

VIII SIMPOSIO SOBRE LITERATURA POPULAR

LAS

MÁQUI-

NAS DE

PAPEL

Simposio sobre la publicidad de
la maquinaria agrícola y de la
bodega desde el siglo XIX

LITERATURA POPULAR

VIII Simposio sobre literatura popular - 2015

Las máquinas de papel

Organiza

Fundación Joaquín Díaz

Colabora

Bodega Heredad de Uruña



LITERATURA POPULAR

VIII Simposio sobre literatura popular - 2015

Las máquinas de papel

**María Pía Timón
Tiemblo**

El patrimonio inmaterial de la viña y el vino: usos, conocimientos, rituales y simbolismo

página 4

Jordi Farré Huguet

Del arte a la ciencia del vino: la introducción de la maquinaria en la vitivinicultura de finales del siglo XVIII a inicios del siglo XX

página 21

**Luis Vicente Elías
Pastor**

La representación de la herramienta vitícola. Del arte al anuncio publicitario

página 68

**José Luis Jiménez
García**

Una(s) mirada(s) al Jerez de entresiglos. Industria y publicidad entre la tradición y el progreso

página 84

**José Luis Mingote
Calderón**

Entre la realidad y la propaganda. La viticultura a través de los paneles de azulejos portugueses de la primera mitad del siglo XX

página 107

El patrimonio inmaterial de la viña y el vino: usos, conocimientos, rituales y simbolismo

María Pía Timón Tiemblo

Resumen:

El artículo parte del análisis de la consideración de los conocimientos como bienes patrimoniales, hasta su inclusión en el ordenamiento jurídico español. Después se define lo que hoy entendemos por Patrimonio Cultural Inmaterial, para pasar a exponer las características del: *Atlas tradicional del viñedo en España y sus paisajes culturales*, que se ha desarrollado desde el Instituto del Patrimonio Cultural de España del Ministerio de Cultura. Se analiza la riqueza documental de carácter inmaterial que ha generado dicho Atlas, como la variedad de léxicos y terminología, la diversidad de conocimientos y técnicas relacionadas con las labores de la viña, con la meteorología, la tradición oral, como por ejemplo el refranero. Seguidamente se exponen los rituales más significativos que tienen que ver con el cultivo de la viña y la producción del vino, centrándose en los del fin de vendimia, y los del primer mosto. También se clasifican y exponen las distintas clases de celebraciones en torno a la vid y el vino en España, como las advocaciones para la protección de la viña, y las fiestas de vendimia. Por último se estudia la carga simbólica de la viña y el vino, haciéndose un análisis pormenorizado de los distintos significados que dichos elementos han tenido y tienen en España.

Palabras claves:

Patrimonio Inmaterial, atlas del viñedo, conocimientos, simbología, rituales.

La Consideración de los conocimientos como bienes patrimoniales

La consideración de los conocimientos como bienes patrimoniales, es algo bastante reciente en el ordenamiento jurídico. El concepto de Patrimonio tradicional era más restrictivo y primaban como valores para su declaración o consideración lo artístico, lo exquisito, lo antiguo, incluso lo típico y lo pintoresco, como en el caso

de la declaración de los Horreos y Cabazos de España. Decreto 449/1973. Un giro importante para la ampliación del concepto del Patrimonio será la teoría de los Bienes Culturales que se desarrolla en Italia a partir de la Comisión Franceschini y la creación en 1974 de un Ministerio de Bienes Culturales. Comienza a construirse estas nuevas teorías en el ámbito técnico-jurídico por Gianini y empezarán a influir en los nuevos planteamientos jurídicos de otros países. El concepto de Bien Cultural es muy amplio: *“Todo aquello que incorpora una referencia a la Historia de la Civilización forma parte del Patrimonio Histórico”*. Se incluyen por tanto otra serie de realidades humanas dignas de mención, es decir, el patrimonio no físico, que hasta ese momento no había tenido cabida, a excepción del antecedente de la Declaración de Monumento en el 1931 del Misterio de Elche (Alicante). Estos nuevos planteamientos teóricos quedarán reflejados a partir de esos momentos en los ordenamientos jurídicos que surgen tanto en el ámbito nacional e internacional.

El segundo giro importante en cuanto a la consideración y naturaleza de este tipo de bienes será debido a la *Declaración de México, de 1982*. En ella se redefinió el término Patrimonio Cultural, incluyendo en él tanto las obras *tangibles* como las *intangibles* a través de las cuales un pueblo se expresa: las lenguas, las creencias, los rituales, además de los sitios y los monumentos, de la literatura, las obras de arte, los archivos y las bibliotecas.

En España, hasta el último cuarto del siglo xx *los conocimientos y las técnicas* no tendrán cabida como bienes del Patrimonio Histórico Español, será por ministerio del la *Ley 16/1985 del 25 de junio sobre Patrimonio Histórico* cuando empiecen a tomar carta de naturaleza dichos valores. Hasta ese momento este tipo de bienes culturales no formaban parte del conjunto patrimonial del pueblo español. Con la mencionada Ley se incluye todo un título, el VI, sobre patrimonio Etnográfico y en su artículo 46 se describen los bienes que forman parte del Patrimonio Histórico Español: *“los bienes muebles e inmuebles y los conocimientos y actividades que son o han sido expresión relevante de la cultura tradicional del pueblo español en sus aspectos materiales, sociales o espirituales”*. Está claro que esos aspectos sociales y espirituales son valores patrimoniales intangibles, o inmateriales.

Los conocimientos y actividades en esta Ley *tendrán valor etnográfico y gozarán de protección administrativa cuando procedan de modelos o técnicas tradicionales utilizados por una determinada comunidad*. De la misma manera, si están en previsible peligro de desaparecer, establece la Ley que *la Administración competente adoptará las medidas oportunas conducentes al estudio y documentación científicos de estos bienes*. En las 18 Leyes sobre Patrimonio Cultural o Histórico que han publicado las Comunidades Autónomas los Conocimientos y Actividades han sido incluidos al igual que la Ley marco 16/1985, como bienes de nuestro Patrimonio

Histórico. A partir de estas fechas se iniciaron algunos inventarios de este tipo de bienes en distintas Comunidades Autónomas.

Avance indiscutible supuso *la Recomendación sobre la Salvaguarda de la Cultura Tradicional y Popular (1989)*, de UNESCO en la que se establecen las características de este tipo de patrimonio y se recomiendan las acciones que deben llevarse a cabo para su salvaguarda y difusión.

En el año 2002, la III Mesa Redonda de Ministros/as de Cultura apoyó *la Declaración de Estambul sobre El Patrimonio Cultural Inmaterial, espejo de la diversidad cultural*. Este interesante texto utiliza por primera vez a la expresión *Patrimonio Cultural Inmaterial*. Indica que la salvaguarda y la transmisión de este Patrimonio Inmaterial reposa esencialmente en la voluntad y en la intervención efectiva de los actores de este patrimonio.

Ahora bien, será en la década actual cuando comience a generalizarse el término de Patrimonio Inmaterial gracias a la *Convención de la UNESCO del año 2003 sobre la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial*. España ratifica dicho Convenio en el año de 2006, por lo que sus disposiciones son vinculantes en nuestro ordenamiento jurídico. La mayoría de los conceptos, consideraciones y acciones que se incluyen en la Convención ya se había puesto de manifiesto en la Recomendación anterior del año 1989. Se intensifican algunos conceptos como la importancia que en el Convenio adquiere la comunidad como portadora, creadora y poseedora de sus manifestaciones inmateriales, por ello se le atribuye el peso en la decisión sobre el cambio o la permanencia de sus manifestaciones inmateriales frente a los poderes públicos.

Cerramos este epígrafe con dos documentos de gran interés: por un lado *el Plan Nacional de Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial*, donde se han definido, caracterizado y establecido los criterio, metodologías y líneas de actuación adecuadas para el PCI. Por otro, la reciente *Ley 10/1915 de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial* con doctrinas y criterios semejantes al Plan Nacional

Definición del Patrimonio Cultural Inmaterial

A partir de la *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de París (17 de Octubre de 2003)* de la UNESCO y ratificada por España en 2006, se considera Patrimonio Cultural Inmaterial los:

“usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio

cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana”.

“El Atlas Tradicional del Viñedo en España y sus Paisajes Culturales”, un proyecto del Instituto del Patrimonio Cultural de España del Ministerio de Cultura

En este contexto de reconocimiento ya de los conocimientos y actividades como partes ineludibles de nuestro patrimonio así como en cumplimiento del mandato de la Convención, unido a la existencia de un programa en el IPCE sobre Paisajes Culturales se decidió, por parte de la Unidad de Etnología, abordar un proyecto sobre la cultura de la vid y del vino en España: *El Atlas Tradicional del Viñedo y sus Paisajes Culturales*. En la primera fase (2009) se encargaron las bases metodológicas para el desarrollo del proyecto a Don Luís Vicente Elías Pastor. En las campañas siguientes se documentaron con metodología antropológica una serie de DO de España. Éramos conscientes de que en ese momento los aspectos relacionados con la cultura del vino estaban muy presentes, pero sin embargo la investigación para conocer las manifestaciones sobre el cultivo tradicional del viñedo era escasa. Existen abundantes publicaciones sobre el vino, sus virtudes, sus propiedades y características. Podemos disfrutar de museos del vino donde se muestran los instrumentos de las labores y tareas, o conocemos la moderna arquitectura de las bodegas contemporáneas, pero poco sabemos de cómo se ha cultivado la viña o elaborado el vino en épocas relativamente recientes.

Por ello se planteó un proyecto que abordara la documentación del cultivo tradicional y de sus paisajes más singulares. Sabíamos que en la evolución de las técnicas y herramientas aplicadas al cultivo de la viña había habido un cambio sucesivo en las diversas zonas vitivinícolas de España, motivado por variados aspectos, entre los que se encuentran la invasión de la filoxera, el empleo de nueva maquinaria, la creación de regadíos, la concentración parcelaria etc., que hacían que desde 1930-1950 se produjera un importante cambio. Todavía estábamos a tiempo de documentarlo a través de las encuestas a las personas que participaron en estos procesos. Por ello, este trabajo debía encuadrarse en un tiempo definido. Ahora bien esta transformación que se observa en las técnicas ha repercutido también en la modificación del territorio, teniendo una fuerte incidencia sobre el paisaje rural. Por ello el trabajo tenía un carácter de urgencia, ya que en este momento la generación que había vivido estas transformaciones estaba a punto de desaparecer.

El proyecto ha generado, por tanto una variedad de registros como:

- Un Cuestionario tipo que describe toda la actividad del cultivo tradicional del viñedo, probado en varias zonas vitivinícolas de España.
- Un Fichero de respuestas a partir de la realización del cuestionario anterior con el sistema de fichas modelos aplicado en las diversas zonas de DO españolas.
- Cumplimentación de las fichas sobre construcciones e instalaciones así como para los objetos empleados en el cultivo tradicional del viñedo (patrimonio material).
- Cumplimentación de las fichas sobre patrimonio cultural inmaterial en la que se registran aquellas manifestaciones inmateriales que merezcan ser documentadas.
- Cumplimentación de las fichas sobre material gráfico, tanto impreso como fotográfico.
- Localización de paisajes singulares del viñedo sobre cartografía. Evolución de los mismos según la cartográfica existente en cada región.
- Cumplimentación de las fichas sobre Paisajes Singulares de cada una de las zonas.
- Ensayo Previo de un listado de Paisajes Singulares del Viñedo de España.

Riqueza y variedad de conocimientos obtenidos a través del proyecto del Atlas del viñedo

Hemos podido darnos cuenta a través de trabajo de campo desarrollado de la riqueza de léxicos y terminologías.

En general el conjunto de cepas de una viña de menos de cuatro o cinco años recibe el nombre *de majuelo*. También se conoce como majuelo la tierra plantada de viñas por primera vez. A modo de ejemplo citamos Trebujena (Cádiz) donde a la viña desde uno a tres años recibe nombres específicos: El primer año se la conoce como *estar en yema*. Es decir: *"tengo una lanzá que está en yema"* (planta con una sola yema). El segundo año se le conoce con el nombre de *rabo* (la planta tiene dos yemas). El tercer año se le conoce con el término de *vareao*. (tres yemas). Por el contrario en Sanlúcar (Cádiz) recibe el nombre de *virote* la estaca o cepa de tres años e *innovao* en Almería. En la zona de la D.O. Mancha a la viña en general se la denomina majuelo y se da el nombre de *postura* a aquellas viñas desde que se las planta hasta que se injertan y empezaban a producir, de dos o tres años. En

Villanueva de los Infantes (C. Real) a esta etapa se la conoce con el nombre de *borde* y en el área de San Clemente (Cuenca) reciben el nombre de *plantios*. En la zona cercana a Arenas de San Juan (C. Real), se le conoce a este periodo como que *la viña está en todo lo suyo*

Terminología variada reciben también las distintas tierras. En general el área de la D. O. Mancha se caracteriza por la presencia de tierras con losas y cantos, así como con cal y yeso muy buenas para la viña, pues eran tierras frescas, al retener agua. Reciben diversos nombre según las zonas: En Arenas de San Juan (C.Real) el de *desastillosa* (tierra con losas), *engeña* (tierra de piedra dura) en Bolaños de Calatrava (C. Real), *cascarralejo* en el Romeral (Toledo). En una gran área de la zona sur de Ciudad Real se la conoce con el término de *calares* (losillas, cal y yeso).

De la misma manera hemos encontrado una gran riqueza y variedad de **conocimientos y técnicas relacionadas con las labores de la viña**. Tomamos como ejemplo las distintas

Cavas del marco de Jerez donde se ve la variedad de trabajos de este tipo aplicadas a la viña.

El agostado: Labor que se daba a la tierra después del barbecho con el soletón o azadón cuando se quería hacer una nueva plantación de viña. Con posterioridad se hizo con arado de malacate tirado por 6 ó 7 mulos.

El aserpiado o alumbrado. Consistía en descubrir el tronco de la viña y realizar con la azada y posteriormente con el arado presas cuadradas, denominadas *alumbras* (Sanlúcar) o *piletas* alrededor de las cepas para recoger el agua de lluvia. *Las alumbras* o *piletas* eran perpendiculares a los liños y calles de la viña. Los lados de la tierra de las alumbras se conocían con el nombre de *moños*.

El estaluzao: Era la primera cava que se hacía en otoño a la viña antes de la *cavabién* en el caso de que hubiera mucha hierba, con el fin de matarla con la azada.

La cavabien: Era una labor profunda que se realizaba con la azada en el mes de enero-febrero con la finalidad de enterrar las malas hierbas y abrigar las cepas. Solían hacerse por triángulos, tanto en Jerez, como en Trebujena y el Puerto de Santa María. Se realizaba de la siguiente manera, se daba un golpe y medio de profundidad con la azada, sirviendo el primer golpe para voltear la tierra y tapar las hierbas y el segundo para allanar el terreno y cubrir las huellas del terreno del propio trabajador. Cada obrero tapa el tajo abierto que le va dejando el compañero que le antecede y deja abierto el suyo para que lo cierre el que le precede. Se avanza en diagonal entre las cepas.

El golpe lleno: Labor que se hacía en primavera, normalmente en mayo. Consistía en cavar y allanar la tierra con la azada sin compactarla.

Golpe rasgo: Cava que se realizaba en junio o julio. Esta no era tan profunda, era un simple *rajeo*, se trataba de allanar la tierra o cerrarla.

Binar: Era el nombre que recibía la cava que se hacía a partir del mes de julio. Consistía en dar el golpe con la azada para ahuecar la tierra y asentarla, pero sin voltearla.

Rebinar: Última cava antes de la vendimia que se hacía en algunas viñas en el mes de agosto, parecida a la anterior pero sólo servía para *plansear* y asentar la tierra.

Sistemas de plantación de las viñas:

Los distintos sistemas empleados generan diferentes tipos de paisaje. Antiguamente en muchos sitios las distancias entre las cepas se hacía a ojo, sin un orden predeterminado. Solía hacerse un *cavacote* u hoyo con la azada, en algunos lugares se ayudaban de un molde o cajón denominado *casilla* para que la medida fuera siempre uniforme. La planta se metía recta, pero el extremo se doblaba que es lo que conocían con el nombre de *patilla*, *pata* o *perro* en zonas como la Puebla de Almoradiel (Toledo). El final de la *patilla* se denominaba en Villanueva de los Infantes (C. Real) *moño*.

Antiguamente no se medían. Después se comenzó a *marquear*, es decir a medirse las distancias con una caña. Más tarde comenzaron a usar una cadena de eslabones o cuerda que portaban tres personas, la cual estaba señalizada con trapitos, cañitas, etc., que establecía la distancia de plantación de cada uno de los sarmientos. Cada una de las personas llevaba un extremo, y la tercera señalaba en la tierra bien con piedrecitas, ramitas, o cañitas, donde marcaban las motas o pintas. Después para facilitar la plantación se hincaba un hierro o un palo a modo de estaca en donde estaban colocadas cada una de las piedras. El hueco que dejaba el hierro o palo cuando se levantaba era el que se aprovechaba para meter el sarmiento. Normalmente en vaso, al tresbolillo o al marco real. Hoy día en lugar de vaso se ha generalizado bastante la espaldera, determinando como es lógico un paisaje diferente.

Otras labores de la viña. Son muchas las técnicas que tendrían que ver con todos los conocimientos relacionados con las labores de la viña, como son las relativas a los injertos (yema, a púa, a espiga), los sistemas de podas (castras, recastras), los tratamientos en relación con las enfermedades de la viña (productos, técnicas),

la vendimia. No se incluyen porque nos imposibilitarían contemplar, debido a su extensión, otros capítulos de este patrimonio cultural inmaterial vinculado a la viña.

Conocimientos y técnicas de protección de la viña relacionadas con la meteorología:

En algunos lugares como por ejemplo en las zonas de Almería se tiene en cuenta el menguante de enero para realizar la poda o cortes de la parra. En la misma zona para la protección del sol de los racimos ya cuajados se dejaban hojas de la parra sin empampanarse hasta que la uva ya había salido y el racimo estaba bien formado para que no se apedreara o deteriorara por el sol. En otras áreas, principalmente en la mitad sur de España, el sarmiento se plantaba mirando al norte (el acodado) con la finalidad de evitar que los racimos de uvas sufrieran por el sol de mediodía, especialmente en verano, cuando éstos ya estaban casi maduros. También se enterraba el injerto para que no se helara o se abrigaba el madero como por ejemplo en la zona de Jerez.

Relacionado con la helada, en Méntrida (Toledo) tienen en cuenta el realizar la primera poda dejando los sarmientos muy largos y cuando ha pasado el peligro de heladas los vuelven a podar más. En cuanto al viento, a las viñas jóvenes, especialmente cuando se encontraban recién plantadas e injertadas se las cubría para evitar que el viento no rompiera los tallos. Otra técnica común en toda esta área ha sido la de hacer el polvo al pasar la última arada por San Juan, con una finalidad protectora en el proceso de desarrollo de las uvas. Incluso se han llevado a cabo técnicas constructivas en relación con la meteorología, que conforman un paisaje, como el de la Geria en Lanzarote, con construcciones de piedra conformando medias lunas alrededor de las cepas. En este caso para protegerse del viento y retener la humedad de la poca lluvia. En relación también al aprovechamiento de la lluvia, podemos mencionar el sistema del *aserpiado* o *alumbrado* de Sanlúcar ya descrito en páginas anteriores. Con esta labor se realizaban piletas o *alumbrás* que eran presas rectangulares realizadas con la azada que se hacían en las calles de la viña para recoger el agua de la lluvia. También con este sistema se frenaba la erosión de los terrenos de viñas, al impedir las piletas las correntías que pudieran generar las aguas torrenciales de lluvia.

El conocimiento de la meteorología y de otros elementos para el cuidado de la viña ha quedado reflejado en la tradición oral, principalmente en el refranero:

- *Pódame helando y no me podes llorando*
- *En abril no me toques la raíz*
- *El agua por San Juan quita vino y no da pan*

- *Agua en enero, llena bodega y granero*
- *Si llueve en San Juan, quita uvas y no da pan*
- *Si quieres ver la viña moza pódala con hojas*
- *La vuelta por San Juan muchos lo saben pero pocos las dan*
- *Si quieres tener la viña sin hierba árala cuando no la tenga*
- *En agosto, se hincha la uva del mosto*
- *El miedo guarda la viña*
- *Para Santiago y Santa Ana pintan las uvas y para la Virgen de Agosto ya están maduras*

Rituales alrededor del cultivo de la viña y producción del vino

La actividad vinícola vertebró todo un mundo de relaciones, reforzando vínculos familiares y vecinales que muchas generan una serie de relaciones de dependencia económica y jerárquica como el mayoral, sota o ayudante. También en estas actividades se establecen las ayudas mutuas vecinales, rituales de interacción que generan en ocasiones determinadas relaciones de compadrazgo, etc. Destacamos fiestas específicas como por ejemplo la “La Majavendimia” de las Pedroñeras (Cuenca), que comenzaba una vez lavados los capazos. Otro ritual muy común en España, aunque prácticamente en desuso es la realización de la Cruz o Ramo trenzado de sarmientos que se colocaba sobre la parte superior del carro, sobre las últimas uvas recolectadas.

Otro de los rituales muy característicos de la vendimia han sido las bromas y actitudes permitidas en estos días. Incluimos las siguientes: *dar el lagarejo* que consiste en restregar por la cara, nalgas o partes pudendas un racimo. Otra bastante empleada en ambas Castilla y Extremadura era la conocida como hacer el “santo macarro”, que se trataba de manchar con un tizón durante la vendimia la cara del burlado. Siguiendo con el apartado de bromas, no podemos dejar de referir aquellas que se realizaban a los novatos de la vendimia. Entre ellas destacan las de mandarles a buscar cestos tapados que contenían, en lugar de uvas, adobes y pesadas piedras. También hemos documentado otra broma, bastante generalizada en España, que consistía en mandarles a cazar “narros” o “gamusinos”. Esta se realizaba en los descansos de la vendimia y los jóvenes permanecían en espera de aves u otros animales que jamás llegaban.

De la misma manera, existía una serie de actitudes permitidas el último día de la vendimia, por ejemplo, este último día se pasaba por alto vendimiar de rodillas. También la moza que hubiera dejado un racimo estaba permitida que fuera besada por el mozo, un beso por racimo olvidado. Este tipo de bromas descritas y actitudes permisivas nos ponen en conexión con los ritos iniciáticos o de cierre, o en momentos donde quedan asegurados determinados recursos, como la matanza donde también se desarrollan rituales semejantes. Algunos autores han puesto en relación estas prácticas ritualizadas con las que se desarrollaban en las fiestas de las *bacanalías*. Estas eran de renovación y quebranto de la moral y se permitían toda clase de transgresiones del orden establecido como disfraces, etc., y se celebraban durante la vendimia, el primer mosto y cuando se abría la primera dolia o ánfora de vino.

Otro de los rituales característicos de este momento de vendimia era el comensalismo o comidas remates conocidas con nombres específicos. Incluso se seguía un protocolo, comenzando el de mayor edad. También se preparaban bebidas de vino elaboradas y repartidas en objetos cerámicos específicos como por ejemplo la Zurra. En estos rituales de fin de vendimia no faltaban las danzas, bailes y canciones así como el engalanamiento de animales y vehículos.

El siguiente bloque se correspondería con los rituales, creencias y tabúes del primer mosto en la bodega. Partimos de que la bodega era un lugar de sociabilidad pero de dominio fundamentalmente masculino. Tradicionalmente en algunos lugares de España han existido algunos hábitos sociales relacionados con la cata del primer mosto. A modo de ejemplo mencionamos la prohibición de la entrada en la bodega de: mujeres con la menstruación, embarazadas, enfermos y las personas susceptibles de ejercer el mal de ojo.

Los textos de Columela ya nos ponen de manifiesto la división de las tareas por sexo en el mundo romano. Aquí podemos observar que aunque no existía una prohibición de la mujer a entrar en la bodega, fundamentalmente se la encomendaban labores relacionadas con la limpieza, cuidado y protección de la bodega. En cuanto a los trabajos tradicionales de la viña el hombre ha realizado principalmente aquellos más relacionadas con el cultivo, poda, etc. La mujer a otras tareas y también junto al hombre en la vendimia. Las actividades relacionadas con la limpieza, tanto de la bodega como del control de las distintas labores siempre ha sido una tarea femenina.

Existen una serie de Prácticas rituales específicas relacionadas con el vino como por ejemplo el pago simbólico para formalizar relaciones amorosas cuando el novio procede de otra comunidad distinta a la de la novia. También como limosna o reparto generalizado de pan y vino en muchas otras fiestas de España. En algunos

lugares hemos documentado la bebida de vino en entierros: *el que va de entierro y no bebe vino el suyo le viene de camino*. Otro elemento digno de análisis es la quema de elementos viejos relacionados con el vino como, pellejos, sacos, cestos, esteras, canastos, etc., en aquellas fiestas de cambio de ciclo o de regeneración, como por ejemplo en Budia (Guadalajara).

Los rituales festivos de la viña y el vino en España

El siguiente apartado se corresponde con el del El Vino y los Rituales Festivos en España. Aquí se han dividido dichos rituales festivos atendiendo a la clasificación siguiente:

- Fiestas relacionadas con advocaciones protectoras de la viña. (Votos)
- Fiestas Patronales/ Fin de cosecha (ofrendas del fruto de uvas y del primer mosto)
- Ferias (Adquisición de ganado y aperos para la viña)
- Las nuevas fiestas del vino y la vendimia (después de la vendimia)
- Otras Fiestas con determinadas prácticas rituales alusivas a la uva o al vino, etc.

En cuanto al primer tipo, es decir aquellas prácticas rituales relacionadas con la petición y el agradecimiento a distintas advocaciones por la protección de las viñas, sabemos de manera generalizada que en el siglo *xvi*, a través de *las Relaciones Topográficas de Felipe II*, de multitud de prácticas. Hemos podido saber que existían votos a diferentes advocaciones como San Atanasio, San Gregorio Nacianceno, San León, San Pedro y San Pablo para la protección contra el gusano, la langosta, el pulgón, el hielo, el pedrisco. También sabemos, concretamente en Rioja, que en el siglo *xix* está documentada la advocación a San Roque contra la Filoxera.

Qué duda cabe que si analizamos los santos protectores del siglo *xvi*, *xvii* y *xviii* relacionadas con la viña y el vino algunos han cambiado. Es frecuente que en determinados lugares se haya sustituido a San Gregorio Nacianceno por San Isidro. En otros sitios la imagen protectora suele ser aquella que por su iconografía se relaciona con el vino, como por ejemplo la Virgen de las Viñas, patrona de Tomelloso (C. Real) o la Virgen de la Uva en Fuenmayor (La Rioja). Otros santos protectores de la viña son: S. Urbano, S. Vicente, S. Miguel, San Marcos y San Mateo.

En relación a este apartado incluimos las fiestas de San Isidro. Está considerado este santo como patrono de los agricultores y se le saca en procesión el día 15 de mayo a las afueras de los pueblos para bendecir los campos plantados tanto de

cereal, vides y olivos e incluso esta bendición se adelanta hasta San Marcos, el 23 de abril, con la misma finalidad. En esta fiesta en muchos pueblos la hermandad de romeros organiza la cuerva o sangrías. La elaboración y consumo de estas limonadas rituales genera en algunos lugares la creación de vasijas específicas como la cuervera en Albacete.

El siguiente punto se refiere a las fiestas patronales. En muchos lugares se corresponden con fiestas y ciclos de recolección. La ofrenda de uvas y el primer mosto, así como determinadas técnicas relacionadas con los procesos de transformación de la uva se ritualizan en estas celebraciones patronales, sobre todo en aquellas poblaciones donde el vino es fuente importante de ingresos.

Otro tipo de celebración festiva en relación con el vino correspondería a las Ferias. Por lo general en las zonas vinícolas se celebraban antes de la vendimia, pues en ella se adquirirían tanto ganado como instrumental específico para realizar la vendimia. Tenemos documentado este hecho por ejemplo en Tomelloso donde era frecuente que las espuestas y serillas se compraran en esta población, durante la feria, a los esparteros de La Solana

Siguiendo la tipología expuesta con anterioridad, pasaríamos a hablar de las fiestas de vendimia, normalmente de reciente creación. Suelen celebrarse como recreación y evocación de una cultura vinícola y como refuerzo de identidades. Aglutinan muchos elementos de variada etiología. Presentan tanto rituales de reciente creación, como referencias de interés etnográficos (útiles, canciones, indumentaria). Se evoca un pasado agrícola y se exalta la importancia del vino actual. En ellas destaca el comensalismo del grupo como elemento de cohesión y comunión de la colectividad. En algunos lugares existía una fiesta anterior de día de acción de gracia donde se agradecía la cosecha recogida, como en Logroño, hoy fiesta de San Mateo o de la Vendimia

Sobresalen las de Toro, y Morales de Toro en Zamora, Rueda y Cigales (Valladolid), Requena (Valencia), Jerez (Cádiz), Jumilla (Murcia), Logroño (La Rioja), Cariñena (Zaragoza). Villafranca de los Barros y Los Santos de Maimona (Badajoz). Prácticamente en todos los lugares con Denominación de Origen.

En cuanto a las prácticas rituales más frecuentes mencionamos: la exaltación de productos, a veces por medio de carrozas, o con técnicas del proceso de transformación de la uva ritualizadas, como el pisado o la obtención del mosto. El comensalismo grupal con el vino como bebida de hermanamiento y cohesión de la comunidad no falta. También son frecuentes las catas y concursos de vinos, y certámenes. En muchas fiestas de vendimia se expone a la venta maquinaria agrícola. De la misma manera se ha generalizado el nombramiento de reinas así como el

desfile de las autoridades, adquiriendo protagonismo las concejalías de cultura y festejos. En estas fiestas, huelga decir, la importancia que adquiere lo tradicional con la presencia de grupos vestidos con la indumentaria popular así como los bailes y cantes populares que caracterizan a la población.

Otro epígrafe en lo que a rituales festivos se refiere serían aquellas fiestas con rituales alusivos al vino y a la borrachera, normalmente dirigidas a un sector determinado de la población. En este caso a la juventud. *Las Batallas del Vino*, están cobrando importancia día a día; aquí no sólo se ingiere el vino sino que, en desaforadas batallas, se impregnan de él. Destacan la Batalla del Vino de Haro y la del Clarete de San Asensio, ambas en La Rioja.

Análisis del simbolismo de la uva y el vino

La vid y el vino en España han sido elementos que han estado vinculados tradicionalmente a lo largo de la vida del individuo en los acontecimientos más relevantes de nuestro ciclo vital y en las distintas manifestaciones del ciclo anual festivo. Por otro lado, el vino obedece a distintos significados desde el mundo antiguo hasta la actualidad, sobresaliendo su carga simbólica. Todo ello ha conformado un sustrato referencial que denominamos Cultura de la vid y del vino. Son numerosos los significados que se pueden sustraer, nosotros enunciamos algunos que consideramos de interés como son: alegría, fecundidad, prosperidad, celebración, amistad, comunión, cohesión, suerte, salud, vitalidad, eternidad, poder,... Muchos de ellos presentes en multitud de manifestaciones del mundo actual.

Partimos del simbolismo de la asociación de la uva y el vino con la *abundancia y la fertilidad*. Para ello mencionamos ejemplos como el relieve del dios Hitita. Aquí se representa al dios de la fecundidad con grandes racimos de uvas colgados de la cintura y agarrados entre los dedos de la mano. También la talla de una misericordia del coro de la catedral de Plasencia, donde se representa el racimo de uvas de la Tierra Prometida. Es muy significativa la imagen del racimo que se trae de Canaan, pues simboliza por un lado que es una tierra donde la abundancia es palpable, por el simple hecho de que existan uvas, y por otro hay que analizar la proporción del racimo con respecto a los portadores. Estos son de menor tamaño que los racimos portados. A su vez aludimos a la imagen del cuerno de abundancia donde siempre suelen aparecer entre sus frutos, las uvas. A modo de ejemplo mencionamos una escultura de Livia, mujer de Augusto, con frecuencia representando a Ceres, diosa de la abundancia, fertilidad y agricultura. Por ello Livia porta los atributos del cuerno de la abundancia donde el racimo de uvas está perfectamente representado.

Esta constante de asociar dichos frutos con la prosperidad, todavía podemos observarlo en manifestaciones populares actuales como es la presencia de racimos

de grandes proporciones que se colocan sobre advocaciones milagreras durante la procesión con fines de agradecimiento. Mencionamos la procesión del Cristo de los Pinares en San Vicente de Arévalo (Ávila) que se celebra en Septiembre donde los recién nacidos, y niños pequeños se les da a probar uvas para que crezcan y tengan salud. A esta tradición se la conoce como *poner en las andas al niño*. En Santiago de Cangas (Pontevedra) el día que sacan a Santiago en Procesión le ponen en el caballo unas uvas. Para algunos autores el racimo de uvas cobra un carácter de magia simpática entre la población y la divinidad.

También incluimos en este apartado el ritual relacionado con el vino en la fiesta de la *Vaquilla* del día de San Sebastián en Fresnedillas de la Oliva (Madrid). Aquí los mozos una vez que han matado a la vaquilla ingieren el vino simulando que es la sangre del animal. Ello según creencia popular les da suerte, salud y abundancia.

Para reafirmar este principio de la uvas y el vino como símbolos de abundancia y fertilidad, ponemos en conexión a Dionisos y Baco, que son considerados dioses del vino, pero también de la fecundidad y el del crecimiento. Seleccionamos varios elementos para apoyar esta idea: una copa griega con Dionisos navegando de Figuras Negras sobre rojo del siglo VI a. C. Aquí se representa la leyenda de la captura de Dionisos por unos piratas cuando estaba navegando y se observa cómo éste desarrolla sus poderes y hace crecer una vid alrededor del mástil hasta las velas. Los piratas se quedaron estupefactos y se convirtieron en delfines. Por otro lado, la figura de estos dioses se ha representado por artistas de distintas épocas como dioses con pámpanos y racimos abundantes así como figuras saludables y de buena salud. Como ejemplo mencionamos la escultura de Baco Ebrio de Miguel Ángel (1496) y la pintura de Baco niño de Guido Reni (1620).

De la misma manera se analiza el vino como vehículo de desinhibición y de comunicación con el espíritu. En el mundo antiguo podemos afirmarlo a través de cerámicas pintadas como por ejemplo la de una psyktera con sátiros del siglo V. a. C., donde se ven las figuras de sátiros en actitudes de desinhibición y en una cratera con escenas de banquete donde se muestra el vaciado de las crateras y el inicio de las relaciones amorosas. Que duda cabe que la vinculación del vino, y en general la bebida, con la desinhibición está más que demostrada.

También el vino y las uvas han tenido cierto simbolismo en *los rituales funerarios y de ofrenda a los dioses*. Resaltamos el sarcófago de la reina Kauit de Egipto donde se representa un jeroglífico que dice "Bebe". Se observa a través de las escenas la persona que le sirve a la reina la bebida y ella la ingiere. También detalles de la tumba de Nakht donde se puede ver la inmensa parra de racimos de uvas y su recolección, así como en otra escena las ofrendas al difunto de frutos variados donde predominan las uvas y los racimos. También tenemos noticias, en la actuali-

dad, de ofrenda de vino en las tumbas el día de los difuntos, pero en algunos países iberoamericanos como México.

Otro apartado se corresponde con el simbolismo de la vid y el vino en la tradición cristiana. En primer lugar partimos de la representación del árbol de la vida como una vid. A este árbol, al igual que a la cepa, se le ha otorgado el simbolismo de fecundidad, regenerador, resurrección, mortalidad. En esta línea no podemos dejar de incluir el árbol de Jesé donde se representa la planta de una vid como base para desarrollar la genealogía de Cristo.

Siguiendo con el simbolismo que el vino tiene en el cristianismo tenemos que detenernos en la Biblia. Concretamente debemos mencionar a Noé. Fue el primer hombre, según la Biblia, que plantó una viña y el primero que experimentó los efectos del vino, embriagándose. Además el tema de la viña y el vino como alegoría aplicada al pueblo de Israel es utilizado con frecuencia en los textos proféticos. En muchos se compara a Israel con la viña y Jesús se denomina a sí mismo como la vid verdadera. De la misma manera los evangelistas presentan en sus escritos parábolas referentes al vino, la vid y su fruto como símbolos. No podemos dejar de referirnos a dos ejemplos notables en la Fe cristiana dentro del Nuevo Testamento como son las bodas de Canáan y la Santa Cena. En la primera el célebre milagro de la conversión de los cántaros de agua en vino. La segunda, la Santa Cena como institución de la Eucaristía donde el pan simboliza el cuerpo de Cristo y el vino la sangre.

Otro de los simbolismos del vino es que se ha considerado siempre como un *elemento salúfero y terapéutico*. Las propiedades de desinfectante, estimulante, revitalizante, antianémico, antiepidémico, etc, están documentadas desde el mundo antiguo. Para apoyarlo enunciamos una relación de casos variados como la que existía con respecto a las llagas. Se pensaba tradicionalmente que el vino podía curarlas perfectamente, cualquiera que fuese su etiología, al no ser que una vez aplicado dicho elemento si la llaga no sanaba, podía considerarse entonces una enfermedad de cuidado. En general, la ingestión del vino poseía propiedades salúferas, como se pone de manifiesto en la documentación analizada del siglo xv, procedente del Monasterio de Guadalupe, donde se especifica la cantidad de vino que anualmente debe ir al hospital del Monasterio para cuidar y sanar a los enfermos. También hemos documentado cómo en algunos lugares de España, como por ejemplo en Extremadura se frotaba con vino al recién nacido, de la misma manera que a la madre se le daba una copa de vino al finalizar el parto. Qué duda cabe que el vino era considerado como elemento imprescindible en la dieta mediterránea, de aquí quizás ese refrán de: *con pan y vino se anda el camino*.

En relación a las propiedades del vino podemos escribir toda una historia, pues ha habido momentos en que se le adjudicaban perjuicios para la salud. Actualmente bebido con moderación, según los estudios, son todo bondades, incluso se han demostrado sus cualidades óptimas para las enfermedades cardiovasculares.

Cerramos este apartado con la leyenda de los Caballos del Vino de Caravaca de la Cruz (Murcia) donde el vino cura una epidemia. A finales del siglo XIII los musulmanes invadieron la aldea, cortaron el agua durante el asedio y como consecuencia sobrevino una epidemia. Un grupo de caballeros, al ver tan nefasta situación, salen del pueblo como pueden y vuelven con pellejos de vino en sus caballerías. La epidemia menguó y los enfermos sanaron. A tenor de la documentación del siglo XVIII ya se habla de ceremonias o prácticas religiosas que se hacían con pellejos de vino en caballerías adornadas con cintas hacia la reliquia de la Cruz que estaba en el castillo, para su posterior bendición. Por tanto, vemos cómo con motivo de una curación general se ha mantenido una fiesta que probablemente estaría en relación con una manifestación de acción de gracia a la reliquia de la Cruz, por la sanación con vino.

BIBLIOGRAFÍA

ELIAS PASTOR, L. V. (2006): *El turismo del vino, otra experiencia de ocio*. Estudios de Ocio. Universidad de Deusto. Bilbao.

MIRETINIM, M. (2005): *El Vino en el Arte*. Lunwerg Editores. Barcelona, 2005.

TIMÓN TIEMBLO, M. P. (2009): "Frente al espejo: lo material del Patrimonio Inmaterial", *Patrimonio Cultural de España* N°0: 62-70.

CATÁLOGO DE LA EXPOSICIÓN. (2005): *Ofrenda y Palabra*. Museo Etnográfico de Castilla y León. Zamora.

Atlas del cultivo tradicional del viñedo y de sus paisajes culturales. (En imprenta). Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.

UNESCO (1989): *Recomendación sobre la Salvaguardia de la Cultura Tradicional y Popular*. París.

UNESCO (2003): *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*.

Del arte a la ciencia del vino: la introducción de la maquinaria en la vitivinicultura de finales del siglo XVIII a inicios del siglo XX

Jordi Farré Huguet

1. Justificación

En VINSEUM tenemos la suerte de contar con un conjunto de piezas que forman parte de los instrumentos y máquinas de la Estación de Viticultura y Enología de Vilafranca del Penedès.

Muchas de ellas pueden contemplarse en la exposición estable de VINSEUM, pero también cinco están expuestas en el edificio que había sido la sede de la Estación Enológica, remodelado recientemente.

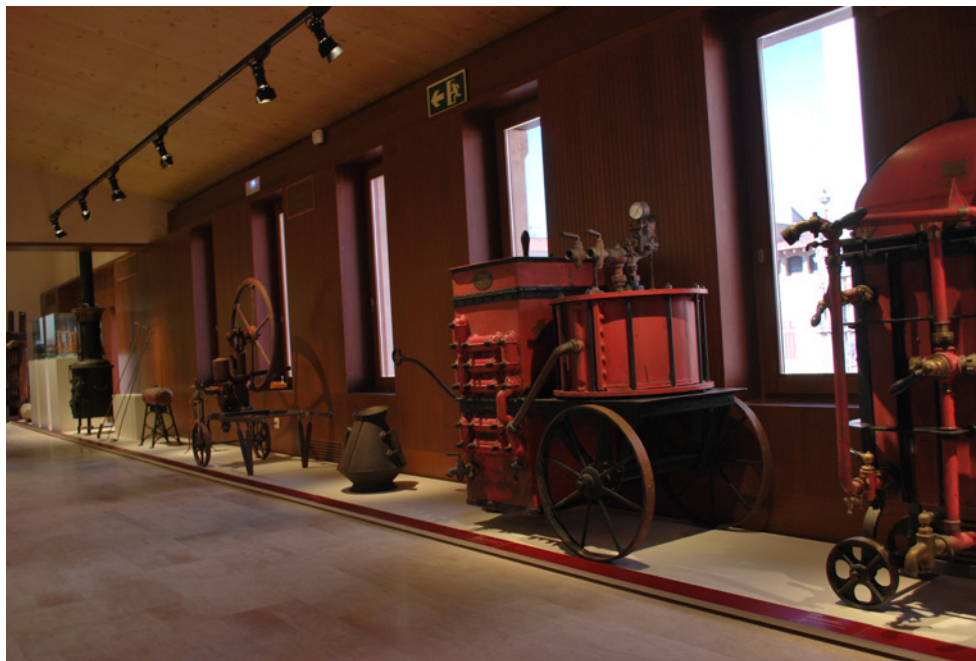
En su momento, estas máquinas fueron adquiridas para conseguir el objetivo de modernizar la viticultura y conseguir superar la crisis vinícola de inicios de siglo xx así como mejorar la calidad y la competitividad de los vinos españoles.

A raíz de la inclusión de estas máquinas en las dos exposiciones hemos realizado tareas de investigación con respecto a la introducción de la maquinaria en el mundo del vino.

Contamos, además de las máquinas, con el importante fondo del Centro de Documentación de VINSEUM que posee una gran cantidad de bibliografía sobre vitivinicultura desde el siglo xv hasta nuestros días. Como todos los archivos y bibliotecas, el CDV no deja de sorprendernos a medida que buscamos entre sus fondos. Tirando del hilo la madeja parece aumentar de tamaño en vez de disminuir. Ni que decir tiene que, si sumamos la Biblioteca Nacional y demás archivos donde podemos encontrar publicaciones periódicas dedicadas al mundo agrario de gran valor documental, la tarea se vuelve larga y necesariamente paciente. Por este motivo la presente comunicación es un primer balance de este estudio que todavía está en marcha.

Me centraré en el proceso de introducción de la maquinaria en la vitivinicultura en España, un fenómeno que se inicia a finales del siglo xviii y se precipita entre finales de siglo xix y principios del siglo xx.

He consultado las fuentes coetáneas a este fenómeno ya que, si bien existen importantes trabajos sobre la modernización del campo, es poca la literatura científica que se centre en el fenómeno en la vitivinicultura de manera específica.



Exposición estable de VINSEUM

Por lo que respecta al título, me he basado en las publicaciones de finales de siglo XVIII e inicios de siglo XIX, tanto francesas como españolas. En ellas se habla del "Arte" de hacer vino.

"La naturaleza no hace el vino, lo hace el arte" (CHAPTAL, JA. 1801).

La palabra "arte" que aparece en los títulos corresponde al sentido dado a esta palabra durante la Ilustración: es el concepto de "oficio", del trabajo hecho a mano gracias a los conocimientos empíricos transmitidos y aprendidos.

A partir de mediados de siglo XIX, sin embargo, la palabra "arte" va desapareciendo de las publicaciones vitivinícolas que se vuelven cada vez más científicas y técnicas.

Se publican estudios realizados a partir de mediciones, estadísticas y datos recogidos según la metodología científica.

Este cambio en los títulos de las publicaciones es un reflejo de los cambios en el mundo de la agricultura en general y de la vitivinicultura en particular.

La Ilustración y la Revolución Industrial serán los motores que empujaran estos cambios de manera rápida.

La gran crisis del vino de finales de siglo XIX e inicios del siglo XX más que un motivo de hundimiento, será un incentivo para la tecnificación y la innovación.

2. Aspectos generales

2.1. Estado del conocimiento tecnológico a finales del siglo XVIII

El técnico francés Simón Bonnet en el año 1780 escribió una carta a M. Duhmanel du Munceau diciendo: “La fuerza de la *destilación* de la viña es para mí un abismo en el que me confundo”. (CARBONELL, F. 1820).

Jean-Antoine-Claude Chaptal en su publicación de 1801 *L'art de faire le vin*, escribe:

“El arte de hacer vino es de los primeros que el hombre civilizado ha ejercido: sin embargo todavía se encuentra en la infancia, aun siendo tan antiguo su origen [...]” (CHAPTAL, JA. 1801).

Estas dos frases no nos explican cómo se elaboraba el vino a finales del siglo XVIII, pero sí nos muestra que en estos momentos había un grupo de personas deseosas de ampliar sus conocimientos sobre el proceso de vinificación y de evolucionar en la elaboración del vino que, hasta este momento, estaba estancada en la utilización de técnicas ancestrales.

Según palabras de Francisco Carbonell y Bravo (CARBONELL, F. 1820): “las viñas se trabajan a partir de una rutina ignorante y confusa”.

Se puede decir que estas palabras de Carbonell fueron escritas desde un punto de vista del científico-académico, seguramente de persona de clase alta, con ciertos prejuicios respecto a los vitivinicultores que trabajaban según las técnicas aprendidas a partir de la tradición.

Impaciente por ver cambios rápidos en la viña y la bodega escribe estas palabras esperando provocar una reacción.

Tilda de ignorantes las técnicas porque ve en ellas una falta de conocimientos científicos objetivos. Pone de manifiesto que se cultivaba la viña y se elaboraba el vino “como toda la vida se había hecho” de manera reiterativa estación tras estación, año tras año aplicando los conocimientos que se transmitían oralmente y de padres a hijos. No se buscaba evolucionar.

El conocimiento científico y la tecnología a principios del siglo XIX empezaron a tomar un protagonismo trascendental en toda Europa y América, a mediados de este siglo el desarrollo tecnológico se aceleró vertiginosamente.

Los antecedentes los encontramos a finales del siglo XVIII cuando la Ilustración plantó la simiente de una nueva manera de pensar. Como muestra más destacada cabe recordar que en 1751 se publica la primera edición de *L'Encyclopédie* en Francia.

El invento de la máquina de vapor de James Watt ya a finales del siglo XVIII fue la clave de la Revolución Industrial. La máquina de vapor, la fundición del acero y el descubrimiento de los microorganismos y el invento del microscopio por parte del holandés Antonij Van Leeuwenhoek, son los avances que más ayudaron al desarrollo de la vitivinicultura a partir de inicios del siglo XIX.

Los avances del conocimiento científico, ligados a nuevas formas sociopolíticas y económicas, desembocaron en la substitución del Antiguo Régimen por nuevos tipos de gobierno controlados por una oligarquía de grandes productores, industriales y comerciantes.

La balanza del equilibrio sociopolítico fue, a partir de este momento, la economía de mercado, la producción y los excedentes para el comercio a gran escala. La producción autárquica y el comercio de corto alcance entraron en receso.

En este contexto, la tecnología y los conocimientos científicos encontraron terreno abonado para poder evolucionar de manera vertiginosa, a un ritmo nunca visto.

La riqueza se basó, a partir de este momento, en el crecimiento de la producción y la ampliación del mercado. Quién controlaba la tecnología era la que tenía el triunfo en sus manos.

2.2. El trabajo de la viña y el vino antes de las máquinas

Durante el siglo XVII y principios del siglo XVIII el vino tenía un papel secundario en la economía de producción agrícola dentro de una economía predominantemente autárquica. Ni siquiera tenía el papel de producto destinado a la exportación que tuvo en época romana.

Desde la organización que los romanos establecieron en el campo y las innovaciones que estos aplicaron al cultivo de la viña y a la elaboración del vino, prácticamente no había cambiado nada. Las técnicas de cultivo de la viña y la elaboración del vino eran las mismas que las utilizadas los 2000 años anteriores. Los escasos tratados existentes eran reediciones o traducciones de las obras de Columella o Plinio.

En este tiempo entre los dos siglos, se halló en la antigua técnica de la destilación la solución a uno de los principales problemas del vino: su conservación. Más si cabe si lo que se deseaba era destinarlo al comercio a largas distancias. Con la adición de aguardiente al vino se aumentaba su resistencia para viajes transoceánicos. Este fenómeno afectó de manera especial a las zonas costeras y próximas a los puertos comerciales.

A partir de ese momento, la plantación de viña en estas zonas aumentó de manera que, en algunos lugares pasó a ser un monocultivo.

Sin embargo, el aumento de la producción sólo se conseguía ampliando zonas de cultivo en vez de buscar mejorar la productividad. Se estaba preparando un cambio en la forma de trabajar la viña y la elaboración del vino, pero aún no se daban las circunstancias adecuadas.

Para realizar las actividades principales que se realizaban en los viñedos: arar y preparar la tierra, plantar, podar, cavar, tratar las cepas contra las enfermedades y vendimiar, se continuaban utilizando las mismas herramientas: el corquete, el arado, el azadón, el cesto de mimbre...

El arado de tradición romana, de tracción animal o el azadón en los viñedos con una plantación espesa eran, prácticamente, las únicas herramientas usadas para este trabajo.

La poda se realizaba con podón y serrucho. No se especifica en los tratados ningún tipo de poda en especial. Solo se diferencia entre los viñedos más o menos jóvenes. Se programaba la poda en función de las fases de la luna. (Tradición que aún se conserva en muchos lugares).

A mediados del siglo XVIII, Navarro Mas y Marquet enumeraba tan solo tres enfermedades de la viña: coloración, blimo y tísis. No es que fueran solo tres las enfermedades, simplemente eran tres grupos de enfermedades similares pero no había capacidad para distinguir las entre sí.

Además, los remedios probados no parecían ser efectivos y una vez contraídas estas enfermedades solo había la posibilidad de reemplazar la cepa afectada mediante el sistema del acodo. (GIRALT, E. 1980).

El abonado se realizaba mediante zanjas entre las hileras de cepas y era estrictamente de origen animal. El problema más extendido, por lo que respecta al abonado de los viñedos y cultivos en general, era que no había suficiente ganado para proporcionar el abono necesario para los campos. Hasta la aparición de los abonos químicos a mediados del XIX el abonado se hacía pocas veces y utilizando cualquier cosa susceptible de contener materia orgánica, incluso arreos de cuero amortizados.

Después de la vendimia, en el lagar, las tareas se realizaban manualmente: el desgranado, a mano con un desgranador, que era un cajón con el fondo de malla de cuerda. El estrujado se hacía con los pies, ya que la primera estrujadora no se diseñó hasta el 1786 aún que no se generalizó su uso hasta mediados del siglo XIX.

La única máquina generalizada en el lagar y la bodega era la prensa. La de viga y quintal o modelos en madera más pequeños, como los de usillo descendente eran los habituales hasta la entrada en el siglo XIX de las de hierro fundido. Las prensas realizadas con este nuevo material fueron desplazando paulatinamente a las antiguas de madera.

El proceso de trasiego se realizaba mediante el uso de recipientes. A veces, para acabar de vaciar los lagares o cubas se utilizaba una manguera de cuero y se realizaba el trasiego con el sistema del "sifón".

La clarificación se realizaba añadiendo sustancias ricas en albúmina. Hasta el siglo XVIII prácticamente no se usaba otra sustancia que la clara de huevo, usada desde tiempos de los romanos. A partir de este momento se utilizó a tal fin: suero de sangre de buey o cordero, agua salada, cola de pescado, ceniza, tierra creta, cal, leche desnatada, puerros, hinojo o trigo. También se usó plomo, pero se descubrió su alta toxicidad en 1698, cuando se produjo, como mínimo, una muerte probada por ingestión de plomo con el vino. (CARBONELL, F. 1820).

El conocimiento sobre las causas de la fermentación del mosto a finales del siglo XVIII era escaso y este hecho no permitía avanzar demasiado en el control de la vinificación.

En 1784 Josep Navarro Mas i Marquet escribe:

"Si por lo que mira al cultivo de la viña vivimos tan atrasados, aún es mucho mayor la ignorancia con que procedemos por lo tocante a la fabricación, manipulación y custodia del vino". (BERNAT, P. 2008).

En 1791 José Antonio de Valcárcel decía que los principios del mosto eran: agua, aceite, sal, tierra y aire. También dice que se agregaba un sexto elemento por efecto de la fermentación: el espíritu sulfúreo. (VALCARCEL, J.A. 1791).

Jean Antoine Claude Chaptal, en 1801 escribe que para que se realice la fermentación son necesarios tres elementos: aire, agua y calor.

Chaptal tenía claro que la temperatura es esencial para que haya fermentación y que removiendo el mosto y el hollejo esta se acelera. También advertía de la facilidad con que el vino se convierte en vinagre en contacto con el aire y que se tiene que "gobernar" su evolución en el interior de la cuba.

No será hasta principios del *xix* cuando la ciencia empezó a acercarse a la raíz de las causas de la fermentación. Finalmente ya entrada la segunda mitad de este siglo, Louis Pasteur dio a conocer las causas de la fermentación por acción de los microorganismos. Este descubrimiento abrió el paso a nuevas técnicas para el control de la fermentación y a la ciencia enológica.

2.3. El momento en que se necesitan las máquinas

Durante muchos siglos la única máquina empleada en vinicultura fue la prensa, ya conocida en el próximo Oriente en el siglo *xi* a.C. y la Grecia antigua en que se utilizaban prensas de palanca o en Egipto donde se utilizaban prensas de torsión. Para documentar estos sistemas de prensado nos podemos fijar en representaciones de vasos cerámicos y pinturas murales, además de en las evidencias arqueológicas que son difíciles de detectar ya que en muchos casos estos sistemas de prensado eran móviles o fabricados con materiales perecederos.

Si bien en el siglo *vi* a.C. en l'Alt de Benimàquia en Denia ya se documentan instalaciones vinícolas, el uso de la prensa no se distingue en el registro arqueológico hasta más tarde.

Por ejemplo, en el yacimiento de Els Estincls en Verdú (Lleida) se ha documentado una prensa del siglo *iii* a.C. de doble funcionalidad, para la elaboración de aceite y de vino.

Se puede decir que no entró en la vitivinicultura otra máquina hasta la invención de la estrujadora en 1786.

Mientras aparecen y se inventan diferentes máquinas e instrumentos, las prensas continúan evolucionando, sobre todo con la creación de la prensa de engranajes y el desarrollo de la prensa hidráulica.

Durante la segunda mitad del siglo *xix* es cuando fueron apareciendo nuevas máquinas fruto de las nuevas ideas científicas y sus experimentaciones, así como la aparición de la potente industria del hierro surgida a partir de la Revolución Industrial.

El detonante final de la que podemos denominar edad de oro de la maquinaria vitivinícola es la crisis de la filoxera y la saturación del mercado internacional entre finales del siglo *xix* e inicios del siglo *xx*.

Con la llegada de la filoxera a Europa en 1863, procedente de la costa este de los Estados Unidos, se creó el marco idóneo para la industria vitivinícola en España, pero especialmente en Catalunya, el Levante y Andalucía.

En Europa la filoxera hacía perder la mayor parte de la cosecha y con ello impedía abastecer el mercado interior y el exterior.

En España, sin embargo, el lapso de tiempo que tardó en entrar la filoxera, proporcionó grandes oportunidades de negocio para productores de vino y exportadores que abastecían los mercados de los países afectados.

Los viñedos fueron substituyendo a los sembrados incluso ganando grandes superficies de cultivo a bosques y laderas montañosas para aumentar la producción, como había pasado con el fenómeno del aguardiente.

En un primer momento se necesitaba más producción y los esfuerzos de los productores estaban destinados a conseguir la máxima posible. En este momento empezaron a desarrollarse un número importante de máquinas que irían poniéndose a prueba.

En Francia, Italia y Alemania trabajaron intensamente para vencer la filoxera y, sobretodo sus efectos.

Establecieron sistemas de registro de datos. También inventaron y desarrollaron máquinas para mejorar la conservación y aumentar la calidad del vino.

La filoxera entró en España por Girona y Málaga en 1877 y rápidamente se extendió por toda la Península Ibérica. El hecho que se tuvieron que arrancar la gran mayoría de viñedos obligó a replantearse la orientación de la producción de vino.

La capacidad de elaboración de vino descendió por culpa de este hecho, mientras se estaba luchando contra la filoxera en España, en el resto de Europa se estaba recuperando el sector gracias a nuevas maneras de trabajar, que implicaban también, entre otros factores, la utilización de maquinaria específica.

Así pues el panorama para los vinos españoles no era alentador: caída de la producción, necesidad de una fuerte inversión, los mercados europeos estaban en recuperación y, por si fuera poco entran en el mercado internacional nuevos países productores: Argentina, Argelia...

Esta situación tan compleja para el sector hizo que se generara una importante reacción.

La creación de centros especializados para el estudio y la experimentación en el campo en general y algunos dedicados a la vitivinicultura en particular, creados por las instituciones públicas y fomentados por grandes propietarios, elaboradores y comerciantes, fue una de las mejores armas para la adaptación del sector en un momento tan delicado.

La aparición de nueva maquinaria para mejorar la calidad del vino y la productividad de viñedos y bodegas fue muy rápida, importando modelos ya existentes en Francia, Italia... adaptándolos a las necesidades de cada zona y creando nuevos modelos a partir de la investigación propia.

2.4. Los impulsores de la mecanización del sector de la viña y el vino

A principios del siglo XIX, los impulsores de la renovación agrícola en Catalunya y otras partes de España, Francia y resto de Europa fueron los propietarios agrícolas y ricos agricultores que querían incrementar el rendimiento de sus tierras para generar más excedentes de cara al comercio que, entre 1865 y 1900 estaba en un momento óptimo gracias a la crisis filoxérica en Francia y gran parte de Europa.

El Institut Català de Sant Isidre en Catalunya (fundado en 1851) sería una institución pionera en la vitivinicultura, del mismo modo La Liga Agraria lo sería del cultivo de cereales en Castilla extendiendo su influencia a nivel nacional. Los responsables administrativos también tuvieron su papel en la renovación agrícola ya que a instancias de las clases superiores se quiso renovar el marco legislativo favoreciendo a grandes propietarios ligados muchas veces a contratos con pequeños productores, aparceros o rabasaires.

Algunos eclesiásticos ilustrados mostraron gran interés por el desarrollo en el territorio rural. Otros personajes importantes en el mundo de la cultura veían en la educación y la formación del entorno rural la única manera de progresar económica y socialmente.

La adopción de la maquinaria no fue tan rápida como su invención. Hacía falta convencer a los productores, sobre todo a los más modestos y con un hábito de trabajo rutinario basado en la tradición, que la introducción de las máquinas mejoraría su nivel económico. Ello les suponía una inversión económica para la adquisición de maquinaria y mejora de las instalaciones que no siempre podían llevar a cabo. A parte de la inversión económica la inversión en tiempo y esfuerzo en formación para poder manejar una máquina era considerable, además requería un cambio de mentalidad. Cortar con una costumbre arraigada de años es difícil ya que esta facilita el trabajo desde el punto de vista que no es necesario invertir esfuerzo en buscar nuevas formas de trabajo, nuevas soluciones a inevitables nuevos problemas. Actualmente nos puede resultar simple el funcionamiento de la mayoría de las máquinas, pero como hemos dicho anteriormente, se partía prácticamente de cero.

3. Fases de introducción de la maquinaria

3.1. 1750-1850: Les bases de una nueva viticultura: nuevos conocimientos científicos y revolución industrial. Prensas estrujadoras y procesos manuales

El siglo XVIII fue un punto de inflexión en la historia de Europa, de occidente y del mundo en general. Este fue el siglo en que terminó la Edad Moderna y empezó la Contemporánea, el siglo de las revoluciones: la Revolución Francesa que creó un nuevo orden político, la Revolución Industrial, que creó un nuevo escenario económico y tecnológico mundial. La Ilustración hizo lo mismo a nivel intelectual.

Entre mediados del siglo XVIII y mediados de siglo XIX se fueron implantando nuevas maneras de acercarse al conocimiento. La Ilustración regeneró el espíritu científico. Este se entendía como un conjunto de formas de conocimiento y actitudes destinadas a resolver incógnitas. No se puede decir que fuese exactamente lo que hoy entendemos como método científico, pero conllevó la proliferación de máquinas para mejorar el rendimiento de la producción agrícola y las condiciones de vida de los trabajadores.

Mientras en ciertos estamentos de clase alta se estaba trabajando para sentar las bases de la investigación y la creación de nueva tecnología gracias a un crecimiento y desarrollo de la industrialización, en el campo todavía se trabajaba prácticamente como en época romana.

Este primer sector de personas creó un discurso agronómico a partir de tres pilares: las propias experiencias, la recopilación de las experiencias de otros expertos y el estudio de los antiguos tratados agrícolas y las nuevas publicaciones especializadas. (BERNAT, P. 2008)¹.

El 1820, el prestigioso químico Francisco Carbonell en su obra *El arte de hacer y conservar el vino*, reclamaba la creación de sociedades regionales que se dedicasen a observar e investigar sobre lo que él denominaba el arte de hacer vino. Denunciaba que el trabajo de los viñedos era rudimentario y poco avanzado y creía que el futuro del sector pasaba por aumentar la producción y la calidad.

¹ En este momento había un problema que hacía difícil comparar datos entre investigadores de distintos países o incluso distintas instituciones, todavía no se había instaurado la unificación de los sistemas de medidas. Hasta el 1888 en España no se introdujo el sistema métrico decimal. En el caso de la temperatura, esencial en el control de la fermentación del vino, durante el siglo XVIII se crearon y convivieron tres sistemas de medición de la temperatura: Fahrenheit (1714), Réaumur (1731) y Célcius (1742).

Pedía además que el Estado se implicase en la recolección de datos meteorológicos y de otra índole relacionada con el cultivo de la vid, de la manera más exhaustiva posible.

Sobre este tema elogiaba el trabajo pionero de la Academia de las Ciencias de París o la Sociedad Económica de Berna en la recogida de datos climáticos en Francia y Suiza.

Según un proverbio popular: "La bodega hace el vino". A principios del siglo XIX se consideraba que la mejor manera de "dominar" la fermentación era tener unas instalaciones adecuadas. Así pues se describe en los manuales de esta época las características que tenían que tener lagares y bodegas.

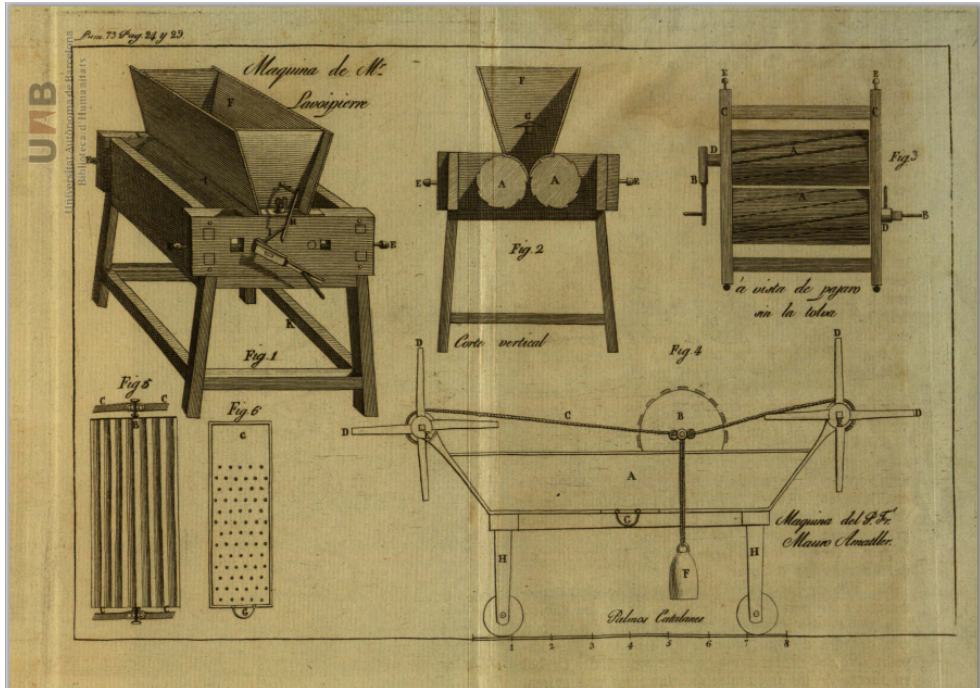
Aún que ya en 1777 la mejora de los vinos durante la fermentación era un tema prioritario para la Dirección de Agricultura de la Real Academia de Ciencias y Artes de Barcelona, se conocen experimentos relacionados con los procesos de fermentación: Poitevin Montpellier 1772, Fray Dom Gentil 1779 y Mr. Fabroni de Florència, premiado en 1785.

El déficit de conocimiento sobre las causas de la fermentación y los mecanismos exactos de su naturaleza, hicieron que durante este período no existiera todavía máquinas para la corrección del vino. Para controlar la fermentación se apostaba por un diseño especial de lagares y bodegas, con especial atención a la ventilación para evitar acumulación de gases, orientación, para mantener temperaturas constantes y la utilización de los desniveles para facilitar el trasiego de las cubas.

Para favorecer o ralentizar la fermentación se usaban diversos métodos, en los cuales no se utilizaban máquinas. Se jugaba con la temperatura y la concentración de azúcares: se agitaba el contenido de la cuba o lagar con horcas para activar la fermentación, se introducía mosto hervido, se introducían cilindros metálicos calientes dentro de la masa vínica para calentar el mosto...

Sin contar la prensa que formaba parte del lagar o bodega desde los tiempos más antiguos de la elaboración del vino, la primera máquina que se iría incorporando a la vitivinicultura sería la estrujadora. Inventada por Lavoipierre en 1786, con un sistema de dos cilindros de madera estriados que estrujaban la uva que se vertía en una tolva. Los dos cilindros giraban de manera contraria gracias a un grupo de engranajes.

Otro modelo de estrujadora diseñada en esta época es la del monje de Sant Benet de Bages, fray Mauro Ametller (1749-1833) que consta de una mesa de bordes altos con un cilindro que de accionaba con un mecanismo de doble torno con cadenas que hacían rodar el cilindro en los dos sentidos.



Junta de Comercio de Barcelona: *Memorias de Agricultura y Artes*.
Marzo de 1820. Estrujadoras Lavoipierre y Mauro Ametller

Este último modelo no tuvo mucho éxito, el sistema de Lavoipierre fue el que se fue desarrollando posteriormente por la capacidad de trabajo continuo y constante, además de poder controlar el nivel de presión para evitar aplastar la pepita.

Los motivos que apuntaba Carbonell para que se inventasen este tipo de máquinas eran cuatro: que a la gente le daba asco que se pisaran las uvas con los pies desnudos, que era necesario mejorar la velocidad del proceso de pisado, que se tenía que rebajar el nivel de esfuerzo de los operarios y que el pisado la uva debía realizarse de manera más homogénea para que la fermentación fuera a su vez, también más homogénea. (CARBONELL, F. 1820).

Por lo que respecta al primer motivo sorprende esta repentina aversión o asco a que la uva se pise con los pies desnudos después de milenios haciéndose así, pero puede resultar interesante para entender que la actitud delante de la elaboración del vino había cambiado.

Otro aparato utilizado fue un fuelle que se utilizaba a modo de bomba de aspiración mediante un tubo de cuero para ayudar al trasiego del vino. Era el antecedente a la bomba de trasiego.

Para clarificar el vino ya utilizaban el azufre, que aplicaban quemándolo en el tonel sin utilizar ninguna máquina. También utilizaban otras sustancias albuminosas, la más corriente, la clara de huevo.

La química a su vez avanzaba muy rápidamente, en 1805 el propio Carbonell fundó la Escuela Química de Barcelona. Por esas fechas apareció uno de los instrumentos enológicos más utilizados: el pesamostos. Este instrumento fue inventado por el farmacéutico parisino: Baumé, se trataba de un aerómetro de peso constante que servía para conocer densidades superiores a la del agua. No era un instrumento que proporcionase datos exactos pero sí muy aproximados.

Del 1809 es la invención de la cuba troncocónica a cargo del químico alemán Hermbstad que sugería que tuvieran esta forma para evitar los defectos de la elaboración de aguardientes por culpa de la pérdida excesiva de gas carbónico. Este tipo de recipientes se usarían posteriormente también para la fermentación del vino.

Los abonos químicos empezaron a experimentarse alrededor de 1815 debido al déficit de abonos naturales.

En el terreno del viñedo, en 1815 se inventaron las tijeras de podar que acabarían desplazando al corquete y al podón, ya utilizado en época ibérica. En 1830 los arados de hierro habían evolucionado de su forma más sencilla de herencia romana a modelos más complejos con modificaciones para mejorar su capacidad de remoción de tierra.

En estos momentos aparecieron nuevas máquinas que si bien en un principio tenían una aplicación en otros ámbitos, al final acabarían usándose de manera habitual en viticultura. Se trata de la prensa hidráulica, inventada alrededor de 1820 y la bomba de trasiego, que en un principio se desarrolló para la elevación de agua en los campos y que podemos fijar su aparición en 1840, aproximadamente.

En este periodo es cuando se puede establecer el nacimiento de la Enología, nuevas maneras de investigar, nuevos descubrimientos, nuevas necesidades de mercado, nuevas técnicas y materiales industriales. Hasta la creación de lo que será un vocabulario enológico.

En este momento, se reunieron todas las condiciones para dar paso a la eclosión del fenómeno de la mecanización del campo en general y de la vitivinicultura en particular.

3.2. 1851-1900: La introducción de las máquinas: Estaciones Agronómicas y publicaciones especializadas. La filoxera entra en escena

Durante este período tuvieron lugar una serie de acontecimientos que conllevaron la precipitación de la introducción de un conjunto de maquinaria que revolucionaría la manera de trabajar el campo y sobretodo de tratar los productos derivados, especialmente el vino.

Precisamente durante el siglo XIX el viñedo fue el cultivo que más creció. Mientras en 1800 en España se cultivaban 400.000 Ha de viña, en 1860 se habían triplicado hasta llegar a las 1.200.000 Ha.

A inicios de siglo XIX se producían en España 3 millones de Hl de vino y a finales del mismo siglo 10.8 millones de Hl. (DEL MORAL, J. 1979).

En 1870 el vino representaba entre el 40 y el 50% de las exportaciones. Si a este factor unimos la crisis del sector del aceite y del trigo de finales del siglo XIX, tenemos un panorama económico, por lo que respecta a la agricultura, donde el vino era el protagonista y "salvador".

A nivel del Estado Español, entre 1840 y 1875 fueron los grandes propietarios que impulsaron la modernización del campo.

El Institut Agrari Catalá de Sant Isidre (IACSI) fue el pionero en la tarea de modernizar tecnológicamente el campo. A partir de 1850 los propietarios no se limitaron como hasta entonces a cobrar las rentas del trabajo de los arrendatarios, rabasaires, aparceros... pasaron a gestionar en primera persona la producción de sus tierras como si de una industria se tratara. Esto no solo respondía a una voluntad de aumentar sus ganancias, sino también a una inquietud creciente. Concretamente a la necesidad de controlar sus propiedades delante de la cada vez más importante movimiento sindical y asociacionista de las clases trabajadoras².

El movimiento obrero iba tomando importancia y consiguiendo hitos como por ejemplo el sufragio universal masculino en 1890. Esto puso en guardia a los grandes propietarios para tomar las riendas de la producción de sus tierras de labor.

A partir de 1875, las instituciones públicas tomaron la iniciativa de esta modernización del campo creando órganos que facilitarían e impulsarían este proceso.

2 No hay que olvidar que en 1864 se fundó la Asociación Internacional de Trabajadores (AIT) más conocida como la Primera Internacional. En España durante el Congreso Obrero de Barcelona de 1870 se creó la Federación Regional Española de la Primera Internacional (FRE-AIT).

Este factor se unió a la llegada de la filoxera a Francia y gran parte de Europa que abrió un camino de crecimiento económico inmenso para los grandes propietarios y elaboradores de vino en España.

En los países donde entró la filoxera primero la producción casi desapareció por completo y la oportunidad de cubrir el mercado huérfano del vino francés quedó abierta para los españoles. Este hecho obligó a aumentar la producción. Hacerlo a este nivel comportaba la mejora de los sistemas de producción y hacerlos mucho más efectivos.

Para ello la mente de ingenieros, fabricantes de maquinaria y agrónomos siguió trabajando a marchas forzadas en un momento en que se inventaron las máquinas y artilugios de lo más variados, no solo en el campo y en la bodega, sino también en todos los ámbitos de la sociedad³.

3.2.1 .El secreto de la fermentación se desvela

Si hacemos un listado de algunos de los hechos más importantes acaecidos durante estos 50 años en el terreno de la vitivinicultura, uno de los más destacables es el descubrimiento del proceso de fermentación fruto de largos años de investigación por parte de diferentes científicos y que, al final, Louis Pasteur logró concluir.

En 1864 Pasteur dio a conocer los resultados de sus estudios en la Sorbona: la fermentación no es un proceso puramente químico como se suponía hasta entonces, intervienen dos tipos de microorganismos.

Como dice la expresión: *La información es poder*, esta diferencia que parece pequeña era la información que faltaba para poder controlar completamente la fermentación y la evolución del vino.

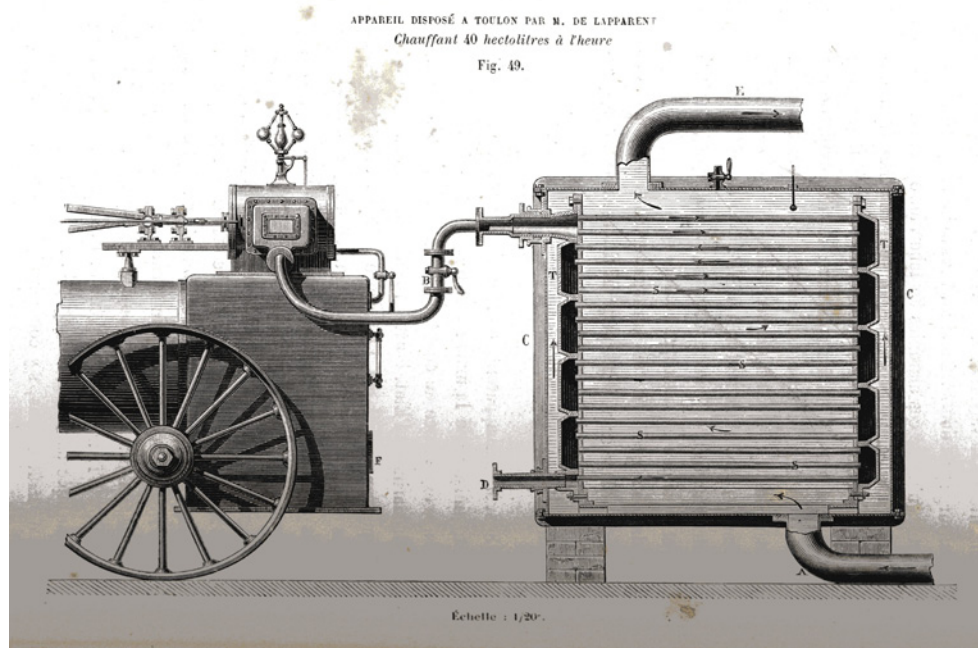
En el año 1873 Pasteur publicó su obra *Etudes sur le vin*.

Además, al descubrirse la causa real de la fermentación se encontraron los mecanismos para frenar una de las principales preocupaciones en la vinicultura, sobre todo en el siglo XVIII: las alteraciones espontáneas del vino.

El descubrimiento permitió desarrollar el método de la pasteurización que se

³ Durante esta segunda mitad de siglo XIX se inventó: el avión, el automóvil, la bicicleta, el ascensor, el inodoro, la máquina de coser, la lavadora, la bombilla, el fluorescente, los clasificadores permanentes de oficina y los antecedentes de muchas de las aplicaciones que actualmente están presentes en los móviles: la máquina de escribir, el teléfono, el fonógrafo, el cinematógrafo, el gramófono...

aplicó y se sigue aplicando a multitud de productos: agua, cerveza, leche y por supuesto, en el vino. La aplicación de calor y las variaciones de temperatura basan este proceso y las calderas de vapor jugarán un papel esencial en el desarrollo de un conjunto de maquinaria aplicada al vino.



Pasteurizador experimental. Louis Pasteur: *Etudes sur le vin*. 1873

3.2.2. Las plagas, un incentivo para la innovación

La segunda mitad del siglo XIX es uno de aquellos momentos en la historia que podemos denominar "encrucijada". Fue un momento en que una serie de factores y acontecimientos históricos confluyeron para precipitar un gran cambio. A los acontecimientos científicos e industriales se sumó el movimiento obrero. En el contexto específico de la viña y el vino fue un fenómeno natural provocado por el hombre: las plagas de la viña: Oídium, Mildiu y Filoxera.

Las plagas obligaron a utilizar el ingenio de los ingenieros e inventores para encontrar: por un lado soluciones a las enfermedades en forma de productos químicos y técnicas ampelográficas y por otro lado crear el instrumental para aplicar de manera lo más efectiva y rápida estas soluciones.

Así pues, y como era habitual, Francia iría a la cabeza de este proceso.

Una de las causas era la presión que suponía ser el primer país europeo donde aparece la filoxera y otra causa fue su tradición en innovación tecnológica e investigación que se remontaba al periodo de la Ilustración.

Aparecen en este momento las sulfatadoras y las azufradoras, de formas y sistemas muy diversos, pulverizadores que a partir de la utilización del émbolo se irían fabricando en materiales diversos. Con depósitos de tela, cobre, madera e incluso cerámica.



Sulfatadora inicios siglo xx. Diapositiva del fondo Estación Enológica Vilafranca. VINSEUM

La necesidad de arrancar y replantar grandes extensiones de viñedo hizo que se desarrollaran máquinas para el arrancado de las cepas y que se modificaran arados para facilitar el desfonde. Se introdujo el locomóvil como fuerza motriz para los nuevos arados de hierro colado, mucho más grandes y pesados que los de tradición romana.

La necesidad de aumentar la producción en un primer momento, para abastecer el mercado que no podía abastecer Francia y el resto de países afectados en primera instancia por la filoxera también obligó, no solo a pensar e inventar, sino

también a aplicar sobre el terreno de manera más o menos rápida las nuevas tecnologías: máquinas y sistemas de trabajo, tanto a pie de viña como en lagares y bodegas.

3.2.3. Consolidación de la industria siderúrgica y de maquinaria

Durante el siglo *xxiii* la Revolución Industrial hizo su entrada en escena. Durante la primera mitad del siglo *xix* la mecanización del campo fue arraigándose de manera desigual, pero durante la segunda mitad del siglo la industria del hierro aportó un material muy mejorado que permitía elaborar máquinas resistentes y que soportaran fuertes presiones con un mínimo mantenimiento: el hierro fundido o colado.

A partir de 1850 las máquinas y herramientas fueron substituyendo la madera por hierro fundido, latón u otros metales. El trabajo de la fundición se sofisticó hasta poder realizar piezas muy precisas y seriadas. Las piezas que tradicionalmente se hacían de hierro forjado también se fueron substituyendo por piezas de hierro colado.

Las cifras extraídas de las estadísticas comerciales e industriales de la industria siderúrgica, nos muestran que la producción de hierro forjado (forja a la Catalana) era más importante en España entre 1844 y 1856 que la del hierro colado.

Entre 1856 y 1860, sin embargo, la cifra se invierte reflejando un gran crecimiento de la producción siderúrgica.

3.2.4. Las Exposiciones Universales

Otro factor que facilitará la expansión y desarrollo de las máquinas serán las Exposiciones Universales, nacidas de una iniciativa francesa "Exposición Industrial Francesa" realizada en París en 1844.

La primera Exposición Universal oficial se realizó en el Cristal Hyde Park de Londres en 1851. Desde esta fecha hasta los años 30 del siglo *xx* las exposiciones universales se centraron básicamente en el comercio y los avances tecnológicos. Esto favoreció el intercambio de conocimientos, necesarios para la propagación rápida de los avances tecnológicos, la invención y perfeccionamiento de la maquinaria⁴.

4 En la publicación periódica "Industria e Innovaciones", en su número 47 de 22 de noviembre de 1884 se puede encontrar el programa y las condiciones que los organizadores de la Exposición Universal de Amberes de 1885 ofrecían a las empresas que pusieran un stand. La organización asumía las tareas de recepción de la maquinaria en el muelle o estación de ferrocarril, su traslado a pie de stand y el desembalaje. Una vez acabada la feria asumían el embalaje y los portes hasta el muelle o estación de salida.



Exposición Universal de París 1889

A nivel más reducido, merece la pena destacar la creación de una serie de exposiciones y ferias a nivel nacional y regional, destacando la exposición agrícola realizada en Madrid en 1855.

En 1857 se presentan en la exposición a nivel estatal los fabricantes de herramientas y maquinaria de Andalucía, Asturias, Valencia, Cataluña, Navarra, Castilla y Aragón. La mayoría eran pequeños talleres y forjas. Presentaron máquinas con mecanismos sencillos, todavía no muy sofisticadas. (DEL MORAL, J. 1979).

En 1877 se realizó la Exposición Nacional Vinícola en Madrid según Real Decreto de 15 de septiembre de 1876. La segunda sección era la referente a máquinas, aparatos, utensilios y herramientas. De esta sección se presentaron 147 expositores. Las provincias con más expositores fueron: Cádiz con 25, Barcelona con 23, Girona con 17, Navarra con 16, Córdoba con 13 y Madrid con 10. Otras provincias presentaron de uno a cinco. Se presentaron un total de 184 tipos diferentes de máquinas y herramientas.

Lo que serían máquinas exclusivamente están enumeradas en el estudio posterior publicado en 1878: pisa-uvas, prensas, husillos, mondadoras, desgranadoras, trituradoras de granillo y orujo y calderas de cochura. También en otra categoría enumeran las bombas de aspiración, expeledoras y de trasiego, aerómetros y hidrómetros, destiladeras, aparatos para tapar y destapar botellas, caloríferos, ventiladores, alumbradores, refinaderas y montacargas. El resto de elementos de esta

sección eran: envases, elementos para tapar y productos químicos que no se especifican en el listado. (Estudio Exposición Vit. Nac. 1877. 1878).

Otro ejemplo de tipo más local es el Concurso Vitivinícola del Foment de la Agricultura de Badalona realizado en 1891.

Las Ferias, concursos y exposiciones agrícolas se fueron multiplicando a partir de ese momento y durante principios del siglo xx.



Exposición Universal de París 1900 Estand de Simon Frères

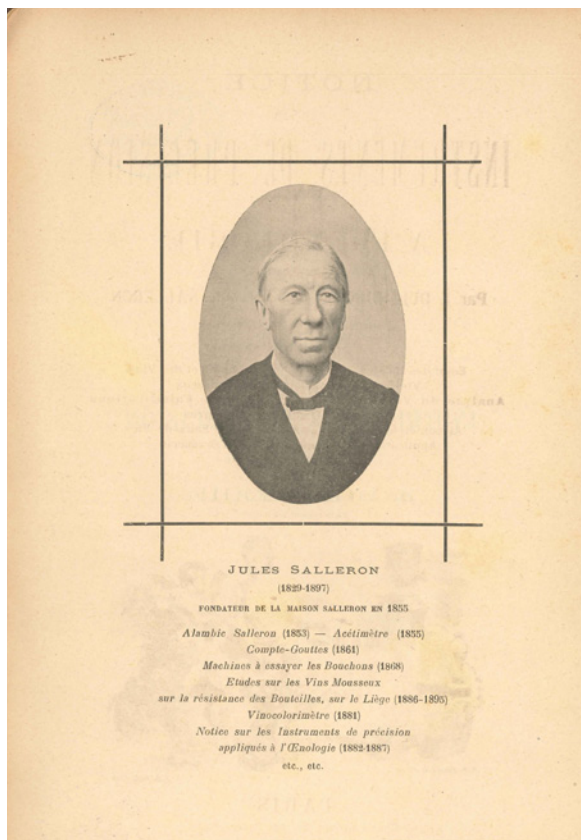
3.2.5. Introducción de nuevas máquinas vitivinícolas

La copia y adaptación de las máquinas se convirtió en un hecho habitual. El mundo del vino no fue menos y así lo demuestra la rápida expansión de diferentes tipos de arados, como el Bravant, o máquinas ya existentes como las estrujadoras, las calderas de vapor asociadas a los procesos de esterilización de toneles y a las máquinas de pasteurización.

También aparecen los filtros, que de manera mecánica clarificaban el vino. Los primeros modelos aparecen alrededor de 1880. La casa Rohuette de París fabricaba sus modelos de filtro 2 y 3, todavía de gran tamaño. ("Industria e Innovaciones". N°97, 1886).

Las enfriadoras de mosto empezaron a estar presentes en los proyectos de ingeniería. En el ámbito del laboratorio enológico el desarrollo del alambique de laboratorio, el glucómetro, el acidímetro, el coloroscopio,... aparecen. La mayoría de estos instrumentos fueron inventados y fabricados por la casa Salleron fundada en 1855 por Jules Salleron y que tendría su continuidad con Jules Dujardin. Estos instrumentos fueron fundamentales para poder mejorar la calidad de los vinos. La calidad será el caballo de batalla a principios del siglo xx, no tanto para conseguir más producción, sino para hacer más competitivo el producto dentro de un gran mercado internacional.

En el campo los abonos químicos se desarrollaron a buen ritmo como lo demuestra la gran promoción que se hizo de estos productos en la Exposición Universal de París en 1878. Fueron empresas con gran peso económico y que emplearon a muchos trabajadores. (BOTIJA, A. 1878) Se empezó a experimentar con el cañón granífugo al final del siglo xix en Italia pero a inicios de siglo xx todavía se pone en duda su utilidad. ("Industria e Innovaciones" n°229. Febrero 1901).



Catalogo de instrumentos de Laboratorio Dujardin-Salleron: 1908

Se desarrolla tanto la mecanización y el diseño industrial que incluso se desarrolla la maquinaria para la elaboración de ese socio dudoso del vino: la gaseosa. ("Industria e Innovaciones" n°16. abril 1884)

En este momento se experimentaba con sistemas relacionados con la conservación y el control de la temperatura del mosto en fermentación y el vino. Fueron entre otros, las pruebas experimentales que se realizaron entre 1893 y 1894 en Italia. Se fabricaron cubas metálicas para mantener baja la temperatura el vino o el mosto en fermentación. ("L'Oenophile" 1905).

En Argelia, a finales del siglo xix se experimentó con un sistema de refrigeración

mediante tubos metálicos refrigerados mediante una cascada de agua denominado sistema Baudelot. Otro sistema de refrigeración ideado por A. Muntz et Rosseau en 1897 era similar al sistema de tubos con cascada de agua. ("L'Oenophile" 1905). Estas máquinas no se desarrollaron hasta entrado el siglo xx.

Otro desarrollo tecnológico importante de este momento fue la aplicación de la electricidad. En 1878 se inventó la lámpara incandescente, pero hasta 1888 y gracias a la invención del motor de corriente alterna por parte de Nikola Tesla, no se pudo aplicar a la maquinaria.

La tecnología avanzaba rápido pero su aplicación en el campo y la bodega no seguían el mismo ritmo.

El proceso de implantación de la maquinaria en el campo en general y la viticultura en particular tuvo dos velocidades distintas en esta época:

Por un lado había los científicos, técnicos, inventores vendedores de patentes y fabricantes de máquinas que, conjuntamente con grandes propietarios y elaboradores tenían un gran interés en el desarrollo tecnológico para aumentar la producción. Las instituciones regionales buscan la manera de facilitar la entrada de maquinaria.

PATENTES de INVENCIÓN y MARCAS DE FABRICA y de COMERCIO

OFICINA INTERNACIONAL
bajo la dirección de
D. JERÓNIMO BOLIBAR
Ingeniero industrial
Canuda, 13, 3.º—BARCELONA

Redacción de Memorias y solicitudes.—Planos.—Pago de anualidades.—Expedientes de puesta en práctica.—Consultas y dictámenes sobre nulidad de patentes y cuanto se relaciona con la obtención y venta de patentes en España y en el extranjero.

INDUSTRIA É INVENCIÓNES
REVISTA SEMANAL ILUSTRADA
DIRECTOR: **DON JERÓNIMO BOLIBAR**
Ingeniero industrial

Contiene ilustrados con magníficos grabados, interesantes artículos de Ciencias, Artes, Legislación y Comercio en sus relaciones con la industria y las Invencciones; describe las Patentes de invención más notables que se conceden en España y en el extranjero, y publica la relación de las Patentes y Marcas solicitadas, concedidas y caducadas.
Suscripción: España, al año, 18 pesetas; Ultramar y Extranjero, 25 pesetas.

Canuda, 13, 3.º—BARCELONA

Anuncio de oficina de patentes 1885 *Guía viticultor*

Un ejemplo de ello es la petición de la bajada de los aranceles para su importación que hicieron las Juntas de Agricultura de Soria, Huesca i Sevilla en 1862. Con

esta medida pretendían que una vez entrase la maquinaria fabricada en el extranjero, los fabricantes locales las copiasen y adaptasen a las necesidades del país bajando los costes de estas máquinas. (DEL MORAL, J. 1979).

En el mismo sentido iba la petición de una lista de las mejores máquinas que la Diputación de Logroño hizo al Ministerio de Agricultura en 1864. (DEL MORAL, J. 1979).

Por otra parte había el ritmo de los medianos y pequeños agricultores con una larga tradición y arraigo en su manera de trabajar el campo que les hacía desconfiar de las nuevas técnicas y máquinas.

Según se recoge en la publicación "El Tajo" en agosto de 1866 se celebró una feria agrícola en Toledo dónde se presentaron nuevos modelos de arados. Con motivo de esta presentación un redactor de la revista escribe:

[...]Hase tenido muy presente a la formación de los proyectos y después a la construcción de estos instrumentos en el tamaño a escala natural, la aproximación o semejanza en la forma con la del arado común o del país, a fin de que no se haga tan extraña su introducción en el cultivo de los campos, y (que los gañanes y operarios de labranza no encuentren motivo de desvío o antipatía en su adopción). Al exponente, cuando concibió esta idea, no se le ocultaron aquellas circunstancias; antes abriga la profunda convicción, en lo que hace referencia a este punto de agronomía, (que si hemos de introducir mejoras en la maquinaria agrícola de nuestro país, y esto muy paulatinamente) hasta conseguir la verdadera transformación que eficazmente reclama nuestra arraigada rutina y rechazar inveteradas costumbres, por necesidad hemos de empezar mejorando lo existente, e ir poco a poco variando las condiciones de los instrumentos, a fin de que esta mutación no se haga repentina, y haya lugar a que se familiarice el labrador con tales cambios. Cree que radicalmente han de aceptarse al fin sin obstinada repugnancia los diferentes aparatos usados en la actualidad para las faenas agrícolas en el vecino imperio y en Inglaterra (naciones que marchan a la cabeza de la civilización en este ramo), pues dudarle siquiera sería desconocer completamente la índole y carácter españoles, querer un imposible y que vivamos siempre a espaldas del progreso de la ciencia; pero sin desquiciar el nuevo género de vida que la pertenece y que imperiosamente reclama, aquellos mismos que tanto preconizan la moderna senda trazada en su carrera, deben preparársela convenientemente, sin transiciones violentas. [...]

5 Introducir cambios normalmente es difícil. Un ejemplo de la dificultad que implicó introducir cambios es el caso de la sustitución del yeso por el ácido tartárico en el proceso de higienización y aumento del color del vino. En el congreso realizado en Montpellier en 1874 algunos científicos

La resistencia de muchos de los productores, sobre todo los pequeños, a los cambios también se debía, en gran medida, a sus medios económicos en la mayoría de los casos modestos y que les impedían afrontar las inversiones en maquinaria y adecuación de instalaciones que comportaba la nueva manera de hacer el vino.

Se tenía que buscar la manera de cambiar esta mentalidad. La única manera eficaz para implantar los nuevos sistemas y métodos era la pedagogía.

3.2.6. Las granjas escuela y las primeras estaciones enológicas

Uno de los mecanismos utilizados para hacer pedagogía sobre la implantación de nuevas técnicas y maquinaria por parte de las administraciones públicas abaladas e incentivadas por los grandes propietarios fueron las escuelas agrícolas, granjas escuela, estaciones agronómicas y las Estaciones Enológicas.

En 1855 se fundó la Escuela General de Agricultura de Madrid a partir de la cual se organizarían las diferentes granjas escuelas repartidas por el territorio.

En 1857 funcionaban 11 granjas experimentales: cuatro en Madrid, tres en Catalunya, dos en el País Vasco y dos en Castilla y León. (DEL MORAL, J. 1979).

- *Carmelo (Barcelona)
- *Granja Escola (Girona)
- *"El Pasatiempo" (Burgos)
- *Escuela de Agricultura de Nogales (La Buñeza, León)
- *Casa de modelo de labranza (Alava)
- *Institut Agrícola de Sant Isidre (Barcelona)
- *Escuela de Agricultura (Oñate, Guipúzcoa)
- *Escuela Especial del Cuerpo de Ingenieros de Montes (Villaviciosa de Odón, Madrid)
- *Escuela Superior de Agricultura (Aranjuez, Madrid)
- *Presidio del Canal de Isabel II (Torrelaguna, Madrid)
- *Real Casa y Patrimonio (Madrid)

recomendaron la sustitución por ser una sustancia que podía ser dañina para el organismo. En 1884, según fuentes del "Diario de Huesca" se continúa utilizando el yeso en todo el mediodía francés. El autor del artículo lo achaca, en primer lugar, a la arraigada costumbre y en segundo lugar a la percepción de que era más caro. En el artículo intenta desmontar este segundo argumento y pone como ejemplo a Italia que estaba exportando a Francia ácido tartárico para este fin. ("industria é Innovaciones" n°47 nov. 1884).

El Institut Agrícola Català de San Isidre de Barcelona creó su laboratorio químico destinado al servicio de la agricultura creado en 1867 inspirado en los modelos franceses. Este fue el precursor de las Escuelas Agronómicas.

A finales de 1875 se creó en España la primera Estación Agronómica de carácter oficial en Madrid y relacionada con la Escuela General de Agricultura.

Los primeros modelos no tuvieron mucho éxito, así que en 1887 se cambió la legislación para facilitar la creación de Granjas Escuela con un modelo renovado y adaptado a las necesidades locales.

A partir de ese momento no sólo enseñarían como trabajar el campo sino también incorporarían las nuevas experiencias, avances científicos y recopilarían datos de la zona más próxima para crear una red de puntos de información que proporcionarían una base de datos a partir de la cual poder investigar con más eficiencia.

Esta vez tuvieron mayor éxito puesto que la mayor parte de la financiación de los proyectos iba a cargo del Estado y los ayuntamientos y diputaciones aportaban el inmueble, la finca y su mantenimiento. En 1920 había 77 de estos centros diseminados por España. (CARTAÑA, J. 2000).

Estos centros no se dedicaban exclusivamente a la docencia. Recogían datos y hacían investigación a nivel local. Aportaban las instalaciones, los servicios de los técnicos y las nuevas innovaciones técnicas a los agricultores y productores que lo necesitaran a precios módicos.

La tarea docente ayudó a superar la barrera del trabajo rutinario y el peso de la tradición que en muchos casos impedía a pequeños y medianos agricultores adoptar nuevas formas de trabajo. El hecho de poner a disposición al máximo de personas posible los medios más actuales (maquinaria, análisis,..) ayudó a romper la segunda barrera, la económica que suponía para los modestos agricultores la adopción de la nueva vitivinicultura.

Un ejemplo interesante de la iniciativa de los empresarios y elaboradores de vino es el caso de Manuel Raventós (fundador de las Cavas Codorniu), que en 1897 explicó que se estaba trabajando en el campo con criterios de producción diversificada, todavía derivada de la "autarquía". Raventós creía, sin embargo que la especialización en un solo producto era más barato y más efectivo por lo que respecta a productividad y calidad. De ahí su frase:

"Quien tan solo hace vino blanco, lo hace mejor". (SAUMELL, A; et alii. 2003).

3.2.7. Las revistas agrarias y vitivinícolas

La manera de llegar al máximo de personas para introducir las nuevas máquinas fue a través de las revistas especializadas en agricultura en general y diversas especializadas en vitivinicultura y enología.

La pionera en España fue "Memorias de Agricultura y Artes 1815-1821" publicada por la Real Junta de Gobierno del Comercio de Cataluña.

A partir de la segunda mitad de siglo XIX y con el referente de revistas francesas como: "Notes de culture mécanique" (1861-1917) irán proliferando y muchas de ellas tuvieron continuidad hasta inicios de siglo XX. Cada nueva patente que se presentaba era analizada y se mostraba su funcionamiento. Se enumeraban los pros y contras de su funcionamiento, resultados de ensayos,... Algunas de las publicaciones eran de ámbito regional como "la Pagesia" (1888-1895), publicada por el IACSI: Institut Agrícola Català de Sant Isidre y otras de ámbito nacional "Progreso agrícola y pecuario" (1895-1936). Muchas veces se incluían noticias que se extraían directamente de periódicos locales, creando lo que hoy podría denominarse una red social.

Revistas de gran prestigio como "El Labriego" (1876-1915) publicada en Vilafranca del Penedés de ámbito comarcal tenían influencia más allá de su ámbito natural. Podemos destacar algunas de las otras publicaciones ya de principios de siglo XX como "El Cultivador Moderno" 1911 que tendrá continuidad hasta 1991 y a nivel local "El Cultivador Toledano" que empezó a publicarse en 1917.

Estas revistas iban dirigidas sobre todo a un sector agrícola de nivel alto, medianos y grandes agricultores y productores.

Dos publicaciones que si bien no se dedicaban a la agricultura específicamente, sí que son muy útiles para seguir el rastro de la implantación de la maquinaria en la vitivinicultura son "Heraldo de la Industria" (1899-1904) y "Industria e Innovaciones." (1884-1915).

En las páginas de estas publicaciones se pueden hallar anuncios de lo que eran las últimas novedades y nos proporcionan mucha información sobre la situación tecnológica en cada momento.

Es curioso como el lenguaje en las publicaciones refleja también un cambio en la mecanización.

Mientras que en las publicaciones anteriores al 1860 aproximadamente, se habla de maquinaria en un sentido "teatral" (sería un ejemplo la frase "maquinaria del poder") a partir de estas fechas en las publicaciones, sobre todo en las dedicadas

al campo ya se habla de maquinaria haciendo referencia al conjunto de máquinas que se utilizan en las labores agrícolas y de transformación.

Algunos fabricantes de maquinaria y otros productos aprovecharon el éxito de estas publicaciones para colocar publicidad en sus páginas.

Hasta finales de siglo XIX los anuncios son escasos en estas publicaciones, pero a partir de la última década de este siglo estos aumentan y durante el primer tercio del siglo XX irán ganando páginas.

En un primer momento los anuncios tienen mucho texto, destacando las bondades del producto. A medida que avanzamos en el tiempo, el aspecto gráfico fue ganando protagonismo.

3.3. 1901-1930: La gran crisis del vino y el papel de las máquinas en la recuperación

Los primeros años de la llegada a Europa de la filoxera fueron ventajosos para la economía de los viticultores y exportadores españoles. Pero cuando esta atravesó los pirineos, o los rodeó, se extendió arrasando los viñedos en toda la península. En ese momento se convirtió en una causa de la gran crisis del vino, pero no la única.



Mapa de la invasión filoxérica en España. 1899.
Dirección General de Agricultura, Industria y Comercio

Como las desgracias nunca vienen solas, a la mortífera expansión de la filoxera por la península, se le sumó la recuperación de la producción en Francia. Esto supuso la expiración, en 1892, del tratado comercial que existía entre España y Francia. La aparición en el mercado internacional de otros países productores de vino: Argentina, Chile, Argelia, Australia... fue uno más de los desencadenantes de la gran crisis, pero todavía quedaban más: la pérdida de peso de la agricultura respecto a la industria y la pérdida de los mercados americanos por culpa de la independencia de las colonias, perdidas definitivamente en 1898.

En 1915 la superficie de viñedos se encontraba en el límite más bajo de su extensión. A partir de este momento se fue recuperando de manera irregular. (Pan-Montojo, J. 1994).

Muchos viñedos se abandonaron y en algunas zonas donde la viña había sido muy importante se dejó de producir centrarse en la industria.

Este panorama no auguraba nada bueno, pero el proceso de modernización de la vitivinicultura ya no se podía parar, al contrario, se encontró en ella la solución a la crisis. La solución a la filoxera pasaba por una renovación total de concepto y de técnicas en la viña y la bodega. Para ser competitivos en el nuevo mercado se tenían que elaborar vinos de mejor calidad y con unos costes de producción más bajos.

Los grandes propietarios y exportadores, una vez más, forjaron alianza con las instituciones para usar los métodos más efectivos posibles para extender la nueva vitivinicultura.

Las Estaciones Enológicas, nuevas titulaciones superiores, importación de maquinaria puntera, publicación de manuales, revistas, boletines, congresos, concursos, ferias... todo al servicio de la modernización del que ya se perfila como: la *industria* del vino.

La experimentación: la clave para la implantación definitiva de las innovaciones tecnológicas en el mundo rural.

Como hemos ido viendo, el tema de la adopción de los cambios en la manera de trabajar el campo y en la producción del vino ha sido polémico desde el siglo XVIII.

La resistencia al cambio es, en cierto modo, un sistema de protección. "Más vale loco conocido que sabio por conocer" sería la frase popular que mejor encajaría.

Hasta que no se demostraba fehacientemente que un sistema o una máquina funcionaban, los agricultores y los productores de vino no aplicaban las nuevas técnicas o máquinas.

Hay cierta polémica a la hora de concebir el proceso de introducción de cambios tecnológicos en el mundo rural.

Unos piensan que es un proceso unidireccional, es decir, que los científicos y técnicos que pertenecían a un ámbito eminentemente urbano inventaron los métodos y las máquinas. Estos a su vez impusieron, a través de mecanismos pedagógicos, a los vitivinicultores estas novedades.

Otros como Salvador Calatayud, creen que el proceso de implementación de las novedades en el campo viene dado por una corriente de doble sentido entre el trabajo del campo y el trabajo en el laboratorio o el taller de maquinaria. (CALATAYUD, S; et alii. 2002).

Lo que parece claro es que, hasta que los trabajadores del campo y la bodega no vieron en las múltiples innovaciones un resultado positivo y no tuvieron más remedio, no las adoptaron.

Para convencerlos se tenía que desarrollar un plan basado en la divulgación y la demostración que ya se había forjado a finales del siglo XIX.

En este sentido tenemos un ejemplo de negación de las novedades en los acontecimientos acaecidos en Haro durante 1901 y 1903. Los grandes propietarios replantaron los viñedos con pie americano, pero los pequeños agricultores se negaban a que se aplicase esta medida llegando a crear un movimiento de resistencia que convocó manifestaciones, protestas e incluso se llegó a episodios de violencia donde los contrarios a la plantación de cepas americanas arrancaron viñas enteras por la noche. La oposición fue cediendo a medida que se demostró que el sistema era la única solución posible. (Oestreicher, A. 1996).

Poco a poco la resistencia ya no se ejercía contra la introducción de nuevos sistemas de elaboración o de trabajo de la viña, sino que se centraron en la eficiencia o no de una u otra máquina o herramienta.

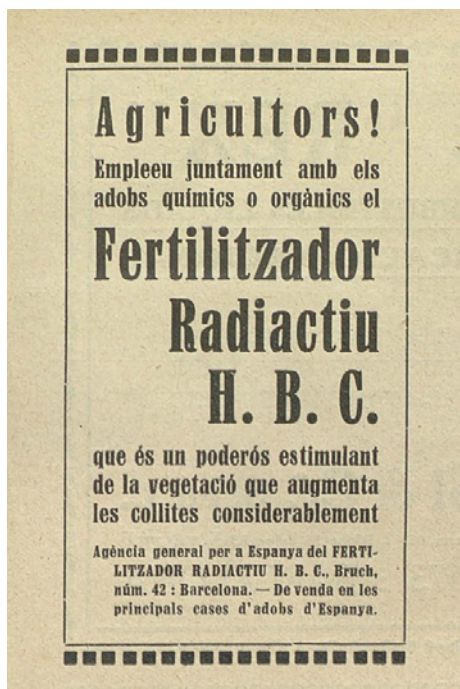
La experimentación se convirtió en un proceso más que necesario para la creación y sobre todo para la comprobación de nuevas máquinas, tecnologías o nuevos productos. Como muestra tenemos los dos casos siguientes: un fertilizante radiactivo y los cañones granífulos.

En 1915 Jesús Muñoz del Castillo en un artículo de la revista "El Progreso Agrícola y Pecuario" explica los ensayos con material de uranio y arcillas radiactivas en viticultura⁶. La intención era ver como afectaba el material radiactivo a las cepas.

6 En el año 1895 Wilhelm Röntgen descubrió el primer indicio de radiactividad, los rayos X. En 1903 Marie Curie i Henri Becquerel recibieron el premio Nobel de física por sus descubrimientos sobre la radiactividad.

Acabó el artículo sin hacer una conclusión definitiva, pero según él los resultados fueron literalmente *alentadores*. (PAYP 1915, n°938).

En 1918, en la revista "Agricultura" publicada en Barcelona, aparecía un anuncio de un fertilizador radiactivo que se comercializaba en toda España. Se describe como "*Un estimulante poderoso de la vegetación que aumenta las cosechas considerablemente*". ("Agricultura" 1918).



Anuncio de fertilizador radiactivo en la revista *Agricultura* 1918

En 1900 se realizó el primer congreso Internacional Contra el Granizo. Al año siguiente se realizó el segundo en Padua centrado en el estudio y valoración de las pruebas realizadas con cañones granífugos en Italia, concretamente en Brescia, Lombardia, Padua, Verona y Vicenza. En total se instalaron 17900 estaciones de disparo, cosa que demuestra que en Italia era un tema prioritario.

En España, sin embargo un informe de la Junta Consultiva Agrícola ponía en duda la necesidad de estas instalaciones. El ayuntamiento de Utiel pidió la instalación de estos equipos pero desde la re-

dacción de la revista "El Progreso Agrícola y Pecuario" se lo desaconsejaron por ser un invento del cual no se había probado suficientemente la eficacia.

Esto afectó también a un inventor, llamado Cameo a quien se le denegaron las 10.000 pesetas que había pedido por su patente de cañón granífugo.

Según una cita literal de la revista:

"Las circunstancias económicas de la Administración Pública imponen el deber de ser en extremo cautos en esta clase de ensayos que, exigiendo gastos de cuantía, es muy posible que resulten infructuosos." (PAYP 1901, n°229).

De esta afirmación se extrae que la estrategia era esperar a que se desarrollase el invento en otro país y después, una vez probado, aplicarlo y copiarlo.

Finalmente fue la Diputación de Barcelona la primera en España que subvencionó la adquisición de cañones granifugos por un valor de 1500 pesetas. (PAYP 1901, nº233).

3.3.2. La enseñanza como punta de lanza

A finales del siglo XIX se ideó un plan para crear las que se denominarían Estaciones Enológicas según la Real Orden de 24 no.1880. Estaba previsto crear una red de estaciones vitícolas y enológicas en que se realizaran: cursos presenciales, a distancia, itinerantes de: cultivo, elaboración y degustación. En estas enseñanzas estaba incluido, como no, el uso de la maquinaria más moderna. Esta orden, sin embargo, se derogó en 1887 debido a no poderse implementar adecuadamente.

En 1892, sin embargo volvió a resurgir este proyecto con más fuerza. Esta red de Estaciones Enológicas ofrecería los servicios de escuela de capataces, centros de análisis y de estudio de los vinos y sus áreas de influencia. (SAUMELL, A et alii. 2003).

La primera de las Estaciones Enológicas fue la de Haro fundada en 1892, le siguieron Vilafranca del Penedés (1902), Reus (1905), Felanitx (1908) y Requena (1911). Desde la Estación Enológica de Vilafranca se diseñaron los proyectos de las estaciones de Jumilla (1912), Almendralejo (1916), Benicarló (1920), Cariñena (1925). Otras estaciones fueron las de Cocentaina (1910), Calatayud (1910), Valdepeñas (1911), Aranda de Duero (1912), Ourense (1912), Villarobledo (1920). Además de las especializadas en ampelografía de Palencia y la Central de Madrid (1911). (CARTAÑÀ, J. 2000).

El objetivo de la red de Estaciones era afrontar la crisis vinícola a través de la renovación tecnológica y el cooperativismo.

La modernización que implantó la red de Estaciones Enológicas se puede resumir en los siguientes puntos:

En la viña: aumentaron la producción, haciendo un cultivo cada vez más intensivo que implicaba el abandono progresivo de las tareas manuales para adoptar la nueva maquinaria. Así mismo se utilizaron nuevos sistemas de abonado, cultivo y poda.

En la vinificación: consiguieron un mayor rendimiento económico bajando los costes y mejorando la calidad para una mayor rentabilidad comercial. (SAUMELL, A; et alii. 2003).

Para poder explicar la importancia de las Estaciones Enológicas en la introducción de la maquinaria en la vitivinicultura tomaré como ejemplo a la Estación de Enología y Viticultura de Vilafranca del Penedès.



Fachada de la Estación Enológica de Vilafranca del Penedès.
Imagen fondo INCAVI. VINSEUM

La relación con los propietarios agrícolas del entorno fue clave para el éxito de la Estación.

El Centre Agrícola del Penedès de Vilafranca, el Ateneu Agrícola de Sant Sadurní d'Anoia, La Cambra Agrícola Oficial del Vendrell, IACSI, Unió de Vinyaters de Catalunya y Federación Agrícola Catalano Balear.

El 1907 fue un año decisivo, asumió la dirección de la Estación Enológica de Vilafranca Cristòfor Mestre, sustituyendo a Claudio Oliveras. En 1909 Mestre viajó a Francia, Alemania y Suiza para comprar material y aprender cómo funcionaban las instalaciones del mismo tipo que se habían instituido en Europa y que trabajaban con éxito desde mediados-finales del siglo XIX.

Su funcionamiento se basaba en tres pilares: la investigación, la enseñanza y el soporte técnico. Todo al servicio de la modernización de la vitivinicultura.

La investigación desde el laboratorio, pero también desde el campo, con una red de informadores y colaboradores por todo el territorio y con campos de experimentación.

La enseñanza mediante cursos estables, intensivos e incluso ambulantes, con cursos nocturnos para facilitar la asistencia. Eran cursos de enología, viticultura y de degustación.

Los cursos y los servicios repercutieron en su mayor parte a los grandes propietarios y exportadores. En pequeños elaboradores y agricultores su influencia no fue tan grande.

En los cursos ambulantes se mostraban diapositivas y se hacían demostraciones del funcionamiento de las diferentes máquinas: filtros, purificadores de aire, bombas de trasiego, calderas de vapor, agitadores,...

También publicaban gran cantidad de folletos, monografías y revistas con información de las últimas novedades agrícolas como se hacía en Francia y Alemania.

Cristòfor Mestre optó, a nivel educativo, por especializar la Estación Enológica de Vilafranca en la formación de cosecheros, elaboradores y comerciales puesto que los aspirantes a ingenieros agrónomos estudiaban la especialidad de enología en el "Instituto Agrícola Alfonso XII de Madrid y los capataces se formaban en la Estación Enológica de Haro.

En el folleto que anunciaba una conferencia de Claudi Oliveras⁷ en Manresa organizada por la Cambra de Comerç de Pla de Bages en 1905, se puede leer:

[...]Por lo tanto, ánimo queridos compañeros, que vuestra junta os llama a todos, sin diferencia de clases ni condiciones, para que asistáis a oír la voz del digno maestro que viene a instruir-nos, para que salgamos del procedimiento rutinario que nos mantiene tan atrasados y es causa de la desgraciada vida raquíta y pobre que tenemos. [...]

De este texto se pueden extraer conclusiones bastante interesantes:

Había una voluntad de llegar a todos los niveles de la producción de vino.

Se daba una gran importancia a la figura del ingeniero y de la institución a la que representaba.

Se pretendía introducir la renovación tecnológica y mentalizar a los agentes del sector que esta renovación era necesaria para salir de la crisis.

Por lo que respecta a la prestación de servicios al sector, en 1903 ya funcionaba en Vilafranca el laboratorio de análisis de vinos, pero en 1915 fue cuando Cristófor Mestre montó e inauguró el primer laboratorio de microbiología de España para aplicaciones en el mundo del vino.

Los referentes los tenía en la Universidad de California y otras instituciones de Argentina, Chile, Francia, Bélgica, Alemania, Italia y Suiza.

7 Fundador de la Estación Enológica de Vilafranca y posteriormente la de Reus.

Este servicio fue ampliamente utilizado desde su inicio por elaboradores de la comarca del Penedès, pero también por elaboradores y exportadores de todo el Estado Español.

A parte del servicio de laboratorio se alquilaban máquinas. Se adquirían las últimas novedades y se ponían a disposición de aquellos elaboradores que no necesitasen a cambio de un alquiler. De esta manera se fueron dando a conocer las innovaciones tecnológicas y sus ventajas. El paso siguiente era que los que habían probado las máquinas y se habían convencido de sus ventajas, al final, compraran su propio instrumental.

Las primeras máquinas que equiparon la Estación Enológica de Vilafranca del Penedès, fueron las que había en la antigua granja experimental de Barcelona que se había fundado en 1854.

Entre las máquinas que se trasladaron había diversos tipos de prensas, estrujadoras, bombas de trasiego un pasteurizador y diversos instrumentos de pequeño tamaño. Poco a poco se fue aumentando el muestrario de máquinas, cada vez más perfeccionadas y sofisticadas que obligaban a los operarios a una formación más especializada.

Para facilitar los conocimientos necesarios para el manejo de estas nuevas máquinas, las Estaciones Enológicas tenían marcados unos parámetros generales, una especie de temario donde aparecen mencionadas las máquinas que deben ser conocidas por los alumnos al final del curso. En el caso del curso 1902-1903, se establecía que los alumnos deberían conocer: las estrujadoras, despalladoras, prensas y centrifugadoras. Los filtros estaban en periodo de experimentación y se estaban analizando sus ventajas e inconvenientes.

Se mencionaban también bombas de trasiego, máquinas para tapar, aparatos de limpieza de botellas, capsuladoras, barómetros para medir la presión del cava y sobretodo aparatos destilatorios.

A nivel de laboratorio destacaban el colorímetro y el alambique Salleron, el ebulloscopio Malligan y el enobarómetro Hondrato. ("Programa para conferencias públicas...". 1902).

Los cursos breves intensivos de enología para productores, criadores y comerciantes de vinos que se iniciaron en 1909 en la Estación de Enología y Viticultura de Vilafranca del Penedés duraban nueve días. Se combinaban sesiones teóricas con sesiones prácticas y visitas a bodegas o empresas relacionadas con la elabora-

ción e incluso con la construcción de máquinas. Este es el caso del curso de 1915 en el que se visitaron los talleres Jaime Figueras, la fundición Eudaldo Sabater e Hijo y la casa SEPSA, todos ellos en Vilafranca.



Clase práctica. Estación Enológica de Vilafranca, 1918. Fondo INCAVI de VINSEUM

También en los informes de este mismo curso se enumeraban las máquinas que más les interesaban: el pasteurizador Malvazin, el filtro Selz, los arados de desfonde, las bombas de rosario para elevar el mosto, despalilladoras-estrujadoras marca Roy, prensas hidráulicas Rauschenbach, refrigeradores Guillebeau, prensas Marmonier, prensas continuas Collin, sulfadoras, azufradoras, además de otras instalaciones mecanizadas y los lagares de cemento armado.

Además de las Estaciones Enológicas, a inicios de siglo xx se crearon centros para impartir estudios superiores especializados en agronomía y enología.

Alrededor de 1900 se crea la Sociedad de Ingenieros Agrónomos.

Algunas academias eran privadas como la que se anunciaba en el nº214 de la revista "Progreso Agrícola y Pecuaria" (1900) Los ingenieros agrónomos Dorronoro Fernández y Cortes Uguet afincados en Madrid ofrecían preparación Exclusiva. Incluso admitían internos con pensión y vigilancia a cargo del profesor.

También se crearon escuelas Libres por Correspondencia, como es el caso de Valencia que entre 1903 y 1911 incorporaron el título de Ingeniero Agrícola. ("El Cultivador Moderno". N°29 sept. 1911).

En estas escuelas libres se podía conseguir el título de: ingeniero electricista, ingeniero mecánico, ingeniero agrícola electricista y en 1911 ofrecía como novedad el título de ingeniero agrícola. La escuela ofrecía los libros gratuitamente y se cursaba por correspondencia. Tal sistema favorecía la posibilidad de conciliar mejor la formación con el trabajo.

EL CULTIVADOR MODERNO

DUPLEX

APARATO PARA ASEGURAR AUTOMÁTICAMENTE LA ESTERILIZACIÓN DEL AIRE

Indispensable á todos los vinicultores :
amacensistas que sacan vino de los toneles

Preserva los vinos de las flores, del moho,
de la acetificación y otras enfermedades :

Evita que estallen los toneles durante la fermentación

Apropiado á la fermentación de los vinos : Éxito asegurado, sancionado en la práctica

REPRESENTANTE : R. MENNER : BALMES 161 - BARCELONA

ESCUELAS INTERNACIONALES POR CORRESPONDENCIA

INSTITUCIÓN DE ENSEÑANZA TÉCNICA VALENCIA

LABORATORIO DE ANÁLISIS Y CAMPOS DE PRUEBAS Y EXPERIMENTACIÓN

ESCUÉLAS ESPECIALES LIBRES

Ingenieros Electricistas
Ingenieros Mecánicos
Ingenieros Agrícolas
Profesores Electroterapéuticos

IDIOMAS por correspondencia, con pronunciación perfecta por labios y aparatos especiales fonográficos. Privilegio exclusivo con patente n.º 65.492. — Dificultad profesional exigida á los alumnos. —

INGENIERO DIRECTOR
D. JULIO CERVERA BAVIERA
Fundador en España del sistema de enseñanza técnica por correspondencia desde el año 1903

Para informes, detalles y matrículas, dirigirse siempre de la siguiente manera:

Dr. D. Julio Cervera Baviera
Ingeniero. — Apartado 60
VALENCIA

TOMÁS Y SERDÁ Carmen, 36 : Barcelona
Apariado de Carreos 479 :
Fabricantes de Artículos de piel, Escritorios cristal, marmolita y mármol, con aplicaciones de metal
Intenso surtido en Baútes, Mundos, Maletines, Sacos y Carteras de colegio, Maletas, Portamantas, Cofreres, Limosneros, Estuches de asno para caballero y señora, Carpetas, Documentos y Monederos de caballero : Grandioso surtido en Tarjeteros, Petacas y Cigarreras en pieles fantasía : Almacén de artículos de Escritorio, Cefillera y objetos de perfumería : Depósito de las tintas PELIKAN

RIGOS CHUMBOS
sino espigas (Cactus) de BURBANK
PARA FORRAJES, PARA LA PRODUCCIÓN DE ALCOHOL Y PARA FERTILIZANTES

Para pedidos y peticiones dirigirse al Director de EL CULTIVADOR MODERNO, Indalecio, 7, Barcelona

Si se pide por correo, encuéntrese un sello para la remisión. Los gastos de transporte son de cuenta de los compradores. Paga por adelantado, al recibir los pedidos.

Anuncio de Escuelas Especiales Libres. València.

"El Cultivador Moderno" n°29 1911

3.3.3. Cartillas agrícolas y Guías para el cultivo de la viña

Además de las publicaciones periódicas que iniciaron su publicación a finales del siglo XIX se empezaron a editar un seguido de publicaciones de formato diverso tales como libros sobre elaboración de vinos específicos, manuales de viticultura, publicación de jornadas y congresos⁸.

También se publicaron los *Cursos Breves Intensivos de Vinificación*, Vilafranca del Penedès 1912.

Además de las populares Cartillas Agrícolas con valiosa información y consejos para el cultivo.

3.3.4. Eventos y concursos

Por último, cabe destacar las múltiples iniciativas que se llevaron a cabo con formatos distintos pero siempre con el fin de popularizar e incentivar el uso y la

⁸ Congreso del Instituto Agrícola Alfonso XII 1892, Congreso de Enología de Toulon 1898, Memoria general de las sesiones del 1 Congreso Nacional de Viticultura, Pamplona 1912.

inventiva de maquinaria y nuevas maneras de trabajar de técnicos, ingenieros, fabricantes de maquinaria, agricultores y comerciantes.

Ejemplo de ello son iniciativas como: el concurso de cuentos agrícolas de la revista Progreso Agrícola Y Pecuario en Febrero de 1900. El Primer Congreso Nacional de Viticultura organizado en Pamplona entre el 10 y el 20 de julio de 1912. (El Cultivador Moderno n°40 agosto 1912).

A nivel más local, el Concurso Agrícola y de Industrias Anexas en Figueres 1899 (*El Progreso Agrícola y Pecuario*. Madrid. Any V. n°1418 d'abril de 1899).

4. Epílogo

La modernización del cultivo de la viña y la elaboración del vino se fue gestando desde finales del siglo XVII y eclosionó a finales del siglo XIX. Con la crisis filoxérica a principios del siglo XX se produjo un punto de no retorno e incluso de impulso de este proceso.

Este artículo pretende ser una muestra pública de los resultados de una investigación sobre la maquinaria vitivinícola llevada a cabo por VINSEUM.

5. Cada proceso su máquina

A modo de conclusión podemos hacer un repaso a las máquinas que estarían en uso en una propiedad vitivinícola "ideal" para los renovadores del sector de la primera década del siglo XX:

En la viña

Para la Labranza: arados y locomóvil

Control de plagas: sulfatadoras y azufradoras

Prevención del pedrisco: cañón granífugo



Cañón granífugo. Diapositiva de la Estación Enológica de Vilafranca. Fondo INCAVI. VINSEUM

En el Lagar

Extracción del mosto: despalladoras, estrujadoras, prensas continuas e hidráulicas.



Exposición de maquinas en la Estación Enológica de Vilafranca: inicios del siglo xx.
Fondo INCAVI, VINSEUM

En la Bodega

Para controlar la fermentación: enfriadoras, pasteurizadores, sulfatómetros.

Limpieza: calderas de vapor.

Trasiego: bombas y filtros.



Operarios manejando un filtro en una bodega. Fondo VINSEUM

En el laboratorio

Control del grado alcohólico: pesamosetos.

Control de calidad: alambiques de laboratorio, microscopios, colorímetro...



Laboratorio de la Estación Enológica de Vilafranca Inicios siglo xx. Fondo INCAVI. VINSEUM

BIBLIOGRAFÍA

ABELA Y SAINZ DE ANDINO, EDUARDO JOSÉ. 1878: *Agricultura elemental*.

ABELA, EDUARDO. 1893: *Los vinos españoles en la exposición Universal de Chicago: cualidades y reconocimientos analíticos*.

ALBERTÍ, FEDERICO P. 1901: *Elaboración de vinos naturales y artificiales sin el empleo de substancias nocivas para la salud: fórmulas prácticas para la imitación de vinos de varias clases (jerez, álaga, Burdeos, Oporto, Champagne...) Preparación de vinos medicinales, vinagres naturales y artificiales*.

ASSOCIACIÓ D'ANTICS ALUMNES DE L'ESCOLA SUPERIOR D'AGRICULTURA, 1922: *La intervención técnica en la agricultura*. Ed. Associació d'Antics Alumnes de l'Escola Superior d'Agricultura.

AAV. 1927: *Concurso de prensas continuas Alcázar de San Juan 3 a 9 de octubre de 1927. Cursillo de conferencias*. Ed. Consejo Provincial de Fomento de Ciudad Real.

AAV. 1927: *I Concurso de prensas continuas Alcázar de San Juan 3 a 9 de octubre de 1927. Fallo del jurado y notas complementarias*. Ed. Consejo Provincial de Fomento de Ciudad Real.

AAV. 1950: *Sobre un moderno sistema de elaboración de vinos. "Boletín oficial de la asociación nacional de ingenieros agrónomos"*. No 6 (1950), P.138-140.

BENESSAT, FEDERICO. 1885: *Guía del Viticultor*. Ed. Gabinete Enológico. Montcada 10, Barcelona.

BERNAT JUANÓS, Carles, 1993: *Lèxic de maquinària agrícola. Català, Castellà, Anglès, Francès basat en la normativa internacional ISO 3339/0*.

BERNAT LÓPEZ, PASQUAL. 2008: *Ciència, tècnica i agricultura a la Catalunya de la Il·lustració (1766-1821)*. Ed. Associació d'Història Rural de les Comarques Gironines.

BOLIVAR, JERÓNIMO. 1884. *Industria e invenciones*. Ed. Administración de Industria e Innovaciones, Barcelona.

BOTIJA FAJARDO, ANTONIO. 1878: *Resumen de un curso de agricultura elemental*. Ed. Hernando, Madrid

BRUNET, RAYMOND, 1921: *Material vinícola y cuidados devidos a los vinos: precedido de un estudio sobre el vino y las grandes marcas mundiales*. Ed. Salvat.

CARBONELL Y BRAVO, FRANCISCO, ET ALII. 1815: *Memorias de agricultura y Artes que se publican de orden de la Real Junta de Gobierno del Comercio de Cataluña*. Ed. Imprenta Brusi, Barcelona.

CARBONELL Y BRAVO, FRANCISCO. 1820: *El arte de hacer y conservar el vino*. Ed. Antonio Brusi

CARMONA, JUAN (Et alii). 2001: *Viñas, bodegas y mercados: el cambio técnico en la viticultura española 1850-1936*.

CARPENÉ, ANTONIO. 1905: *I recipienti vinari e il miglior modo di depurarli e conservarli*.

CARTAÑÀ I PINÉN, JORDI. 2000: *Las Estaciones agronómicas y las granjas experimentales factor de innovación en la agricultura española contemporánea (1875-1920)*. Ed. Scripta Nova. Número extraordinario dedicado al II Coloquio Internacional de Geocrítica Universitat de Barcelona.

CASTELLET, BUENAVENTURA. 1869: *Viticultura y enología españolas, ó tratado sobre el cultivo de la vid y los vinos de España*.

CAZALIS, FREDERIC. 1890: *Traité pratique de l'art de faire le vin*. Ed. Georges Masson, París

CENTRE DE RECERCA D'HISTORIA RURAL (ILCC-Secció Vicens Vives) de la Universitat de Girona. 1917 : *Agricultura*. Ed. A Artís impremta c/ Girona 116. Barcelona

CHAPTAL, JEAN-ANTOINE-CLAUDE. 1801 : *L'art de faire le vin*. Ed. Boureau de la Décade Philosophique Litteraire et Politique, Paris.

CHAVEAU, CLAUDE. 1861: *Notes de culture mécanique*. Ed. Bailliere et fills, París

CONDE DE TORENO. 1878: *Estudio sobre la Exposición Vinícola Nacional de 1877*. Ed. Imprenta y fundición de Manuel Tello, Madrid.

CONGRESO NACIONAL DE VITICULTURA. 1914: *Memoria general de las sesiones...* Ed. Imprenta Provincial, Pamplona

COULET, CAMILLA. 1899: *Congrès oenologique de Toulon: compte rendu in-externo des séances, 13 a 15 cotubre 1898*.

DE LOS SALMONES, N.G I MARCILLA, J. 1922: *Química, viticultura y enología*. Madrid.

DE OLIVEIRA, PEDRO BRAVO E DUARTE. 1913: *Vinificação moderna*.

DIRECCIÓN GENERAL DE AGRICULTURA, INDÚSTRIA Y COMERCIO. 1902: *Programa para conferencias públicas que han de celebrarse en las estaciones enológicas en el curso 1902 a 1903*. Ed. Dirección General de Agricultura, Industria y Comercio.

DOMÈNECH I RAVENTÓS, MANUEL. 1905: *Prensas para vino*. Ed. Católica

DR. BONET I BONFILL, MAGÍ. 1879: *Fabricación de vino de Burdeos superior: tomando como modelo el de Chateau-Lafite*.

DUJARDIN, JULES. 1908: *Resumen en español de la noticia francesa (4ª edición) sobre los instrumentos enológicos de precisión: vulgarización de la química*. Ed. Dujarin, succ. de Salleron.

DUJARDIN, JULES. 1912 : *Notice sur les instruments de précision appliqués a l'oenologie*. Ed. Dujarin, succ. de Salleron.

DUJARDIN – SALLERON. 1934: *Instruments oenologiques de précision*. Ed. Dujarin, succ. de Salleron.

DURAND-CLAYDE, ALFRED. 1880: *Le materiel et les procédés des industries agricoles et florestières: planches*. Ed. M. Alfred Durand-Claye. París

ESCOLA SUPERIOR D'AGRICULTURA DE BARCELONA. 1912: *Escola Superior d'Agricultura de Barcelona: establerta per la Diputació Provincial de barcelona. Segons acort del 11 de juliol de 1911: follet informatiu...* Ed. Escola Superior d'Agricultura de Barcelona.

ESTACIÓ ENOLÒGICA DE REUS. 1924: *Memoria correspondiente a los trabajos efectuados y servicios prestados durante el año*. Ed. Estació Enològica de Reus.

FERROUILLAT, P. I CHERVET, M. 1896: *Les celliers construction et material vinicole*. Ed. Georges Masson. París

GARCIA LOZANO, FAUSTINO. 1956: *Maquinaria agrícola: descripción, manejo, rendimiento*. Ed. Madrid

GILI I BERTRAN, FRANCISCO. 1902: *Elaboración de vinos. Memoria descriptiva*.

GIRALT I RAVENTÓS, EMILI. 1980: *L'elaboració del vi abans de la fil·loxera*. Revista "l'Avenç"

GIRALT I RAVENTÓS, EMILI. 1980: *Les tècniques de la viticultura anterior a la fil·loxera*. Revista "l'Avenç"

GIRALT I RAVENTÓS, EMILI. 2008: *L'elaboració del vi. Hª Agrària dels Països Catalans v.3*

GIRONA, PERE JOAN. 1921: *Degustació de vins i begudes alcohòliques*. Professor Dr. Pere J Girona. Ed. Mancomunitat de Catalunya.

GONZÀLEZ DE SOTO, JULIÁN. 1849: *Agricultura elemental*.

HIDALGO TABLADA, JOSÉ DE. 1880: *Tratado de fabricación de vinos en España y el extranjero*. Ed. Librerías de la viuda é hijos de Cuesta

INSTITUT AGRICOLA CATALA DE SANT ISIDRE. 1888: "La Pagesia : suplement quinzenal á la revista del Institut Agrícola Catalá de Sant Isidro : eco de la classe agrícola y defensor dels interessos de la propietat ... » Ed. IACSI.

INSTITUTO INDUSTRIAL Y MERCANTIL. 1899: "Heraldo de la industria". Ed. Instituto Industrial y Mercantil.

JOSEP ALBERT NAVARRO MAS I MARQUET. 1784: *Memoria de la bonificación de los vinos en tiempo de su fermentación y sobre la teoría y práctica del arte de hacer el vino*. Ed. Real Acadèmia de les Ciències Naturals i les Arts de Barcelona.

JUNTA CONSULTIVA AGRONÓMICA. 1889: *Avance estadístico sobre cultivo y producción de la vid en España 1889*. Ed. Dirección General de Agricultura Industria y Comercio.

LASHERAS PEÑA, ANA BELÉN. 2009: *España en Paris. La imagen nacional en las Exposiciones Universales, 1855-1900*. Ed. Universidad de Cantabria. Santander.

MALVEZIN, FRANTZ. 1890: *Manuelle de pasteurization des vins et traitement de leurs maladies*. Ed. Bernard Tignol, París.

MALVEZIN, FRANTZ (dir). 1893: "L'Oenophile". Ed. Carderan, Bordeaux, París.

MANSO DE ZÚÑIGA Y ENRILA, VÍCTOR. 1892: *Enologia: conferencias teorico-prácticas sobre elaboración y conservación de vinos, dadas en la Estación Enológica del Instituto Agrícola Alfonso XII*.

MANUL, V GEORGES. 1900: *Tratado práctico de máquinas agrícolas y construcciones rurales*.

MARTÍ FERRI, ROBERT. 1994: *Diccionari de maquinària agrícola*. Barcelona.

MARTÍNEZ AÑIBARRO. 1897: *Breves instrucciones al alcance de todos para la elaboración de los vinos ordinarios*. Ed. Gabinete Científico, C/ Alcalá 101, Madrid.

MATA DEL RACÓ, ISIDRE. 1977: *Els Mons d'Isidre Mata del Racó : notes d'un propietari pagès al Penedès de la fi de l'Antic Règim / edició a cura de Josep Colomé ; transcripció de Raimon Soler*. Ed. Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia.

MATA I PUIG, SALVADOR. 1906: *Cultivo de la vid y elaboración y mejora de los vinos*.

MATA I PUIG, SALVADOR. 1906: *Los adelantos modernos en Viti-Vinicultura . Cultivo de la vid y Elaboración y mejora de los vinos .*

MAUPIN. 1772: *L' art de faire le vin*. Ed. Musier fils, París.

MESTRE ARTIGAS, CRISTÒFOL. 1908: *Instrucciones prácticas sobre vinificación: extracto de las conferencias dadas sobre la elaboración de vinos [...] en Inca, Felanix, Manacor y otros puntos de la Isla, en agosto de 1908*. Ed. Diputación Provincial de Baleares.

MESTRE ARTIGAS, CRISTÒFOL. 1911: *Antecedentes relativos a la Estación Enológica de Villafranca del Panadés. Su historia y funcionamiento actual*. Ed. Ministerio de Fomento. Dirección general de Agricultura, Minas y Montes

MESTRE ARTIGAS, CRISTÒFOL. 1912: *Los cursos breves intensivos de vinificación. Discurso de don Cristóbal Mestre Artigas*.

MESTRE ARTIGAS, CRISTÒFOL. 1930: *Programa y reglamento para el régimen y funcionamiento de las enseñanzas de capataces de viticultura y enología*. Ed. Estación Ampelográfica Central (Madrid). Ministerio de Economía Nacional.

MORAL RUÍZ, JUAQUIN DEL. 1979: *La Agricultura española a mediados del siglo XIX (1850-1870): resultados de la encuesta agraria de la época*. Ed. Ministerio de Agricultura.

MÜLLER, J. T. V. 1892: *Novísimo diccionario de agricultura:...* Ed. Hispano Americana

NAVARRO I SOLER, JOSEP DOMÈNECH. 1875: *Guía razonada del cultivador de viñas y cosechero de vinos*.

OESTREICHER, A. 1996: *La crisis filoxérica en España - Estudio comparativo sobre las consecuencias socio-económicas de la filoxera en algunas regiones vitivinícolas españolas*. Ed. Hispania, LVI/2, número 193

OLIVERAS I MASSÓ, CLAUDI. 1911: *Estación Enológica de Reus: memoria relativa al historial, organización y resultados obtenidos en dicho centro*. Ed. Estació Enològica de Reus.

PACOTTET, PAUL. 1912: *Viticulture*.

PACOTTET, PAUL. 1918: *Viticultura*.

PACOTTET, PAUL. 1924: *Vinificación*.

PANIAGUA, ENRIQUE. 1894: *La Filoxera y las vides americanas : sus caracteres, resistencia y adaptación : viveros, injertos y plantación de la viña : cultivo de la vid : abonos, enfermedades y su tratamiento*. Ed. Imprenta de Ricardo Fé, Madrid.

PAN-MONTOJO, JUAN. 1994: *El vino y la política comercial en la Restauración. "Agricultura y Sociedad" nº72*

PaSTEUR, LOUIS. 1873: *Etudes sur le vin*. Ed. Librairie F Savy, París.

PIERRE, PAUL. 1900: *Analyse du concurs spécial Institué a Jourarres (Aude) pour la détermination des services que peuvent vedre les pres-soirs continus*.

PIQUERAS HABA, J. 2005: *La filoxera en España y su difusión espacial: 1878-1926*. Ed. Cuadernos de Geografía.

PIQUERAS HABA, J. 2010: *De las plagas americanas al cooperativismo a España, 1850-2007 : la larga lucha del sector vitivinícola por su modernización y supervivencia*. Ed. Andana. Vilafranca del Penedès

POILLON, L. 1880: *Traité théorique et pratique des pompes et machines à éleve les aux*. Ed. E. Bernard et cie. París.

RAVENTÓS I DOMÈNECH, MANUEL. 1911: *La verema*.

RAVENTOS, JAUME. 1922: *L'art de fer bon vi*.

REQUEJO, FEDERICO Y TORTOSA, MARIANO. 1913: *Elementos de agricultura y técnica agrícola e industrial*.

RIVAS MORENO, F (Dir). 1895: "El progreso agrícola y pecuario". Madrid.

RODRIGUEZ MERLO, MARTÍN. 1917: *Elaboración del vino tipo Valdepeñas*.

RODRIGUEZ NAVAS, M. 1923: *Enología moderna o tratado acerca de los vinos. Libro 4 Mostos de vino*. Ed. Bailly Bailliere. Madrid.

ROVIRA, JOSÉ. 1839: *Memoria sobre los vinos y su degustación y sobre los aceites*. Barcelona.

SALES I SEGUÍ, BLAS. 1889: *Manual de viticultura y vinificación: teórico, práctico y al alcance de todos: ó sea, resumen de los últimos adelantos en cuanto concierne al cultivo de la vid y a la elaboración, curación y conserva*.

SAMPEDRO, CARLOS. 1974: *Mecanización del cultivo del viñedo en la Rioja Alavesa*. Ed. Ochoa, Logroño.

SANNINO, F.A. 1925: *Tratado de Enología*. Ed. Gustavo Gil. Barcelona.

SOLANO, CARLOS. 1906: *Cartilla agraria para la enseñanza de la agricultura en las escuelas de las provincias de Zaragoza, Huesca, Teruel, Logroño, Navarra...* Ed. Imprenta de la gaceta de Madrid.

VALCÁRCEL, JOSÉ ANTONIO. 1791: *Agricultura general y gobierno de la casa de campo...* Ed. Josep Esteba y Cervera.

VALLS TORRES, JOSÉ. 1906: *Cartilla agrícola para la enseñanza de la agricultura en las escuelas de Cataluña*. Ed. Imprenta de la gaceta de Madrid.

REVISTA 1876: "El Labriego".

REVISTA 1895: "Publicacions científiques de viticultura finals s. XIX, primera dècada del s. XX".

REVISTA 1899: *Cartilla rústica para uso del cultivador de la viña americana: publicada por la redacción del Labriego*. "El Labriego".

REVISTA 1911: "El Cultivador Moderno." Ed. Bayer Hermanos, Barcelona.

La representación de la herramienta vitícola. Del arte al anuncio publicitario

Luis Vicente Elías Pastor

La Instrucción en Agricultura

En la mentalidad popular se tiene la noción de que los habitantes del medio rural no han poseído los conocimientos de otros sectores de la sociedad. Posiblemente el distanciamiento entre lo rural y lo urbano, además de su diferenciación espacial, ha tenido componentes inmateriales entre los que destaca la ignorancia del agro frente a la instrucción de las urbes, donde se han ido consolidando los estamentos de la enseñanza.

Palabras despectivas en español, como “hortera o cutre” hacen referencia a actividades agrarias, o el dicho de que “el más tonto, pastor”, van distanciando a las profesiones por su baremo de conocimientos.

Pero hemos de decir que el medio rural y en este caso la actividad agraria precisa de conocimientos y de una instrucción concreta que se ha ido generando por diferentes medios.

Tradicionalmente se piensa que los conocimientos agrarios se han transmitido por medio de la tradición familiar a través del relato, la comunicación y la observación.

El refranero, los cuentos orales, dichos y tradiciones, han enseñado al niño lo que eran los aperos o las fechas de las actividades agrícolas.

La imitación y la repetición de actos y acciones hacen que dentro de una jerarquía de edad, el muchacho vaya conociendo la utilización de útiles, instrumentos y máquinas.

Podríamos decir que esa ha sido la forma no ágrafa de instrucción, no contando con influencias exteriores, que han ido generando una atribución de ignorancia hacia el sector agrario.



Refranes y dichos nos vuelven a transmitir ese hecho: “Cava hondo y echa basura y cágate en los libros de Agricultura” o “ los que labran no leen y los que leen no labran”, son buen ejemplo de esa opinión.

A esta ignorancia por la ausencia de lectura y al inmovilismo de las sociedades más tradicionales, se ha atribuido el habitual retraso de las sociedades agrarias, aspecto este que se repite en nuestro país desde tiempos remotos.

La queja sobre el inmovilismo se observa en los discursos políticos y en los textos de los progresistas de finales del siglo XVIII. En el Semanario para los párrocos, se lee la opinión de un hacendado de Andalucía: “es el común de la gente del campo tan tenaz en lo que aprendieron de sus padres, que ni las razones les persuaden, ni las explicaciones les convencen”¹.

A la vez que se dan estos procesos de aprendizaje basados en formas directas y en la imitación, es imprescindible conocer todas las innumerables fuentes escritas que sobre agricultura y las técnicas agrarias se han desarrollado a lo largo de la historia.

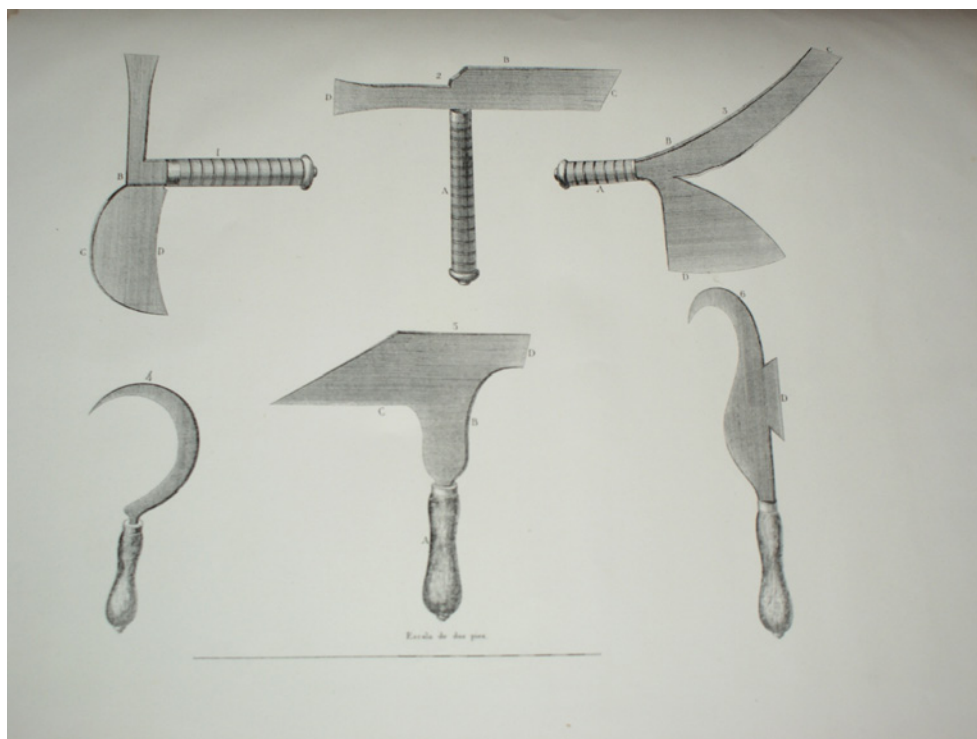
1 Semanario dirigido a los párrocos, pag. 73. Madrid, Ministerio de Agricultura.

Es por lo tanto importante describir la existencia de múltiples publicaciones sobre el tema en la que los útiles, las herramientas y las máquinas agrarias y de su forma de empleo. Su existencia sabemos que se reducía al conocimiento de unos pocos conocedores de la lectura y con muy difícil acceso, pero su existencia es constatable y en sus páginas aparecen los útiles, que en el caso de la viticultura han sido escaso y reducidos.

Ese conjunto de autores dedicados a estudios de agricultura se conocen con el nombre de "agraristas"² y la mayor parte de ellos describen esas herramientas.

En sus trabajos hay una cierta continuidad e incluso repetición o simplemente copia, pero es interesante su lectura.

En sus páginas corroboramos que los conocimientos sobre el viñedo y sobre sus formas de trabajar, eran conocidos en la época clásica y los autores romanos: Columela, Virgilio, Varrón y otros describen la viña y sus trabajos de la misma forma que se ha continuado trabajando hasta comienzos del siglo XIX.



² Una completa recopilación de autores dedicados a este tema se contienen en: CERRIZUELA, Edmundo. *Los tratados sobre Agricultura de la Antigüedad*, Academia Nacional de Agronomía y Veterinaria. Buenos Aires, 2010.

Otros autores a esta continuidad le otorgan los aspectos negativos de la actividad agraria. Hablando de la importancia de los agraristas y otros estudiosos de las ciencias agrarias, este autor se queja: "Más no por eso se han adelantado nuestros conocimientos en el gobierno de las Viñas; Con muy poca diferencia del mismo modo se cultivan hoy que en los siglos anteriores: Ni en su plantío ni en su dirección, ni en su cultivo, no hemos mejorado cosa alguna; Procedemos con la misma falta de inteligencia en su vendimia; Y sin método, sin reglas, sin principios, sin pruebas, sin observaciones, quanto practicamos, bien mirado; no es más que una rutina."³

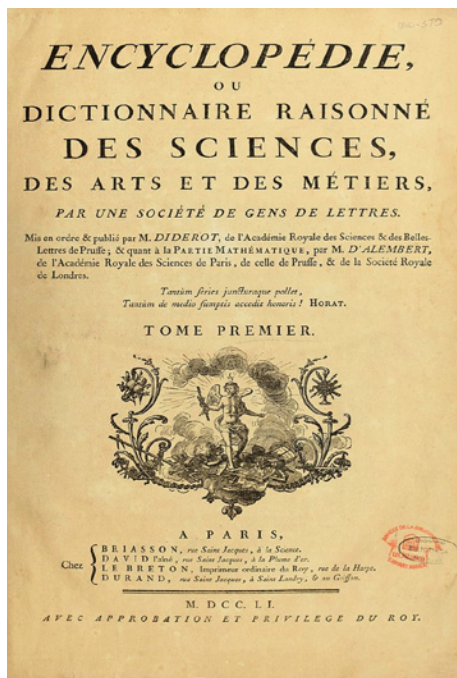
Este autor también castiga el continuismo familiar: "Preveo quan arduo y difícil es desarraigar y llegar a destruir perjuicios y preocupaciones envejecidas, trasmitidas de Abuelos a Nietos y de Padres a Hijos en la gente del Campo".

Pese a este continuismo es importante notar el salto que se da en la época de la Enciclopedia y que anuncia la ruptura total con el antiguo sistema de cultivo que se va a implantar desde mediados del siglo XIX en Europa y en todo el mundo vitícola posteriormente.

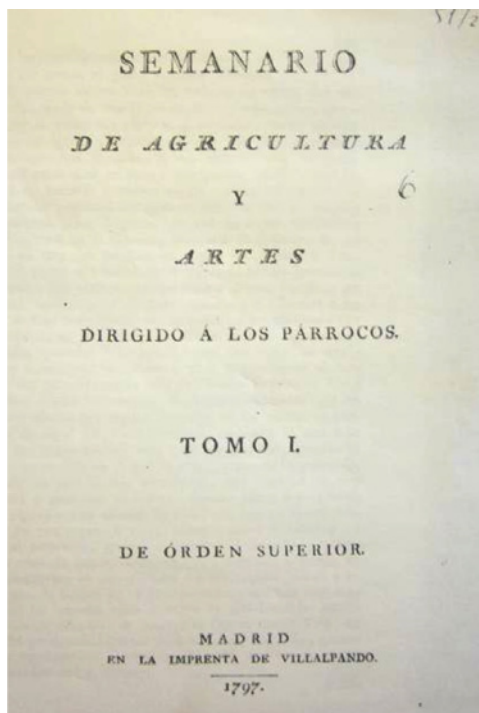
La Ilustración y las corrientes que llegan a España desde Francia, revolucionan, en todo el sentido de la palabra, la comunicación sobre temas agrarios, Es el momento de finales del siglo XVIII en el que aparecen masivamente libros sobre temas agrarios y muchos de ellos con grabados y dibujos sobre las herramientas vitícolas. Podemos hablar por lo tanto de un segundo momento en el que la divulgación se extiende a un número mayor de personas y se conocen nuevas técnicas y labores.

Los útiles se conocen a través de los grabados y además se incorporan innovaciones que aparecen en las diferentes publicaciones.

En este proceso de instrucción se tuvieron en cuenta a los párrocos, ya que el púlpito y lo sermones tenían un claro componente instructivo. En otras zonas euro-



3 NAVARRO MAS, Josep. Memoria sobre la viña su plantación, propagación, reparación, conservación, enfermedades, accidentes, cultivo y vendimia en el Principado de Cataluña, Barcelona 1797, pag. 3.



peas de tradición protestante, sus jerarquías habían participado en campañas de formación que se quisieron implantar en España, bajo la atenta mirada de Manuel Godoy.

La publicación del "Semanario de Agricultura y Artes dirigido a los párrocos, se comienza a editar en 1797 y su edición concluye en 1808". Según el autor de un documentado estudio sobre la publicación: "El Semanario nación con un objetivo claro: fomentar el desarrollo agrícola y el de aquellas artes y manufacturas próximas al quehacer del agricultor, del que resultan actividades complementarias. Y para cumplir esto se planteó llegar al campo, objetivo que es absolutamente nuevo en el panorama de la época. Es aquí

donde cobra su papel de protagonista el párroco rural al que expresamente se dirige el Semanario"⁴.

De la lectura de este estudio se intuye que la intención fue muy buena pero los resultados no fueron los esperados.

No obstante las publicaciones se multiplican y surgen con el claro interés de divulgar los conocimientos hacia un público no lector, por lo que se generan tipologías literarias específicas para este fin.

Por parte ciertos autores hay una obligación de enseñar, debida a ese espíritu emanado de la ilustración.

"Entretanto ,pues, lo más preciso y lo que más urge, es, el que se forme una especie de manual, o de instrucción, en la que, con arreglo a los preceptos de una buena Agricultura, se expliquen con toda claridad los mas esenciales conocimientos con las practicas, y método mas seguro, de que tanto necesitamos para la debida , y tan importante rectificación del cultivo de nuestras Viñas"⁵.

4 DIEZ RODRÍGUEZ, Fernando. Prensa Agraria en la España de la Ilustración: el Semanario de Agricultura y Artes dirigido a los Párrocos (1797-1808). Ministerio de Agricultura, Madrid, 1980.

5 NAVARRO MAS, J. op.cit. pag. 3.

La aparición de los Catecismos y las Cartillas, son un buen ejemplo de esta innovación escrita que trata de acomodar el estilo a la preparación y a las necesidades de sus lectores.

El concepto de "catecismo" como obra redactada a modo de preguntas y respuestas, sobre temas muy concretos de los quehaceres agrícolas o ganaderos, es muy habitual en la España de finales del siglo XVIII, y Jovellanos alaba este tipo de publicaciones en su Informe sobre la Ley Agraria.

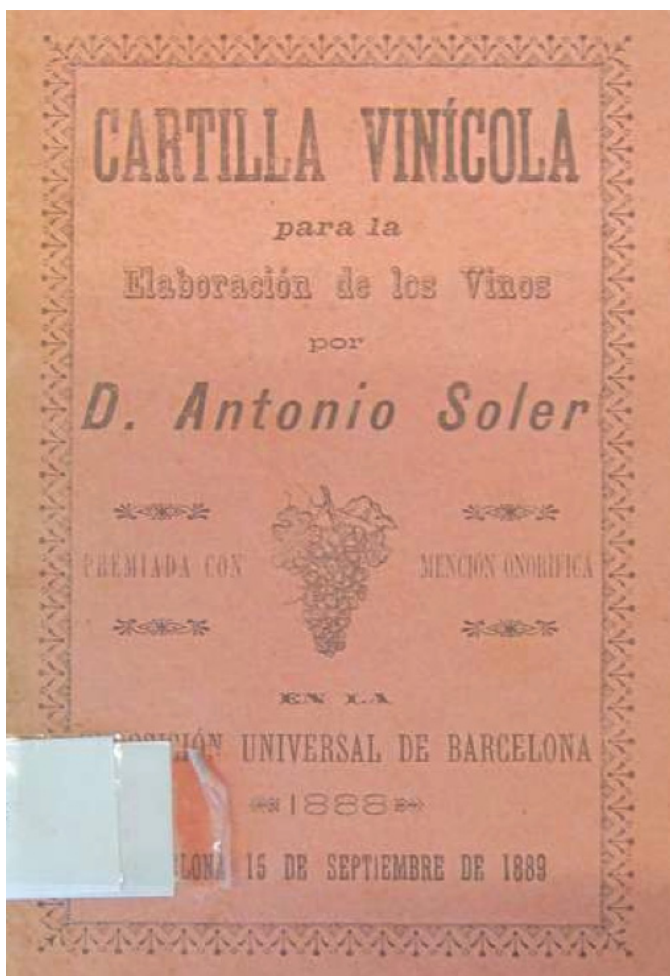
En relación con una obra francesa sobre ganadería, muy conocida su traducción en España, su autor dice:

Je m'étois proposé de faire imprimer cette instruction en petits caracteres pour la rendre moins coûteuse. Mais j'ai éprouvé que les gens de la campagne qui font peu d'usage des livres, ont moins de peine à lire de gros caracteres, que de petits; c'est ce qui m'a déterminé à préférer celui que j'ai employé. Il sera bon pour apprendre à lire; les maîtres d'ecole des villages pourront s'en servir pour les jeunes gens qui ils voudront exercer à la lecture.⁶



Esta tipología la veremos en España con la llegada de las Cartillas Agrícolas propiciadas por el Ministerio de Fomento, mediante concursos públicos que se convocaban anualmente y en ocasiones se hacía para cada una de las regiones agronómicas. En la intención primaba el interés divulgativo: "Las cartillas estarán escritas en estilo sencillo y correcto, exento de tecnicismo científico, que no puede estar al alcance y en ellas se expondrán las prácticas enológicas más convenientes en las distintas localidades de España y con especialidad las que se refieren a los vinos comunes o de pasto".

⁶ DAUBENTON, M. *Instruction pour les bergers et pour les propriétaires de troupeaux* par M. Daubenton, Paris, 1872. Primera edición española Instrucción para pastores y ganaderos, escrita en francés por M. Daubenton. Profesor de Historia Natural en el Museo de París. Traducida de orden del Rey y adicionada por D. Francisco González, Maestro de la Real Escuela de Veterinaria de Madrid. Con superior permiso. Madrid en la Imprenta Real. Por D. Pedro Preyra, impresor de Camara de S.M. Año de 1798.



Los trabajos se enviaban manuscritos y algunos con interesantes dibujos que completaban la información, y el trabajo ganador recibía un sustancioso premio, para la época.

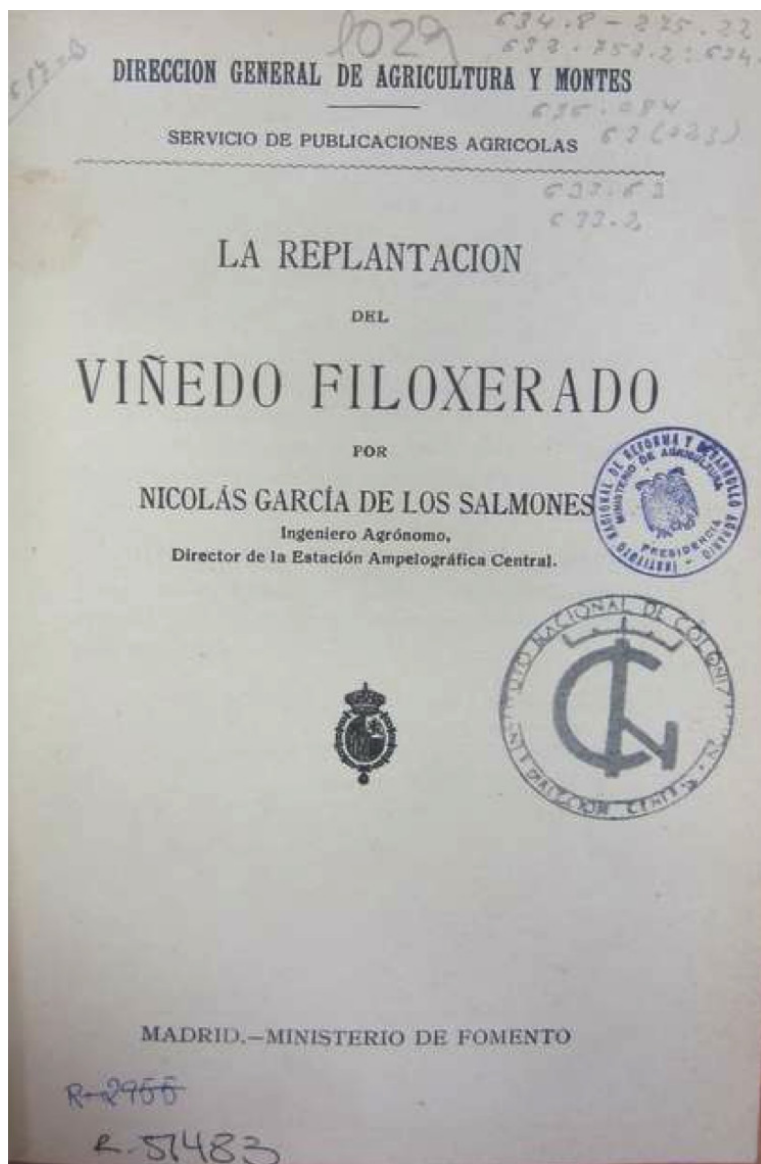
“Un primer premio, que consistirá en 1.500 pesetas en metálico y la tirada de 4.000 ejemplares.. El autor de la cartilla que obtenga el primer premio, recibirá además de una medalla de oro y su correspondiente diploma.

Su utilización será obligatoria en los Centros de enseñanza según el Real Decreto de 15 de agosto de 1903. Se premiaban por regiones agronómicas, como Canarias, Cataluña, región leonesa; Alava, Guipuzcoa y Vizcaya; Cartilla Agrícola Castellana. Islas Baleares”⁷.

7 PEQUEÑO, Diego. Cartilla Vinícola. Madrid, L. Peant e hijos, 1889, pag. VII.

La labor de formación agraria que comienza a finales del siglo XVIII ha tenido continuidad en España a lo largo del siglo XIX y en el siglo pasado no debemos olvidar la inestimable y poco valorada labor de los Servicios de Extensión Agraria, que han sido la única institución agraria española que ha estado al lado, físicamente, de los agricultores en sus casi 60 años de existencia.

Las Hojas Divulgadoras del Ministerio de Agricultura, son la continuación de este trabajo dieciochesco.



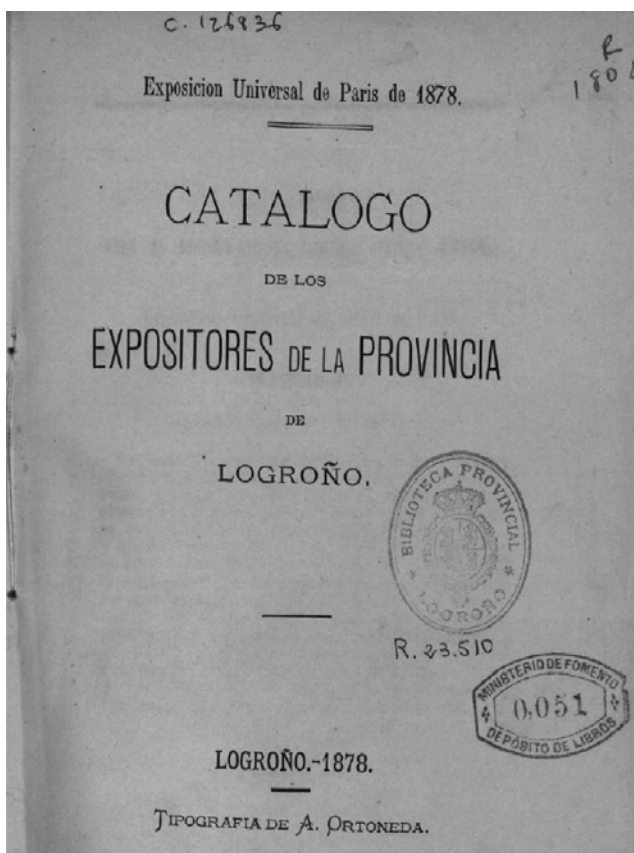
Hemos de tener en cuenta que esta evolución solamente fue posible gracias a la mejora y perfeccionamiento de las técnicas de imprenta y también del grabado.

No solamente los aspectos técnicos hacen fomentarse la divulgación de las enseñanzas agrarias sino también la aparición de instituciones como las Sociedades Económicas de Amigos del País, que van surgiendo en muchas zonas de España, con el fin de desarrollar de forma endógena pero aprovechando las influencias externas y sobre todo los conocimientos de los asociados.

Estas instituciones con lemas tan elocuentes, como "Prosperarás extrayendo" fomentan muchos de esos cambios tecnológicos que se dan a lo largo del siglo XIX.

A esto hemos de añadir una nueva actividad entre publicitaria, promocional y expositiva que fueron las Exposiciones Universales, que comienzan en Francia en 1844 y posteriormente se difunden por toda Europa, restringiendo su ámbito hasta llegar a Exposiciones, incluso de carácter local, como la celebrada en Haro en 1884, donde se expone maquinaria vitícola para mostrar los aparatos franceses de tratamientos y cultivos.

La influencia que tuvieron estas muestras se puede observar en la de Londres de 1863 a donde el Ministerio de Fomento envió a D. Pedro Julián Muñoz y Rubio a documentarse de la maquinaria agrícola y de su empleo, para publicar un extenso libro, posteriormente sobre estos implementos agrícolas⁸.



⁸ MUÑOZ Y RUBIO, Pedro J. *Material Agrícola. Descripción de máquinas e instrumentos*, Madrid Imp. Tomás Nuñez, 1864.

Otra institución a tener en cuenta es la creación de las Escuelas Agrarias. La primera de la que tenemos noticia es la Escuela de Agricultura de Zaragoza, fundada por la Sociedad Económica Aragonesa, en 1779. En 1804 se pretendió hacer 24 Escuelas por toda España, pero no se llevó a cabo el proyecto.

Es interesante en el ámbito de la viticultura la Escuela Agraria que crea la Excma, Diputación de Vitoria a la que llegan profesores franceses que apoyan la creación de nuevas tipologías de elaboración y donde nace el interesante proyecto del "Medoc alavés". La Granja Modelo fundada en 1854 y dirigida por Eugenio Gara-garza es otra herramienta para asentar el cambio esencial en la elaboración del vino.

Las Estaciones Enológicas creadas a partir de 1892 tienen diferentes funciones, por un lado enseñar a los viticultores las nuevas técnicas, analizar sus vinos y mostrar los modernos equipamientos en sus proyectados museos. Esta institución es importantísima para la creación de los nuevos vinos españoles de la última década del siglo XIX.

Estas instituciones y publicaciones sirven para mejorar el saber de los agricultores, siendo su principal objetivo, como se lee en una cartilla: "La enseñanza, en este caso, significa beneficio de grandísima importancia en el orden material; significa la prosperidad de muchas localidades, el aumento de su comercio y el desarrollo de una riqueza que, por lo que vale y lo que representa, merece ser atendida, muy en primer término⁹.

Con respecto a la viticultura el siglo XIX y particularmente su segunda mitad, es el momento del cambio sustancial de formas de cultivo y por lo tanto de implementos, lo que hace que surja un nuevo medio de comunicar esas novedades, la publicidad.

Para que la publicidad como forma de divulgación tenga éxito era necesaria la imprenta y las nuevas formas de grabado, el asentamiento de los sistemas de distribución postal por medio del correo y para esto era necesaria la consolidación de las formas de transporte, particularmente el ferrocarril y de cara al continente americana la navegación comercial.

La representación de la herramienta vitícola en el arte

Hemos citado que los autores latinos hablan de las formas de cultivo de la vid, que prácticamente han llegado hasta el siglo XIX. Si tenemos como referente a Columela, autor que un escritor catalán ha reeditado para ser empleado en la actua-

9 PEQUEÑO, Diego. *Cartilla Vinícola*. Op. Cit. pag. VI.

lidad¹⁰, veremos que en sus referencias al trabajo del viñedo aparecen escasas herramientas para ejercer esta actividad.

Columela habla de esos escasos útiles, y resaltamos el podón que todavía encontramos en muchas casas de vicultores españoles:

“Pero la figura de la podadera está dispuesta de suerte que la parte más inmediata al mango se llama *cuchillo*, por la semejanza que tiene con este instrumento; la que está encorvada, *seno*: la que baja de la curvatura, *tranchete*; la que le sigue y está engarabitada, *pico*; la que tiene por encima esta última en forma de media luna, *hacha*; y el que está inclinado ácia delante en el remate, se llama *punta*. Cada una de estas partes tiene sus funciones particulares, con tal que el viñero sepa manejar esta herramienta”¹¹.



10 MIR, Raul. *Consejos de Columela a los agricultores de hoy*. Barcelona, 1917 y para conocer la actualidad de la obra de Columela: José Angel Calero Carretero, Juan Diego Carmona Barrero. Localización: XXX Jornadas de Viticultura y Enología de la Tierra de Barros: Cultural Santa Ana, Centro Universitario, Almendralejo, del 5 al 9 de mayo de 2008, 2009, ISBN 978-84-7930-094-4, págs. 503-518. Idioma: español.

CISNEROS FRAILE, F. *Columela o la importancia para la viticultura antigua de una obra poco conocida*. Localización: Catedra Nova, ISSN 1135-2981, N°. 21, 2005 (Ejemplar dedicado a: El Quijote, 2005 (I)), págs. 243-250. Idioma: español.

11 COLUMELA, Lucio. *Los doce libros de Agricultura que escribió en latín*. Traducido al castellano por D. Juan María Álvarez de Sotomayor y Rubio. Junta de Castilla y León, 2005, pg. 176.

La colonización romana consiguió una cierta uniformidad en el cultivo de la vid respetando cada particularidad regional y aprovechando las variedades locales, que se conocían en cada región, pero con respecto a técnicas y labores podemos decir que había una cierta similitud en todas las zonas vitícolas.

Estamos hablando de un cultivo manual, con escasa presencia de la tracción animal, aunque en los autores clásicos se citan labores de viña, como la preparación del terreno o ciertos tipos de labrados que se dan con caballerías o bóvidos. Un reflejo de su importancia se lee, en:

“Pero como en Cataluña el mayor numero de estas , o el de las mas preciosas a lo menos, no admite otro cultivo que el del Azadón, que sobre ser tan entretenido, es al mismo tiempo tan costoso, mayormente en estos últimos años en que se han puesto los jornales a un precio tan alto; Desde luego se ve, que no es posible, por falta que habría de los brazos necesarios, y que aunque lo fuese, tampoco podría ser útil, por el enorme gasto que tendrían el dar a nuestras Viñas, tantas cavas”¹².

Este autor también describe la cava manual, aunque cita el labrado del viñedo.

Es por razones sociales y económicas por las que el cavado manual se sustituye por el arado con animales, pero para esta nueva labor fue preciso que la formación de plantación a manta y la reproducción de la viña mediante murgones, fuera sustituida por una alineación del cultivo con la anchura suficiente entre líneas que permitiera la entrada del semoviente que arrastraba el arado.

Esta suma de condiciones se produce en España con las replantaciones que obligatoriamente se dan mediante injertos, para evitar el ataque de los insectos filoxéricos. Las nuevas plantaciones que se realizan a partir de la política recomendada por D. Nicolás García de los Salmones al Gobierno de la Nación y a todas las zonas productoras, mediante la acción didáctica de las Estaciones Enológicas, tienen la anchura de la imprecisa medida del “marco real”, que superaba el metro con veinte centímetros.

Este cambio y sus consecuencias fue difícilmente admitido habiendo escritos, dichos y refranes, que critican el abandono del cavado manual, y la introducción de las caballerías con el arado en el viñedo.

La influencia francesa, nos trajo el utillaje necesario para este trabajo a través del “harnais viticole” que veremos representado ya en fotografías y algunos dibujos o

12 NAVARRO MAS, J. *Op.Cit.* pag. 48.

pinturas, desapareciendo la representación de los aperos vitícolas que podíamos observar en otras épocas.

Además de los trabajos de la tierra, preparación, plantación, cavado, binado y otras tareas de limpieza y aireación, la viña ha precisado de otros útiles, insistiendo en que han sido escasos.

En las representaciones artísticas la herramienta más reflejada es el podón, ya citado o "falx vinitoria", que en muchas obras, relieves, pinturas o grabados es el símbolo mismo de la actividad agraria.

La aparición de la tijera en la poda de la viña se cita por un autor español como una invención francesa: "Las tijeras de podar, inventadas hace pocos años en Francia por Beltrand de Moleville, es un instrumento muy usado hoy en el extranjero para la poda de ramas delgadas y muy particularmente para viñas y emparrados, árboles frutales y de adorno; pero aunque más espedito que la podadera, hiere mas los arboles, que esta."¹³, pero en representaciones artísticas no podemos localizar su imagen, hasta bien entrado el siglo xx.



El podón o podadera se ha utilizado en España hasta los años 1950 habitualmente y como ha ocurrido con otra innovaciones su introducción fue duramente criticada, tanto en la patria del inventor como en España, donde siempre se ha recomendado: "Se ha de procurar mucho que el podador se hábil e inteligente, de buena fuerza para que el golpe corte el sarmiento y no sea zurdo, como lo previene nuestro Herrera, porque haría las cortaduras encontradas, armaría las viñas feamente, y sería preciso después llevarlo siempre para que no lo estrañase la Viña; Que la podadera que lleva sea muy delgada, y con buen filo, para que sea lisa la cortadura"¹⁴.

13 PANIAGUA, José María. *Manual del podador, o del gobierno de los arboles silvestres en montes, jardines y plantaciones* (ed. facsimil) (en papel) , maxtor, 2011, pag. 59. (Hemos de precisar que la fecha estimada es 1815, ya que el Marqués fallece en 1818).

14 NAVARRO MAS, J. *Op.Cit.* pag. 62.



Nuestros informantes en el estudio del Atlas del Cultivo Tradicional del Viñedo, recuerdan la calidad de la poda con este instrumento, y la revolución que supuso la llegada de las tijeras, primero de una mano y más tarde la de dos manos.

Si repasamos las imágenes de las diferentes manifestaciones artísticas o los escritos de los agraristas, no encontraremos otros útiles a excepción de algunas palas de cava, y dentro de las azadas muchas y diferentes variantes, pero podemos reducir el repertorio de herramientas a estos dos útiles, uno para los trabajos de la tierra y otro para la poda.

En dinteles, escudetes, y hasta en algunas tumbas recientes hemos encontrado estos dos objetos que califican la actividad del residente en la casa o del fallecido en la tumba.

No obstante en algunas zonas y por lo tanto en frecuentes representaciones observamos algún útil de corte para la actividad de la recolección, en la que envases de madera y de cestería servían para almacenar los racimos que se cortaban con distintos tipos de cuchillos, que reciben nombres como corquete, gabinete, podal, etc.

Esta es por lo tanto la reducida panoplia del viticultor del pasado, hasta la llegada de las nuevas técnicas de cultivo, que coincide también con la aparición de la publicidad para divulgar este tipo de novedades.

Preveo cuan arduo y difícil es desarraigar y llegar a destruir prejuicios y preocupaciones envejecidas, transmitidas de abuelos a nietos y de padres a hijos en la gente del campo.

En las representaciones artísticas del cultivo de la vid podemos encontrar las cepas no alineadas, como las llamadas en Francia "en foule" o "a manta", en castellano. Y podemos observar en las pinturas las tareas de la cava manual y en nin-



gún caso los trabajos con caballerías en el viñedo, hasta que no llega la caballería a los trabajos post filoxéricos en una viña con una menor densidad.

El tema de la densidad también es observable en la pintura, el miniado y los grabados relacionados con el viñedo. Algunos detalles constructivos, cercas, cabañas o lugares de vigilancia se pueden ver en algunas pinturas a lo largo de la historia del arte.

Abundantes representaciones nos evocan la vendimia y los útiles empleados en la elaboración del vino, como cestos para el transporte, tinancos, tinas de pisado o el conjunto de la prensa, con todas sus variantes técnicas.

Por lo tanto el arte ha servido también para documentar la actividad con sus útiles y máquinas y ha sido otro medio para dar instrucción a los viñadores. En muy diferentes representaciones tales como pinturas, esculturas, dibujos, grabados, hasta en vidrieras o en retablos eclesiales podremos observar estas herramientas y sus técnicas de cultivo.

Es esta otra forma de enseñar y de dar continuidad a la agricultura antigua, que ha llegado en algunas de sus manifestaciones muy poco alterada en relación a como nos la podrían relatar los escritores clásicos.

Una(s) mirada(s) al Jerez de entresiglos. Industria y publicidad entre la tradición y el progreso

José Luis Jiménez García



«**A**presuradamente, lo mismo que cuando llegaba tarde a la escuela, entró Fermín Montenegro en el escritorio de la casa Dupont, la primera bodega de Jerez conocida en toda España: “Dupont Hermanos”, dueños del famoso vino de Marchamalo y fabricantes del cognac cuyos méritos se pregonan en la cuarta plana de los periódicos, en los rótulos multicolores de las estaciones de ferrocarril, en los muros de las casas viejas invadidos por los anuncios, y hasta en el fondo de las garrafas de agua de los cafés».

La bodega (1905), Vicente Blasco Ibáñez

1. La mirada de los novelistas

1.1. Leopoldo Alas «Clarín». El hambre en Andalucía

El escritor Leopoldo Alas «Clarín» sería enviado a Jerez por el periódico madrileño *El Día* para analizar la situación provocada por el proceso de la Mano Negra.

Con el título de *El hambre en Andalucía* publicará una serie de artículos a principios de 1883. En uno de ellos describiría los años de esplendor de la industria vinatera previos a la crisis:

«Hubo una época de gran prosperidad para Jerez, años de riqueza como habrá habido en pocos pueblos, y cuyo apogeo puede señalarse allá por los años de 1863. Ya se sabe que el origen de esta abundancia era el mercado de vinos. En Inglaterra, especialmente, el Jerez tenía tales salidas, y en tales condiciones, que no sólo los extractores y viñistas hacían grandes negocios, sino que los mismos trabajadores gozaban las consecuencias de aquella prosperidad nunca vista».



Bota con la firma de «Clarín» en las bodegas jerezanas de González Byass

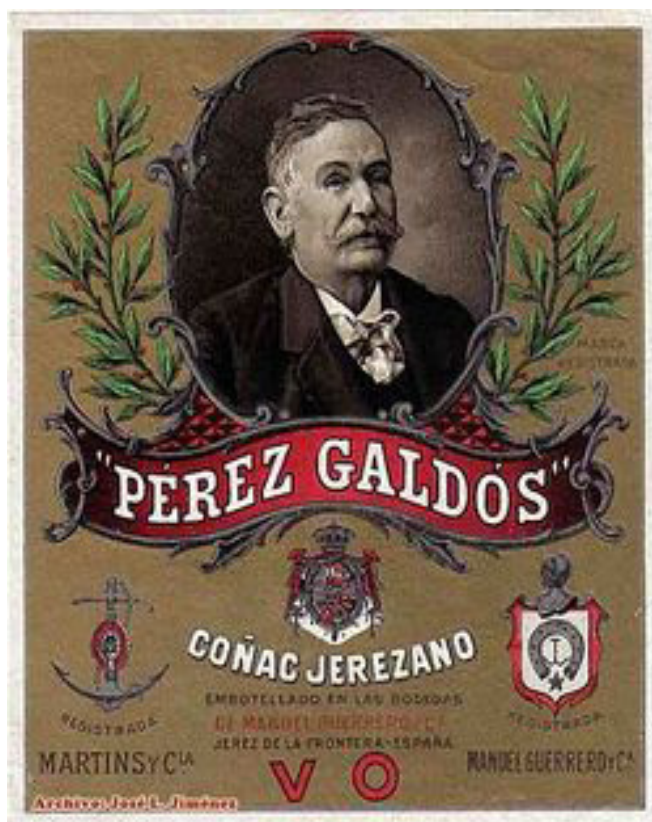
1.2. Benito Pérez Galdós. Lo prohibido

Por su parte, el afamado novelista canario, Benito Pérez Galdós, aporta el punto de vista de la ficción en su obra *Lo prohibido* (1884-1885), donde el personaje principal, José María Bueno de Guzmán, relata:

«En setiembre del 80, pocos meses después del fallecimiento de mi padre, resolví apartarme de los negocios, cediéndolos a otra casa extractora de Jerez, tan acreditada como la mía; realicé los créditos que pude, arrendé los predios, traspasé las bodegas y sus existencias y me fui a vivir a Madrid».

Más adelante escribe:

«¿Y a dónde demonios me iba? ¿A Jerez? La situación comercial y agraria de aquel país era muy alarmante. Bueno estaría que me cogieran los de la Mano Negra y me degollaran».



Etiqueta dedicada a D. Benito Pérez Galdós

1.3. Vicente Blasco Ibáñez. *La bodega*

Blasco Ibáñez, entrado ya el siglo xx, publicaría, en febrero de 1905, su polémica novela *La bodega*. Una historia que a la fecha de hoy provoca sentimientos encontrados entre ciertos sectores sociales de la ciudad. Obra y autor fueron ensalzados por unos y rechazados por otros.

Así nos habla Blasco, por boca de Fermín Montenegro, de la vida de los trabajadores del campo jerezano:

«En verano, durante la recolección, les daban un potaje de garbanzos, manjar extraordinario, del que se acordaban todo el año. En los meses restantes, la comida se componía de pan, sólo de pan. Pan seco en la mano y pan en la cazuela en forma de gazpacho fresco o caliente, como si en el mundo no existiera para los pobres otra cosa que el trigo. Una panilla escasa de aceite, lo que podía contener la punta de un cuerno, servía para diez hombres. Había que añadir unos dientes de ajo y un pellizco de sal, y con esto el amo daba por alimentados a unos hombres que necesitaban renovar sus energías agotadas por el trabajo y el clima.

Unos cortijos eran de pan por cuenta, y en ellos se daban tres libras por cabeza. Una telera de seis libras era el único alimento para dos días. Otros eran de pan largo, no había tasa, el gañán podía comer cuanto desease, pero el horno del cortijo sólo cocía cada diez días y las teleras cargadas de salvado eran tan ásperas y de tal modo se endurecían que el amo, echándola de generoso, salía ganando, pues nadie osaba hincarlas el diente, más que en la suprema desesperación del hambre».

En la familia Dupont, que Blasco describe en la historia, se vieron reflejados los Domecq, que hicieron todo lo posible para que el libro no llegara a leerse, sobre todo en la zona. Unas semejanzas que resultan evidentes en este párrafo:

«Aquella mañana encontraba al escritorio algo de nuevo, de extraordinario, como si entrase en él por vez primera, como si no hubiesen transcurrido allí quince años de su vida, desde que le aceptaron como zagal para llevar cartas al correo y hacer recados, en vida de don Pablo, el segundo Dupont de la dinastía, el fundador del famoso cognac que abrió «un nuevo horizonte al negocio de las bodegas», según decían pomposamente los prospectos de la casa hablando de él como de un conquistador; el padre de los «Dupont Hermanos» actuales, reyes de un estado industrial formado por el esfuerzo y la buena suerte de tres generaciones».



Carteles de la versión cinematográfica de *La bodega*, 1929

1.4. Pedro Antonio de Alarcón y Gaspar Núñez de Arce

En cambio, otros dos reputados escritores españoles del XIX a su paso por la ciudad, y después de visitar las bodegas del Marqués de Misa, dejaron escrito, respectivamente, un soneto loando las virtudes de sus vinos.

Vivencias contadas de diferentes maneras respecto a los anteriores autores reseñados. Los poetas daban rienda suelta a su arte rimado contagiado de publicidad, una promoción que las bodegas sabían agradecer y que servía para que sus vinos añadieran un plus de prestigio.

En 1877 lo haría Pedro Antonio de Alarcón:

¡Detente Pasajero! Aquí reposa
El Adán de los vinos jerezanos,
Padre de tantos ínclitos ancianos
Como duermen en torno de su fosa.
¡Enterrado está el sol bajo esta losa!
Pero no se lo comen los gusanos,
Sino que vida y alma los humanos
Aun piden a su llama generosa.
«Abolengo» se llama aqueste vino,
Y en cada gota concentrado encierra
De mil generaciones el destino...
Si las cuitas del mundo te hacen guerra,
Cátalo media vez, ¡oh peregrino!
Y jurarás que el cielo está en la tierra.

Y en 1899, Gaspar Núñez de Arce:

¡Oh, generoso néctar jerezano!
¿Quién a tu blando halago se resiste?
Tú das aliento al débil, gozo al triste,
Al enfermo salud, fuerza al anciano,
Rindiéndose al influjo soberano
Del calor de la vida que en ti existe,
la alada imagen y el agudo chiste
surgen copiosos del cerebro humano
Con justo orgullo recordarnos puedes
Madre fue de tus ínclitos ABUELOS,
Que escanciaba a los dioses Ganimides
Para calmar sus iras y sus duelos.

2. La mirada de los artistas

Algunos destacados artistas del periodo que estamos analizando retrataron en sus obras el jerez de entresiglos, sus viñas y bodegas. Una mirada estilizada que nos proporciona una importante documentación gráfica del paisaje agrícola y la arquitectura bodeguera cargada de costumbrismo localista, pero no por ello menos relevante

Del periodo romántico hay que mencionar a uno de los más importantes representantes del costumbrismo andaluz, Joaquín Domínguez Bécquer (Sevilla, 1817-1879). Su vendimia de 1845, posiblemente en los alrededores de Sanlúcar, es un fiel exponente de su estilo.

Escasos son los ejemplos donde se pueden contemplar el interior de bodegas. En este punto sobresalen las que pintó, en 1858, Domingo García Díaz (Jerez, 1817- ¿?), de *La Constancia* y *Los Apóstoles*, ambas en González Byass,

Del pintor gaditano, José Montenegro (Cádiz, 1853-Jerez, 1929), es su *Vendimia* de 1893 pintada en la viña Torre de la Concepción, que fuera propiedad de una destacada familia vinatera, los Simo. El cuadro aún se conserva en propiedad por un miembro de dicha familia.

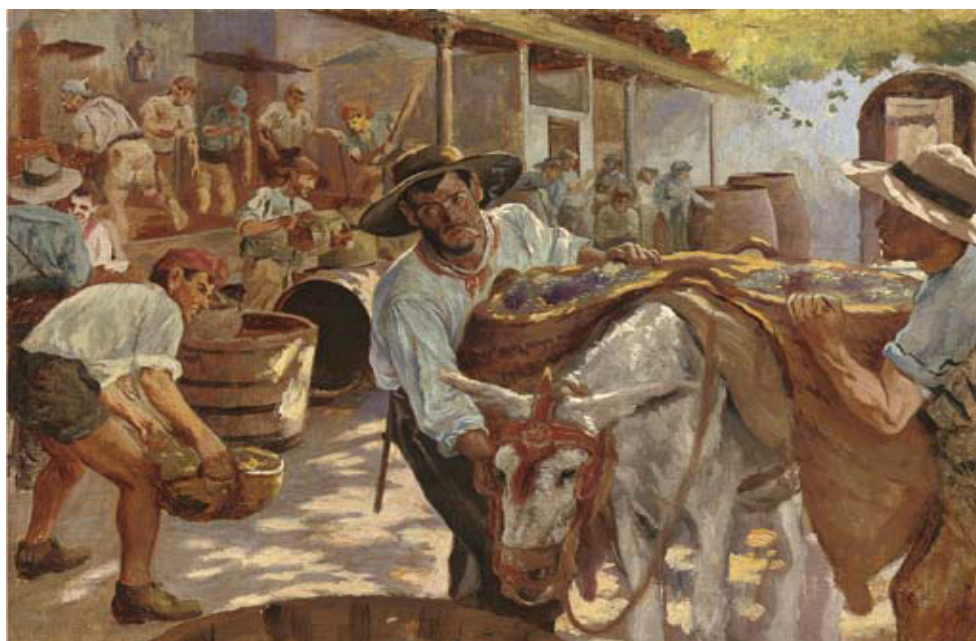
Otras vendimias fueron recreadas por Germán Álvarez Algeciras (Jerez, 1848-1912); José Villegas Cordero (Sevilla, 1824-Madrid, 1921), de 1895; o bien por Salvador Viniegra (Cádiz, 1862-Madrid, 1915), hacia 1895. Ésta última destruida durante un incendio.

Por su parte, Ricardo López Cabrera (1864-1950), pintor sevillano, ofrece otro punto de vista con la llegada de la uva al lagar, como también lo haría el artista ceutí, Fernando Fernández Mota, en 1898. Obra que fue reproducida en un grabado de la revista *La Ilustración Española y Americana*, de la que Mota era asiduo colaborador

La última obra reseñada es la del pintor valenciano, Joaquín Sorolla (1863-1923), Éste se trasladó a Jerez en 1914 con la intención de recoger, en una docena de bocetos, escenas de vendimia en la viña el Cuco, propiedad del bodeguero Pedro Nolasco González Soto. Un tema que finalmente no fue incluido en los famosos paneles de la *Hispanic Society* de Nueva York.



Vendimia en Jerez (1914)



Vendimia en Jerez, de Ricardo López Cabrera

3. La mirada de la prensa

3.1. Local

Durante los años de 1866 a 1927 fueron diversas las publicaciones periódicas aparecidas en Jerez vinculadas con los diferentes sectores relacionados con la agricultura y el comercio, especialmente con la vitivinicultura.

Esto fue resultado, sobre todo, de las especiales circunstancias que se dieron en la zona por aquellos años. Estos son algunos de ellos: Diario de Jerez, periódico de Ciencias, agricultura y comercio. (1847), El Guadalete, periódico literario y de interés general (1852), Revista vinícola jerezana (1866), La gaceta vinícola (1866-1868), Boletín de noticias y anuncios de la revista vinícola jerezana. Jerez, (1867), El agricultor andaluz (1874). Revista vitícola y vinícola (1884), La agricultura Bética, revista quincenal ilustrada (1894), La jarra, órgano de la Sociedad del gremio de arrumbadores (1896), El martillo, órgano de la Asociación del gremio de toneleros (1897), Vinos y toros (1897), El viticultor, órgano de la Asociación de trabajadores de viñas (1899), La voz del campesino. (1903), Boletín de la Cámara Oficial de comercio, industria y navegación (1904), La Unión (1904), La voz del trabajo, seminario sindicalista (1915), Jerez, revista de exportación (1923), El chazo, órgano de la Asociación del gremio de toneleros (1927).

Hemos querido incluir en esta relación los diarios El Guadalete y el Diario de Jerez que, a pesar de ser considerados dos medios generalistas, son fundamentales en la crónica diaria de aquellos años.

También La Unión, que estuvo dirigido por el líder sindical y político republicano, Manuel Moreno Mendoza (1862-1936). Moreno Mendoza sería un informador clave para Blasco Ibáñez a la hora de recabar datos para su novela *La bodega*.

Año VI (Segunda época)—Núm. 311

Jerez de la Frontera 24 de Noviembre de 1918

EL MARTILLO

PERIODICO INDEPENDIENTE

Organo de la Asociación del Gremio de Toneleros

No se reciben de los originales firmados

La correspondencia al Director
ESCUELAS, 12Se reparte gratis a los abonados.
SE PUBLICA LOS VIERNES

A la plebe desorganizada

Si, plebe, no merecías otro calificativo, sólo un rebajo a la deshonra, que no queriendo tomar los buenos y sanos consejos de los que se desvelan por mejorar vuestra desastrosa situación, ni tenéis el valor suficiente para acudir a los múltiples llamamientos que éstos (los mártires de vuestra ignorancia) os hacen sin descansar.

A vosotros, repito, imbéciles fallos de todo sentido común, qué no hay epíteto que no os honre, que por sólo pertenecer a vuestra clase como obrero, riesgo mil veces el haber nacido; porque de no ser tan desgraciados, no vería con indignación cómo están desfalleciendo nuestros queridos hijos.

Y digo nuestros queridos porque aún tengo allá en lo más recóndito de mi cuerpo, una duda, y es que quizás tendréis algún átomo de dignidad para con vuestros pequeños, (pues lo tienen las fieras).

Venid aquí, seréis desecarriados, ¿no comprendéis que de continuar viviendo de esa manera estamos sentenciados a sufrir eternamente? ¿No veis que el obrero sin organización, es un marioneta constantemente del que lo explota? Pues bien deberíais de comprender que lo primero que debe de hacer el proletariado es buscar a los suyos y al menos aprender de la burguesía, que ella se asocia para tomar acuerdos y so-

meterlos al gobierno, el cual los cumple sin demora de tiempo.

Pues bien: Si tú quieres ser hombre y no quieres que te atropellen y te atropelen en las justas demandas, asóciate, ponte de acuerdo con tus compañeros, cumple y haz que cumplan los acuerdos que se tomen, y de esa manera verás cómo cada día la vida te será más llevadera.

Trabaja para tus hijos ya que tus padres trabajaron para ti.

No olvidéis que la emancipación es obra exclusivamente nuestra.

Rompé la venda que ciega tus ojos, presta oídos a la razón, sal del lado que estás sumergido y piensa que aún es tiempo para captarte el apresto del que por ti lucha sin descanso; no olvidéis que este que parece te desprecia es porque te quiere bien y tú con tu injirrencia, le das el peor martillo. Actúe a la sociedad y sé hombre.

E. T.

Sobre lo de la 2.ª Aguada

Hace días que algunos compañeros, al ocuparnos de la sección de toneleros de la Aguada, cuando ésta nos ha mandado carta, me han dicho: —Buen podía usted ocuparse acerca la situación creada de los compañeros de la Aguada, desde que principió la huelga con motivo de los disgustos habidos entre el maestro de marras y los compañeros del taller.

¿Por qué no escribe usted de este asunto haber si alguien se toma por auido y escribe tam-

bién para ver si concluye la situación anormal de dicha sección?

To he dicho lo siguiente: Yo, en nuestro semanario, no soy hoy más que un colaborador que me guardo la atención de publicar mis trabajos por ser conocido desde la fundación del periódico. Cuanto escribo es particular no, por no tener ninguna autoridad de la directiva ni del gremio para ocuparme de algunos asuntos de la Sociedad o del gremio y que pudieran ser perjudiciales a nuestra labor colectiva dentro del oficio.

Conozco bien los deseos que existen por el arreglo del taller que conocemos en dicha localidad; pero viendo que nada se dice de la parte interesada, nada más que por cartas oficiales, y no estando para el o autorizado, yo lamento, como todos, que los meses pasan y la sección de la Aguada no tenga el número de socios que tuvo antes de la huelga.

Lo que sí manifesté yo, como particular mío, es que ya semejante estado de cosas no debía ser; que la huelga se dió por concluida desde que se suspendieron los acuerdos, o de otra manera, desde que se manifestó o se convocó que los socios serían dados por cuatro semanas. Esto es un dato que no abona mucho a la causa huelguística.

Y me parece que por amor a la sociedad bien debían de sacrificar ciertos amores propios, si los hay, y hacer porque no haya toneleros fuera de la colectividad.

No tengo que decir más sobre el asunto, y si es verdad que tan-

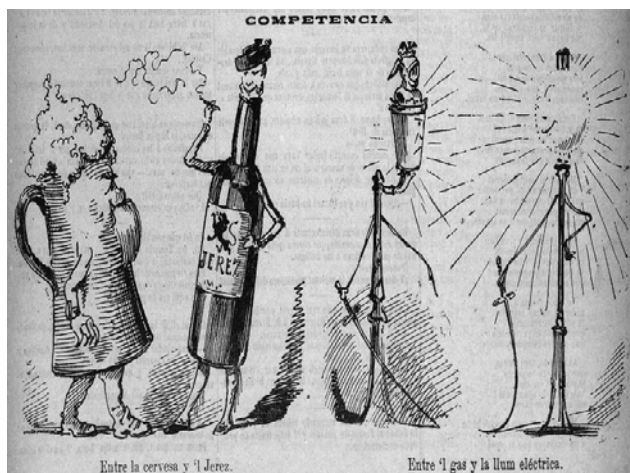
Archivo: JL Jiménez



3.2. Nacional

Otra manera de palpar los acontecimientos en este periodo de entresiglos en la zona de producción del jerez son las numerosas viñetas publicadas en los diversos medios de tirada nacional. Hacer un seguimiento de las mismas, que no es lugar ni el momento, nos podría proporcionar una visión, en clave de humor y de sátira mordaz, muy diferente del que estamos acostumbrados a través de sesudos manuales de historia y economía.

Muchas de ellas se pueden contemplar en los diferentes números de: La Esquella de la Torrada, ABC, Lectura dominical, Madrid Cómico, Don Quijote, El cabecilla, Gil Blas, El buñuelo, Barcelona cómica, Monos, Gedeón, El motín, La honorata, Cu-Cut, El loro, El fandango, La ilustración nacional, La estampa, Revista Moderna, Campana de Gracia, etc.



La Esquella de la Torrada, 1885



Campana de Gracia, 1892

Por otra parte, la prensa donde se reflejaban las clases dirigentes ofrecía su lado de la mirada más confortable. La Ilustración, periódico universal, de fecha 4 de febrero de 1854, llama la atención sobre esa industria y comercio floreciente de los vinos de Jerez. El artículo, titulado simplemente *Jerez*, iba acompañado de cuatro hermosas láminas donde se mostraban diferentes momentos del trabajos en viña, lagares y bodega.



Archivo: José L. Jiménez

La Ilustración, periódico universal, 1854

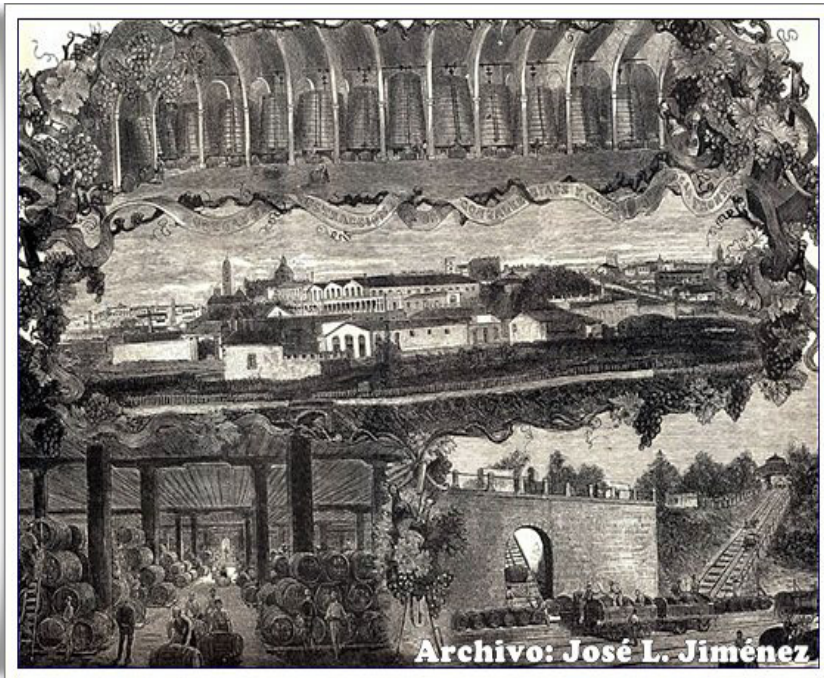
Sin apartarnos de este punto, el gran dibujante jerezano, Juan Comba, dedicaría a Jerez algunas de sus numerosas creaciones para la reputada revista *La Ilustración española y americana*, como la del 22 de septiembre de 1878 sobre las bodegas de González Byass; o bien las que recogía momentos del proceso de la Mano Negra.

Otra revista de gran tirada por aquellos años es *Blanco y Negro*. En el número 336, de fecha 9 de octubre de 1897, Luis Royo glosaría bucólicamente la vendimia en Jerez en cuatro páginas profusamente ilustradas.

En cambio, el reportaje del 12 de julio de 1902, *Los campesinos de Jerez*, con texto de Carlos del Río y fotos del jerezano Diego González, describían un panorama devastado por la crisis:

«Humildemente, sin haber desvirtuado su clamor de justicia con el desorden ni con las revueltas, las cuadrillas de campesinos márchanse a sus pueblos, a sus aldeas, sin esperanza ya de concordia, pero con fe inextinguible en el triunfo de su causa».

Dos años después, en 1904, la revista *Mundo Nuevo* cubre la visita que el rey Alfonso XIII realizaría a Jerez y a las bodegas de González Byass en su periplo por Andalucía. La normalidad se implantaba de nuevo en el Marco del jerez.



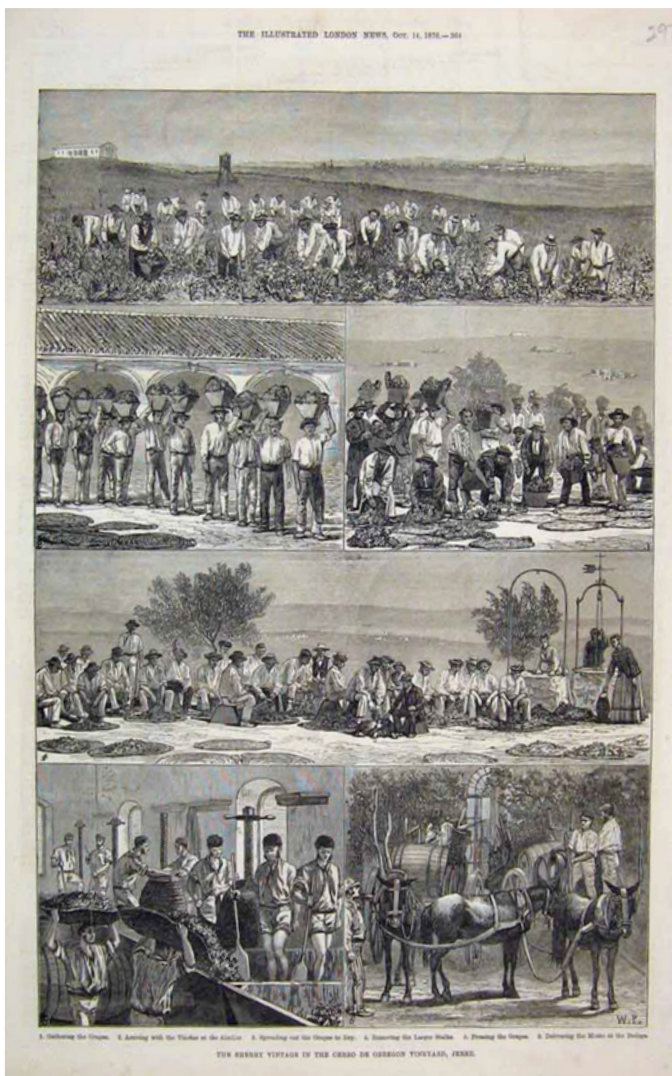
La Ilustración Española y Americana, 1878. Grabado de Juan Comba

3.3. Internacional

El origen británico de muchos de los propietarios de las bodegas del Marco del Jerez (como los Gordon, Mackenzie, Ivison, Garvey, Terry, O’Neale, Davis, Williams&Humbert, Wisdom&Warter, Osborne, etc), así como por el intenso comercio con las Islas Británicas a causa de la gran demanda del sherry, hizo que la prensa de aquel país dedicara su atención al lugar originario de donde estos procedían.

Uno de los más vendidos, el Illustrated London News, del 14 de octubre de 1876, publicaba en una página completa una composición de diversos grabados donde se podían ver los trabajos de vendimia en la viña de Cerro Obregón. Tal como se observa en el grabado adjunto.

Unos años más tarde, en mayo de 1879, el redactor enviado por The Times a Andalucía, remitía una de sus crónicas con el título de The Land of Sherry. Su tono era crítico y exasperante.



Illustrated London News, 1876

Por su parte, la prensa francesa de finales del XIX prestó especial atención a los tristes sucesos acaecidos en la ciudad a causa del proceso seguido a miembros de la Mano Negra, así como a las dramáticas consecuencias del asalto campesino de 1892.

La portada de algunas de estas revistas ilustradas mostraban las ejecuciones a garrote vil de los sentenciados a muerte, tal como se recoge en *Le progrès Illustré*, *Le petit Journal* y *Le Monde Illustré*.

Consideremos que Francia no tenía el mismo aprecio por nuestros caldos que los anglosajones.



Le progrès Illustré, 1892

4. Literatura especializada



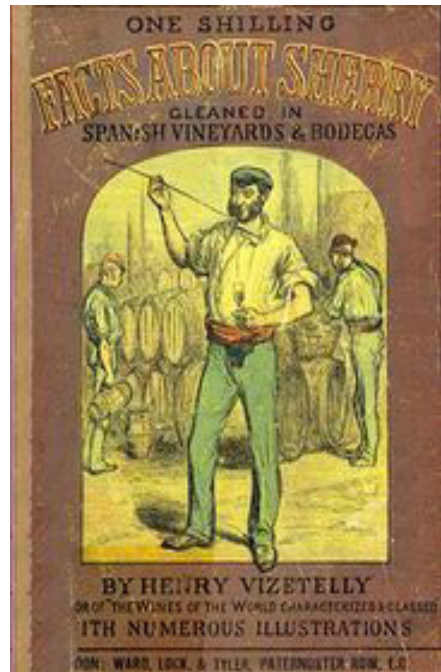
Informe sobre la filoxera, Jerez, 1894

Igualmente fueron numerosos los opúsculos publicados en Jerez durante el periodo estudiado. Los expertos en la materia dejaron constancia de los problemas más acuciantes que vivían los jerezanos, en su mayoría dependientes del trabajo en los diferentes pagos y en las numerosas empresas bodegueras existentes en Jerez, Sanlúcar y El Puerto de Santa María.

Una muestra de ello son los siguientes: Del cultivo de los viñedos, por Juan Colom y Ossorio (Jerez, 1862), Noticia sobre la historia y el estado actual del cultivo de la vid y del comercio vinatero de Jerez de la Frontera, de Diego Parada y Barreto (Jerez, 1868), Observaciones sobre los medios de impedir o aminorar los estragos de la filoxera de Juan Miró y Salgado (Jerez, 1878), In-

forme de la invasión de la filoxera en la provincia de Cádiz y sobre el plan de defensa (Jerez, 1894), Una solución al problema agrario, de Edmundo Mac-Costello (Cádiz, 1902), Memoria sobre el estado actual de los negocios de vinos de Jerez de la Frontera y manera de mejorarlo, de D. Pedro Domecq y Villavicencio (Jerez, 1902), La viña de Jerez por un obrero, de Manuel Paz Guerrero, El problema agrario en Andalucía, de Juan Gallardo Lobato (Jerez, 1904).

Una de las obras claves de este momento es, aunque resulte paradójico, obra de un inglés. A Henry Vizetelly (1820-1894), impresor, grabador, editor y gran experto en vinos le debemos una de las mejores obras que se hayan escrito sobre el jerez, *Facts about sherry*, editada en Londres en 1876. De este libro decía, José de las Cuevas, que era uno de los más acertados, y a pesar de haber pasado más de cien años, puede considerarse todavía como un clásico en la materia.



Facts about sherry (1876), de Henry Vizetelly

5. La mirada de los cineastas

El documento cinematográfico más antiguo que sobre el vino de Jerez, hay constancia, es el titulado *Making Sherry wine at Xeres*. Este breve documental se estrenó en 1910, contando con la producción del americano, afincado en Inglaterra, Charles Urbana.

Desgraciadamente no se ha conservado ninguna copia del mismo, por lo que se desconoce su contenido.

Un asunto este, el de los vinos de Jerez, que salta a las pantallas de los cines cuando el nuevo invento comenzaba a dar sus primeros pasos.

Sin embargo, del que si ha llegado a nosotros, después de ser localizada una copia de nitrato y su posterior restauración, ha sido el titulado *Banquete en la bodega Domecq* (bodegas y viñas), fechado en 1924. La película, dividida en cuatro partes, recoge la visita a las instalaciones de las Bodegas Domecq en Puerta de Rota en Jerez y el posterior banquete con que fueron agasajados los asistentes al Congreso de Ciencias Médicas celebrado en Sevilla en 1924. La producción, encargo de las propias bodegas, se efectuó por la empresa madrileña Vilaseca y Ledesma.

Por lo tanto, estamos hablando de un documento único, de un gran valor, tanto por su contenido como por la calidad de imágenes, a pesar del tiempo transcurrido.



Documental: **Bodegas Domecq**, 1924
Salida de los obreros de las bodegas Domecq. Recuperada y restaurada.

BIBLIOGRAFÍA

ALADRO, José Manuel (2006): «El tren del vino. El ferrocarril urbano de Jerez de la Frontera como instrumento de puesta en producción de la ciudad mercantil». Málaga: IV Congreso Historia Ferroviaria.

ALADRO, José Manuel (2012): La Construcción de la “Ciudad Bodega”. Arquitectura del Vino y Transformación Urbana en Jerez de la Frontera en el Siglo XIX. Tesis doctoral. Escuela Superior Técnica de Arquitectura de la Universidad de Sevilla.

<http://fondosdigitales.us.es/tesis/autores/1943/>

AROCA VICENTI, Fernando (2007): De la ciudad de Dios a la ciudad de Baco: La arquitectura y urbanismo del vino de Jerez (siglos XVIII-XX). Jerez: Remedios, 9. 129-190.

BLASCO IBÁÑEZ, Vicente (1905): La bodega. Valencia. Prometeo.

BORREGO PLÁ, Carmen (2009): El Jerez, hacedor de cultura. Consecución de la universalidad: desde 1700 hasta 1930 (vol. 3), Jerez: Cajasol y el Consejo Regulador de las DD.OO. 105-199.

CABRAL CHAMORRO, Antonio (2001): Renovación tecnológica y mecanización de la agricultura en Cádiz (1850-1932). Cádiz: Servicio Publicaciones de la Universidad de Cádiz.

CANCELA RUIZ, Manuel (ed): Guía Oficial de Jerez. 1882, 1883, 1884, 1885, 1886, 1887, 1888, 1889, 1890, 1891, 1892, 1893, 1894, 1895, 1896, 1897, 1898, 1899, 1900, 1901. Jerez.

CARO CANCELA, Diego (1999): Historia de Jerez. El Jerez moderno y contemporáneo (vol. II). Cádiz, Diputación de Cádiz. 265-281.

CLAVIJO PROVENCIO, Ramón (1989): Jerez y los viajeros del XIX. Jerez, Ayuntamiento de Jerez. 7-15.

CLAVIJO PROVENCIO, Ramón (1997): Viajeros apasionados. Testimonios extranjeros sobre la provincia de Cádiz, 1830-1930. Cádiz: Diputación Provincial de Cádiz. 23-24.

COLOM y OSORIO, Juan (1862): Del cultivo de los viñedos. Jerez: Imprenta El Guadalete.

DOMECQ y VILLAVICENCIO, Pedro (1902): Memoria sobre el estado actual del negocio del vino de Jerez de la Frontera. Jerez: Establecimiento Tipográfico de Crespo Hermanos.

FERNÁNDEZ DE LA ROSA, Gumersindo (1880): Discurso pronunciado en la segunda conferencia filoxérica dada el 27 de julio de 1879 en la ciudad de Jerez de la Frontera Madrid, Imprenta de Moreno y Rojas.

GRENIER, Edmundo (director), El Álbum nacional: Pedro Domecq Xerez Madrid, s.n., ca.1896.

GUINEA COLLADO, Manuel (1916): Jerez Gráfico (Guía para 1916 y manual de forasteros). Jerez: Imprenta y Litografía jerezana.

JIMÉNEZ GARCÍA, José Luis (2011), Jerez y sus vinos en la obra de Don Benito Pérez Galdós. Jerez, Real Academia San Dionisio-Ministerio de Cultura. 7-44.

LIGNON-DARMAILAC, Sophie (2004): Les grandes maisons du vignoble de Jerez (1834-1992). Madrid: Casa de Velázquez.

LÓPEZ ESTUDILLO, Antonio (1995): «La vid y los viticultores de Jerez, la crisis comercial y el impacto de la filoxera. Un campo abierto a la investigación», en *Revista de historia de Jerez*, 43-72.

MALDONADO, Javier (1999): La formación del capitalismo en el Marco del jerez: De la viticultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII Y XIX). Madrid: Huerga &Fierro Editores.

MIRÓ y SALGADO, Juan (1878): Observaciones sobre los medios de impedir o aminorar los estragos de la filoxera. Jerez: Imprenta El Guadalete.

MONTAÑÉS, Enrique (1997): Transformación agrícola y conflictividad campesina en Jerez de la Frontera (1880-1923). Cádiz: Universidad de Cádiz-Ayto. de Jerez de la Frontera.

OCETE, Rafael, y otros (2006): Una perspectiva holística sobre la crisis de la filoxera y su impacto en el viñedo andaluz. Sevilla: Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera de la Junta de Andalucía, 126-134.

PARADA y BARRETO, Diego (1868): Noticia sobre la historia y el estado actual del cultivo de la vid y del comercio vinatero de Jerez de la Frontera. Jerez: Imprenta El Guadalete.

PÉREZ GALDÓS, Benito, *Lo prohibido*, ed. James Whiston. (Madrid. Cátedra, 1969).

RAMOS SANTANA, Alberto, y otros (1987): *Prensa gaditana (1763-1936)*. Catálogo Exposición. Cádiz: Diputación de Cádiz-Fundación Municipal de Cultura del Ayuntamiento de Cádiz. 89-107.

REVUELTAS CARRILLO y MONTIEL, Francisco (1883): *Vindicación del vino de Jerez*. Jerez: Imprenta del Guadalete.

SAILLARD, Simone (2001): *Leopoldo Alas «Clarín», El hambre en Andalucía*. Edición crítica, estudio preliminar y notas de Simone Saillard. Toulouse, Press Universitaires du Miral.

SIMPSON, James (1985): «La producción de vinos de Jerez de la Frontera, 1850-1900», en *La nueva historia económica de España*, P. Martín Aceña y L. Prados (eds). Madrid. 167-189.

VALERO DE TORNOS, Juan (1896): *España en fin de siglo (vol II)*, Madrid, Romero Impresor. 135-158.

VIZETELLY, Henry (1876): *Facts about Sherry*. London, Ward Lock and Tyler.

ZOÍDO NARANJO, Florencio (1981): *Observaciones sobre la crisis filoxérica y sus repercusiones en la viticultura de Jerez*. Sevilla, Archivo Hispalense, nº 193-194, Vol. LXIII.

Archivos consultados

Archivo Municipal de Jerez.

Archivo de la Fundación González Byass, Jerez.

Archivos del Consejo Regulador de las DD.OO. de Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez.

Biblioteca Municipal de Jerez.

Museo Antonio Cabral de Tecnología Agraria. IES Santa Isabel de Hungría, Jerez.

José García Cabrera
Cristóbal Orellana González
(Eds.)

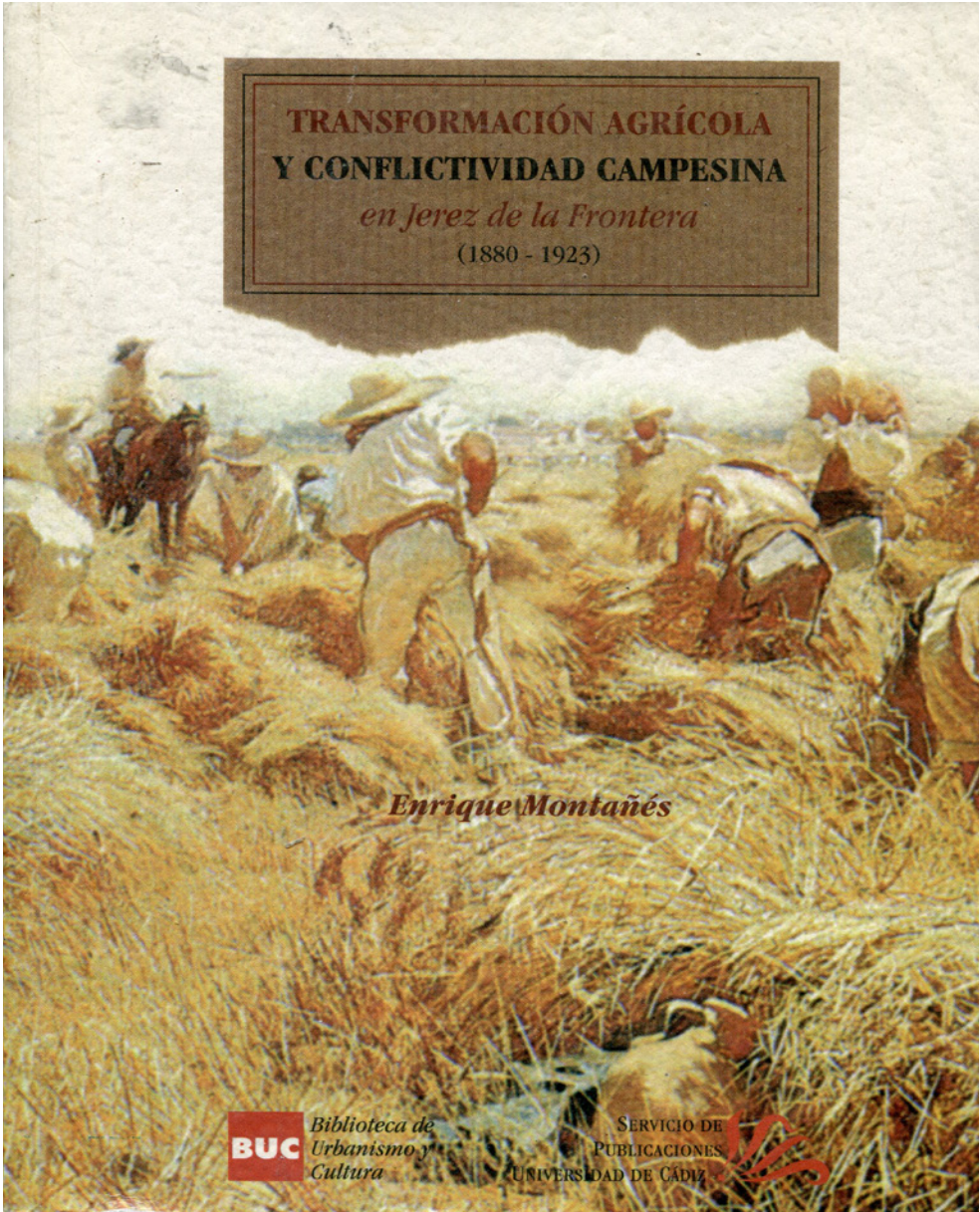
RENOVACIÓN TECNOLÓGICA Y MECANIZACIÓN DE LA AGRICULTURA EN CÁDIZ (1850-1932)



Antonio Cabral Chamorro

SERVICIO DE PUBLICACIONES
UNIVERSIDAD DE CÁDIZ
DIPUTACIÓN DE CÁDIZ





Entre la realidad y la propaganda. La viticultura a través de los paneles de azulejos portugueses de la primera mitad del siglo xx

José Luis Mingote Calderón

1. Introducción

Este trabajo va a estar focalizado en un aspecto muy concreto de los paneles de azulejos portugueses de la primera mitad del siglo xx: las imágenes dedicadas a la vinicultura y viticultura y a su relación con intencionalidades propagandísticas. Mi propósito es mostrar qué tipo de escenas se representan en ellos y aportar informaciones sobre contextos en los que aparecen algunas de las fotografías que les sirvieron de modelo o que recogen aspectos similares.

Ya he dedicado un amplio texto a las fuentes iconográficas de estos paneles en el que he incidido sobre la modernidad de sus contenidos, que están asociados a la modernidad de las corrientes nacionalistas y a otros aspectos de las sociedades actuales¹. Al resaltar el papel propagandístico de los originales que sirvieron de modelos se incide en un carácter que también es propio de los azulejos: su trasfondo publicitario vinculado a una realidad local/regional o general del país. Como ya he anotado en otras ocasiones, resulta normal la existencia de un desfase cronológico entre la aparición de los modelos y el momento en que se eligen para

1 José Luis Mingote Calderón: *Da fotografia ao azulejo. Povo, monumentos, paisagens de Portugal na primeira metade do século xx*. Lisboa, Imprensa Nacional, e. p. [2015]. Además, he publicado ya otros trabajos sobre el tema: "La representación patrimonializada de un país. Portugal en los paneles de azulejos de la primera mitad del siglo xx" *Anales del Museo Nacional de Antropología* XV, 2013, pp. 152-187 (en: <https://sede.educacion.gob.es/publiventa/detalle.action?cod=14519C>); "Imágenes del «pueblo» en los paneles de azulejos portugueses de la primera mitad del siglo xx", *Anales del Museo Nacional de Antropología* XVI, 2014, pp. 172-212 (en: <https://sede.educacion.gob.es/publiventa/detalle.action?cod=20086C> y <https://sede.educacion.gob.es/publiventa/detalle.action?cod=20102C>); y "Cestos, gestos y género, en los azulejos portugueses de la primera mitad del siglo xx", *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, vol. LXIX, n° 2 2014, pp. 435-466 (en: <http://rdtp.revistas.csic.es/index.php/rdtp/article/view/460/464>). Asimismo, tengo en preparación: "La copia de dibujos en los paneles de azulejos portugueses de la primera mitad del siglo xx. Técnicas antiguas difundidas en soportes modernos" para un Coloquio a celebrar en Oporto en 2016.

devolverles a la actualidad en un nuevo soporte. A primera vista, este hecho podría restar importancia al contexto originario pero creo que, por el contrario, lo refuerza ya que se podría pensar que la propaganda original tuvo éxito y su memoria perduró en la mente de las personas. Frente a esta realidad, en otros casos esa distancia cronológica es solo de unos pocos años y por tanto, se podría considerar que su importancia aún permanecía viva para muchas personas y, entre ellas, las que encomendaron los paneles.

Estas representaciones son claramente un producto de la modernidad a pesar de su apariencia antigua (en tanto que los paneles de azulejos remiten a un tiempo pasado visible en el colorido, azul y blanco, y en las molduras copiadas de modelos históricos). La modernidad les viene, además del contenido, de los edificios y los lugares en que se encuentran, ya que aparecen en casas de la alta burguesía, estaciones de tren, mercados cubiertos -y, por lo tanto modernos, frentes a los realizados al aire libre en las plazas-, ayuntamientos y parques o plazas urbanizadas. Esta colocación refleja actuaciones tendentes a elevar la categoría de los espacios públicos y la utilización de estos lugares, visibles para una gran cantidad de personas, enlaza con las fuentes originales de su iconografía, ya sean libros, revistas ilustradas postales o folletos turísticos. En ambos casos se podría hablar de medios de comunicación de masas.

A todo ello, hay que sumar una característica fundamental: siempre se está intentando mostrar una realidad por parte de grupos de poder, ya sean políticos, económicos o culturales. Un hecho que, no se nos escapa, es común a todos los tipos de sociedad moderna y que remite, en el fondo, a presentar una realidad particular como pretendidamente general. Se trata de algo que tiene que ver con la veracidad del mensaje que se envía y que en el caso de la iconografía vinícola también resulta importante. Y lo es porque se ha dicho repetidamente que los paneles reflejan la realidad local de la zona en la que se encuentran, y que pueden ser vistos como una guía representativa de ella.

Desde una perspectiva general hay que ser cautos y quizá más desde una aproximación a la imagen del cultivo de la vid dada la regionalización de los sistemas de cultivo en una agricultura a caballo entre lo preindustrial y lo industrial y, por otro lado, debido a las fuertes alteraciones que el sector tuvo desde finales del siglo XIX debido a las conocidas crisis del oídium, el mildiu y la filoxera que comienzan a mediados del siglo XIX y que conducirán a la necesidad de tratamientos también durante el siglo siguiente².

2 En el momento en que se realizan estos paneles, algunas de estas plagas son algo ya habitual, casi "antiguo", y combatido con recursos modernos desde hacía décadas. Conceição Andrade Martins: "A filoxera na viticultura nacional", *Análise Social* XXVI, 112-113, fasc. 3º y 4º, pp. 653, 675 y 659, anota que la filoxera aparece por primera vez en Portugal en el Duero en la década de 1860,

Basta mencionar unos pocos ejemplos gráficos en los que los intereses generales hacen que no se refleje lo local totalmente y sí lo simbólico. En la estación de São Bento, en Oporto, se representa una escena de vendimia en las que las vides aparecen asociadas a árboles y en la que una vendimiadora se sube a una escalera para efectuar la recogida de la uva (Fig. 1). Es decir, se está representando una forma característica miñota de cultivo de la vid junto al Duero que, como es bien sabido, muestra un sistema absolutamente diferente de viñas en terrazas. La explicación de la elección es tanto técnica como ideológica: la estación portuense está en el límite de esta forma de cultivar las viñas pero, además, sirve a la línea del Miño y por lo tanto, en ella se muestra tanto una parte de la realidad del área de influencia del tren. No se ha querido representar la realidad duriense y sí la norteña. Para ver lo que tiene de característica y de tópica esta forma de armar las vides bastará citar un texto de esos momentos que resumía a la región norteña de una forma tópica: "*Minho alegre das alegres romerías, dos alegres repiques dos sinos das aldeias, dos alegres descantes das esfolhadas nas eiras, das sachas nos campos, das vindimas nas arvores!*"³.

El segundo caso, además de la diferencia geográfica, incide en el aspecto temporal y es uno de los ejemplos en los que la separación cronológica proporciona una amplitud bastante considerable. En el Mercado municipal de Santarém aparece una escena de vendimia, realizada por M. S. y fechada en 1932, que no presenta ningún rótulo que la sitúe geográficamente por lo



Fig. 1. Vendimia en la Estación de São Bento, Oporto.
Fotografía: José Luis Mingote Calderón

alcanzando períodos de auge en torno a 1884-1885, y extendiéndose por casi todo el país a partir de 1883. Su combate llevó a una sustitución de cepas que aumentó el área cultivada e incrementó fuertemente la producción de vino.

3 Conde d'Arnos: "O Minho", *Ilustração Portuguesa* 44, 1906, p.770.

que cabría pensar refleje la realidad ribatejana, región donde está la citada localidad. No obstante, el original que sirvió de modelo, debido a Augusto Bobone, aparece publicado ya en 1900 en relación con la celebración de la Exposición Universal de París y remite a una vendimia en Torres Vedras que se encuentra en la misma región antigua de Estremadura pero a unos 90 km. del lugar donde se ve el panel de azulejos y que, en ocasiones, se vincula a Santarém o se separa de ella en tanto que esta última ciudad es la capital del Ribatejo y, por tanto, simboliza a esta zona y no a toda la región (Figs. 2 y 3)⁴. El azulejo altera la escena original en una práctica totalmente normal que, aquí, reduce el número de personas que intervienen en el trabajo.



Fig. 2. Vendimia en Torres Vedras, B. C. C. da Costa y Luiz de Castro: *Le Portugal au point de vue agricole*, entre pp. 398-399.

No se trata de un caso aislado, ni mucho menos, y hay que achacar a ciertas continuidades técnicas del trabajo el que pudieran hacer que el lapso temporal no fuera percibido como tal por los observadores. Así, la imagen de un carro cargado con una cuba de vino que aparece en la estación de São Mamede de Infesta, a mediados de los años 30, copia de forma muy libre una fotografía que vio su versión postal al menos en 1910, ya que trans-



Fig. 3. Vendimia en el Mercado municipal de Santarém. 1932. Fotografía: J. L. M. C.

4 Remito a mi trabajo que aparecerá en 2015, citado en la nota 1. Junto a motivos locales y regionales, en este mercado aparecen otros que no tienen esta procedencia ya que su lugar de origen les sitúa muy lejos de Santarém. Unos elementos que asimismo han sido alterados gráficamente. De alguno hablaré en un trabajo que estoy realizando: "La copia de dibujos en los paneles de azulejos portugueses de la primera mitad del siglo xx. Técnicas antiguas difundidas en soportes modernos".

forma un carro parado en un carro en movimiento (Figs. 4 y 5). Algo que no supondría ningún tipo de rareza porque el transporte de cubas de vino en carros continuaba realizándose de la misma manera si bien en la ciudad de Oporto -muy cercana a la estación citada- las ruedas macizas de los carros habían sido sustituidas por las ruedas radiadas que ya no hacían ruido, como se ve en la película de Manoel de Oliveira, *Douro, faina fluvial*, de 1931. Pero lo que resulta más chocante es que la escena original fue fotografiada en la Quinta do Bomfim, en el Alto Douro (está en Pinhão y a unos 130 km.), como se desprende de la información que proporciona Manuel Monteiro en el pie de foto de su libro sobre el Duero, publicado en 1910⁵.

En cualquier caso, el grado de precisión con que está realizado el azulejo impediría, para cualquier observador conocedor de los carros de la zona, comprobar que no se trataba de un carro de la localidad, como se comprueba con la consulta el libro de F. Galhano sobre los carros de Portugal. Este tipo de carro y de rueda se extiende hasta el final del Duero, desde la costa y con alguna pequeña variante ya que solo el timón (que presenta infinidad de denominaciones) muestra una diferencia, curvándose en la zona oriental de su área de expansión. Lo que sí llamaría la atención sería el yugo, que refleja la realidad que no se corresponde con las variantes locales y sobre el que volveré luego⁶.



Fig. 4. Transporte de vino en una cuba sobre un carro en una postal

5 Manuel Monteiro: *O Douro. Principaes Quintas, Navegação, Culturas, Paisagen e Costumes*. S. I., Edições Livro Branco Lda., 1998 [1910], p. 81.

6 Fernando Galhano: *O carro de bois em Portugal*, Lisboa, Instituto de Alta Cultura. Centro de Estudos de Etnologia, 1973, pp. 76-90 y mapa.



Fig. 5. Transporte de vino en cuba. São Mamede de Infesta. Fotografía: J. L. M. C.

Estas breves alusiones sirven de alerta para no menospreciar la inevitable intervención sobre una realidad preexistente a la hora de juzgar la representatividad de lo que se ve en los paneles. No obstante, en muchas ocasiones la iconografía que nos muestran sí refleja claramente la realidad local o, al menos, la comarcal. Esta dicotomía reaparecerá varias veces a lo largo de estas páginas⁷.

2. Corpus de imágenes

Las imágenes de paisajes o lugares, así como las de trabajos asociados al cultivo de la viña y la producción del vino se inscriben en un marco mucho más amplio: la representación del país y del “pueblo” dentro de unos esquemas nacionalistas.

El corpus de imágenes relativas al viñedo que he localizado abarca veinticinco edificaciones que presentan características muy diferentes (Ver Cuadro 1). Sin poder entrar en mucho detalle, diré que los paneles de azulejos se encuentran en lugares con implicaciones diametralmente opuestas, ya que los vemos en estaciones de tren -alguna, como la de Oporto, calificable de grandiosa-, o mercados municipales con muchos paneles -en el de Santarém hay más de 50-, así como en jardines pú-

⁷ En relación con las imágenes de carros en los azulejos portugueses del siglo XVIII, Vergílio Correia: “O carro rural português”, *Terra Portuguesa* 2, 21-23, 1917, p. 200, llamaba la atención sobre su poca representatividad, dado que “os nossos pintores desse genero copiavam geralmente de estampas estrangeiras os assuntos de suas obras”. Siglos después, los modelos pasarán a ser portugueses pero no siempre reflejan la realidad aparente.

blicos, casas particulares -en Mealhada, existe una con un solo panel en el exterior- o almacenes de vinos -en Nelas hay dos, con uno y dos paneles, respectivamente-. A esta variación funcional hay que sumar la dispersión geográfica, que abarca todo el país prácticamente, si bien su presencia en el sur es mucho menor que en centro y norte, donde la importancia económica de los viñedos del Ribatejo o del Duero -y aledaños- se transmite a la decoración de los edificios situados allí.

CUADRO 1. LISTADO DE LUGARES CON LA ICONOGRAFÍA DE LOS PANELES

Lugar / Autor / Año / Fábrica	Iconografía
Aveiro, Estación. Francisco Pereira y Licínio Pinto, 1916. Fonte Nova, Aveiro.	Vendimia.
Bombarral, Casa de Abel Pereira da Fonseca. José António Jorge Pinto, 1917. Constância, Lisboa.	Azufrado. Sulfatado. Cava. Vendimia. Transporte de uva en carro. Trabajos en el lagar y pisado.
Bombarral, Estación. ¿Pedro Jorge Pinto?, 1930. Arcolena, Lisboa.	Poda. Azufrado. Sulfatado. Cava. Vendimia. Transporte de uva en carro. Prensado. Transporte de vino en carro.
Canas-Felgueira, Estación. Francisco Pereira y Licínio Pinto, 1942. Outeiro, Águeda.	Vendimia.
Lamego, Parque da República. Jorge Colaço, 1932. Lusitânia, Lisboa.	Vendimia. Pisado de la uva en el lagar. Transporte de vino en carro y en barco rabelo.
Leça do Balio, Estación. Leopoldo Battistini, ¿1934? Constância, Lisboa.	Transporte de uva en cesto y en carro. Transporte de vino en barco rabelo.
Lisboa, Cafetería 1800. Sin autor, sin fecha. Sin fábrica.	Vendimia, con transporte en cestos y carro.
Lisboa Casa do Alentejo. Jorge Colaço, 1918-1919. Sacavém.	Vendimia, con transporte en cestos. Transporte de uva en carro.
Mealhada, Casa. ¿E..cotra...?. 1940. Fabrica Aleluia, Aveiro.	Tranporte de vino en carro.
Mondim de Basto, Estación. Gilberto Renda, S. f. Sant'Anna, Lisboa.	Vendimia, con transporte de uva en cesto y en carro. Transporte de vino en carro y en barco rabelo.
Nelas, Estación. Francisco Pereira y Licínio Pinto, 1941. Sin fábrica.	Vendimia.
Nelas, Almacén de vinos José Marques Loureiro & F.os. No se lee bien.	Transporte de vino en carro.
Nelas, Vinícola de Nelas, Lda. F. Macedo, 1946. Sin fábrica.	Vendimia. Transporte de uva en carro.

Oporto São Bento, Estación. Jorge Colaço, 1916. Fábrica de Louça, Sacavém.	Vendimia. Limpieza de cuba.
Pinhal Novo, Estación. João Rosa Rodrigues y Francisco Branco, 1938. Battistini, Lisboa.	Vendimia.
Pinhão, Estación. J. Oliveira, 1937. Aleluia, Aveiro.	Vendimia. Acarreo con cestos. Carga de toneles en barco. Transporte de vino en barco rabelo. Limpieza de cubas.
Pocinho, Estación. Gilberto Renda, S. f. Sant'Anna, Lisboa.	Vendimia con acarreo en cestos.
Rio Tinto, Estación. João Alves de Sá, 1936. Viúva Lamego, Lisboa.	Transporte de vino en carro y en barco rabelo (2).
Santarém, Mercado. Carlos Ramos, C. A. Mourinho y A. P. Gomes, 1932-1933-1934. Fábrica de Louça, Sacavém.	Vendimia. Transporte de uva en carro. Limpieza de cuba.
São Mamede de Infesta, Estación. Leopoldo Battistini, anterior a 1936. Constância, Lisboa.	Vendimia, con transporte de uva en cesto y en carro. Transporte de vino en carro y en barco rabelo.
Setúbal, Mercado, Pared. L. Pinto, 1929 y 1930. Arcolena.	Vendimia.
Setúbal, Mercado, Entradas. [José] Rosa Rodrigues, 1944. Fábrica Battistini de María de Portugal, Lisboa.	Vendimia con acarreo en cestos.
Torres Novas, Usos diversos. J. Oliveira? (Círculo atravesado por una línea), 1937. Aleluia, Aveiro.	Carro con armazón ¿para uva?
Vila Franca de Xira, Estación. Jorge Colaço, 1930. Lusitânia, Lisboa.	Vendimia con transporte de uvas en carro. Limpieza de uva de mesa. Transporte de ¿uvas o frutas? en cajas.
Vila Franca de Xira, Mercado. A. P. Gomes 1930. A. M y A. Mourinho 1930, 1932, 1933. A. C. M.... 1928, 1929, 1930... Salvador 1933. Fábrica de Louça, Sacavém.	Vendimia con transporte de uvas en cestos y carros. Acarreo con cestos. Transporte de cajas de uvas. Comiendo uvas.

La decoración de cada una de las construcciones con paneles de temática vinatera se asoció a unas circunstancias específicas que se vinculan a personas y a intenciones no siempre bien conocidas. No obstante, de algunas de ellas se han aportado informaciones concretas que ayudan a comprender los porqués de esas actuaciones tendentes a decorar edificios que en muchas ocasiones ya existían. Cronológicamente, se constata el predominio de intervenciones producidas en los años de institucionalización del *Estado Novo*, ya que la decoración de doce de los veinticinco edificios se encuentra en los años 30 -alguno comenzado a decorar a

finales de los 20- y otros cinco se fechan en los años 40. Frente a ello, solo cuatro casos se datan en los años 10. Por tanto, no se puede perder de vista que se producen en un momento en que la propaganda política es fundamental, como luego se verá.

Se puede decir que las escenas que afectan al tema de la viña y el vino conviven mayoritariamente con otras imágenes que muestran la realidad local o regional, ya sean monumentos, personas o trabajos que remiten a actividades que se ven, a menudo, bajo el prisma de lo pintoresco. Esta primera posibilidad se encuentra prácticamente desde el comienzo de la decoración de las estaciones, se opte por considerar a la de São Bento como la que marca el inicio o bien a la de Aveiro, cuyos paneles son de 1916⁸. En esta última ya aparece una escena de vendimia que enlaza totalmente con la manera fotográfica decimonónica de mostrar este trabajo, en la que las personas posan de forma estática ante el fotógrafo haciendo un gesto que remite al trabajo, pero que no resulta totalmente natural.

Frente a esta alternativa, es posible hallar conjuntos temáticos que recogen varias escenas del cultivo de la vid o de este y del procesamiento de la uva. Esta segunda opción solo aparece en una casa particular, la de Abel Pereira da Fonseca en Bombarral (1917), y en tres estaciones de tren: Bombarral, Pinhão y Mondim de Basto, las dos primeras de los años 30 y sin fechar la tercera, y con particularidades claras derivadas de la intervención de los productores de la zona en el primer caso -y en concreto de la persona citada- o de la *Câmara Municipal* con el auxilio del *Instituto do Vinho do Pôrto* (IVP), en el segundo (Figs. 6 y 7).



Fig. 6. Estación de Bombarral. Fotografía: J. L. M. C.

⁸ La decoración de la primera se empieza a pensar en 1903 o 1905, según los autores, aunque solo se acaba en 1916. Dentro de ese margen cronológico, la estación de Ovar (1915) no presenta escenas de este tipo.



Fig. 7. Estación de Mondim de Basto. Fotografía: J. L. M. C.

A pesar de esta división un tanto tajante, es posible encontrar algún caso que podría situarse a medio camino de ambos extremos. En 1932, en el *Parque da República* de Lamego, Jorge Colaço hace dieciséis bancos revestidos con azulejos con monumentos, hechos históricos y costumbres regionales entre los que aparecen cuatro escenas asociadas al vino: la vendimia, el pisado de la uva en el lagar, el transporte del vino en barco *rabelo* así como en carro. La situación de la ciudad en la zona vinatera del Douro explica esta cantidad de temática agrícola que, además, remite a un ámbito general ya que se ilustran con letreros genéricos que no localizan la acción en ninguna localidad: "*Uma vindima no Douro*" (Fig. 8), "*Uma poisa no Douro*", "*Barco rabelo*" o "*Transporte de vinho*". Además, como he señalado en otro lugar, las escenas de acarreo y el transporte en barco reinterpretan y modifican el original, siendo el primer caso altamente llamativo porque la fotografía se sitúa en Braga⁹. Es decir, se ha recurrido a seleccionar imágenes de la región, entendida como algo arquetípico, más que a reflejar pormenores de Lamego.

A ese contexto diversificado en relación con los edificios, hay que sumar que en el contenido temático de los paneles se han realizado unas selecciones intencionadas que han dejado fuera buena parte del proceso técnico que va de la plantación de la viña al consumo del vino. Según su importancia numérica, se ven claramente dos bloques como se aprecia al repasar el Cuadro 1; en el primero se incluyen una serie de trabajos que aparecen repetidamente en diversos lugares y entre los que destacan las faenas que giran en torno a la vendimia y al transporte de la uva -ya

⁹ Ver J. L. Mingote Calderón, e. p. [2015], citado en nota 1.

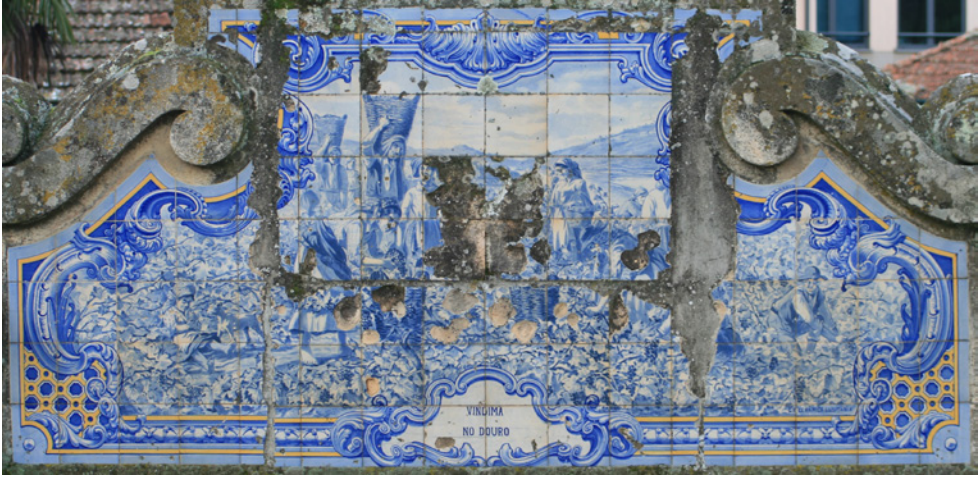


Fig. 8. "Uma vindima no Douro". Banco del Parque da República, en Lamego. Fotografía: J. L. M. C.

sea con cestos o carros- o del vino -en estos o en los famosos barcos *rabelos* del Duero. Frente a ellos, otras faenas se reproducen de forma esporádica tanto que en algunos casos solo se encuentran representadas en un solo lugar aunque por duplicado, tales como la poda, el azufrado, el sulfatado o, con un poco más de presencia, el prensado de la uva.

De los azulejos están ausente los trabajos de preparación del terreno que sí se documentan en algún que otro texto, incluso con abundante aparato gráfico, pero sin ningún tipo de atractivo estético que, muy posiblemente, fuera la causa que motivó el que no se eligieran como modelo de los paneles. Da la impresión de que no resultaron "pintorescos" a pesar de que esta palabra se adjudicaba en la época a elementos que hoy no los calificaríamos de esa manera, como los puentes modernos, por ejemplo.

Podría pensarse que esta división refleja no solo la importancia de los trabajos -la importancia social, se podría matizar, ya que no la técnica- sino la posibilidad de que sean fotografiados, o de que merezcan ser fotografiados. Resulta evidente que el movimiento humano que genera la vendimia es mucho mayor que el de la poda y que, además, se realiza en un momento en el que es más fácil acudir a documentarla por parte de los fotógrafos interesados en hacerlo. Desde esta perspectiva, lo que se nos muestra no se corresponde con una documentación de "tipo etnográfico" -porque no fue esa la intencionalidad original, ni podía serlo- sino con una percepción selectiva de los trabajos que se encuentra también en otros soportes gráficos. Así, en diversas revistas de la época, es posible encontrar bastantes artículos dedicados a la vendimia o al vino con preponderancia de la parte gráfica asociada a ese trabajo. Son textos en los que se resalta el aspecto alegre y festivo del trabajo, algo que resulta evidente en todos los momentos finales de recolección

en una sociedad agraria sobre todo cuando moviliza una amplia mano de obra que no siempre es local.

En oposición a los trabajos de la viña, la amplia documentación fotográfica que existe sobre el desembarque, almacenamiento y embarque del vino en modernos barcos no tiene plasmación gráfica en los paneles de azulejos y solo en la estación de Pinhão se puede ver el cargamento de barriles en los barcos que les llevarán hasta los almacenes de Vila Nova de Gaia¹⁰. Da la sensación de que se ha querido ocultar el aspecto más claramente comercial del proceso de producción del vino como es su venta. La imagen de los campesinos cultivando la tierra con la fuerza del trabajo humano, que remite a una economía preindustrial, no encaja mucho con la distribución claramente capitalista de un producto mediante sistemas de transporte absolutamente tecnificados. El pueblo campesino que encarna el alma de la nación no cede ningún lugar al pueblo que trabaja en las fábricas de las ciudades y se encuentra muchas veces cerca de la proletarización, a pesar de que muchos campesinos que acudían a la vendimia también ocupaban un estrato social muy bajo, pero la pobreza no era medida con el mismo rasero en la ciudad que en el campo¹¹. La opción ruralista de la sociedad, que sirve de símbolo y mito al *Estado Novo*, encaja con esa "ocultación" del comercio.

10 Existen numerosas fotografías de esa zona en los años 30 debidas a dos casas fotográficas de Oporto, como son Foto Beleza y Casa Alvão, que se pueden ver Mário Ferreira y Joe Berardo (Editores): *Douro. Reserva histórica e o vinho do Porto. Fotografias do Espólio Foto Beleza*. Oporto, S. e., 2006, 139 pp., texto de Fernando de Sousa; Maria do Carmo Serén: *Douro. Do Tua a Foz com à Fotografia Beleza*. Oporto, Lello Editores, 2002, 263 pp.; y [Gaspar Martins Pereira y Maria Tereza Siza]: *O Douro de Domingos Alvão*. Coimbra: Encontros de Fotografia, 1995, 82 pp. respectivamente. También aparecen este tipo de imágenes asociadas al vino de Colares en el texto de Raúl Esteves dos Santos: *O vinho de Colares*. S. l., Edição da Adega Regional de Colares, 1938, 64 pp., o, en general, VV. AA.: *Portugal et son activité économique*. Lisboa, Ministère des Affaires Étrangères, 1932, XV + 272 pp., y VV. AA.: *Album Nacional da Actualidade Portuguesa*. Lisboa, S. e., 1935, s. p. Además, hay postales que muestran los muelles de Gaia y Oporto ya a comienzos del siglo xx con escenas de carga de barriles, como se verá.

11 A comienzos de siglo, un articulista de la *Ilustração Portuguesa* dice: "*Para as povoações miseráveis a sega e a vindima são fortunas. Os corações de segadores e vindimadores batem durante todo o ano na esperança de que a colheita seja farta. Quanto mais houver para segar em pão ou para vindimar em cachos mais dinheiro elles ganharão e mais fartura elles terão nos lares*" en J. C., "A hora da vindima", *Ilustração Portuguesa*, 291, 1911, p. 370. Años después, António Augusto Antunes Júnior: "Os vinhos da Estremadura", *V Congresso Internacional da Vinha e do Vinho*. Lisboa, Editorial Império, 1938, p. 15 (consultada la separata), en un texto técnico sobre los vinos de esa zona, incluye una poesía de Cardoso dos Santos en la que se habla de los grupos de personas que llegan a realizar la vendimia, reflejando una situación de pobreza: "*Vindos de longe, todos os anos / A manta aos ombros, pela vindima, / Dá-lhes o mato fofa tarima, / Na terra acampam como ciganos*". A pesar de dormir sobre el suelo, como gitanos, la vendimia no deja de ser una fiesta.

No obstante, esta oposición no es solo simbólica ya que también refleja la realidad en tanto que los productores no eran los comerciantes, tal como recoge repetidamente D. Freire, al señalar que en los años 30, los primeros dependían del Ministerio de Agricultura y los segundos del de Comercio, llegando a decir que los comerciantes eran los principales "enemigos" de los productores y que el Gobierno salazarista tomó partido por estos¹². Con una actitud claramente situacionista, el Director del *Instituto do Vinho do Pôrto* decía, en 1940, que la organización corporativa del gobierno "*permitiu a formação de um conjunto harmónico*" en relación con estos vinos, en el que la *Casa do Douro* representaba a los productores, el *Grémio dos Exportadores de Vinho do Pôrto* a los comerciantes y el propio Instituto hacía de lazo de unión entre ambos¹³. A pesar de esa pretendida armonía, tan querida del gobierno, los conflictos entre ambos grupos -que tampoco eran homogéneos- estaban a la orden del día.

2.1. Trabajos de mantenimiento

Ante la imposibilidad de mostrar todas las imágenes asociadas a la viña y al vino, voy a hacer un breve repaso por las diversas representaciones recurriendo a ejemplos concretos para ilustrarlas a la vez que resaltaré algunos aspectos que resultan llamativos. Para ello voy a seguir un orden de procesos de trabajo comenzando por los trabajos menos representados.

Los azulejos de la estación de Bombarral sirven de ejemplo muy significativo de una iconografía atípica. Como ha señalado D. J. Santos, los azulejos fueron donados por la *Associação Comercial de Bombarral* y costeados mediante suscripción pública, en la que participó Abel Pereira da Fonseca, un acaudalado productor de vino cuyo papel fue destacable, según esta autora, ya que fue el responsable de enseñar los croquis de los paneles al *Conselho* de la compañía ferroviaria¹⁴. Se han conservado cuatro cartas que recogen datos relativos al proceso de decoración pero que no inciden en el contenido del mismo, y solo una -de 31 de mayo de 1930- nos permite ver algo del espíritu que estuvo detrás de esa intervención. En ella, el director de la citada *Associação* le recuerda a su autor, "*o desejo de que os desenhos fossem apreciados por esta Direcção antes de serem apresentados á Companhia dos Caminhos de Ferro*", para satisfacer la curiosidad de quienes han

12 Dulce Freire: *Produzir e beber. A questão do vinho no Estado Novo*. Lisboa, Âncora, 2010, pp. 116, 120 y 121.

13 José Joaquim da Costa Lima: *O vinho do Pôrto no passado e no presente. Duas palestras promovidas pelos "Estudos Portugueses"...* Oporto, Instituto do Vinho do Pôrto, 1940, p. 51.

14 Doris Joana Santos: *A casa de Abel Pereira da Fonseca no Bombarral*. Bombarral, Câmara Municipal de Bombarral. Museu de Bombarral, 2009, pp. 78-80 y 118-120.

colaborado económicamente y “o natural bairrismo de todos nós” en alusión al localismo regionalista.

En esta estación se representa diversos trabajos que nos transmiten un cultivo moderno en el que viejos sistemas conviven con recientes tecnologías. Así, se recogen sin ningún orden la poda, la vendimia, el prensado, el sulfatado, la carga de uva en el carro, el azufrado, y la cava en primavera. Casi todas ellas muestran, de alguna manera la modernidad de un cultivo dedicado a la venta exterior ya que, incluso en la vendimia, los cestos se ven sustituidos por recipientes de madera. A pesar de lo cual, los carros chillones y el ganado vacuno siguen estando presentes.

Los motivos se habían recogido ya en el hall de entrada de la casa de Abel Pereira da Fonseca con pocos años de antelación, en concreto en 1917. La cava y

poda de invierno, el sulfatado y el azufrado son escenas que no se repiten en otros lados por lo que cabe adjudicarle la selección. Junto al recurso a la azada o a la podadera, la modernidad de otras prácticas, obligada por las diversas plagas que aparecieron en el siglo XIX y que se combaten fundamentalmente mediante procedimientos químicos, enlaza también con la presencia de otros elementos modernos asociados al lagar, que mencionaré más adelante (Figs. 9 a 12)¹⁵. Cabe decir, por tanto, que nos hallamos ante una elección muy personal que no trasciende a otras realidades fuera de la localidad y de la persona.



Fig. 9. Aзуfrado. Estación de Bombarral. Fotografía: J. L. M. C.

¹⁵ En uno de los textos introductorios al libro de D. J. Santos, *op. cit.* en nota anterior, uno de los nietos de este empresario alude a los logros que consiguió y menciona las “*inovações introduzidas na cultura da vinha na nossa região*”, que incluyen la “*adopção de novas práticas culturais e enológicas*”.



Fig. 10. Azufrado. Casa de Abel Pereira da Fonseca, Bombarral. Fotografía: J. L. M. C.

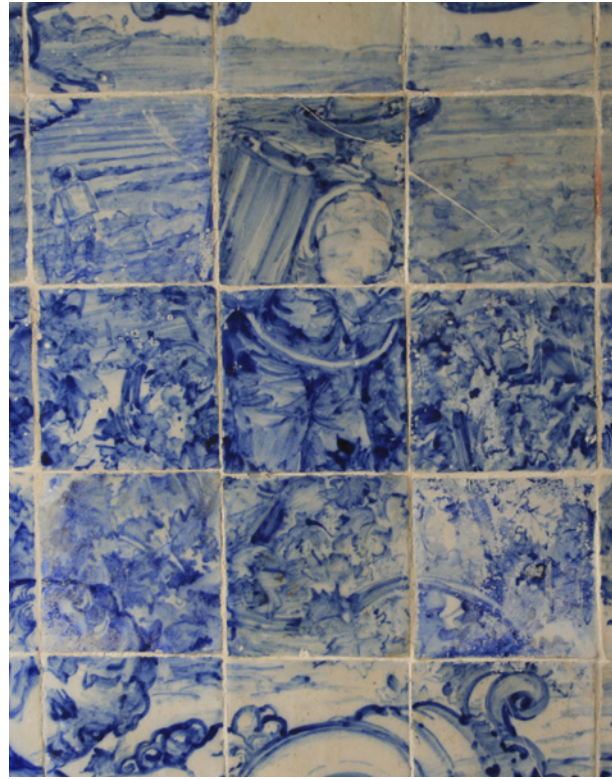


Fig. 11. Sulfatado. Estación de Bombarral. Fotografía: J. L. M. C.



Fig. 12. Sulfatado. Casa de Abel Pereira da Fonseca, Bombarral. Fotografía: J. L. M. C.

2.2. La vendimia y el transporte de las uvas

Las numerosas escenas de vendimia localizadas presentan una variada gama de interpretaciones visuales que van desde el "retrato" de las vendimiadoras a la visión globalizadora que presenta la corta de racimos y su transporte por diferentes métodos, un aspecto que asimismo encontramos independizado de forma clara y diversificada. Como ya he mencionado, se trata de un momento que es valorado de forma general por todo el mundo del que, a modo de ejemplo, se puede mencionar algún comentario que permite apreciar este tipo de opiniones en torno a ella. En el pie de foto que acompaña a una escena de acarreo de la uva en carros con grandes cubas, Francisco Câncio comenta la realidad de las vendimias de Almeirim al insertar una fotografía que se había copiado en el mercado de Santarém y sobre la que volveré más tarde¹⁶. Es un texto en el que, además, se aprecia el paso del tiempo desde los años 10 -fecha en que se toma la foto- al final de los 30; la localidad en esa época del año mostraba un "extraordinario e característico movimiento" en el que "As dornas [son] transportadas nos mais variados meios de locomoção desde o grande camion ao vagaroso carro de bois" y en el que "Ranchos de vistosas e alegres vindimadoras enchem de dia as suas ruas de manhã e à noitinha e nas noites outonais pelas largas portas das grandes adegas escutam-se vagas canções dos lagareiros entregues à faina até altas horas"¹⁷.

Como digo, es posible ver a las vendimiadoras posando o trabajando en alguna estación, como en Pinhão, en donde se repite esta posibilidad que tiende a independizarlas y que enlaza, por una parte, con una práctica muy concreta de la Casa Alvão, que es quien recibe el encargo de realizar las imágenes por parte del *Instituto do Vinho do Porto*, y, por otra, con la valoración de la belleza de la mujer del norte. También, se puede ver a una mujer o más mujeres mostrando las uvas junto a cestos o llevándolos a la cadera, sin mayor intencionalidad documental, como se aprecia en las estaciones de São Mamede de Infesta o Pinhal Novo. No obstante,

16 Se encuentra en Francisco Câncio: *Ribatejo Histórico e Monumental*. S. l., ¿Edición del autor?, 1937-1939, 3 vols. p. 115. Consultado en fascículos.

17 Los ejemplos se pueden incrementar sin mucho problema, y a los que ya mencioné en J. L. Mingote Calderón, 2014, pp. 189-192 y 199-200 -citado en nota 1-, donde resaltaba la visión bucólica del trabajo campesino y la alegría de las vendimias, se puede añadir la opinión de un articulista que firma como J. B. cuando dice que: "É a hora de se iniciar a geórgica encantadora das vindimas. Ranchos de cachopas espahan-se pelos vinhedos, no meio dos quais seus trajes garridos lembram grandes flores bizarras", o que "entoam as canções ingenuas do povo, estímulo e derivativo á labuta aspera" el texto está en: "Vindimas", *Ilustração Portuguesa* 871, 1911, pp. 420-421. En *Vinhos de Portugal* se considera a esta faena como "um dos mais pitorescos aspectos da vida rural portuguesa"; se trata de un documental de Felipe de Solms dirigido por Carlos Marques y realizado en 1949 por la *Junta Nacional do Vinho*, que se puede ver en <https://www.youtube.com/watch?v=s7X4g56nHd8> (Última consulta: 21/08/2015).

lo más normal es que las imágenes muestren a un abigarrado grupo de personas entre las vides, con cierto aire caótico en cuanto a su distribución espacial, como se ve en las estaciones de Canas-Felgueria o en el *Jardim da República* de Lamego y, en menor medida, por el menor número de personas en la casa de Abel Pereira da Fonseca, en Bombarral, en la estación de esta localidad o en la de Pinhão y en los mercados de Santarém o Vila Franca de Xira. Lo normal es que el corte de los racimos aparezca combinado con el transporte de la uva mayoritariamente realizado en cestos, situándose las personas que hacen este trabajo en medio de la viña.

Frente a la individualización de las vendimiadoras -casi siempre son mujeres- en un caso es posible documentar lo que parece un proceso particular, como es el prensado en el propio campo, aunque no se representa claramente ya que el volcado de los racimos en una gran dorna se compagina con el transporte de este mismo tipo de recipiente en un carro. La escena se encuentra en la estación de São Mamede de Infesta, muy cercana a Oporto, y se produce en un contexto de viñas armadas sobre árboles, a la manera miñota, a las que accede un hombre mediante una escalera (Fig. 13).



Fig. 13. Vendimia. Estación de São Mamede de Infesta. Fotografía: J. L. M. C.

En algún caso, los azulejos muestran la presencia de niños o de adolescentes en la vendimia, como sucede en la Cafetería 1800, de Lisboa, en la que una mujer y un adolescente llevan un cesto entre las vides camino del carro cargado con una dorna.¹⁸ No se trata de un caso aislado, ya que hay fotografías en las que los niños andan por medio del viñedo sin que se pueda decir si ayudan a trabajar o no, como se ve en una de las imágenes del artículo de J. C., citado en la nota 11, en la que

¹⁸ A. Batalha Reis: "Vindimas", *Panorama* 17, 1943, p. III, cuando habla de las vendimias del Miño menciona que "*compridas escadas levam as raparigas e os rapazes -é exercicio para gente nova- de cabaz de aza no braço, a inverosímeis alturas*".



Fig. 14. *Vindima em Anadia*. Estación de Aveiro. Fotografía: J. L. M. C.



Fig. 15. *Vendimia y acarreo*. Estación de Mondim de Basto. Fotografía: J. L. M. C.

aparece uno junto a su madre (¿?) que está vendimiando. Además, se pueden aportar datos del momento, como el que proporciona J. J. da Costa Lima, que anota la llegada de trabajadores de Trás-os-Montes y de las Beiras a las vendimias del Duero para matizar a continuación que el corte de racimos lo realizan “*as mulheres, os velhos e as crianças*”¹⁹.

19 José Joaquim da Costa Lima: *El vino de Oporto*. [Lisboa], Exposição Portuguesa em Sevilha. Comissariado Geral, 1929, s. p. y del mismo *O vinho do Pôrto*. Oporto, Instituto do Vinho do Pôrto, 1936, pp. 19.



Fig. 16. Vendimia. Estación de Canas-Felgueira. Fotografía: J. L. M. C.

En este tipo de escenas, la forma en que están armadas las vides se representa de forma muy clara en algunos casos asociado a viñas bajas, como se aprecia en la estación de Aveiro, en la que en una vendimia en Anadia se ve que las podas de formación y las guías clavadas en el suelo han conducido a las ramas hacia lo alto para separarlas del suelo. Se trata de un sistema que también se documenta en la estación de Mondim de Basto, al norte del Duero (Figs. 14 y 15). En otros casos, resulta imposible decir algo más que el que las vides son bajas, como ocurre en el jardín de Lamego, ya citado.

Además, es posible llamar la atención hacia otros aspectos que cabría considerar ilustrativos de la organización social y que aparecen no solo en las escenas de vendimia. Me refiero a la presencia de personas que hay que identificar como el propietario o como el capataz de los trabajadores. La figura del hombre colocado a la izquierda de las vendimiadoras que llevan a cabo el trabajo en la estación de Canas-Felgueira, y que sostiene dos grandes racimos de uvas, con cierto aire de orgullo, parece remitir a la primera posibilidad mencionada (Fig. 16)²⁰. El orgullo por los buenos racimos se recoge ya en un texto de la *Ilustração Portuguesa*, en el que se dice:

20 Honoré Marques da Cunha: "O vinho do Dão", V Congresso Internacional da Vinha e do Vinho. Lisboa, Editorial Império, 1938, p. 9 (consultada la separata) comenta que en la región de los vinos del Dão, en donde se incluyen Canas Felgueira y Nelas, hay preocupación por vendimiar cuando las uvas están "muito maduras" y que los racimos se cogen "em pequenhas canastas... [que] são despejadas em cestos que, por sua vez, se vazam nas dornas montadas em carros de bois".

“Chega setembro; veem as vindimas. Acabaram d’amadurecer as uvas pelas vinhas, não ha lavrador que deixe de as espreitar desde os meados d’agosto e d’ajoelhar ao pé dos grandes cachos, sopesando-os com com um bom sorriso:

- Assim elle vingue que nunca por cá se viu outro...”²¹.

Esta apreciación de los racimos está presente en muchos de los paneles en los que se muestran al espectador de forma clara como si fueran el motivo principal de la escena. Algo que también es posible ver en numerosas fotografías en las que las vendimiadoras sostienen los racimos ante la cámara.



Fig. 17. Vendimia. Palacio Alverca, actual Casa do Alentejo. Lisboa. Fotografía: J. L. M. C.

Hasta cierto punto puede resultar curioso el que prácticamente en ninguna escena de vendimia se pueda decir cuál es el tipo de herramienta que se utiliza en la corta de racimos. Solo en un caso se intuye el instrumental utilizado y, además, la representación que se hace de él no parece muy realista. En el lisboeta Palacio

²¹ J. C., *op. cit.* en nota 11, p. 369.

Alverca, actual Casa do Alentejo, se ve a una de las mujeres que vendimian con un cuchillo en la mano que parece recto y que le aleja de los corquetes de vendimiar, que presentan una hoja curva y que se pueden ver en algunas fotografías de Alvão realizadas en el Duero (Fig. 17). La escena puede reflejar la realidad ya que A. Batalha Reis habla de las “*navalhas*” usadas en la vendimia, sin precisar su área de uso, dado el tipo de texto. Además, hay que recordar que las imágenes tienen como pretensión ser artísticas y no documentales, por mucho que tengan un acentuado carácter realista²².

La distribución de trabajos durante la vendimia es clara en bastantes casos. A pesar de que en ocasiones se ven a hombres vendimiar, lo normal es que haya una mayoría de mujeres haciendo esta faena que va acompañada del transporte de cestos sobre la cabeza hasta el punto de carga que, sobre todo en el centro, suele ser una gran cuba colocada sobre el carro. Los dos ejemplos que traigo sirven para mostrar diferencias de varios tipos, ya que es posible ver cómo un hombre o dos mujeres conducen los cestos hacia el carro en las estaciones de Bombarral y Vila Franca de Xira, respectivamente (Figs. 18 y 19). Además, como ya he señalado con mayor detalle en otro trabajo, estos dos paneles sirven para constatar la forma diferente en que hombres y mujeres transportan los cestos de tamaño mediano, ya que los primeros lo hacen sobre el hombro, mientras que las segundas los llevan sobre la cabeza²³. Por otro lado, estas imágenes muestran distintos tipos de carro: una galera con ruedas radiadas, lógicamente, en la estación ribereña del Tajo y un carro chillón en Bombarral, que reflejan una diferente “modernidad” de transporte que sumar al hecho de la existencia de variantes regionales²⁴. Únicamente en la Casa del Alentejo, en Lisboa, aparece un carro tirado por una mula y con rueda radiada; se trata de un pequeño carro en el que va subida una niña, posiblemente de la familia del propietario²⁵.

El acarreo de los cestos durante la vendimia está presente en los azulejos de forma importante sobre todo en la zona del Duero ya que las estaciones de Pinhão,

22 A. Batalha Reis, *op. cit.* en nota 18, p. 16.

23 Ver mi artículo sobre los cestos citado en la nota 1.

24 La zona de Vila Franca de Xira presentaba tradicionalmente un tipo de carro de caja rectangular y rueda maciza, el carro ribatejano, como se ve en el trabajo de F. Galhano citado en nota 6, pp. 29-40 y mapa, quien comentaba que en la primera mitad del siglo pasado se comenzó a introducir la rueda radiada y el eje fijo, en detrimento del de rueda maciza y eje móvil. En relación con la galera, este autor hablaba, en pp. 114-116, de su tardía introducción en el sur de Europa y, por lo que respecta a Portugal, señaló que fue frecuente en el Ribatejo compitiendo con los sistemas anteriores.

25 A. Batalha Reis *op. cit.* en nota 18, p. 16, comenta que el primer racimo era cortado por el “*morgadinho*”, el heredero del propietario. También hay postales de comienzos del siglo xx en las que se ve a una familia vestida elegantemente junto al carro, en medio de la viña.



Fig. 18. Carga de la dorna del carro. Estación de Vila Franca de Xira. Fotografía: J. L. M. C.



Fig. 19. Carga de la dorna del carro. Estación de Bombarral. Fotografía: J. L. M. C.



Fig. 20. Acarreo de castos en el Duero. Estación de Pocinho. Obsérvese a la persona del fondo a la izquierda. El original es una fotografía de la Casa Alvão. Fotografía: J. L. M. C.

Pocinho y São Mamede de Infesta muestran escenas con las consabidas filas de hombres llevando a la espalda, con la "trouxa", los grandes cestos de esta zona. A ellas se puede sumar la escena del mercado de Vila Franca de Xira en la que la cuadrilla lleva los cestos sobre el hombro. En todas las escenas de este tipo, menos una, se observa la presencia de una persona vigilando el trabajo que, normalmente, lleva sombrero y una vara, como símbolos de autoridad y estatus (Fig. 20). Dado el momento en que aparecen, no resulta excesivo poner

en relación esta demostración de jerarquía social con la actitud ruralista del régimen de Salazar y con el deseado mantenimiento del orden social campesino y con el intento de traslación de algunos de sus valores al mundo urbano.

En el acarreo, la diferencia entre trabajadores y capataz se puede ilustrar con el pie de foto que incluye Francisco Cândia, para acompañar a la imagen original de Faustino dos Reis Sousa que había sido copiada pocos años antes en el mercado de la localidad citada (Fig. 21)²⁶. En él, se recurre a algunos tópicos bucólicos normales a lo largo del periodo estudiado y se incide en el peso de los cestos y en que son llevados con alegría, una actitud que se refuerza en la oposición trabajadores/capataz: "*A carga parece que lhes não pesa. O cajado serve de apoio e arrimo. Todos sorriem; só o capataz, dentro do seu papel de respeito, mantém a gravidade de sempre*".

²⁶ F. Cândia, *op. cit.* en nota 16, fasc. 7 de 1938, p. 200.



Fig. 21. Acarreo de castos en el Mercado municipal de Vila Franca de Xira. El capataz aparece a la derecha, conduciendo al grupo. Fotografía: J. L. M. C.

El citado llenado de la dorna colocada sobre el carro en la viña, que aparece también en la casa de Abel Pereira da Fonseca, en Bombarral, se complementa con el transporte de la misma por los caminos o con su llegada a la bodega. Ya veíamos la fila de carros con ellas en Mondim de Basto (Ver Fig. 15) sin poder precisar si van llenas o no, aunque parece que no. Por el contrario, sí lo están en tres paneles que se encuentran en el Mercado municipal de Santarém y en la fachada de la compañía *Vinícola de Nelas*. En el primer caso se ha elegido el tránsito por las carreteras y la llega al lagar sin especificar, como es normal en este mercado, ningún detalle que aclare la faena o el lugar donde se produce (Figs. 22 y 23). No obstante, los originales de las mismas nos permiten dar información sobre la procedencia de ambos; el primero copia



Fig. 22. Acarreo en dornas. Mercado de Santarém. Fotografía: J. L. M. C.



Fig. 23. Descarga de la dorna. Mercado de Santarém.
Fotografía: J. L. M. C.

que achacaba a la influencia del medio, a la vez que le parecía que “*mais curioso tornam o panorama vinícola português*”²⁷.

Pero el caso no es único. A. M. Lopes, al narrar la vendimia en la finca Joanicas, en torno a Cartaxo en el Ribatejo, puede servir como contrapunto literario de muchas de las imágenes que vemos de vendimias con carros al fondo, con la dorna: “*Mulheres e homens mourejam [se afanan, trabajan duro] con alegre afan e alegria, no corte dos cachos, limpando-os dos bagos verdes ou podres...*”, y echan los

27 Ya he mencionado en otro trabajo que se ha eliminado el rótulo de la dorna que precisaba el nombre de la bodega, cf. J. L. Mingote Calderón, 2014, p. 446, citado en nota 1. Quizá, el motivo fuera no reflejar la lejanía de la misma, ya citada.

28 A. Batalha Reis, *op. cit.* en nota 18, p. III.

una fotografía localizada en la carretera a Almeirim, que tuvo edición postal al menos en 1908, mientras que el segundo muestra la finca Charnixe, en Torres Vedras²⁷.

De la importancia de esta iconografía puede dar idea que A. Batalha Reis, en un artículo periodístico, anotara de forma sucinta las variantes geográficas de cestos, dornas, carros y yugos: “... no Douro, o cesto alto e esguio; na Bairrada, quási chato, como um açafate; no Oeste, com a forma de tronco de cone. As dornas e os carros também são diferentes: no Norte, o carro de rodas baixas, de jugos floridos e arrendados; no Douro, seguro ao gado por molhelhas; no Dão a dorna é estreita a alta; no Centro e no Sul, oval e maior”. Algo

racimos "em cestas, que por seu turno, esvasiadas duas, tres, quatro vezes, enchem os cestos vindimos" mientras que un hormiguero de vendimiadores llevan la uva "para as dorras colocadas sobre os carros de bois, para estes as levarem ao lagar"²⁹.

2.3. Uvas de mesa

Las referencias a las uvas de mesa son muy escasas, ya que solo hay una escena clara y dos dudosas. Ambas se encuentran en la localidad ribatejana de Vila Franca de Xira, en su estación y su mercado, y se entienden acudiendo a un artículo de una de las personas que intervino en la decoración de la primera (y seguramente tam-



Fig. 24. Limpieza de los racimos de uva. Estación de Vila Franca de Xira. Fotografía: J. L. M. C.

bien del segundo, aunque no tengo informaciones ciertas al respecto). El citado Faustino dos Reis Sousa publica en 1912, un artículo sobre la exportación de frutas en el Ribatejo en el que aparecen imágenes similares a la limpieza de racimos y a la galera que transporta cajas que se ven en la estación y, además, recoge la imagen en la que estas se transportan a lomos de un burro, camino de los muelles, que se reproducirá en el mercado (Figs. 24 y 25). La primera escena queda muy aclarada en el pie de foto ya que dice expresamente: "Escolha e tosquia da uva para exportação", cosa que no se puede afirmar de ambos transportes, aunque la idea de que reflejen el de las uvas no es imposible dado que en esa limpieza y envasado se incluye la fabricación de cajas que son rellenas por las mujeres que aparecen sentadas en pleno campo y porque en el texto se habla del transporte en todo tipo de vehículos: "Um chiar de carros, monoton e cadenciado, põe uma nota de melancolica poesia no silencio dos caminhos; creanças de tenra idade, já habituadas

29 António M. Lopes: "Tempo de vindimas", *Ilustração Portuguesa* 514, 1916, p. 302.



Fig. 25. Transporte de cajas ¿de uva? Mercado de Vila Franca de Xira. Fotografía: J. L. M. C.

a ganhar pelo seu esforço o pão de cada dia, conduzem... os seus jumentos, que lá seguem ajoujados de caixas”³⁰. En el artículo, y en la propia imagen de las mujeres trabajando en grupo, se muestra una realidad económica claramente moderna vinculada al comercio internacional, basado en la existencia de varias sociedades -de las que cita la de *Exportadores de Frutas, Limitada*, con sede en la propia localidad- y con un trabajo femenino que remite a los ambientes medio fabriles medio artesanos en los que la mano de obra era fundamentalmente de mujeres, dado su menor coste.

2.4. Escenas de lagar

Son relativamente escasas las escenas que reflejan los trabajos asociados al pisado de la uva, o a su prensado, ya que solo he documentado tres. Dos de ellas, además, están en las tan mencionadas casa y estación de Bombarral, mientras que la tercera aparece en Lamego. En los dos primeros ejemplos, como ya he señalado, se refleja la modernidad técnica porque se ve un estrujador transportable manual y una prensa industrial (Figs. 26 y 27). Ambos elementos pueden estar en relación con la fabricación de aguardiente con destino a los vinos de Oporto. Pocos años después, es posible ver, en la zona de Colares, estrujadores eléctricos, como se comprueba en un libro sobre el vino de esta región³¹.

Frente a ellos, el pisado de la uva en Lamego refleja la característica forma del Duero, en la que no faltan los músicos que animan el duro trabajo de ida y vuelta

30 Faustino dos Reis Sousa: “A exportação de frutas no Ribatejo”, *Ilustração Portuguesa* 340, 1912, p. 258.

31 R. Esteves dos Santos, *op. cit.* en nota. 10, p. 44.

de los pisadores durante la "poisa" (Fig. 28). La imagen reproduce lo que J. J. da Costa Lima llama la "corta do lagar" que es la entrada de los hombres al mismo, tras ser llenado, formando una fila, agarrados entre sí y yendo de un extremo a otro; tras unas dos horas, los hombres continúan el pisado pero ya sin asirse entre sí³².

2.5. El transporte del vino

El transporte de vino aparece, en los paneles de azulejos, realizado de dos formas que adquieren una importante carga simbólica, como veremos. La primera es el traslado de una cuba sobre un carro mientras que la segunda recurre al barco *rabelo*, localizándose exclusivamente en el Duero. Pero, además del transporte, resulta reseñable que se presente el limpiado de la cuba con



Fig. 27. Estructura de la uva en el lagar. Casa de Abel Pereira da Fonseca, en Bombarral. Fotografía: J. L. M. C.



Fig. 26. Prensado de la uva. Estación de Bombarral. Fotografía: J. L. M. C.

agua, con el carro y los bueyes metidos en el río, como sucede en el mercado de Santarém y, posiblemente, en la estación de Pinhão, en la que se ven los carros en el río con las cubas quizá haciendo lo mismo pero sin que se refleje claramente esa tarea.

Numéricamente se trata de las escenas más representadas ya que hay once paneles de cada uno de los dos sistemas mencionados. Algo que no es extraño si consideramos que V. Correia, en su trabajo sobre el carro en Portugal, ya recogía graba-

32 J. J. da Costa Lima *op. cit.* en nota 19, s. p. y, en la misma nota, p. 20.



Fig. 28. "Uma poisa no Douro". Jardim da República. Lamego. Fotografia: J. L. M. C.

dos de comienzos del siglo XIX en los que se representaban carros con cubas, como la vista del monasterio de Batalha, de Henri l'Éveque, fechada en 1810³³. A ello debe añadirse que, además de los lugares tan repetidamente citados en este trabajo, aparecen alguno nuevo que solo ha elegido esta escena. Así, junto a Pinhão, Lamego,



Fig. 29. Transporte de vino en cuba sobre un carro. Casa en Mealhada. En la cuba se lee: 211 / Messias / Mealhada. Fotografía: J. L. M. C.

33 V. Correia, *op. cit.* en nota 7 1917, p. 202.

Bombarral, São Mamede de Infesta -situado curiosamente en medio de la viña- o Mondim de Basto, aparecen acarreos de vino en una casa de Mealhada, que perteneció al propietario de las bodegas Messias, y en dos almacenes de vino en Nelas (Figs. 29 y 30) y posiblemente en un edificio de Torres Novas que pasó por numerosos usos, habiéndose perdido la noción de su funcionalidad original.



Fig. 30. Transporte de vino en cubas sobre un carro. Armazem de Vinhos José Marques Loureiro & F.os, en Nelas. Fotografía: J. L. M. C.

Es destacable que en algún caso, como sucede en la estación de São Mamede de Infesta, las escenas remitan a dos áreas próximas pero diferenciadas: el Duero y el Miño (en esos momentos la provincia situada entre ambos ríos se denomina precisamente Entre-Douro e Minho). Ya se ha visto una escena con vides asociadas a árboles y luego se verán barcos *rabelos* durienses y lo mismo sucede con el transporte que muestra esas dos realidades geográfica y culturalmente distintas a través de un pequeño detalle: el yugo al que van uncidos los bueyes. En un caso se presenta el yugo de tabla mientras que en el otro se ve un yugo cornal (Figs. 31 y 5)³⁴. Tanto los tipos de yugo como los de bueyes reflejan, a simple vista, una diferencia clara que sería evidente para cualquier observador. El yugo "local" es el de tabla, siendo el yugo cornal, de *molhelhas*, el característico noreste, y de casi todo Duero pero sin llegar a Oporto, ni hasta esta localidad, muy próxima a la capital norteña³⁵.

³⁴ También en la estación de Río Tinto, cercana a Oporto, se ve un carro con el yugo de tabla, en medio del camino y ante una iglesia.

³⁵ Ernesto Veiga de Oliveira, Fernando Galhano y Benjamim Pereira: *Sistemas de atrelagem dos*



Fig. 31. Transporte de vino en cuba sobre un carro con yugo de tabla. Estación de São Mamede de Infesta. Fotografía: J. L. M. C.

Los barcos *rabelos* son y han sido uno de los elementos simbólicos asociados al Duero, en general, y a Oporto y Vila Nova de Gaia, en particular. Incluso, merecieron una publicación monográfica de carácter científico editada con cierto lujo por un organismo oficial y abundantemente ilustrada con fotografías cedidas por el IVP, algunas de las cuales también habían sido cedidas para la tan citada estación de Pinhão³⁶. Como he indicado en otro lugar, algunas imágenes de estos barcos se aíslan y se mueven a un nuevo contexto, lo que les resta el realismo fotográfico que tenían en el original³⁷. A pesar de ello, en cierto sentido, los márgenes en los que se mueven permiten esas alteraciones sin que se produzca una intervención chocante: el río Duero sigue siendo el hábitat cultural por el que discurren. La traslación desde Peso da Régua a Oporto se aprecia en una de las imágenes de São Mamede

bois em Portugal. Lisboa, Instituto de Alta Cultura. Centro de Estudos de Etnologia, 1973, pp. 26-36, 51-58 y mapa frente a p. 108.

36 Armando de Mattos: *O barco rabelo*. Oporto, Junta de Provincia do Douro Litoral, 1940.

37 Remito a mi trabajo, e. p. [2015], citado en la nota 1.

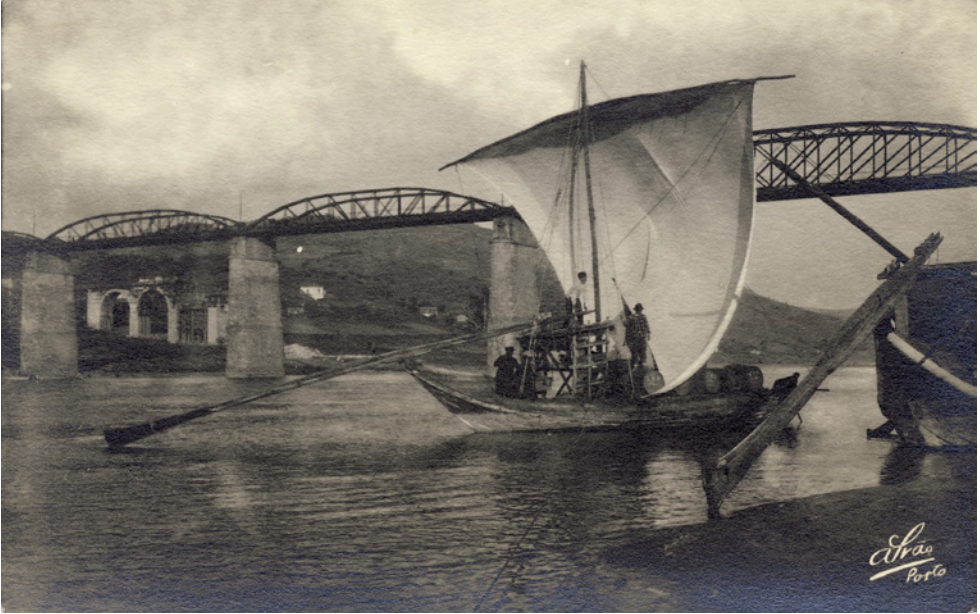


Fig. 32. Postal con un barco *rabelo* ante el puente de Peso de Régua

de Infesta en la que el barco adquiere unas proporciones irreales frente al resto del fondo en el que se reinserta (Figs. 32 y 33). Este hecho se produce, además, en el jardín de Lamego y en la estación de Río Tinto, es decir, casi en la mitad de los lugares en los que se representa este tipo de barco.



Fig. 33. Barco *rabelo* en Oporto. Estación de São Mamede de Infesta. Fotografía: J. L. M. C.

Es llamativo que la imagen original, copiada en el *Parque da República* de Lamego, lleva un subtítulo como "*The romantic means of transporting Port*", en un folleto publicitario dirigido al público estadounidense y editado por el *Chicago*

*Tribune*³⁸. Como sucede con tantos elementos de la cultura rural de raíz preindustrial, da la impresión de que lo que se presenta no es, en este caso, un sistema de transporte bastante peligroso, sino un motivo de postal para que sea contemplado por los turistas.

2.6. Los paisajes del Duero

No quiero acabar este corpus sin aludir a las imágenes que reflejan el paisaje de las viñas del Duero. Todos los paneles se encuentran en la estación de Pinhão, en la que de los dieciocho, ocho de ellos tienen esta temática que, en algún caso, muestra amplios paisajes y, en otros, recoge los bancales plantados de viña. Como el resto de los originales utilizados en esta estación, se trata de fotografías de la casa Alvão encargadas por el IVP (Fig. 34).



Fig. 34. "Uma vinha em Pinhão". Estación de Pinhão. Fotografía: J. L. M. C.

38 VV. AA. *Portugal 1932*. [Chicago], Chicago Tribune. Portuguese Supplement, 1932, p. 15. En una línea semejante, António Montês: *Terras de Portugal*, Lisboa, Portugalia Editora, s. f. [1942], en pp. 191-192, califica de *quadro idílico* el descenso de los *rabelos* acompañado por los cantos *tristes e arrastrados* de los barqueros contrastando con los *alegres e vibrantes* de los vendimiadores que ayudaban a completar los de los pájaros en las riberas.

Se podría pensar, como se comenta en ocasiones, en el esfuerzo que implican estos paisajes pero, además, no hay que olvidar la carga poética con que pueden verse en determinados momentos. Así, João Barreira, en *Patria Portuguesa*, comenta: “«O paiz vinhateiro, ao S. (que adelante nos descreverá em magnífico quadro Ramalho Ortigão), é notavelmente acidentado, e desce até ao Douro em escalões de pedra solta que seguram as fileiras de cêpas, de um tão movimentado aspecto bucólico na época das vindimas»”³⁹.

3. Los contextos de la propaganda

La decoración de edificios preexistentes con paneles de azulejos -o que fueron modificados en fechas próximas a esa intervención- se inserta en unas actuaciones vinculadas claramente en muchísimas ocasiones al turismo y a la difusión de elementos locales que se consideran atractivos para los visitantes. Basta ahora traer a colación algunas frases de un texto muy breve sobre estas mejoras, centrado en las estaciones de tren, que ayuda a entender cómo fueron percibidos por quienes jugaron simplemente el papel de espectadores, aunque en este caso el espectador no era una persona ajena a sus contenidos. Fue redactado por uno de los etnógrafos del régimen salazarista, Luis Chaves, quien en la *Gazeta dos Caminhos de Ferro* de 1939, reflexiona sobre su iconografía cuando dice que contemplados en su conjunto serían: “o melhor album de Portugal, ao ar livre das serras e das campinas”. Además, indica que “Representam monumentos, trajas e cenas agrícolas da região” que sirven, en clave artística nacionalista, para dar una idea de la localidad a los viajeros que los ven: “na sua vida histórica e na actividade actual [por la que el usuario] reconhece de forma sugestiva, em arte portuguesa, o valor espiritual e económico da povoação ou da zona ali representada”⁴⁰. Con una evidente intencionalidad que no es nada realista, estas composiciones le parecen sencillas y populares ya que no tienen el artificio de la pintura: “Não interessam as composições de sabor erudito e de complicada feitura. A história é simples na sua síntese representativa. A paisagem da Natureza não tem o artificio da mão do pintor”. Estas suposiciones, que en lo que se refiere a escenas de trabajo campesino alejan la dureza del mismo de su propia realidad, conducen a que presente una visión de las labores agrícolas como algo sencillo y estéticamente armonioso: “As actividades do trabalho e da vida rural harmonisam a beleza do movimento e a simplicidade espontânea das coisas e das pessoas”. Finalmente, opina que los azulejos de las estaciones de Vila Franca de Xira, Santarém y Aveiro son como “aguarelas claras e

39 Citado por Víctor Ribeiro: *A Terra Portuguesa. (Portugal Pitoresco)*. Lisboa, Alfredo Davis Encadernador, s. f., [1911], pp. 72-74.

40 Luis Chaves: “Paineis de azulejos nas estações de Caminhos de Ferro”, *Gazeta dos Caminhos de Ferro* 1248, 1939, p. 538.

límpidas, que maravilham de suavidade os viandantes extenuados da caminhada". Esta serie de ideas enlaza con lo que serían aspectos de cualquier propaganda, al presentar una imagen idealizada y esteticista de la realidad que la aleja de cualquier autenticidad, dando por supuesto que lo reflejado es, precisamente, esa realidad que se niega.

Las fuentes iconográficas a las que recurrieron los azulejos aparecen repetidamente en un contexto variado de propaganda de tipo moderno, que va desde las postales o los libros de uso fundamentalmente turístico a los libros de temática local -y, en ese sentido, de exaltación de lo particular- o bien asociados a algunas exposiciones, ya sean nacionales o internacionales. Todos estos mecanismos de difusión sirven de escaparate donde poder mostrar el país al exterior, para enseñar una imagen obligatoriamente intervenida desde los más altos organismos de poder, ya sea el Gobierno o las entidades económicas⁴¹. Además, en cada uno de estos sectores es posible apreciar ciertas prácticas repetitivas que van del frecuente uso de muchas imágenes a lo largo del tiempo (al ser editadas y reeditadas en varios soportes) a la persistencia gráfica y literaria de elementos considerados icónicos de una localidad o del país entero.

En todos los casos, nos encontramos con producciones de las élites -a veces del propio Estado- que aprovechan la celebración de determinados acontecimientos para expresar sus ideologías de forma interesada. En esta ocasión dejaré fuera, el papel de las postales que también es fundamental como mecanismo mediante el que los turistas reciben y se llevan una cierta imagen del país y que en la mayoría de los casos es una producción privada, aunque también se documenta la producción de las *Juntas de Turismo* y las *Comissões de Iniciativa e Turismo*, y solo mencionaré algún ejemplo. No obstante, quiero mostrar un par de imágenes para que se vea el origen de alguna -y las alteraciones que se produjeron en su traslado a la cerámica- o las similitudes con alguna de las escenas ya mostradas (Figs. 35 y 36).

Antes de entrar en detalle, me gustaría decir que algunas concepciones mentales de las élites sobre la realidad del trabajo campesino se pueden aclarar acudiendo a ejemplos vinculados a exposiciones. En un trabajo previo he analizado la visión del "pueblo" partiendo también de los paneles de azulejos y a lo que allí decía se puede añadir un comentario más que está en la línea de considerar a la cultura campesina, y a los campesinos, como personas sencillas que viven en un mundo bucólico, virgiliano. António Ferro, el que fuera director del *Secretariado da Propaganda Nacional* -renombrado en 1944 como *Secretariado Nacional da Informação, Cultura Popular e Turismo*- en un discurso de 1949 comienza por definir la

41 Un gobierno que hasta 1911 es una monarquía y desde 1926 una dictadura, con un periodo intermedio republicano no exento tampoco de gobiernos dictatoriales.



Fig. 35. Postal con ediciones ya en 1908, que fue copiada en el mercado de Santarém. Refleja la carretera de Almeirim en la época de vendimia. Reproducido en el Mercado municipal de Santarém



Fig. 36. Una escena de vendimia en el Alto Duero, editada en postal por Emílio Biel & C.ª, que también vio la luz en el libro de E. Biel: *A arte e a natureza em Portugal*, vol. 2 (1902-1908), donde se indica que está tomada en la *Quinta Villarinho S. Romão*

diferencia entre “o verdadeiro povo e o falso povo”, es decir por calificar a lo que se llamaba “camadas populares”. Dejando de lado el falso pueblo, que cabe identificar con el que tiene ideas izquierdistas, Ferro caracteriza al “verdadeiro” con una variada gama de conceptos: a la “simplicidade e a fidalguia natural” suma el que “gosta de ser povo” y que se “torna depositário, inconscientemente, das principais características da sua Pátria, das qualidades e defeitos da sua raça”. A pesar de que en muchas partes de su intervención sus referencias giran en torno al pueblo lisboeta, este es asimilable a los campesinos ya que dice expresamente: “...vós sois Portugal e a sua virgiliana simplicidade (há campo, alma de campo nas nossas cidades...), vós sois a raça portuguesa o povo português, com o seu eterno ar de presepio, de figurinhas de barro...”⁴².

Uno de los casos que refleja la mentalidad de las élites en relación con la cultura material asociada a la viña y al vino tiene como “protagonista” a un icono que se ha visto aparecer repetidamente -el carro cargado con una cuba de vino-, otro se centra en los cestos de vendimia y el tercero se refiere al barco rabelo. M^a. Helena Souto habla del primero al analizar la presencia portuguesa en las exposiciones universales de finales del siglo XIX, celebradas en París y su información sirve para ver la persistencia de ideas y contenidos. En la que se celebró en 1889, el famoso ceramista Rafael Bordalo Pinheiro participó como decorador de la misma obteniendo un notable éxito, a pesar de no haber conseguido plasmar todo lo que él hubiera querido. Entre esos elementos que no llegaron a materializarse estaba una parra natural que albergaría bajo ella un carro cargado con la cuba al que estarían uncidos una pareja de bueyes de Barroso. En el texto que escribió el citado año defendía su presencia como muestra de lo “pitorescamente castiço”, en palabras de la citada autora, y en él se trasluce la oposición entre lo local y lo extranjero, asociándose a una cierta visión del progreso no compartida por todos. Según el artista, su intención era hacer casi un inventario de los aspectos más pintorescos del país, a pesar de ciertas incomprendiones por parte de algunas compatriotas; así, ponía en su boca aquellas opiniones: esos elementos “rústicos de que compatriotas civilizados se envergonham, imaginando que dariamos em Paris, não uma ideia nacional e pittoresca do nosso paiz, tão fundamenta agricola, mas uma ideia selvagem (!) da nossa terra”⁴³. Lo curioso es que once años después, en la exposición de París de 1900, la propuesta del ceramista se plasma de forma teatral, como se puede ver en la ilustración que acompaña la reseña que se hace la misma en el número 784, de ese año, de la revista *O Occidente*, al presentar un aspecto

42 António Ferro: *Sociedades de recreio. Discurso pronunciado em 29 de novembro de 1949*. Lisboa, Edições S. N. I., 1950, pp. 7-8 y 21.

43 Maria Helena Souto: *Portugal nas Exposições Universais. 1851-1900*. Lisboa, Colibri / IHA Estudos de Arte Contemporânea. Faculdade de Ciências Sociais e Humanas. Universidade Nova de Lisboa, 2011, p. 217. Suprimo sus subrayados en el texto que cito.

de la sección dedicada a los vinos (Fig. 37). Esta valorización de lo portugués pasa por ensalzar su mundo campesino en una línea característica de posturas románticas -neorrománticas en ese momento- y nacionalistas, aunque no solo.



Fig. 37. Un aspecto de la sección de vinos portugueses en la Exposición de París de 1900, *O Occidente* 784, 1900, p. 221

Quizá sea este pintoresquismo nacionalista el que conduce a encontrar el transporte de vino en cuba en una figura realizada por la *Fábrica Cerâmica e de Fundação das Devezas*, en Vila Nova de Gaia, como se ve en su catálogo de productos, posterior a 1901. En él, se indican las dimensiones de la pieza: 0,88 x 0,29 x 0,25, pudiendo ser fabricado en "fosco" o "vidrado", vendiéndose a 4\$500 y 6\$500 escudos, respectivamente⁴⁴. La imagen tuvo una versión postal, con matasellos fechado en 1901, que quizá fuera su fuente de inspiración (Figs. 38 y 39).

Por lo que respecta a los cestos, la estación de Pinhão presenta un panel que reproduce una fotografía de la Casa Alvão en la que una mujer vacía un pequeño

44 Anónimo: *Fábrica Cerâmica e de Fundação das Devezas. Vila Nova de Gaya, de António Almedina da Costa & C^a. S. l.; S. e., S. f., pp. 26-27.*

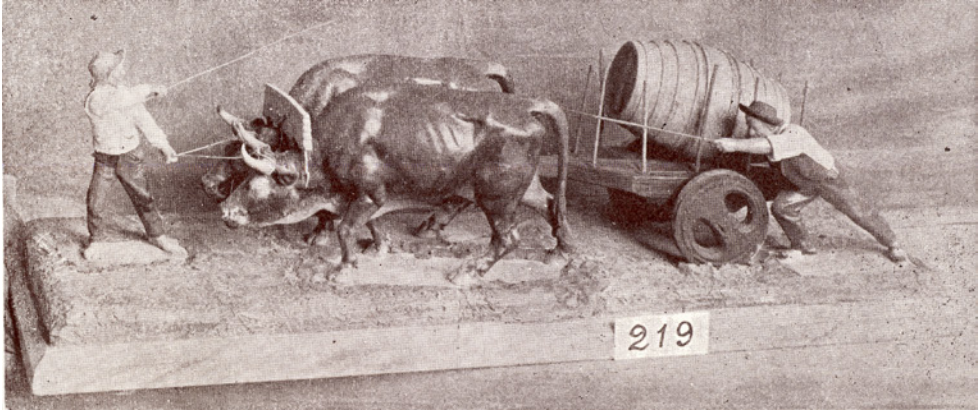


Fig. 38. Acarreo de vino en carro. Fábrica das Devezas, Vila Nova de Gaia



Fig. 39. Carro de bois. Postal matasellada en 1901

cesto en otro mayor. Este último es uno de los famosos "cestos vindimeiros" del Duero y se sitúa junto a otros que son calificados como "Cestos típicos do Douro", en una manera de clasificar que ya es, de por sí, bastante clarificadora. Pero, lo interesante es que no se trata de una opinión aislada, porque para la *Exposición Iberoamericana* de Sevilla, que tuvo lugar en 1929, y cuyo volumen dedicado a la Agricultura incluye la fotografía original, se creó una medalla conmemorativa de João da Silva que eligió para anverso la imagen de una mujer junto a uno de estos cestos y una leyenda con una clara intencionalidad publicitaria que propone "VISI-

TAE PORTUGAL"⁴⁵. A ello se puede sumar que el IVP, que recordemos cede imágenes para la estación citada, también utiliza este tipo de cesto como motivo para realizar la figura de la copa que se concedió en el concurso Internacional de Tiro, celebrado en Oporto en septiembre de 1934 y que fue ganado por el equipo español; como se indica en el texto que acompaña su reproducción, se trata de "Uma modalidade de propaganda" del propio Instituto que inserta en un anuncio del vino de Oporto en el *Album Nacional Da Actualidade Portuguesa* que se adelanta en un par de años a los azulejos (Fig. 40)⁴⁶.



Fig. 40. Anuncio del Instituto do Vinho do Porto sobre este vino. *Album Nacional Da Actualidade Portuguesa*

A pesar de lo llamativos que resultan los cestos, no se puede pensar que son los únicos objetos que se cargan de simbolismo. Existe una realidad de desfiles en los que participan campesinos con sus aperos, a veces cargados en los carros, que habría que estudiar en detalle. Se trata de manifestaciones que enlazan con cortejos cívicos de raíz republicana francesa y que alcanzan un cierto auge en el siglo xx asociados a manifestaciones con un componente turístico importante que suele ir acompañado de visitas de colectivos profesionales extranjeros (Fig. 41). Existen múltiples imágenes de mu-

chos de ellos en la prensa ilustrada de la época y también están presentes, en relación con la temática de este artículo, en la celebración del V Congreso Inter-

45 Amparo Graciani García: *La participación internacional y colonial en la Exposición Iberoamericana de Sevilla de 1929*. Sevilla, Ayuntamiento de Sevilla. ICAS. Universidad de Sevilla, 2010, p. 290.

46 VV. AA., *op. cit.* en nota 10, s. p. A. Montês, *op. cit.* en nota 38, pp. 194-195, al mirar Pêso de Régua desde lo alto, y ver las laderas plantadas de viñas, la compara con un cesto lleno de uvas, un "cesto vindimo a transbordar cachos reluzentes".

nacional da Vinha e do Vinho, que tuvo lugar en 1938 en Lisboa, con excursiones por amplias zonas del país, y en el que los participantes fueron agasajados con múltiples manifestaciones folclorizantes, como ha estudiado J. Lopes Filho. Entre las actuaciones se propuso que los alumnos de la escuela musical de Paiã desfilaran "transportando alguns instrumentos inerentes à cultura da vinha e às vindimas", cosa que al final no sucedió, pero sí se materializó en el desfile de "ranchos" de diferentes regiones vinateras -que fueron seleccionados y supervisados desde la organización- que tuvo lugar en Lisboa y en el que algunos de los componentes del procedente de Vila Chã de Ourique los llevaban, ya que al final del mismo iban: "pares com trajos e utensilios de trabalho"⁴⁷.

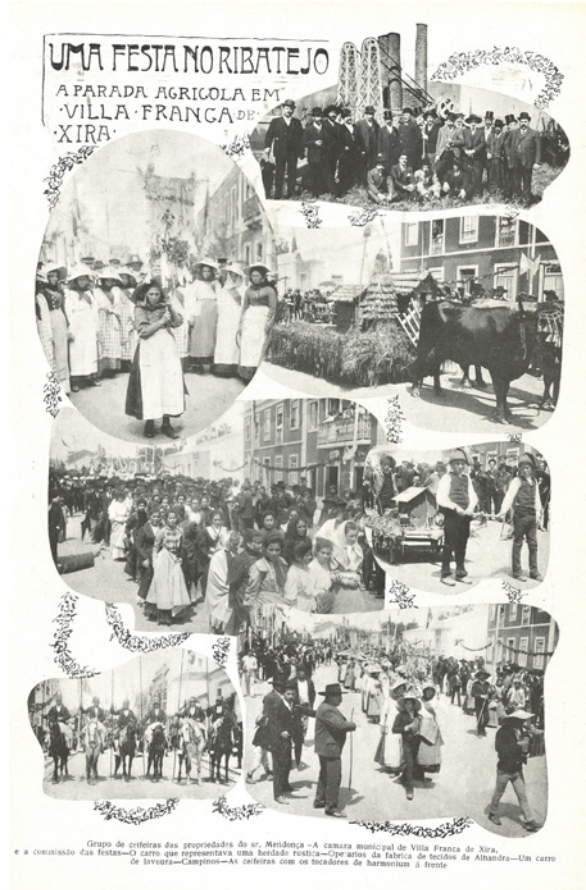


Fig. 41. Página de la *Ilustração Portuguesa* n° 65, dando noticia de la "Parada agrícola" de 1907, en Vila Franca de Xira

Por otro lado, la representatividad simbólica del barco *rabelo* es una constante en el tiempo y se le ve en numerosos anuncios, como el que aparece en la *Guia oficial da Exposição Portuguesa em Sevilha*, de 1929, utilizado por la empresa de vinos de Oporto Ferreirinha con la imagen de un barco en una gran sala, cargado de barriles, sin que se indique en dónde se realizó tal montaje (Fig. 42)⁴⁸. Conceptualmente, lo representado en esta fotografía se asemeja a lo que se mostró en la exposición parisina de 1900, mencionada más arriba, en la que se recurría al carro cargado con la cuba.

47 João Lopes Filho: *A Cultura Tradicional no Estado Novo*. V Congresso internacional da Vinha e do Vinho. Lisboa, Fundação INATEL, 2009, pp. 134-135 y 138-139.

48 Anónimo: *Guia oficial da Exposição portuguesa em Sevilha*. Lisboa, Commissariado Geral da Exposição Portuguesa em Sevilha, 1929, p. 98.

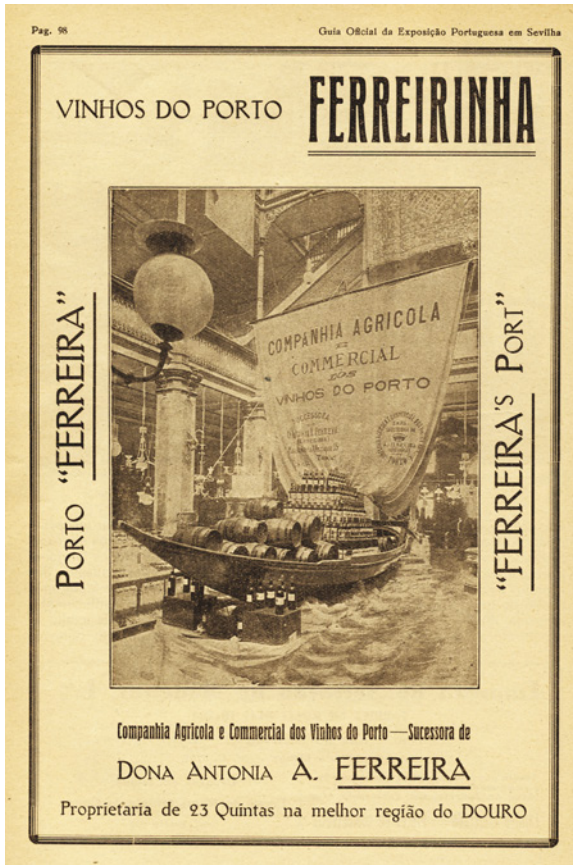


Fig. 42. Publicidad de los vinos Ferreirinha en la *Guia oficial* de la Exposición Iberoamericana de Sevilla, de 1929

otros muchos aspectos del mundo rural- adquiere una nueva connotación, ya que forma parte de las esencias de la nación. Asimismo, para este evento, se editó una postal como "*Souvenir du Pavillon du Porto (Exposition Internationale 1937)*" en la que aparecía en el Duero, ante la ciudad de Oporto (Fig. 43)⁵⁰.

Una antigüedad de la que ya he hablado en otro lugar y a la que se puede sumar la opinión de A. Batalha Reis, quien los vincula directamente con los "*magna*

49 Francisco de Casanovas: *Le peuple portugais et ses caractéristiques sociales*. Lisboa, Secretariat de la Propagande Nationale, 1937, p. 30. Ilustraciones de Stuart Carvalhais,

50 Las intenciones de Salazar sobre lo que se pretendía en esta exposición las menciona Margarida Acciaioli: *Exposições do Estado Novo. 1934-1940*. Lisboa, Livros Horizonte, 1998, pp. 39-40; esta autora recoge un texto en el que se marcan los objetivos: mostrar la contribución portuguesa a la civilización mundial, las realizaciones, ideales y métodos de la colonización portuguesa, y las "*riquezas artísticas mais notáveis do país, o interesse turístico e etnográfico e a importancia dos principais productos da industria e do solo nacionais*".

No resulta extraño que en el colofón de un texto editado con motivo de la Exposición de París, de 1937, dedicado a las características sociales del "pueblo" portugués se incluya el dibujo de un barco *rabelo*, enmarcado por una vid cargada de racimos, en la página que sintetiza la diferenciación de los portugueses de otros pueblos de la península (ibérica) y en la que se enorgullece de no tener el grado de "*civilisation industrielle*" de otros países porque ha tenido un papel importante en la historia y tiene un "*ensemble des principes moraux et sociaux d'une race*" que son la base del futuro y que, además, son inmutables: "*reçues du passé et conservées intactes*"⁴⁹. Desde esta perspectiva, la antigüedad que normalmente se adjudica a este tipo de barcos -y a



Fig. 43. Postal editada con motivo de la Exposición de París de 1937

scapha» dos romanos” a la vez que los asocia con los “carros de bois, de grossas rodas, características cangas [por yugos] e molhelhas, [que] relembram a cada passo a importancia que o «Pôrto» tem na vida da região”⁵¹

Estos ejemplos son suficientemente ilustrativos para apreciar que lo representado en los paneles no puede ser visto, simplemente, como un reflejo de una “realidad técnica”. Existieron una serie de connotaciones en torno a ellos que arrasaban una mentalidad romántica que valoraba lo local y pintoresco como representativo de la esencia de la nación, y que se consideraba diferente de lo que se podía observar en otros lugares. Además, en relación con las imágenes originales, lo que se nos muestra a través de las fotografías originales que sirvieron para ser copiadas participa de esa dualidad antitética que impregna esta forma de expresión documental y artística: el carácter realista y automático que se le adjudica desde sus orígenes y, frente a ello, lo que estas suponen de manipulación de la realidad dada la intervención del fotógrafo y sus condicionantes de todo tipo, artísticos y, en general, sociales.

Voy a centrarme ahora en algunas actuaciones que muestran con suficiente claridad la utilización de la imagen como elemento propagandístico mencionando casos concretos en los que las fotografías presentadas acabaron por ser copiadas

51 António Batalha Reis: *Roteiro do vinho português*. Lisboa, Edição do SNI, 1945, p. 49. Mis opiniones están el al artículo sobre el pueblo, citado en la nota 1, pp. 196-197.

en los azulejos. El primero se vincula a las exposiciones que tuvieron lugar a comienzos del siglo xx y, en concreto, a la Exposición Universal de París (1900) y a la Iberoamericana de Sevilla (1929), ya que en ambos casos se editaron materiales gráficos interesantes por su repercusión posterior. Además, por otro lado, también voy a presentar actuaciones de algunos organismos que tuvieron en la edición de textos una faceta reseñable y que vemos multiplicarse en esos años 30 en los que se dispararon las iniciativas tendentes a decorar edificios con azulejos.

Es bien sabido que las grandes exposiciones fueron durante el siglo xix una manera de afirmar el nacionalismo, de mostrar a la propia nación ante las otras. M. H. Souto ha estudiado la presencia de Portugal en las de carácter universal y ha llamado la atención sobre el peso que en ellas tuvo la agricultura. Resulta obvio que Portugal, al igual que España en buena medida, no podía presentar los productos de un país industrializado como otros y por ello se volcó en mostrar su faceta agraria. Como se dijo ante la exposición londinesa de 1851: *“Nos não vamos a rivalizar com outras nações, ainda que o solo, e o clima nos deem productos que a natureza não derrama mais perfeitos em nenhuma outra parte do mundo”*. Como consecuencia de esta postura, los premios recibidos reiteradamente fueron ganados mayoritariamente por expositores que participaron en los ámbitos agrícolas, dentro de los cuales destacaron los vinos por su calidad y su bajo precio⁵².

En este contexto de defensa del sector agrario hay que entender la publicación en 1900, en francés y por la *Imprensa Nacional*, de un voluminoso libro de casi 1000 páginas, debido a Cincinato da Costa y Luis Filipe de Castro: *Le Portugal au point de vue agricole*. El libro estaba asociado a la exposición universal que se celebró en París en ese año y que saludaba al nuevo siglo a la vez que cerraba el ciclo de exposiciones universales. La participación portuguesa fue puesta en marcha por el ministro de Obras Públicas, Elvino José de Sousa e Brito, y tenía en cuenta las experiencias en anteriores exposiciones por lo que en su propuesta los productos agrícolas capaces de ser exportados tenían bastante importancia: *“Possue a nossa agricultura (...) elementos adequados a uma representação honrosa e de elevado alcance económico”*⁵³. En esa exposición, como he señalado, lo “pintoresco” de los carros cargados con cubas tuvo su lugar.

Algunas de sus imágenes se debieron a Augusto Bobone (1852-1910), fotógrafo de las Casas Reales portuguesa y española, y alcanzaron una clara difusión ya que tuvieron ediciones como postales⁵⁴. A alguna de ellas ya he hecho referencia al

52 M. H. Souto, *op. cit.* en nota 43, pp. 62, 65, 69, 80-81 y 94. Otras menciones de esta autora sobre el peso que tuvo la agricultura se encuentran en las pp. 26, 160, 189, 199-201, 241 y 260-261.

53 M. H. Souto, *op. cit.* en nota 43, pp. 240-241.

54 M. H. Souto, *op. cit.* en nota 43, p. 260, señala que en la Sección agrícola la exposición, realizada

presentar los paneles que la copiaron y basta repetir ahora que, en relación con la viña y el vino, se copiaron una escena de descarga de carro en la bodega y una vendimia, ambas de Torres Novas⁵⁵. De esas dos imágenes, la primera resulta un tanto chocante en cuanto a su verosimilitud ya que parece mostrar la carga de un carro en el campo -como las que he mostrado más arriba- y no la descarga en el lagar, como se indica en el pie de foto. En relación con la segunda imagen, lo llamativo es que hasta llegar al mercado de Santarém pasó por una serie de lugares cuya lista casi se puede calificar de interminable, que pueden agruparse cronológicamente en tres fases. La primera se centra en torno al comienzo de siglo pasado y está en relación directa con la celebración de la exposición (incluyendo la imagen de la postal) si bien incluye un uso meramente decorativo en un artículo de revista, de 1901, sobre las vendimias, ilustrado con fotografías y obras de artes; la “segunda” está en la línea de este último enfoque ya que se elige para un libro de carácter general en 1905, o, en 1911, para otro artículo sobre alimentación; finalmente, la tercera se reduce a su aparición en un libro de temática localista escrito mucho más tarde, en 1939⁵⁶ (Figs. 44, 45 y 2).



Fig. 44. “L’ARRIVÉE DE LA VENDANGE AU CELLIER DE CHARNIXE. Propriété de M. Sousa Belford, à Torres-Vedras”, B. C. C. da Costa y L. de Castro: *Le Portugal au point de vue agricole*, entre pp. 398-399.

Reproducido en el Mercado municipal de Santarém

Otra exposición importante por el

por ambos, las fotografías se debieron a José Joaquim de Azevedo, sin que pueda decir si estas eran todas las del libro o solo una selección de ellas.

55 En 1938, A. A. Antunes Júnior, *op. cit.* en nota 11, pp. 11-12, divide vinícolamente la antigua región de Estremadura -en ese momento ya separada en Estremadura y Ribatejo- en tres zonas, no encontrándose Santarém y Torres Novas en la misma área.

56 La primera se encuentra en *Brasil-Portugal* 26 (1900): 21, que la titula “A vindima” y la adjudica a “Photographia Bobone”. En *Serões* 6 (1901): 325, aparece como “As vindimas em Torres Vedras”, mientras que en el libro de Augusto Forjaz: *Portugal contemporâneo*. Río de Janeiro, O Malho, 1905, p. 141, tampoco se la localiza y se rotula simplemente como “Vindimando”. Pocos años después, en la *Ilustração Portuguesa* 263, 1911, p. 292, aparece sin pie de foto. Finalmente, F. Câncio en *op. cit.* en nota 16 fasc. 13, 1939, p. 32, la incluye como “Vindimas no Ribatejo”.



Fig. 45. "Torres Vedras - Na apanha da uva (la vendage)". 301. Collection portugaise Editeur. A. Martins, Camões, 35 - Lisbonne. Postal matasellada el 7-11-04 y reproducida en el Mercado municipal de Santarém

momento y la repercusión que tuvo fue la Iberoamericana, celebrada en Sevilla en 1929. Como se ha resaltado repetidamente, la idea de su celebración arranca de 1911, pero a pesar de los muchos trabajos realizados a partir de esa fecha no se concreta hasta la llegada al poder del dictador Primo de Rivera. Por lo que a Portugal respecta, es interesante mencionar que en 1926 se produce el golpe de estado que conducirá al salazarismo y que en 1928 Oliveira Salazar toma el mando del Gobierno⁵⁷. Por lo tanto, el momento fue idóneo para dar una imagen de Portugal que mostrase los intereses del nuevo régimen de cara a su consolidación. Desde esta perspectiva, se entiende que la introducción de la *Guia oficial da Exposição Portuguesa em Sevilha* comience con una alusión a la "tranquilidade pública" de ambos países debida a su situación política, en referencia sobreentendida a ambas dictaduras. Amparo Graciani García, que al estudiar la presencia extranjera en esta exposición dedica bastante atención al pabellón portugués, anota que el concurso para la realización del edificio, más allá de las polémicas que suscitó, fue "considerado en la época como una manifestación patriótica" porque, en palabras de la prensa del momento, sería "el primer pórtico del resurgimiento nacional"⁵⁸.

57 A. Graciani García, *op. cit.* en nota 45, pp. 250 y 252.

58 A. Graciani García, *op. cit.* en nota 45, pp. 248-304 y 259.

En cuanto a su contenido, al analizar la representación portuguesa en el certamen, en la citada *Guia* se comenta que *"brilha, como afirmação de valores... quer os produzidos pela terra, quer os manufacturados"* y, entre aquellos se destacan: *"Os vinhos generosos, o café, o cacau..."*⁵⁹; además, en ella se incluye abundante publicidad entre la que no falta la del vino y el listado de expositores inscritos. Por eso, no extraña que, para dar realce a la Exposición se recurriera a muchos artistas del momento, alguno de los cuales presentó obras asociadas al vino. Así lo hizo Joaquim Lopes -que será el autor de los azulejos de la *Praça do Rossio* de Viseu, en 1931- quien llevó una serie de imágenes localistas entre las que aparece la carga de barriles en los muelles de Vila Nova de Gaia desde una perspectiva que recuerda a una postal con fotografía posiblemente de Arnaldo Soares de principios de siglo (Fig. 46 y 47).



Fig. 46. *"No cais de V. Nova de Gaia - carregamento de vinho e cortiça"*.
Ilustração Moderna 29, 1929, p. 245

En el número 29 de la *Ilustração Moderna*, al hablar precisamente de estos paneles, José Luso hace una afirmación que está en la línea de exposiciones anteriores -que dejan de lado el progreso técnico- cuando sale en defensa de la pintura costumbrista a la vez que oculta incompresiblemente lo que es el comercio del vino de Oporto: *"nos vai apresentar seis painéis de motivos seculares, que não se impõem pelos progressos engenhosos da mecânica moderna, marca, contudo, o seu logar inconfundível de artista probo e consciencioso que sabe sentir e cantar o regionalismo fecundo e produtivo da terra portuguesa"* y añade específicamente sobre la imagen que presento: *"a personalidade do artista sobressai pela simplicidade de técnica e leveza de tonalidades, de modo a realizar um objectivo prima-*

⁵⁹ Anónimo, *op. cit.* en nota 48, pp. 3 y 51.



Fig. 47. "Porto - Rio Douro (Carregando vinho do Porto)". Postal matasellada en 1902

cial: a finalidade decorativa" algo que parece lejano de lo que se opinaría desde una perspectiva actual que, posiblemente, incidiría más en el aspecto documental que en el decorativo⁶⁰. Y resulta más chocante porque los paneles estaban en la Sala do Comércio, como ha anotado A. Graciani García⁶¹.

Para dar una mejor imagen de Portugal en la Exposición se realizan una serie de publicaciones oficiales y semioficiales que muestran una variada gama de intereses y que años más tarde reciben la alabanza de una publicación del *Secretariado Nacional de Informação*, es decir desde una posición no neutral. En ella se califica a ese esfuerzo de difusión textual y gráfica como un "conjunto precioso de monografías" que fue el inicio de obras de mayor calado realizadas por sus autores⁶². Esta serie de folletos ampliamente ilustrados sobre temas y regiones presentan, a veces, asuntos muy eruditos junto a otros de carácter histórico o artístico, más atractivos⁶³.

60 José Luso: "Portugal na Exposição de Sevilha. Trabalhos de Mestre pintor Joaquim Lopes", *Ilustração Moderna* 29, 1929, p. 244.

61 A. Graciani García, *op. cit.* en nota 45, pp. 290-283.

62 Anónimo: *A cultura portuguesa e o Estado*. Lisboa, Edições S. N. I., 1946, pp. 34-35.

63 Además de los dedicados a las regiones, hay textos centrados en Portugal sobre la geología, la física y la química, la botánica y la zoología, la astronomía y la náutica, la agricultura, la pesca, la industria, el comercio exterior, las colonias, la acción misionera, *Os Lusíadas*, el Archivo de la Torre do Tombo, la música, la escultura, la casa portuguesa...

En ellos aparecen, entre muchas otras, imágenes de fotógrafos famosos como Emílio Biel o Domingos Alvão que se reproducirán en varios paneles de azulejos. Por lo que respecta a la temática asociada a la viña y al vino es posible localizar dos escenas: una es la fotografía de los cestos de vendimia del Douro y la otra la imagen es la del barco *rabelo* ante el puente de Peso de Régua, ambas ya mencionadas (Fig. 48 y 49). Resulta interesante que dos de los azulejistas que cito en el Cuadro 1 tuvieron que ver con las actuaciones portuguesas en Sevilla, como Alves de Sá (autor de los paneles de la estación de Río Tinto) y Leopoldo Battistini (de los de São Mamede de Infesta y Leça do Balio), por lo que no es extraño que, en un momento dado recurrieran a fotografías que se publicaron en los libros editados con motivo del evento⁶⁴.

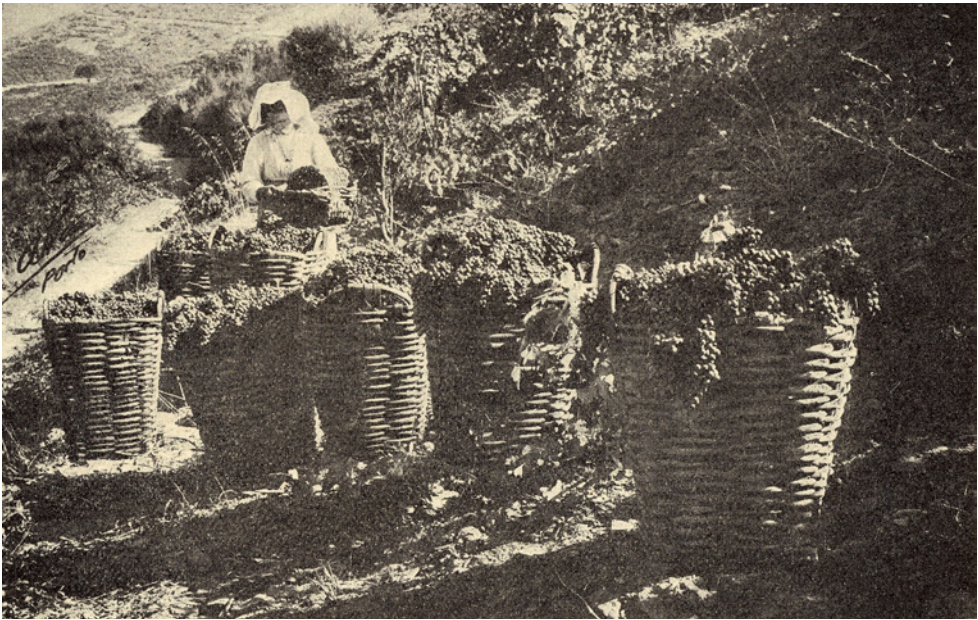


Fig. 48. "Douro. Enchendo os 'poceiros' " en el volumen *A Agricultura*.
Reproducido en la estación de Pinhão

Además, y precediendo pocos años a las publicaciones del *Instituto do Vinho do Porto*, que se creará en 1933, el *Comissariado Geral* de la *Exposição Portuguesa de Sevilha* edita un texto sobre este vino que escribe precisamente el futuro director del mismo, J. J. da Costa Lima⁶⁵.

64 A. Graciani García, *op. cit.* en nota 45, pp. 286-288. En el pabellón portugués se recurrió al uso de azulejos para decorar un gran patio principal, actualmente desaparecido, pero visible en varias imágenes de este texto.

65 Este texto verá una nueva edición algunos años después, a cargo del IVP, y tendrá numerosas ediciones en varios idiomas, llegando a editarse hasta 1956. Ver J. J. da Costa Lima, *op. cit.* en nota 19.

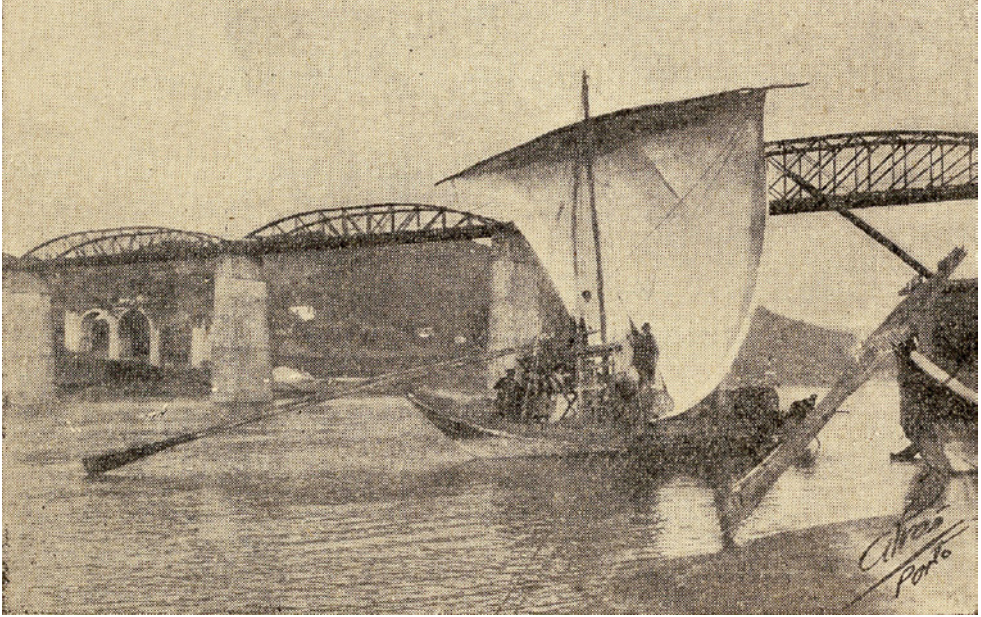


Fig. 49. Barco *rabelo* en el volumen de *Tras-os Montes*. Reproducido en la estación de São Mamede de Infesta, pintada por Leopoldo Battistini

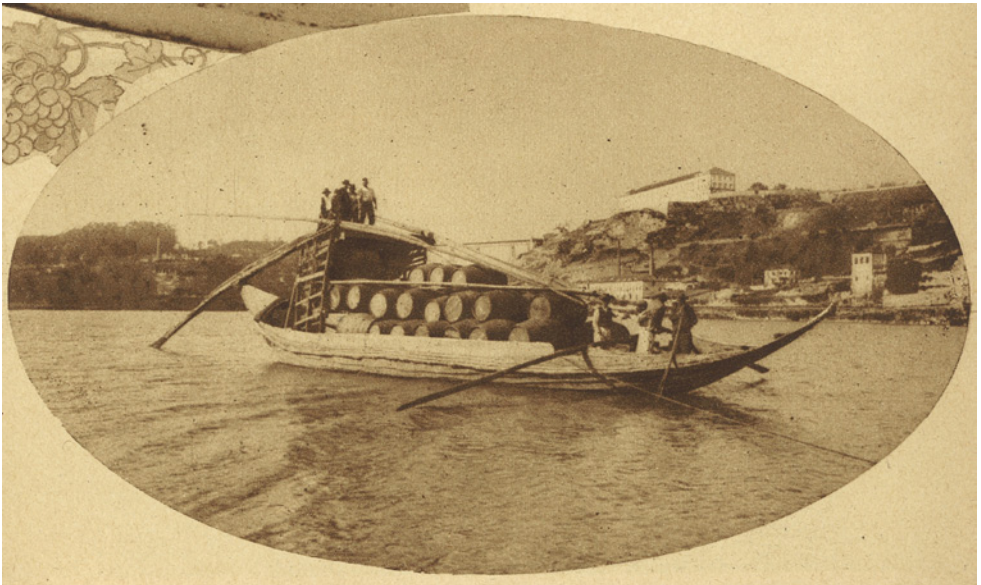


Fig. 50. Barco *rabelo* en el Duero. La fotografía es de la portuense Foto Beleza y se reprodujo en el *Jardim da República* de Lamego

Quizá fue un libro pagado por las Marcas exportadoras de este vino que concurren a ella y que figuran al final del texto en una página de anuncio. En él, se encuentran tres imágenes que también se han mencionado: el barco *rabelo* del jardín de Lamego, uno de los de São Mamede de Infesta y el acarreo de Mondim de Basto (Fig. 50 a 52). Esta última escena resulta interesante porque sirve para ver una de las características de los azulejos, como es la adaptación de los originales. Resulta obvio que para realizar la escena del azulejo se ha recurrido a dos fotografías -la de la vendimia no la he localizado todavía- que sumadas producen una realidad diferente e

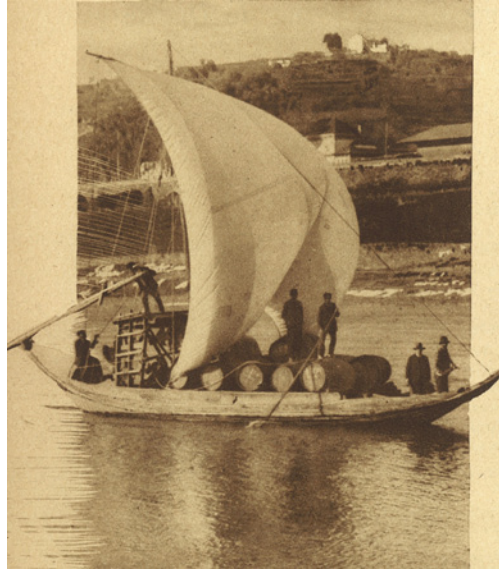


Fig. 51. Otro barco *rabelo* que se reprodujo en la estación de São Mamede de Infesta, pintada por Leopoldo Battistini



Fig. 52. Carros cargados con dornas. La fotografía se reproduce en la estación de Mondim de Basto, modificándola

“irreal” o al menos dudosamente real, ya que no fue obligatorio que ambas fotografías pertenecieran al mismo lugar y, por tanto, la mezcla de sistemas técnicos visibles en ambas no tuvo por qué producirse de la manera en que lo muestra el panel. Evidentemente, como he mencionado que sucedía con los barcos *rabelos*, tampoco se puede decir que se produzca una alteración chocante respecto a la realidad de las vendimias en el Duero.

Junto a las Exposiciones, aparece otro elemento al que ya se ha aludido, que resulta importante en la propaganda del vino como es el *Instituto do Vinho do Porto*. Una institución creada en 1933 por el Gobierno de Oliveira Salazar y cuya organización y funciones se puede ver en un texto de 1943, reeditado varias veces. De la información que facilita este opúsculo quiero resaltar la existencia de un Departamento de Propaganda, inserto en su 3ª *Divisão*, dedicada además a los estudios económicos, a la estadística y la represión de fraudes en el extranjero. Como recalca el propio texto, este Departamento contaba con "*Uma extensa e valiosa coleção de fotografias, referentes à região produtora e ao comércio e exportação de Vinho do Porto, que estes Serviços têm arquivadas, por assuntos, em albuns especiais*"⁶⁶. Un dato que alude, con toda seguridad, a las imágenes de la Casa Alvão entre las que se encuentran las que cedió para ser utilizadas en la estación de Pinhão y que en casos concretos están ya realizadas en 1929 -la citada de los cestos- o en 1935 -una vendimiadora que veremos en un momento-⁶⁷.

Con anterioridad a los años 40, el papel de la propaganda ya era señalado por su Director en 1936 en otro texto sobre este vino que fue traducido, con una clara intencionalidad de difundirlo en el extranjero, al francés, al inglés y al alemán⁶⁸; me refiero al libro titulado *O Vinho do Porto* que recoge parte del texto editado anteriormente, en 1929, con motivo de la Exposición Iberoamericana de Sevilla por el mismo autor, José Joaquim da Costa Lima, si bien varía totalmente la parte gráfica ya que en esta nueva edición -que se prolongará hasta 1956- se incluyen las fotografías de la citada casa fotográfica portuense. Quizá hay que buscar en ese interés por publicitar el vino de Oporto la repetida cesión de las imágenes, ya sea a la Cámara de Pinhão o a la Junta de Provincia do Douro Litoral para la ilustración del también mencionado libro de Armando de Mattos sobre el barco rabelo. Como se ha repetido en otros casos, la edición de libros de carácter científico se puede incluir en iniciativas oficiales que presentan unos propósitos de carácter intencionalmente político ya sea para resaltar el pasado o, como ocurre en este caso, para mostrar un elemento "característico" y "pintoresco" de la cultura vinatera del Duero. Y, no lo olvidemos, todo ello se produce en 1940, el año del *Duplo Centenário*, es decir en el año de las conmemoraciones del nacimiento y la restauración de Portugal que se acompañaron de una serie de actividades de fuerte cuño nacionalista, lógicamente.

66 Anónimo: *O Instituto do Vinho do Porto*. Oporto, [Instituto do Vinho do Porto], 1949, 3ª ed., p. 31.

67 El listado y contenido de los mismos se puede ver en el texto de G. Martins Pereira y M. T. Siza, *op. cit.* en nota 10, pp. 13-16.

68 J. J. da Costa Lima, *op. cit.* en nota 19, p. 8.

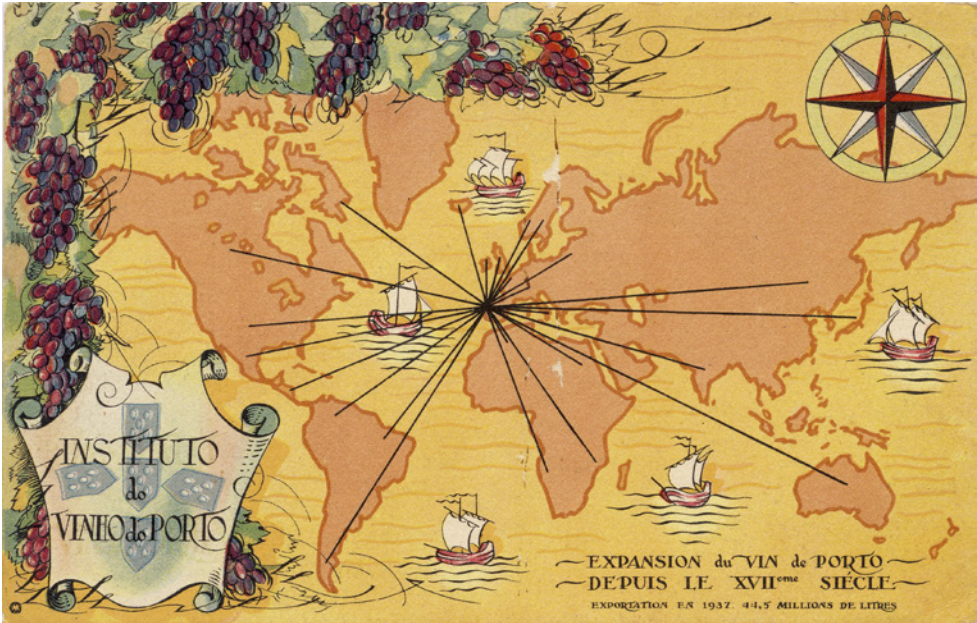


Fig. 53. Postal de la distribución mundial del vino de Oporto, con la mención de la producción de 1937. Instituto do Vinho do Porto

Años después, en otra publicación de esta institución, se refleja la modernidad de sus intervenciones cuando se comenta que el mantenimiento de los mercados extranjeros de vino de Oporto necesitaba, además de la calidad, de una “*constante, séria e bem ordenada acção de propaganda*” que considera “*um dos meios mais ao nosso alcance para atingirmos ao fim desejado*”, que no era otro que incidir en los mercados inglés y francés, sobre todo⁶⁹. Una muestra de esa propaganda puede ser una postal que permite ver el área de difusión de la exportación del vino de Oporto, que tiene un aire de autoalabanza al resaltar el alcance mundial de su distribución (Fig. 53).

En algún caso, es posible comprobar cómo la propaganda se transforma directamente en publicidad y también en esta ocasión está presente una de las imágenes utilizada como modelo por los azulejistas. El *Album Nacional Da Actualidade Portuguesa* presenta un anuncio con un texto en cuatro idiomas en el que se dice que beber vino de Oporto “*produce optimismo y alegría*”, para lo que recurre a la imagen de una mujer sonriente en el momento de la vendimia (Figs. 54 y 55)⁷⁰. La actitud de la mujer refleja claramente el deseo de transmitir una visión amable del trabajo, ya que en lugar de aparecer realizando el corte de los racimos, posa mostrando uno mientras mira sonriente a la cámara manejada por A. Cardoso de Aze-

69 Anónimo, *op. cit.* en nota 66, pp. 57 y 61.

70 VV. AA., *op. cit.* en nota 10, s. p.

vedo, fotógrafo de la Casa Alvão. Dos años escasos después, la fotografía servirá para ilustrar uno de los paneles de azulejos de la tan citada estación de Pinhão.



Fig. 55. "Vindimadeira. Douro", mostrando un racimo. Estación de Pinhão



Fig. 54. Anuncio del vino de Oporto, en el *Album Nacional Da Actualidade Portuguesa*

La otra vendimiadora de esta estación, en una pose algo menos forzada pero también claramente preparada, aparece en la noticia anónima sobre los "Vinhos de Portugal", publicada en la revista *Ilustração* en la que se habla de la *Junta Nacional do Vinho* así como del oporto y los vinos verdes⁷¹. Ambas imágenes muestran claramente la "presentación" de racimos de la que hablaba más arriba.

Si nos fijamos en la cronología de los azulejos y en el mencionado predominio de representaciones que tienen lugar con posterioridad al golpe de estado de 1926, no se pueden perder de vista las actuaciones propagandísticas generadas desde la propia administración. En la década de los años 30 encontramos, además de la citada creación del IVP, la celebración del *V Congresso Internacional da Vinha e do Vinho*, celebrado en Lisboa en 1938 y que llevó a los congresistas por bastantes zonas de Portugal, como forma de darles a conocer las

71 Anónimo: "Vinhos e Portugal", *Ilustração* 285, 1937, p. 33.

regiones vinateras, el país y la situación política⁷². Además de las publicaciones oficiales -en las que no he encontrado ninguna imagen que pasara a los azulejos, en esos momentos se editan otras obras sobre el vino y la viña que cabe pensar que estuvieron en su estela. El carácter publicitario de alguna, como la dedicada al vino de Colares, es evidente dada su cuidada edición gráfica y la proliferación de imágenes⁷³.

Además, también en esos años, otras publicaciones tienen como intención el mostrar los logros del Gobierno a través de sus intervenciones con la intencionalidad de consolidar el *Estado Novo*, que promulgará su constitución en 1933 y hará sus primeras elecciones al año siguiente. Desde esta perspectiva, resulta más que interesante la publicación, en 1932, del *Portugal et son activité économique*, editado por Ministerio de Asuntos Exteriores, porque se lleva a cabo en la fase inmediatamente anterior a la definición del nuevo sistema político. De sus 272 páginas, 112 están dedicadas a la producción vinícola y en ellas se recoge un importante aparato gráfico, lo cual no es de extrañar ya que, en palabras de Costa Lima, la "*vigne a été et est encore, le symbole de notre prospérité; elle reste par excellence un facteur de colonisation, et elle est un des plus précieux éléments de la régénération économique nationale...*"⁷⁴. De esa abundancia de páginas, buena parte de ellas están dedicadas a las compañías exportadoras de vino de Oporto y de otras zonas, a modo de publicidad, predominado las imágenes sobre el texto y rompiendo el formato de la caja del resto del libro. Algunas de las fotografías que presentan serán utilizadas, cómo no, en las estaciones de Pinhão y Rio Tinto (Fig. 56 y 57). Una de ellas es la ya citada de los cestos, que se usó en la exposición Iberoamericana; las otras aparecen con mayor profusión, quizá por mostrar los barcos del Duero.

A pesar de no presentar imágenes que acabaran trasladadas a los paneles, ya que se ilustra mediante dibujos, creo que es interesante mencionar que ya en los años cuarenta se edita una guía de los vinos portugueses, el mencionado *Roteiro do vinho português*. Resulta importante porque fue editado por el *Secretariado Nacional de Informação* de António Ferro; es decir, por el organismo encargado de dar la imagen oficial del régimen salazarista desde 1933. Además, este libro vio, con anterioridad, una versión periodística en la revista *Panorama*, desde 1941, que

72 J. Lopes Filho, *op. cit.* en nota 47. Es posible ver la noticia cinematográfica oficial del Congreso, generada por el Ministerio de Agricultura, y realizada por Adolfo Coelho, con Octávio Bobone como director de fotografía, en:

<http://www.cinept.ubi.pt/pt/filme/6328/O+V+Congresso+Internacional+da+Vinha+e+do+Vinho> (última consulta: 3-8-2015)

73 R. Esteves dos Santos, *op. cit.* en nota 10.

74 VV. AA., *op. cit.* en nota 10, pp. 81-82.



Fig. 56. "BARQUE DITE "RABELO" SUR LE DOURO". Foto Alvão.
Reproducido en la estación de Rio Tinto

publicó el SNP y cuyo subtítulo era: *Revista Portuguesa de Arte e Turismo*. Que los vinos se inscriban en el ámbito del turismo se resalta directamente en el primer párrafo de la introducción al texto, cuando se asocian los "bons vinhos" a los "elementos primários duma indústria de turismo" entre los que se destaca "uma soma admirável de documentos folclóricos que podem constituir base segura de turismo de valer"⁷⁵. El pintoresquismo que ha aparecido más arriba encaja con esa utilización de ciertos objetos de trabajo interpretados desde una perspectiva que oculta precisamente su funcionalidad laboral y los transforma en algo que un turista debe ver. Además, al finalizar el libro, a modo de recapitulación, apunta que "a «estrada do vinho» se desenvolve na parte mais característica, de mais rico folklore e de mais opulencia monumental do País" uniendo una serie de elementos que vemos aparecer en los paneles de azulejos, si admitimos que bajo el término folklore se puede englobar la presencia del pueblo campesino, algo que no es excesivamente arriesgado ya que este mismo autor ha señalado el transporte de odres con vino, en Madeira, como algo que podría ver el turista si su viaje coincide con el momento del traslado del vino nuevo⁷⁶.

75 A. Batalha Reis, *op. cit.* en nota 51, p. 5.

76 A. Batalha Reis, *op. cit.* en nota 51, p. 71 y 69. Los "borracheiros", los grupos de hombres



Fig. 57. "Bateaux chargés de vins de la Compagnie, descendant le Douro dans la direction de Porto".
Foto Alvão. Reproducido en las estaciones de Rio Tinto y Pinhão

Conclusión

La presencia de iconografía asociada a la viña y al vino en los paneles de azulejos forma parte de un contexto mucho más amplio con el que comparte una serie de características que suman a la propia especificidad de ese soporte. Su contenido general, su mirada hacia el pasado y los lugares en los que aparecen la vinculan directamente con actitudes y realidades modernas. Una modernidad que recupera de forma sistemática el pasado, algo que se ve tanto en las molduras de los azulejos como en algunas formas de copiar las imágenes originales que sirvieron de modelo a los motivos de los azulejos.

El carácter propagandístico de los mismos es claro y refleja una intencionalidad de fondo nacionalista o regionalista, que remite asimismo a pautas derivadas de los cambios producidos desde el siglo XVIII. La vinculación con expresiones nuevas también está presente en los medios de difusión impresos, cuyo desarrollo vinculado al incremento de la fotografía es abrumador desde comienzos del siglo XX y que se acabará transmitiendo buena parte de su contenido iconográfico a los paneles de azulejos. De los libros ilustrados hasta las postales, como dos formas opuestas en cuanto al público que los adquiere, pasando por las revistas y, más

ordenados en filas que trasladan esos odres, aparecen en postales y revistas ya a comienzos del siglo XX.

tarde, los diarios, los llamados medios de comunicación de masas se convierten en "hermanos" de un sistema antiguo de enviar mensajes, y le ayudan en la renovación de sus contenidos sin que se rompa un concepto antiguo fundamental en su fabricación: el copiar originales preexistentes.

Tanto la propia opción de decorar con paneles de azulejos como las fuentes gráficas que sirvieron para elegir los modelos remiten a un mundo de propaganda visual característico de una sociedad totalmente moderna.

Agradecimientos

Quisiera agradecer a D^a Gabriela Fonseca (Casa Abel Pereira da Fonseca, en Bombarral) su amabilidad por permitirme fotografiar los azulejos de la Casa de Abel Pereira da Fonseca.

Asimismo, mi gratitud para con María Elisa Sánchez Sanz (Departamento de Psicología y Sociología, Universidad de Zaragoza).

LITERATURA POPULAR

VIII Simposio sobre literatura popular - 2015

Las máquinas de papel

Organiza

Fundación Joaquín Díaz

Colabora

Bodega Heredad de Urueña

