iban a soportar el transporte por mar se procedía a un “encabezado” añadiendo alcohol vínico. Taylor, Sandeman, Ofley y otros comerciantes ingleses, que en algunos casos habían sido con anterioridad comerciantes de paño, pusieron sus bodegas. El comercio del Oporto se hizo tan rentable y competitivo que vinos de calidad inferior, a menudo adulterados, se hacían pasar por el artículo genuino, lo que contribuía a darle mala fama. Este hecho impulsó al Marqués de Pombal fundara en 1756 la Compañía General de Agricultura de Vinos del Alto Douro, y a demarcar el área de producción del auténtico vino de Oporto. Después se obtuvo la Denominación de Origen, lo que contribuyó a que el Oporto se convirtiese en un prestigioso vino, producido en Portugal y promocionado en, y por, Inglaterra, haciendo que en la actualidad sea uno de los más prestigiosos. Esta región tuvo la primera denominación de origen controlada (D.O.C.) del mundo.

### EL CHAMPAGNE

Siempre hubo vinos espumosos. Homero los cita en la Iliada, César y Cleopatra celebraban sus encuentros con *vinum tirillans*, Virgilio habla del *spumantem planteram*. También en España se producía en la antigüedad como lo demuestran los comentarios de Francisc Eiximenis en su libro, publicado en el siglo XIV “Lo crestiá” (El cristiano), hay un capítulo titulado “Como usar bien la bebida y la comida”, en el que habla del vino burbujeante, que en diferentes zonas vitivinícolas se obtenía simplemente introduciendo un racimo de uvas en un recipiente con vino, produciendo una fermentación rápida, con desprendimiento de carbónico. El problema es que estos vinos se obtenían en el momento y su mantenimiento durante un cierto tiempo era imposible. Imposible hasta que Dom Perignon un monje benedictino, de la Abadía de Hautvillers se empeñó en embotellar un vino espumoso. El trabajo comenzaba en el viñedo eligiendo las uvas, que algunos creen que eran solo pinot noir y otros niegan la exclusividad de esta variedad porque creen que mezclaba diversas castas, pero en cualquier caso, para que el mosto



#### Bodegas RIOJANAS

Cenicero (LA RIOJA). Víctor A.C. [1920]. Cartulina litografiada. 48,8 x 31,5.

Este bellissimo cartel firmado por Víctor A. C., litografiado sobre cartulina, y de los años veinte o treinta del pasado siglo, contiene múltiples elementos que pueden comentarse, aunque sea brevemente: mujer joven y atractiva, vestida con elegancia y perteneciente a una clase elevada (el perrito de raza sobre su falda es todo un ejemplo); con una copa de vino en la mano; fondo de flores; dos botellas (del blanco y del tinto); etc.

El caso de estos vinos, de una marca ya muy conocida entonces, sería un buen ejemplo de los vinos que, como los de Rioja, hace ya más de un siglo se embotellaban y se comercializaban por la marca, cosa que en la época no era nada usual, ya que la mayoría del consumo vinícola de España, por el escaso nivel de vida general existente, se hacía (hasta bien entrados los años setenta) a granel, y vendido en las bodegas y bares de los pueblos y ciudades.

no tomase color inmediatamente después de prensado lo separaba de los hollejos, lo dejaba fermentar primero y reposar después hasta que con la luna llena de marzo, embotellaba el vino que contenía todavía residuos de azúcar no transformados en alcohol, lo que en cambio sucedía en el interior de la botella y se conseguían vinos espumosos. Fueron muchas las botellas que estallaron en sus manos. Eran botellas esféricas, de vidrio fino, pero por entonces (hacia 1730), los ingleses empezaron a comercializar su botella de vidrio resistente, y aprovechando que alguien le indicó que con corcho catalán se podían hacer taponos, que era posible fijarlos al reborde del cuello de la botella, consiguió que explotasen muchas menos y que los taponos no se desprendieran.

Surgieron muchos críticos, que creían que Dom Pierre Perignon no había inventado nada nuevo (aunque consiguió que sus botellas se vendieran carísimas, aproximadamente su precio era el de cuatro jornales), y que realmente el champagne se inventó cuando Chaptal (el de la chaptalización) relacionó la adición de azúcar con la presión del vino sobre el vidrio de la botella y se consiguió que añadiendo dosis controladas se produjese una segunda fermentación, que es el verdadero pilar en el que se basa el método champánés, pero en cualquier caso Dom Perignon, que revalorizó el vino de la región, es un personaje histórico, casi legendario, cuya fama ha trascendido en todo el mundo.

El nuevo vino, muy bien comercializado, se empezó a elaborar en diferentes sitios. La revista El Campo aseguró que el primer champán español lo elaboró un labrador de Puebla de Cazalla, apellidado Benjumea. Llano Gorostiza cuenta que Martín José de Zabala, natural de Tudela, hizo con vino blanco, azúcar, ácido tartárico y bicarbonato un vino que también llamó champán. Cataluña empezó a producir champán, porque alguno que se atrevió a llamarlo xampany no tuvo ningún éxito. Se impuso “le methode champenoise”. El producto tenía éxito, se empezó a publicitar y a mediados de los años 60 en la Plaza de Cataluña había un anuncio muy grande del “Champán Lavernoya”. Su principal competidora era la sidra, que naturalmente era achampanada y además más barata, pero el prestigio fue creciendo y se empezó a exportar “champán español” a Inglaterra. Los franceses pusieron una denuncia por empleo indebido del nombre y hubo que cambiar la denominación, lo que sirvió para que se prestigiase el término “cava”, y al mismo tiempo para que Jerez consiguiese que no se produjese vino de Jerez en Australia, Sudáfrica o California, aunque es verdad que también hubo que cambiar la denominación del Oporto Bandeira, que se hacía en Vigo.

### LOS VINOS DE RIOJA

Aunque el riojano Gonzalo de Berceo, a principios del siglo trece, se había referido a la importancia que tiene “*un vaso de bon vino*”, la realidad es que por aquel entonces los vinos riojanos no gozaban de demasiado prestigio, pero Llano Gorostiza sostiene que había buenos vinos y además en cantidad importante. Para apoyar su teoría refiere documentos que hablan de una gran bodega en Funes, de las barricas del cenobio de San Millán de la Cogolla y del vino del que

disfrutaron los frailes de los conventos de Valvanera, San Martín de Albelda o Santa María La Real de Nájera.

Con altibajos, porque a veces llegaban vinos de otras procedencias, siempre dispuso La Rioja del mercado de Bilbao como destino principal de su producción, que aunque era considerable no siempre se obtenían ganancias que estimulasen a los productores, aunque las posibilidades tampoco permitían demasiadas producciones agrarias alternativas. La casi permanente fidelidad de los bilbaínos a los vinos riojanos, los más próximos geográficamente y la calidad no excesivamente buena, hizo que los miembros de la Real Sociedad Vascongada de los Amigos del País, conocidos vulgarmente como “Los Caballeritos de Azcoitia” preocupados por la situación general de La Rioja Alavesa, se apoyasen en la carta de un comerciante cubano, de origen vasco, al que le habían llegado una partida de vinos estropeada, en la que decía que “*los vinos riojanos son de una calidad exquisita y pudieran compararse con los vinos de las tierras bajas de Burdeos, si se trabajasen con el cuidado que requieren*”. En la sesión en la que se leyó la carta, uno de los miembros refiere que un eclesiástico ilustrado, de La Rioja Alavesa, estudia las ventajas que se pudieran obtener si se consiguiese enviar el vino en condiciones de que lleguen perfectamente a América y a los países europeos. El mencionado clérigo natural de Labastida es Manuel Esteban Quintano, que había estado en Burdeos, para estudiar la vendimia y poner en práctica los sistemas bordeleses en su región de origen. El clérigo tenía un hermano militar, Diego, que en el sitio de Gibraltar había perdido la actividad de una pierna. Entre los dos tomaron las medidas necesarias para hacer una elaboración experimental y el resultado fue magnífico, porque el vino obtenido superaba con mucho al tradicionalmente comercializado. Selección de variedades, limpieza cuidadosa, mejores cuidados del viñedo, separación de raspones, utilización racional de la prensa, preparación de la barrica, rellenos, trasiegos, bombeos y filtrados son las prácticas necesarias para que el vino riojano mejore de calidad y, consecuentemente, de imagen.

Por aquellos tiempos los vinos se vendían en el año, es decir no se hacían crianzas, pero las nuevas técnicas permitieron que esta práctica bordelesa se iniciase y el resultado fue excelente. Empresarios vascos invirtieron en el negocio y surgieron bodegas importantes: Murrieta, Hurtado de Amézaga, Bilbaínas, López de Heredia, Compañía Vinícola del Norte de España (Cune), etc., que se convirtieron en modelo productivo. Llegaron enólogos e ingenieros agrónomos galos y el vino de Rioja tomó caracteres franceses, que además crearon un nexo de unión constante con Burdeos. En 1866 concurren vinos riojanos a la Exposición Vinícola de Burdeos y ganaron tres medallas, dos de bronce y una de ellas de plata conseguida por Marqués de Riscal.

Entre la mitad y finales del segundo tercio del siglo XIX, repetidos ataques de oidio disminuyeron considerablemente la cosecha de vino de Burdeos. Afortunadamente se consiguió atajar el problema con la invención del “caldo bordelés”, hecho con sulfato de cobre y cal, pero mientras la demanda de vino riojano por los bodegueros franceses creció notablemente, para poder atender la demanda de vinos muy posicionados en el mercado mundial. Inmediatamente después de dominar esta plaga apareció otra, de efectos mucho más graves, fue la

filoxera, un puñetero insecto que destruyó, en muy poco tiempo, los viñedos del sur de Francia provocando un espectacular aumento de la exportación de vinos españoles y la consecuente expansión del viñedo en nuestro país, sobre todo del riojano. La plaga llegó a España, primero a Gerona, después a Málaga y enseguida apareció un foco en la frontera con Portugal, en la cuenca del Duero. El mapa enológico español cambió sustancialmente, beneficiándose de la situación las regiones todavía libres de la plaga y entre ellas La Rioja, lo que hizo que los viticultores bordelés optasen primero por adquirir vinos, después organizar redes comerciales y finalmente por fundar bodegas en torno a la estación de trenes de Haro, lo que suponía la seguridad de enlaces ferroviarios y además había luz eléctrica, porque fue la primera población española en contar con ella. *“Ya estamos en Haro, que se ven las luces”* fue una especie de himno del que se presumió por la comarca, facilitó el desarrollo vitivinícola de la zona y propició la creación de la Estación Enológica de Haro.

Se crearon nuevas bodegas, como Franco-Españolas y sobre todo se reformaron las ya existentes, adaptándolas a los modernos avances de la enología. Las crianzas, reservas y añadas se generalizaron. El negocio era floreciente, la demanda creciente, interior y para exportación, los precios sugestivos, en Charing Cross, en el corazón de Londres se funda “Bilbaínas London Ltd” y la alhóndiga de Bilbao no paraba de pedir la llegada de nuevas partidas. Los agricultores respondieron incrementando las producciones y lo hicieron tanto que la oferta se disparó, por lo que a finales del siglo XIX se produjo una importante la reducción de los precios.

Por desgracia en 1899 la filoxera llega a La Rioja, a Sajazarra concretamente, y desde allí se extendió, pero por fortuna el retraso permitió tomar algunas medidas como crear tres viveros de simiente resistente a la filoxera ubicados en Rioja Alta, Media y Baja respectivamente. También se pudo gestionar la autorización de plantas americanas resistentes al parásito, que utilizadas convenientemente como injertos solucionaron una importante parte del problema, porque aunque hubo resistencia a las nuevas plantaciones, e incluso se destruyeron algunas por la violenta acción de grupos de agricultores, la realidad es que acabó imponiéndose la cordura. La Diputación propició la producción de estacas americanas en sus propios viveros, y dio créditos subvencionados a los viticultores para efectuar el cambio. Los fondos necesarios para afrontar estos gastos provenían de una emisión de letras de participación, con un interés bajo, lo que tuvo la ventaja de hacer sentir a los riojanos que el viñedo y el vino es de todos los habitantes de la región, no solo de los viticultores y de las bodegas. Desde entonces así lo sienten todos, independientemente de su actividad o profesión.

### LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

Siempre han existido denominaciones de origen, porque el hecho de conocer a los vinos por su lugar de producción es una forma de dar valor a las características particulares de un producto. Vinos de Samos, Creta, Tarragona, Borgoña y otras muchas referencias a lugares geográficos, pueden encontrarse en la historia del mundo y se da la circunstancia de que, cuando esto sucede, casi siem-

pre es para alabar sus cualidades y su singularidad. El problema es que durante muchos siglos las características y condiciones de cada vino no estaban definidas, ni limitadas territorialmente y eso siempre ha llevado a que, al principio los vecinos y luego los no tan vecinos, hayan podido aprovechar para hacer vinos, según ellos idénticos y según los responsables de los imitados muy diferentes y mucho peores.

El “vino de Jerez”, se ha “hecho” en Sudáfrica, el de Marsala en Francia, el champán en Cataluña y el queso manchego en México. La protección de la autenticidad ha sido una aspiración general de todas las civilizaciones y de todos los gobiernos, locales o nacionales, y aunque hay muchos ejemplos, nos vamos a limitar el que se produjo en 1564, que está recogido en el Archivo General de Galicia.

*«El vino de Ribadavia ha de ser de la viña de Ribadavia hasta la fuente San Clodio, de las partes siguientes: primeramente feligresía Sampayo, San Andrés de Camporredondo, Esposende, Pozoshermos, hasta llegar a la dicha fuente de San Clodio, toda la orilla del río Avia y de allí revolver abajo, Vieyte, Beade, etc.»*

*«Otro sí porque de meterse vino en esta villa de partes donde no se hace bueno y ay daño e ynconbeniente porque debaxo de una cuba de buen vino benden a los mercaderes otro que no es tal, y los compradores después se allan engañados, y no es vino que se pueda cargar sobre el mar»*.

Pasaron muchos años y se hicieron muchos intentos de protección, para diferenciar los productos originales de las imitaciones. En algunos casos con gran éxito, como el del queso Roquefort y en muchos otros con fracasos rotundos, casi siempre por imposibilidad de tomar medidas que corrigiesen eficazmente las desviaciones. Concretándonos a España en 1932 se crearon las siguientes Denominaciones: Jerez, Manzanilla de Sanlúcar (que en principio fueron dos Denominaciones), Málaga, Montilla-Moriles, Rioja, Tarragona, Priorato, Alella, Utiel-Requena, Valencia, Alicante, Ribeiro, Cariñena, Penedés, Condado de Huelva, Valdepeñas, Mancha, Navarra y Rueda. En 1933, el primer Estatuto del Vino crea los Consejos Reguladores para las diferentes Denominaciones de Origen, con funciones concretas para proteger la autenticidad del producto garantizado y la protección empieza a ser eficaz, aunque hay que reconocer que en diferentes niveles.

Los Consejos Reguladores se integraron en el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INDO), pero la experiencia no fue muy prolongada porque enseguida Cataluña decidió que sus vinos los protegía ella y creó el INCAVI, lo que en aquellos años, en los que la descentralización se convirtió en la principal razón de ser de las Autonomías, contagió a todas las nuevas Administraciones, que decidieron que repartiendo competencia su función se acrecentaba y, de esta forma, se cargaron el INDO, que la experiencia ha evocado y ha sido añorado por diversos autores de diferentes procedencias, convencidos que habría sido un buen medio para proteger y difundir a los vinos y a los demás alimentos españoles. Quizás por eso se está intentando crear un órgano coordinador, en el que estén presentes todas las Comunidades Autónomas e indirectamente todas las Denominaciones de Origen.

Es evidente que de las Denominaciones de Origen, Indicaciones Geográficas Protegidas y las demás formas administrativas de di-

ferenciar la calidad de los productos no se tiene el mismo concepto en los países mediterráneos (sobre todo España, Portugal, Francia e Italia) en donde tienen mucho prestigio, que en los centroeuropeos y en el Reino Unido en donde prima el concepto de “marca” como promotor de la calidad. La complejidad de la Unión Europea ha hecho necesario que tenga que tomar cartas en el asunto, por lo que desde 1993 ha decidido armonizar las normativas comunitarias para por una parte garantizar unas condiciones de competencia similares y por otra, proteger a los productos acogidos, de imitaciones de calidad o de uso, de países miembros y de extracomunitarios y, al mismo tiempo, sancionar con su autoridad las denominaciones propuestas por los diferentes países.

Como el sistema se ha demostrado que es positivo, que favorece la calidad de los productos acogidos el registro, creado al efecto, supera ya los mil productos inscritos en los que prima la calidad y unas determinadas técnicas de obtención o manipulación, propuestos por los diferentes países. Aunque los alimentos son muy variados, el capítulo más numeroso, y seguramente el más importante, sigue siendo el vino.

### CRIANZA, DESARROLLO Y ENVEJECIMIENTO DE LOS VINOS

El tonel de madera fue un recipiente muy utilizado para el transporte de los vinos, que tenían en este envase la más frecuente forma de comercialización, desde que se observó que superaba en utilidad al ánfora barro, porque era más resistente a las roturas y permitía hacer recipientes de mayor capacidad. La primera cita conocida es de Plinio el Viejo, que hace una referencia a la forma en la que los celtas transportaban los alimentos. Además de vino otros productos como el aceite, los pescados en salazón, la sal, el azúcar y algunos más, encontraron en el tonel la forma habitual de envasado, sobre todo para los envíos marítimos, hasta el punto de que la capacidad de los barcos, el tonelaje, se medía por el número de unidades que podían transportar.

Más tarde, otros materiales, sobre todo el acero, se convirtieron en el recipiente más utilizado y las barricas de madera quedan exclusivamente para facilitar la crianza de los vinos, que en Francia había dado un excelente resultado porque mejora sus propiedades organolépticas. Tanto es así, que en la práctica, hay solo dos tipos de barrica que son la bordelesa, con 225 litros de capacidad y la borgoña, o borgoñona, que llega a los 300, aunque la utilización de esta última es muy inferior.

Castaño, pino, acacia, cerezo, fresno, haya, roble e incluso caoba, según cuentan para algunos vinos de Jerez, y otras maderas se emplearon para el transporte. Pero las barricas de madera no son exclusivamente envases, porque participan activamente en la vida del vino y contribuyen a que se modifiquen y mejoren sus características, dependiendo de las cualidades de la madera. Por eso, la elección de la madera adecuada se ha convertido en un problema decisivo en la complicada aspiración de cualquier bodeguero que quiera elaborar un vino de muy alta calidad, que solo se va a obtener, por supuesto, cuando se parte de vinos muy buenos, a los que además se les cría en



#### Vino SOL DE ESPAÑA

BARCELONA. [1950]. Papel cuché troquelado y en relieve sobre cartón. 27,8 x 16,3.

Varias son las particularidades de este anuncio, troquelado y en relieve, impreso en papel cuché y luego adherido sobre cartón, y de los años cincuenta.

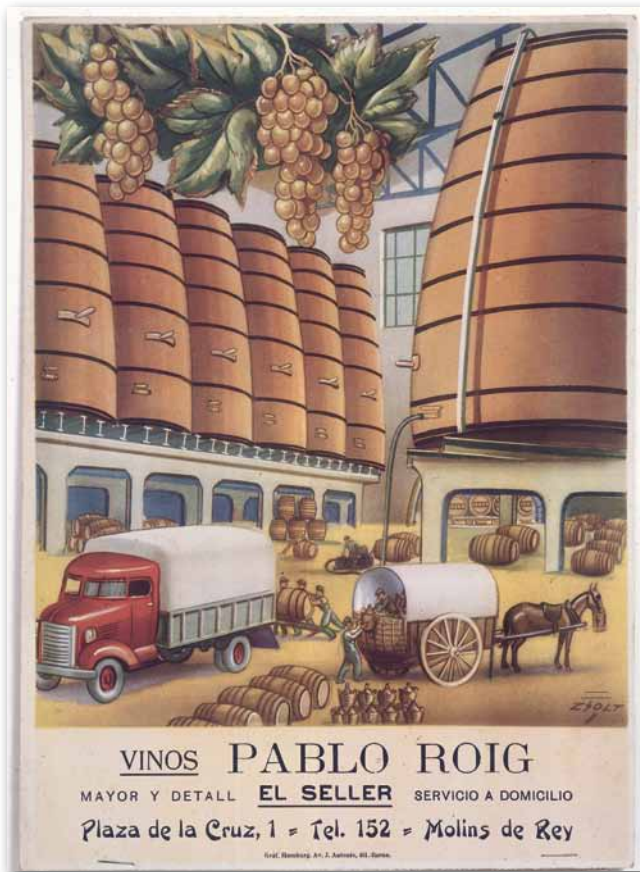
Por un lado, su pequeño tamaño (de 16'3 x 27'8). En segundo lugar, el de ser de un vino generoso, es decir, con procesos para aumentar su estabilidad y graduación, manteniendo su origen de 100% en la uva, pero endulzándola: de ahí que se dijera que era “superior especial para postres”. Y en tercer lugar, la bodega responsable de él, Martini & Rossi, que no era muy conocida en este terreno, y sí, sin embargo, en su vertiente más típica, la del vermut de entonces y de ahora.

recipientes con una determinada resistencia física a la filtración, una perfecta estanquidad, y suficiente resistencia al desarrollo microbiano, para que se produzca una perfecta conjunción basada, por parte de la madera en origen, edad, curado o secado del roble, corte y espesor de la duela, domado de la barrica, juntura de las duelas, tipo de tostado y lavado de la barrica nueva, por parte del vino intervienen la variedad de uva, el grado alcohólico, la acidez, la composición en fenoles, y por parte del bodeguero en el buen manejo y oportunidad del taponado, rellenado, trasiegas, condiciones ambientales adecuadas y vida útil de la barrica. Para conseguir el efecto deseado se han probado muchas maderas, pero en la práctica los robles americanos, en su mayoría y los franceses de diferentes procedencias, en menor proporción reúnen las condiciones buscadas.

El problema de las barricas es que tienen una vida corta para la crianza de los vinos selectos de mesa como Burdeos, Rioja, Ribera del Duero, etc., y que además son muy caras, por lo que a alguien se le ocurrió que si en envases inertes, de acero inoxidable, por ejemplo, se añadían virutas o “pellets” de roble, se podía obtener el mismo efecto, en menos tiempo y a un precio mucho menor. La discusión está muy generalizada y no vamos a entrar en ella, pero por el momento los grandes bodegueros presumen de utilizar exclusivamente barricas de roble.

### EL ENVASADO DE LOS VINOS

No hace demasiado tiempo, apenas tres siglos, que la botella de vidrio se convirtió en el envase de elección para comercializar vi-



### Vinos PABLO ROIG

Molins de Rey (BARCELONA). ZSOLT. [1949]. Cartulina offset. 34,5 x 24,7.

Muy curiosa resulta esta imagen, de un anuncio en cartulina de la década de los cincuenta, para unas bodegas de Molins del Rey (Barcelona), por representar de forma gráfica lo que era la forma de trabajar normal en muchas bodegas de España por aquellos años, abarcando tanto el “mayor y detall”, y avisando también que hacían “servicio a domicilio”.

Sorprende, en primer lugar, el tamaño espectacular de las grandes cubas de madera donde se colocaban, sobre pilares que las aislaban del suelo, los diferentes caldos para su fermentación, dentro de la gran nave que servía para acogerlos.

Por otro lado, se observan, a nivel del suelo, varias cubas de madera, pero de tamaño más pequeño que, rodándose por el suelo y empujadas por los operarios, servían para trasladar el vino de las grandes cubas, a los lugares de venta, es decir, “al detall”.

Y, por último, resulta curioso constatar la coexistencia, en aquellos años, de los dos sistemas de transporte existentes: el clásico y más primitivo (en carros tirados por mulos), y el más revolucionario y moderno (con camiones).

nos. Primero fueron de cristal fino, esféricas, transparentes y de paredes de grosor irregular. Más tarde, de vidrio más grueso, generalmente coloreado, pesadas y más resistentes y luego fueron mejores y finalmente buenas. Pero las botellas de cristal, o mejor de vidrio, también tienen sus problemas y sus precios y en la tendencia al abaratamiento, el “brik”, la lata, la conjunción de plástico y cartón (box in bag) y simplemente el plástico, empiezan a tener importancia en la comercialización de vinos y con expectativas variables, el porvenir es halagüeño para los nuevos materiales,

aunque es muy posible que solo algunos se impongan definitivamente y solo para algunos tipos de vino.

Todavía hace menos tiempo que se empezó a utilizar el tapón de corcho de una forma regular, aunque inmediatamente se hizo imprescindible. Está formado por células, dispuestas en estratos sin espacio intercelular. Tiene muy baja densidad y peso, es ligero, elástico suficientemente compresible, impermeable a líquidos y gases, muy aislante y químicamente inerte. Precisamente estas son las condiciones por las que su uso se ha impuesto, porque hasta el momento no se ha encontrado ningún material que le sustituya con ventaja.

Su producción está muy limitada geográficamente porque solo en algunas regiones de Portugal, España y algo en Italia, se produce el alcornoque, que es la única especie que produce una corteza vegetal que se puede utilizar en la fabricación de los tapones, por eso es caro y con tendencia a elevar su precio, si lo comparamos con algunos otros productos sustitutos. Una manera de abaratarlo es alternar capas de corcho con capas de conglomerado, otra todavía más drástica es hacer corchos solo con conglomerado y en ambos casos el precio del producto final es más económico.

El tapón metálico, de rosca o corona como el de las botellas de refresco se está experimentando y empleando en algunos casos y aunque su utilización solo es posible para botellas de corta vida, es indudable que se abaratan significativamente los costos.

Es evidente que los grandes vinos seguirán usando el tapón clásico, que siempre será un referente y una imagen de la buena calidad, pero las circunstancias cambian y aunque más lentamente incluso las costumbres.

## AVANCES TECNOLÓGICOS

En la elaboración del vino siempre influyeron las condiciones atmosféricas, en todo el proceso, pero especialmente en los días en los que se iniciaba la fermentación, que era mucho más tumultuosa y rápida si las temperaturas eran elevadas, que si eran frescas. Como consecuencia, la calidad del vino ya estaba condicionada durante todo el proceso productivo y sobre todo en el resultado final. La fermentación controlada, en lo que se refiere a temperatura y tiempo, ha sido determinante en la mejora de la calidad de todos los vinos del mundo. Quizás ha sido el factor más determinante, pero ha habido otros, porque hoy se conoce mucho mejor la composición y la evolución de los componentes durante el proceso de maduración, por lo que puede determinarse, con muchos más elementos de juicio, el momento idóneo de la vendimia, incluso para cada variedad de uva, para cada finca o para cada parte de una misma finca.

Se conoce mucho mejor a los agentes biológicos de la fermentación, se puede analizar la composición del vino durante todo el proceso, lo que va a ser utilísimo para realizar oportunamente las diferentes labores enológicas. La estabilidad del vino, que durante mucho tiempo fue el factor más limitante de la comercialización, sobre todo cuando se hacía por mar, hoy está perfectamente controlada, y todo ello ha supuesto la regularidad en las calidades de una misma

marca, durante todo el año y al menos las mismas cualidades fundamentales durante sucesivas cosechas, que a pesar de todo están influenciadas por diferentes factores y sobre todo los climatológicos, que todavía no han sido dominados. Es la razón de ser de las añadas, de la diferencia de la calidad final y de las variaciones en las propiedades organolépticas, entre las diferentes cosechas.

También ha influido en la calidad final la mayor disponibilidad de uva, en cantidad, en características, porque cada vez es posible disponer de más variedades, autóctonas o procedentes de otras regiones, lo que facilita la práctica de los “coupages”. El resultado final es que disponemos de mayor diversidad de vinos, que además responden con seguridad a las características buscadas por cada consumidor, en cada momento y en cada circunstancia.

### EVOLUCIÓN DEL CONSUMO

En los últimos años ha habido cambios importantes. Los países productores han seguido bebiendo vino, pero menos, muchos de los países no productores se han convertido en consumidores y en algunos casos considerables. Las razones sanitarias han sido responsables, en gran parte, de las modificaciones porque, en los que ha disminuido, ha estado siempre como fondo el alcoholismo y en los que ha aumentado han tenido como muestra las ventajas de la Dieta Mediterránea, en la que el vino es de obligada presencia y los efectos positivos del vino, sobre todo del tinto descritos para diversos componentes, para los polifenoles y sobre todo para el resveratrol.

Pero en la valoración de los vinos, tanto local como internacional, intervienen otros muchos factores y sobre todo los que se pueden

concretar en el concepto de “moda”, pero en el inciden muchas circunstancias. Algunas son de carácter general, como por ejemplo el diseño de botellas, etiquetas y embalajes, que en absoluto son baladíes; o la publicidad, porque aunque siempre se ha pensado que por los sistemas ortodoxos el efecto sobre la demanda es pequeño, no cabe duda de que la opinión de los prescriptores es muy grande y de los que entre ellos son calificados como “gurus”, determinantes del éxito internacional de las denominaciones y de las marcas. También es fundamental el concepto nutricional, dietético y saludable que se tiene de los vinos, hasta el punto de diferenciar claramente a los fanáticos, que a favor o en contra, atribuyen al vino propiedades definitivas, como fuente de salud o de los peores males de la humanidad.

En España se ha producido una disminución de consumo, prolongada y considerable, que parece que ha tocado fondo. Aunque no se espera que el consumo vuelva a crecer significativamente, si hay una reactivación del consumo mundial, lo que favorece nuestra posición, porque somos el país con más extensión de viñedo, en 2013 fuimos por primera vez el máximo productor y volveremos a serlo y además con carácter permanente en los próximos años. También hemos sido en 2014 el país más exportador en cantidad y este hecho es seguro que volverá a repetirse.

Ahora solo nos falta aprovecharnos de nuestra privilegiada situación, mejorar nuestra imagen, en contenido y en presentación, lo que ya está sucediendo con los éxitos en concursos, en catas, con la valoración de prescriptores y los criterios de los “gurus”, porque nunca habíamos pensado que entre los vinos que para Wine Spectator, para Parker, merecen la máxima puntuación, hubiese varios vinos españoles y que cada año sean algunos más. ■