

XI SIMPOSIO SOBRE PATRIMONIO INMATERIAL

LA

VOZ

Y LA

VID

Goliardos y Tabernas

El viñedo en el Derecho territorial

El viñedo en el Derecho local medieval

El lagar místico

Envases, medidas y acarreo del vino

PATRIMONIO INMATERIAL

XI Simposio sobre Patrimonio Inmaterial - 2015

La Voz y la Vid

Organiza

Fundación Joaquín Díaz

Colabora

Bodega Heredad de Urueña

PATRIMONIO INMATERIAL

XI Simposio sobre Patrimonio Inmaterial - 2015

La Voz y la Vid

Luis Alberto de Cuenca
Goliardos y Tabernas

[página 4](#)

José Manuel Pérez-
Prendes Muñoz-Arraco
El viñedo en el antiguo
Derecho territorial

[página 12](#)

Remedios Morán
Martín

El viñedo en el Derecho
local medieval

[página 23](#)

Luis Vicente Elías
Pastor

La prensa mística.
Concepto y evolución
histórica

[página 35](#)

Carlos Piñel

Recipientes, medidas y
transporte del vino en la
Edad Media

[página 52](#)

Goliardos y Tabernas

Luis Alberto de Cuenca

Instituto de Lenguas y Culturas del Mediterráneo y Oriente Próximo

(CCHS, CSIC)

En 1995 apareció en librerías un benemérito volumen de la Biblioteca de Autores Cristianos, preparado por los profesores José Oroz Reta y Manuel Antonio Marcos Casquero, que dedicaba sus más de 600 páginas a la lírica latina medieval de carácter profano. De ese tomo extraemos muchas de las ideas que vamos a desarrollar a continuación y buena parte de los datos que ofreceremos. A ese volumen le siguió una segunda entrega consagrada a la lírica latina medieval de carácter religioso dentro de la misma colección, pero ese tema no nos interesa en este momento, pues nuestro tema se circunscribe a la lírica profana de carácter goliardesco y a su íntima relación con el vino y con las tabernas.

'Goliardo' es sinónimo de 'histrión' o 'juglar' en latín medieval. Sobre la etimología de 'goliardo' se ha discutido mucho. Para unos derivaría de gula, así el francés *gouliard*. Hay quien lo hace derivar de un supuesto clérigo, llamado Golias o Golías, glotón, libertino y descreído; sus seguidores serían los goliardos. También podría derivar de *Golias*, -ae, que es, latinizado, el nombre del gigante filisteo Goliat. San Bernardo llamaba *Golias* a su enemigo Abelardo por su arrogancia y soberbia (parece que este último compuso *carmina amatoria* de tipo goliardesco, dedicados a su discípula Eloísa, en su juventud, aunque no han llegado hasta nosotros).

Son muy pocos los poetas goliardescos con nombre propio. Casi todos son autores anónimos. En la Edad Media, había clérigos (*clerici*) que, para rehuir la disciplina derivada de su condición se buscaban la vida cantando en los banquetes o actuando como bufones en las cortes feudales a cambio de unas monedas, que luego gastaban en las tabernas, donde también, y sobre todo, dejaban oír sus poemas y sus canciones.

La poesía de esos *clerici vagantes* se caracteriza por la ironía, su espíritu crítico (sin detenerse en sus reproches ni ante el Papa ni ante la mismísima curia romana), sus juegos de palabras, su gusto por la parodia, su reivindicación de la vida bohemía y de la libertad y su apuesta por una sistemática desobediencia ante toda autoridad. Así, la poesía goliardesca representa una especie de revolución promovida

por una juventud sensual ávida de placeres y aventuras, rebelde e impaciente, gozadora, ebria y ludópata, que se alza contra de las cadenas de una vida ordenada, contra la austeridad de la vida clerical, contra el rigor y las exigencias del estudio y de la disciplina religiosa. Está escrita en un latín fluido y musical, por lo general en verso rítmico y desligado de la prosodia cuantitativa clásica. La variedad de estrofas o polimetría es otro de sus rasgos característicos. En lo temático abundan los poemas de tipo tabernario, relacionados con Baco, la divinidad pagana del vino, pero hay otras de carácter erótico y satírico, pues nada de lo humano les es ajeno a los goliardos.

El poema 219 de los *Carmina Burana* es una especie de carta fundacional del goliardismo. Leemos en él: "Nuestra secta recoge a los justos y a los injustos, a los cojos y a los débiles y a los consumidos por los años..., a los belicosos y a los pacíficos, a los cuerdos y a los locos, a los gigantes y a los enanos y a los de estatura media, a los humildes y a los soberbios... Os expondré los derechos de la orden de los vagos, cuya vida es noble y dulce por naturaleza, que gustan más de un abundante asado que de una sobria medida de pan. Nuestra Orden prohíbe los rezos de maitines, pues por la mañana andan flotando muchos fantasmas que nos producen alucinaciones [alusión a la resaca habitual de los *clerici vagantes*]." Los goliardos fueron, pues, una tribu de poetas ilustrados que gustaban de los viajes y que tenían algo de perdedores y de vagabundos, de fracasados sociales, de revolucionarios sui géneris. Una especie de "tunos" a jornada completa.

Los poemas goliardescos se conservan en muchos códices de diferentes bibliotecas europeas. Las principales colecciones de poesía goliardesca son, siguiendo a Oroz Reta y a Marcos Casquero, las siguientes:

1. Los *Carmina Burana*, conservados en el *codex latinus 4660* de la biblioteca del monasterio benedictino bávaro de Beuron, hoy en la Biblioteca de Múnich. Consta de 229 poemas copiados por tres manos diferentes en torno a 1230, de autor anónimo en su mayoría.
2. Los *Carmina Cantabrigensia*, del siglo XI, que forman parte del manuscrito de la Biblioteca de la Universidad de Cambridge Gg. 5, 35. Son 49 poesías copiadas de un ejemplar alemán, de modo que no tienen nada que ver con la ciudad universitaria inglesa en que se encuentran en la actualidad.
3. Los *Carmina Arundeliana*, copiados en el siglo XIV pero compuestos en la segunda mitad del siglo XII. Están insertos en el manuscrito *Arundel 384* de la British Library (Thomas Howard, vigésimo primer conde de Arundel, fue un gran coleccionista y bibliófilo inglés nacido en 1585 y fallecido en 1646). Son 28 composiciones en total. Se barajan los nombres de Pedro Abelardo, Gau-

tier de Châtillon y Pedro de Blois como autores de alguna de esas piezas arundelianas, pero no hay seguridad alguna al respecto.

4. Los *Carmina Rivipullensia*, contenidos en el manuscrito *Rivipullensis 74*, del monasterio gerundense de Ripoll, actualmente en el Archivo de la Corona de Aragón (Barcelona). Aunque el grueso del códice es del siglo X, se ha pensado casi unánimemente en el último tercio del siglo XII para los 20 *carmina* contenidos en él, de carácter métrico y rítmico, como el resto de la poesía goliardesca.

Los cantos báquicos o tabernarios llevan el sello goliardesco tan imborrablemente marcado que basta leer u oír una canción referente a la bebida, de cualquier época que sea, para que la identifiquemos al instante como canción goliárdica. Eso no quiere decir que los goliardos inaugurasen ese subgénero poético. Ya en la Grecia preclásica, con el lírico Alceo y, sobre todo, con el salaz y borrachín Anacreonte, la poesía báquica había asentado ya sus reales en la poesía universal. Pero es en el Medievo de los goliardos cuando se desarrolla más y mejor la lírica etílica, que tiene en el persa Omar Jayyam (*circa* 1048 - *circa* 1131) un ilustre protagonista en el otro extremo del mundo.

Los goliardos prefieren, siempre, el vino a la cerveza. Conservamos, a ese respecto, una *Altercatio vini et cerevisiae* en la que el primero lleva siempre las de ganar. También ha llegado hasta nosotros una *Contentio aquae et vini* que no tiene desperdicio y que enfrenta al agua, personificada por Tetis (diosa marina) y al vino, personificado por Baco.

Copio ahora, en latín y en español, tres piezas báquicas goliardescas para ejemplificar, siquiera mínimamente, la creación poética de estos *clerici vagantes*.

Para la primera seguimos el texto latino y la traducción de José Oroz Reta y Manuel Antonio Marcos Casquero, *Lírica latina medieval, I. Poesía profana*, Madrid, BAC, 1995, pp. 398-399. El poema es todo él una parodia del himno litúrgico *Verbum bonum et suave*:

*Vinum bonum et suave,
bonis bonum, pravis prave,
cunctis dulcis sapor, ave,
mundana laetitia!*

*Ave! felix creatura,
quam produxit vitis pura;
omnis mensa fit segura
in tua praesentia.*

*Ave, color vini clari;
ave, sapor sine pari;
tua nos inebriari
digneris potential!*

*Ave, placens in colore;
ave, fragrans in odore;
ave, sapidum in ore,
dulcis linguae vinculum!*

*Ave, sospes in modesties,
in gulosis mala pestis!
Post amissionem vestis
sequitur patibulum.*

*Monachorum grex devotus,
omnis ordo, mundus totus,
bibunt ad aequales potus
et nunc et in saeculum.*

*Felix venter quem intrabis,
felix lingua quam rigabis,
felix os quod tu lavabis,
et beata labia!*

*Supplicamus, hic abunda
per te mensa fit fecunda,
et nos, cum voce iucunda,
edducamus gaudia!*

Vino bueno y suave,
bueno a los buenos, a los tristes triste,
dulce sabor para todos, ¡te saludo,
gozo del mundo!

¡Salud! Feliz criatura,
que la vid pura produce.
Toda mesa está abastecida
en tu presencia.

¡Salud! Color del vino claro.
¡Salud! Sabor sin par.
Dígnate embriagarnos
con tu vigor.

¡Salud! Placentero en el color.
¡Salud! En el olor, fragante.
¡Salud! Sabroso en la boca,
dulce lazo de la lengua.

¡Salud! Sostén de los parcos;
de los glotones peste ruinosa.
Tras perder por ti la ropa,
sigue el patíbulo.

De los monjes la grey devota,
toda clase social, el mundo todo
bebe con tragos iguales
ahora y por siempre.

Ventre feliz aquel en el que entres;
feliz lengua la que riegues;
boca feliz la que laves,
labios dichosos.

Abunda aquí, te lo rogamos;
fecunda por ti la mesa sea.
Nosotros con alegres cantos
vamos gozosos.

El siguiente texto latino lo copio de Oroz Reta y Marcos Casquero, *op. cit.*, pp. 420-423. La traducción es mía:

*In taberna quando sumus,
non curamus quid sit humus,
sed ad ludum properamus,
cui semper insudamus.
Quid agatur in taberna,
ubi nummus est pincerna,
hoc est opus ut queratur:
si quid loquar audiatur.*

Cuando en la taberna estamos,
no nos cuidamos de la tumba,
sino que nos lanzamos al juego
y nos afanamos en él.
Qué se haga en la taberna,
donde la moneda es copero,
tema es digno de averiguar:
escuchad ahora lo que digo.

*Quidam ludunt, quidam bibunt,
quidam indiscrete vivunt.
Sed in ludo qui morantur,
ex his quidam denudantur,
quidam ibi vestiuntur,
quidam saccis induuntur.
Ibi nullus timet mortem,
sed pro Baccho mittunt sortem.*

Unos juegan, otros beben,
otros viven sin decencia.
De los que atienden al juego
hay quien acaba desnudo;
otros se visten allí
y otros de saco se cubren.
Nadie teme allí a la muerte
y tiran los dados por Baco.

*Primum pro nummata vini:
ex hac bibunt libertini.
Semel bibunt pro captivis,
post haec bibunt ter pro vivis,
quater pro christianis cunctis,
quinques pro fidelibus defunctis,
sexies pro sororibus vanis,
septies pro militibus silvanis,*

Brindan, primero, por quien paga el vino:
de esta ronda beben los libertinos.
Una vez beben por los cautivos,
luego tres veces por los vivos,
cuatro por todos los cristianos,
cinco por los fieles difuntos,
seis por las hermanas ligeras,
siete por los caballeros errantes,

*octies pro fratribus perversis,
novies pro monachis disperses,
decies pro navigantibus,
undecies pro discordantibus,
duodecies pro paenitentibus,
tredecies pro iter agentibus.
Tam pro papa quam pro rege
bibunt omnes sine lege.*

ocho por los hermanos extraviados,
nueve por los monjes vagabundos,
diez por los navegantes,
once por los pendencieros,
doce por los penitentes,
trece por los peregrinos.
Sea por el Papa o por el rey,
todos beben sin medida.

*Bibit hera, bibit herus,
 bibit miles, bibit clerus,
 bibit ille, bibit illa,
 bibit servus cum ancilla,
 bibit velox, bibit piger,
 bibit albus, bibit niger,
 bibit constans, bibit vagus,
 bibit rudis, bibit magus.*

*Bibit pauper et aegrotus,
 bibit exul et ignotus,
 bibit puer, bibit canus,
 bibit praesul et decanus,
 bibit soror, bibit frater,
 bibit anus, bibit mater,
 bibit ista, bibit ille,
 bibunt centum, bibunt mille.*

*Parum sexcente nummate
 durant, cum immoderate
 bibunt omnes sine meta
 quamvis bibant mente laeta.
 Sic nos rodunt omnes gentes,
 et sic erimus egentes.
 Qui nos rodunt, confundantur
 et cum iustis non scribantur!*

Bebe el dueño, bebe la dueña,
 bebe el caballero, bebe el clérigo,
 bebe él y bebe ella,
 bebe el siervo con la criada,
 bebe el activo, bebe el perezoso,
 bebe el blanco, bebe el negro,
 bebe el constante, bebe el vago,
 bebe el rústico, bebe el sabio,

bebe el pobre y el enfermo,
 bebe el desterrado y el desconocido,
 bebe el niño, bebe el viejo,
 bebe el prelado y el decano,
 bebe la hermana, bebe el hermano,
 bebe la vieja, bebe la madre,
 bebe esta y bebe aquel,
 beben ciento, beben mil.

Poco duran seiscientas rondas
 cuando todos beben sin límite
 y sin tregua ni moderación,
 aunque beban con alegría.
 Todo el mundo nos critica,
 siempre seremos unos indigentes.
 ¡Malditos quienes nos critican,
 no se cuenten entre los justos!

Edición latina y traducción tomadas de Oroz Reta y Marcos Casquero, *op. cit.*, pp. 610-613. La variedad de vinos que aparece en el poema enriquece nuestro conocimiento al respecto y, a la vez, plantea dudas acerca de a qué tipo de vino se refiere exactamente el autor anónimo cuando habla de *vinum dulce*, *vinum maturum*, *vinum acerbum*, *vinum glaucum*, *vinum rubeum*, *vinum citrinum*, etc.:

*Vinum dulce, gloriosum
pingue facit et carnosum
atque pectus aperit.*

El vino dulce, glorioso,
vuelve gordos y carnosos
y ensancha el pecho.

*Et maturum, gustu plenum,
valde nobis est amenum,
quia sensus acuit.*

El maduro, colmado de sabor,
en extremo gustoso nos resulta,
porque aguza los sentidos.

*Vinum forte, vinum purum
reddit hominem securum
et depellit frigora.*

El vino fuerte, el vino puro
da seguridad al hombre
y espanta el frío.

*Sed acerbum linguas mordet,
intestina cuncta sordet
corrumpendo corpora.*

Punza el amargo la lengua,
ensucia los intestinos,
corrompiendo el cuerpo.

*Vinum vero quod est glaucum
potatorem facit raucum
et frequenter mingere.*

Pero el vino que es clarete
vuelve ronco al bebedor
y hace que mee con frecuencia.

*Vinum vero turbulentum
solet dare corpus lentum
et colorem tingere.*

En cambio, el vino que es turbio
suele al cuerpo hacerlo torpe
y cambiarle la color.

*Vinum rubeum subtile
non est repuntandum vile,
nam colorem generat.*

El sutil vino rosado
no debe ser despreciado
porque color nos confiere.

*Auro similee citrinum
valde fovet intestinum
et languores suffocat.*

El cetrino, al oro semejante,
al intestino ayuda en gran manera
y extingue las languideces.

*Alba limpha maledicta
sit a nobis interdicta,
quia splenem provocat.*

El agua blanca maldita
sea proscrita por nosotros,
porque perjudica al bazo.

El viñedo en el antiguo Derecho territorial

José Manuel Pérez-Prendes Muñoz-Arraco

UCM

1. Intención y límites

Sitúo estas breves líneas dentro el marco jurídico establecido en el Derecho territorial histórico, principalmente visigótico y castellano, para la producción y consumo del vino. Dejaré a un lado esa misma cuestión en el contexto de los Derechos municipales o locales, por ser objeto de tratamiento específico en otra de las ponencias presentadas al Simposio de la Fundación «Joaquín Díaz» que nos reúne en Urueña este mes de mayo de 2015.

Mis observaciones solo pueden entenderse como un complemento menor a la obra de Alain Huetz de Lemp¹, bien conocido como uno de los más significados fundadores del «Centre d'Etudes et de Recherche sur la Vigne et le Vin» (CERVIN)² y especialista, el más cualificado, en la investigación histórica general de los viñedos españoles.

Teniéndola muy presente como referencia esencial, introduciré, ampliaré y comentaré aquí algunos datos histórico-jurídicos que en ella, o no se contemplaron específicamente, o solo fueron objeto de algunas indicaciones muy escuetas.

2. El viñedo en el Derecho visigótico

Desde muy pronto ese Derecho transmitió, como eco de uno de sus ambientes, el cultivo y la producción vinícola. No he de entrar aquí en consideraciones acerca de la anterior presencia del vino en el Derecho romano, tema que ha generado algunas monografías interesantes³, pero si debo recordar que, enlazando con esa

1 , Alain Huetz de Lemp, *Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne*. Bordeaux (Institut de Géographie, Faculte des Lettres) dos vols., 1967.

2 Cfr., http://www.msha.fr/cervin/wp-content/uploads/docs/activites-recherches/contact_162_vin.pdf para las iniciativas desentruadas en esta línea de investigación por esa institución.

3 Patricio Lazo, «El riesgo en la compraventa de vino en el derecho romano», en *Revista de Estudios*

tradición, la legislación visigótica, prestó atención al viñedo y las actividades e intereses que suscitó, tanto en sí mismas como en el contexto, mucho más amplio, de los diversos negocios y conflictos jurídicos generales causados por la circulación de bienes.

Álvaro d'Ors, en su reconstrucción del texto del siglo V que llama «Edicto» de Eurico (más comúnmente conocido como «Código») ha supuesto⁴ que estuvo estructurado en una serie de títulos y ha intentado recuperarlos usando la base euricana rastreable en las leyes llamadas «antiguas» que aparecen en la recopilación que conocemos bajo el nombre de *Liber iudiciorum* (siglo VII, en adelante *Liber*) mucho más tarde (siglos XII-XIII) romanizada bajo la denominación de *Fuero juzgo*.

Pues bien, de entre lo que dice ese autor sobre tal posibilidad en general, importan en nuestro caso dos de esos presuntos títulos: el XIX, que sería relativo a *De damnis arborum* y el XXIII, *De divisionibus*.

En el primero, podría situarse el fundamento euricano de la ley 8,3,5 del *Liber*, tal como hoy la conocemos, norma fundamental para los viñedos, que traduzco y comento brevemente a continuación.

Además de lo que sobre ella indica d'Ors, es, según mi opinión, la primera y principal ley específica de protección del viñedo existente en la Historia del Derecho español, cuyo tratamiento se desarrolla a partir de contemplar, como caso especial de daño, el producido en las cepas, pero protegiéndolas (y eso es lo significativo) con una penalidad más grave que la aplicada en defensa de otros inmuebles y plantaciones. Dice así⁵:

Histórico-Jurídicos, 27 (2005) Universidad Católica de Valparaíso, pp. 83 y ss.

4 Álvaro d'ORS [PÉREZ-PEIX] «El Código de Eurico. Edición palingenésia, Indices» en la serie «Estudios visigóticos», vol., II, integrada en los *Cuadernos del Instituto jurídico español*, Roma (CSIC), 12 (1960), pp.,157, 175 (nota 539) y 177.

5 El texto latino dice: «Antiqua emendata. *De vinea incisa vel evulsa sive concremata adque de fructibus usurpatis*. Qui vineam inciderit, eradicaverit vel incenderit alienam aut in desertum perduxerit, duas equales meriti vineas domino eius vinee reformare cogatur, et preterea dominus vine illius deserte hanc ad ius suum revocare non dubitet. Si vero per violentiam fruges collegerit, et fruges in duplo restituat et quidquid everterit reintegrare procuret; ita tamen, ut cum sacramentum colligentium per tempus vindemiarum duplum ipsius frugis compositionem restituat. Servi vero, sine dominorum iussu talia facientes, per singulas vites decena flagelli extensi percipiant et fruges omnino restituant, aut si dominus componere voluerit, per sex vites solidum solvat. Quod si maius damnun creverit, et componere dominus noluerit, servum tradere festinavit», cfr., ed., ZEUMER, Karl, «Leges Visigothorum», en *Monumenta Germaniae Histórica*, Leyes, sección primera, «Legum nationum germanicarum», tomo I. Hannover y Leipzig (Imprenta de Hahn) 1902, pág., 323, accessible en el enlace <http://www.dmggh.de>

«[Ley] antigua enmendada. *De la viña cortada o extraída o quemada y de los frutos usurpados.* Aquel que cortase o arrancara o incendiase o arrasara viña ajena, sea obligado a entregar a su dueño otras dos de igual calidad, y no tenga duda alguna en reclamar tal derecho el propietario del viñedo destruido. Pero si los frutos hubieran sido arrebatados violentamente, restitúyase su valor duplicado, evaluándolo cuidadosamente según estimación hecha bajo juramento por los recolectores del tiempo de vendimia. Además los siervos que hicieran tal cosa sin mandato de sus dueños recibirán, extendidos, diez azotes por cada cepa y se restituirán por completo los frutos. Si su amo quisiera llegar a una avenencia, pague un sueldo por cada seis cepas. Pero si el daño fuera considerable y los amos no se aviniesen a un arreglo, paguen diez sueldos por cada vid y entreguen inmediatamente al siervo».

En el segundo de los títulos euricianos imaginados por d'Ors, nos importarían aquí dos leyes del *Liber*: la 10,1,6 que equipara el valor de las viñas al de las edificaciones y la 10,1,7, que se refiere al viñedo como caso específico, a los efectos de su tratamiento en la división de tierras hecha entonces entre godos y romanos. Se ordena castigar con la simple pérdida de lo plantado, al consorte que invada tierras del otro.

En realidad, hay que añadir a esos casos que en las leyes «antiguas» reunidas en el *Liber*, se advierte la preocupación por asegurar la accesibilidad de cultivos de la vid (*Liber*; 8,4,25) más la insistencia en la consideración de los viñedos como inmuebles especialmente protegidos (en general *Liber*; 8,3,13 y 8,3,15; en particular, la 8,2,3 contra los incendios) así como la fijación de una específica responsabilidad por los daños causados por trampas fraudulentas puestas en viñas (*Liber*; 8,4,22) y por plantación de éstas fuera de propio terreno (*Liber*; 10,3,2). Al legislarse sobre viñas se añade, pero con menos frecuencia, alguna referencia a manzanas.

La inclusión de las viñas entre los inmuebles de más valor, es clara en las leyes de los siglos VII y VIII que proceden de Chindasvinto (*Liber*: 4,5,3; 5,4,13; 5,4,19; 6,2,4; 6,2,5) las de Recesvinto (*Liber*; 2,1,6; 2,4,10; 10,1,19) una de Egica (*Liber*; 12,2,18) y otra de Ervigio, éste en su *Edictum* amnistiador de tributos no pagados, donde «tierras y viñas» se mencionan dos veces.

Respecto del vino mismo, estuvo especialmente protegido junto con el aceite, contra la usura (*Liber*; ley antigua: 5,5,9) y Ervigio recordará su entrega como alimento debido a bucelarios, siervos, etc. (*Liber*; 9, 1, 21).

3. El Derecho territorial castellano

Panorama diferente, pero no menos rico e interesante, presenta una de las más conocidas fuentes de ese ámbito. Me refiero al *Libro de los fueros de Castiella* (en adelante *LffC*⁶). Consiste en un conjunto de algo más de trescientas rúbricas que recogen una casuística jurídica muy heterogénea y sin ordenar. Fue escrito por un jurista que recorrió los territorios cercanos a la actual Belorado, especialmente la Rioja Baja, con lo cual sus datos constituyen las más antiguas referencias ciertas a un intento de homogeneizar en algún sentido las diferentes normativas locales sobre la actividad vitivinícola riojana.

En algún sentido es *LffC* una pieza aún más viva que un romance tradicional. Conserva los nombres y circunstancias de las personas enredadas en esos lances. Es verdad que eso se hace también, pero a mi estimación en mucha menor medida, en otras redacciones del conjunto que, con *LffC*, constituye una importante y vertebral masa jurídica española. Concretamente el *Fuero Viejo de Castilla* (en adelante *FVC*) los llamados «pseudos» *Ordenamientos de Nájera* (II), de León y el *Fuero antiguo de Castilla*.

La aportación ofrecida por *LffC*, al que en otra sede he denominado «el cuaderno del jurista errante», reside en una breve serie de prescripciones en las que pueden observarse dos rasgos muy claros:

El primero es la existencia de un Derecho consuetudinario anterior al documentado por Huetz de Lempis.

El segundo, consiste en la ampliación de la mirada que plantean otras fuentes normativas de su tiempo. Irá *LffC* más allá de situar al viñedo, sus pagos o las viñas mismas, dentro la común negociación de inmuebles, viendo solo en ellas un ejemplo más de lo practicado en ese amplio marco de relaciones jurídicas.

6 Ed., SÁNCHEZ, Galo [SÁNCHEZ] Barcelona (Facultad de Derecho) 1924, XVI+166, páginas: accesible en el enlace: https://bibliotecadigital.jcyl.es/i18n/catalogo_imagenes/grupo.cmd?path=10071226. Su autor, don Galo, fue un gran investigador, discípulo de Bartolomé Cossío y sobre todo de Eduardo de Hinojosa, y luego profesor en las Universidades de Barcelona y Madrid. Su obra principal residió en la reconstrucción del más antiguo Derecho medieval castellano. Natural de Medina de Rioseco, esa ciudad, en un ejercicio de rampante ignorancia, ha olvidado su figura, pese a su trascendencia intelectual y a que nunca dejó de residir, temporalmente allí durante toda su vida. Hace ya bastantes años, un grupo de profesores de Historia del Derecho de la Universidad de Madrid (hoy llamada Complutense, pero «Central» en tiempo de don Galo) obtuvimos una desganada autorización municipal para colocar una placa conmemorativa de su nacimiento en la casa familiar, situada en la calle de San Juan, muy próxima al Canal de Castilla y así lo hicimos. Pero ignoro si se conserva todavía.

En conjunto, en *LffC* parecen asumidas, en una suerte de perduración mental, las categorías contenidas el cuadro jurídico visigótico. Es verdad que no podían ser muy diferentes las cosas cuando no habían cambiado demasiado las condiciones materiales de vida. Pero la sensación que produce su lectura es que el régimen godo había devenido en una práctica consuetudinaria, custodiada en cada lugar por las fuentes de Derecho local y ya no era necesario especificarla.

Sin embargo, ese protagonismo adquirido por lo vitivinícola en el Derecho que recoge *LffC*, no llegó a los niveles alcanzados por la regulación jurídica de otras fuentes de riqueza y trabajo. Para decirlo de otra forma, se refleja que incluso ahí el Derecho medieval no conoció en realidad un «fuero del vino» con valor territorial, en el mismo sentido en que sí se hablaría de un «fuero del molino»⁷ Simplemente ya es mucho que en *LffC* se atiende algo más que en otros textos de su clase a los aspectos de: plantación; custodia, vigilancia; vendimia y uso en cuanto bien inmueble.

Respecto de la *plantación* se determina en una multa (*calonnia*, caloña) de sesenta sueldos la responsabilidad en la incurre el agente ejecutivo llamado «merino» (*maiorinus*) que sea negligente frente la acción de cualquiera que plantase viñas antes de marzo, poniendo sarmientos. Su obligación era forzar al agricultor a arrancar lo plantado⁸.

La *custodia*, recibió la mayor atención que *LffC* aplicó a cosas de viñas. En primer lugar es de notar que se toca este tema como una adición o interpolación hecha en un punto que se refería a otra cosa, la pesca hecha en propiedad ajena, pesca que afecta al agua, en sentido de contaminar o disminuir su caudal⁹. A esa acción se equipara, posiblemente en una revisión del texto inicial de *LffC*, la interpolación relativa al caso de quien, hombre o mujer, cogiese uvas maduras o en agraz en propiedad ajena. Tal como aparece la redacción de *LffC*, ambos actos eran

7 Esa frase se encuentra en *FVC*, 4, 6, 2 y responde perfectamente al espíritu con el cual su desconocido redactor configuró el título sexto del libro cuarto de esa compilación

8 *LffC*, 51. *Titulo de omne que planta vinna*: Esto es por fuero: que sy omne planta vinna antes de março que sarmientos meta e el meryno non gelo quita a [el merino] sesenta sueldos en calonnia

9 *LffC*: 112. *Titulo de omne que pesca en heredit agena e taga el agua* «Esto es por fuero de todo omne que pesca en heredit agena e taga el agua; [si se prueba la denuncia] con testimonio de dos vecinos deue pechar sesenta sueldos; e el pescado que prisere pecharlo a asu dueño. Et sy fuere fallado de noche pescando en heredit agena, deuegelo demandar por furto prouandolo como es derecho. Et sy omne o muger [fuesen detenidos] cogiendo agras o huuas en heredit agena, deuel ser demandado por furto». Concuerta en parte con *FVC* : 4,6,8, pues ahí se elimina la interpolación sobre el hurto de uvas y solo se contempla la doble posibilidad de pesca furtiva diurna. El pescador ve además agravada su sentencia con la obligación de pagar al dueño del piélago el doble del valor de lo pescado. Resulta pues que la eliminación del supuesto del hurto de uvas fue fruto de una reelaboración muy pensada del texto.

tipificados como hurtos, lo que obligaba en los dos casos a incoar el procedimiento conforme los tramites corrientes para una querrela por ese delito («prouandolo como es derecho»). Pero el el hecho de eliminarse el caso de las uvas hurtadas en el FVC, lleva a entender como efímero su efecto.

En general esa *vigilancia* venia confiada a unos guardas o «custieros», para los cuales se edificaban unas garitas-almacenes temporales, llamados «cabañas»¹⁰. Controlar la presencia de esos guardas era competencia en todos sitios de las autoridades municipales. En *LffC*¹¹ se denomina «jurados» a los oficiales locales en cuestión que recibían ese nombre genérico por el juramento que prestaban de cumplir fielmente las obligaciones del cargo. Se les adjudica aquí facultad para imponer un carnero como multa en especie a los vigilantes si después que fuesen terminadas la cabañas en los pagos o viñedos, no les encontrasen allí en las visitas diurnas de inspección, ni tampoco a su suplente. Pero para ello era preciso cumplir con una ritualidad de tres llamadas en el propio viñedo. Lo así establecido concuerda con una reforma hecha en el punto 118 de *LffC* donde se establecen las multas que pueden imponer los agentes ejecutivos municipales que encuentren ganado de fuera de su localidad, pastando sin permiso en las dehesas de ésta. En esa reforma se añade simplemente «vinnas», pero solo en la rúbrica, no en el cuerpo de la disposición. Esta circunstancia prueba el proceso de reelaboración y cuidado con el que se fueron fijando las normas recogidas en esta fuente.

La *vendimia* misma se contempló en *LffC* desde el concreto aspecto de proteger las prioridades reconocidas para su realización al realengo, la autoridad eclesiástica y los monasterios, frente a los ayuntamientos. Éstos deberían aguardar tres días con respecto a los privilegiados para dar licencia de poder vendimiar a los vecinos. Cualquiera de ellos que irrumpiera en el campo antes de que lo autorizase el ayuntamiento, quedaba merced del merino, quien previo el testimonio de dos vecinos fiables, le podría imponer una multa de sesenta sueldos¹².

10 Cfr., Huetz de Lemps, vol., II., pp., 633 y ss.

11 *LffC* 53: *Titulo dela calonnya que los jurados an sobre el custiero*. Esto es por fuero: que después que las cabannas fueren alçadas en los pauos (sic, pagos) delas vinnas, et fueren los jurados alas cabannas de día e non fallaren [ally] al custiero o a omne que deua guardar en su lugar, deue[n] llamar al custiero o al omne tres vegadas [ally] en el pago; si non respondiēre, deue pechar el custiero vn carnero a los jurados.

12 *LffC*: 157. *Titulo de commo rey et obispo e alcalde deuen vendemar terçer dia ante*. Esto es por fuero: que en el tiempo de vendema, que si el rey et el obispo e los alcalles et los monasterios deuen antes vendimiar tercer dia antes que el conçeio et después vendemiar los otros. Et quien pago derronpe ante que sea mandado del conçeio, deue pechar al meryno sesenta sueldos, sil fuere prouado con dos vesinnos derechos. Concuēda con FVC: 3,5,4.

Por fin, en cuanto *bienes inmuebles* las viñas fueron al modo visigótico, agrupadas con los admitidos para ser dados en garantía del pago de dudas, junto con casas, huertas, y tierras de otro tipo. Para levantar esas hipotecas se fijaron algunas reglas sencillas.

Si se había cultivado antes o después de mediado marzo, no se podía liberar la carga, hasta el año siguiente. Y lo mismo regía si se había cultivado algo hasta mediado enero.

Se levantaban las hipotecas desde que concluyera la vendimia hasta mediados de marzo. Más adelante, si se había hecho labor, no se levantaba el gravamen hasta que se vendimiase. Y entonces, en cualquier momento¹³.

La visión que ofrece la otra fuente principal del Derecho territorial de éste momento, el *Fuero Viejo de Castilla* parece ser más limitada que la del *LffC* si la consideramos desde el punto de vista de la importancia reconocida al viñedo como objeto concreto de tratamiento jurídico

El vino mismo en fin, no solo será visto como un bien mueble más, aunque destaque, eso sí, la atención que le es dada como un bien perceptible por los beneficiarios del sistema de «conduchos» o prestaciones establecidas principalmente en las tierras llamadas «de behetría» (*benefactoría*) donde los señores territoriales, laicos o eclesiásticos, en reconocimiento de su titularidad jurídica sobre las tierras, tenían derecho a cobrárselas a los cultivadores, que trabajaban tierra ajena¹⁴.

13 *LffC*: 237. *Titulo de commo se deue quitar huerta o vinna que es echada a pennos. Esto es por fuero: sy un omne empenna a otro omne casa o huerta o tierras o vinnas e quisiere quitar la heredad o huerto fasta mediado março, e de mediado março adelante, auyendo labrado algo del huerto, non lo puede quitar fasta otro anno. Et tierra leyendo labrada fasta mediado enero dende en adelante no la puede quitar fasta otro anno. Et vinna desque fuere vendimyada fasta mediado março, dende en adelante auyendo algo podado en la vinna, no se puede quitar fasta que sea vendimyado. Et casa, de sant Johan fasta sant Johan.*

14 Así resulta en *FVC*: 1,2,5; 1,7,4; 1,8,1; 1,8,5; 18,14; 1,8,20. Cito los textos según la vieja edición de Ignacio Jordán [*Claudio*] DE ASSO Y DEL RIO y de Miguel DE MANUEL Y RODRÍGUEZ: *El Fuero viejo de Castilla*. Madrid (Ibarra) 1771, que, además de haber sido reimpressa posteriormente, es más segura en lo relativo a transcripciones (no a validez de sus comentarios) que alguna pretenciosa edición más reciente. Para las concordancias entre sus textos con otras redacciones de este Derecho territorial cfr., Alfonso GARCÍA-GALLO: «Textos de Derecho territorial castellano (Devysas-Pseudo Ordenamiento II de Nájera- Pseudo Ordenamiento de León-Fuero antiguo)», en *Anuario de Historia del Derecho español*. 13 (1936-1941), pp., 308 y ss., estudio válido solo en cuanto a esas concordancias, no en sus disparatadas hipótesis sobre la formación del Derecho en cuestión, pretendiendo superar y cambiar los términos establecidos por Galo Sánchez en su ed., cit., del *LffC*.

Aparte de esa patente prioridad¹⁵, se regulan aspectos muy concretos de la vida de los viñedos en cuanto bienes inmuebles, y por tanto sujetos a situaciones posibles de evicción¹⁶; arrendamiento¹⁷; servidumbres de paso¹⁸; problemas de percepción de frutos¹⁹, etc.

Más específicas son las prescripciones relativas a las indemnizaciones por daños sufridos en las viñas, cuando se reclaman garantías reales para su posterior cumplimiento²⁰; o se quebranten las cabañas antes descritas²¹: o se incluya específicamente su posible destrucción en caso de sufrir «ira regia» el dueño²².

Con todo, quizá el aspecto más atendido en el *FVC*, sea el de los posibles conflictos derivados de la venta y consumo del vino, regido por el sistema de «taberna pregonada»²³, es decir una autorización municipal temporal para su práctica.

4. La legislación regia

Apunta Huetz de Lemps²⁴, que, tras los avances particulares suscitados al menos desde el siglo XIII, por diversas instituciones eclesiásticas, para romper «las medidas de prohibición elaboradas por los municipios y confirmadas por los monarcas», el paso definitivo en ese sentido se dio en el reinado de Juan I (1379-1390). En efecto, la documentación existente²⁵ permite confirmar ese dato. Además en posible pro-

15 Comprensible en un texto que se dice destinado a que los libres privilegiados «catasen las istorias y los buenos fueros, e las buenas costumbres, e las buenas fazañas que avian e que las escriviesen» para su revisión y aprobación por los reyes y donde debemos entender que «bueno» significa «favorable».

16 *FVC*: 3,2,4.

17 *FVC*: 4,3,1; 4,3,4; 4,3, 9.

18 *FVC*: 4,5,5.

19 *FVC*: 5,3,12.

20 *FVC*: 2,1,3.

21 *FVC*: 1,6,1.

22 *FVC*: 1,4,1.

23 *FVC*: 1,2,4; 1,6,1. No menciona ese término HUETZ DE LEMPS (op., cit., I, pp., 175 y ss.) pero las observaciones que dedica al proteccionismo local describen perfectamente su contenido y alcances.

24 *Op., cit.*, I, pág., 178.

25 Jesús BELTRAN LLERA, Gonzalo GUTIERREZ GARRIDO, Jesus MARTÍN MARTIN, Martín RODRÍGUEZ ROJO, "Regesta de los documentos reales de la Universidad de Salamanca", en la revista *Sal-manticensis* 7 (1960) pp., 133 y ss., accesible en el enlace:

<http://summa.upsa.es/pdf.vm?id=0000006420&page=1&search=&lang=es>

longarlo atendiendo a la existencia de una fuerte reelaboración jurídica de sus consecuencias, que la extiende nada menos hasta Felipe III.

Juan I, en un privilegio otorgado a favor de la Universidad de Salamanca²⁶, señaló que habiendo solicitado ésta la posibilidad de comprar y transportar libremente vino y otros alimentos para mantenimiento de profesores y estudiantes, tenía a bien concedérselo, pero previniendo que serían castigados los estudiantes que lo llevaran para venderlo por su cuenta o abriesen tabernas públicas de consumo.

La aplicación concreta de tal medida iba a traer numerosas dificultades y resistencias. El problema principal que se presentaba residía en el régimen proteccionista que los Ayuntamientos deseaban aplicar a la producción generada en las tierras y alfores de su jurisdicción. A partir de ahí las conveniencias de cada zona productora se estrellaban con las de las demás, de modo que los Ayuntamientos también se enfrentaban, al menos latentemente entre ellos.

Al no poder el salmantino posicionarse de plano contra el privilegio mismo, optó por una lucha sorda, basada en generar dificultades y negligencias en los trámites a seguir para su ejecución. Esa táctica encontró fácil desarrollo con la simple introducción de muchos y engorrosos tramites que se escudaban alegando la intención de generar las menores lesiones posibles de los intereses contrapuestos repartidos en cuantos participaban en el negocio del vino, conciliándolos con la puesta en práctica del privilegio universitario.

Así las cosas, hubo el rey de dirigirse²⁷ de nuevo a la Universidad de Salamanca, haciéndose eco de la queja del Rector y los Consiliarios por el trastorno que les suponía la pretensión municipal de tasarles el pan,, vino, carne u otros alimentos. Aceptando tal protesta, mandó que no se los tasasen tales artículos, de entonces en adelante, sin el consentimiento de la Universidad.

Pero las resistencias municipales nunca cesaron, aunque revistiesen formas diversas. Por eso Enrique III (1390-1406) hubo de comunicar a los jueces de la Universidad de Salamanca²⁸ que estimaba una nueva queja de la Universidad, y mandaba que no se pusieran dificultades a la traída de vino para el uso de maestros y estudiantes.

No obstante, el municipio supo como seguir frenando el privilegio y la Universidad lo comunicó al rey. Los estudiantes perdían varios días para conseguir el albalá de entrada del vino, por no estar en sus oficinas los encargados municipales

26 Tordesillas, 14 de octubre de 1388.

27 Tordesillas, 18 de octubre de 1388.

28 Valladolid, 20 de agosto de 1391.

de firmarlos. Juan II (1406-1454) confortó al Consejo de la Universidad²⁹, con su reiterada estimación de la protesta cansina. Curioso es como la falta de colaboración fue sorteada por el monarca actuando como si el mismo fuera un Ayuntamiento. Dispuso que, cuando esos agentes locales no estuvieran en su lugar de trabajo, los estudiantes gestores acudiesen al Alcalde de la ciudad, un tal Alvar Alfonso, y firmados por éste los documentos pertinentes, tuvieran idéntico valor que si lo hubieran sido por todos y cada uno de los escribas dotados de competencias en el asunto.

Todo inútil. Fue necesario pronto recordar y fortalecer el viejo privilegio inicial por parte de ese mismo rey³⁰. Apareció, de todos modos alguna reforma, debida a la experiencia de los comportamientos, nada inocentes, que también practicaban los estudiantes. Para evitar esos abusos internos, si bien se sigue permitiendo a la Universidad y estudiantes traer vino para consumo interno, se la exige correlativamente el otorgamiento previo de un albalá de control suscrito por el Maestrees-cuela. Por otro lado, en la misma fecha se faculta a un tal Alfonso Ferrández para hacer justicia contra los alcaldes, es decir los jueces locales, que impedían de hecho a los estudiantes comprar y traer vino de fuera de la ciudad.

El problema siempre quedó lejos de solucionarse y menos por la vía jurisdiccional, aunque acabó por tomar forma de pleito común, entre los procuradores municipales y la Universidad salmantina y Juan II³¹ encomendó a su secretario, Fernando Díaz de Toledo, que entendiera como resolverlo. Este, ante el muro obstructionista de los escribanos del Concejo³², necesitó acudir al soporte regio³³ para superarlo. Específicamente a ellos hubo de ordenar directamente el propio monarca que entregasen a la Universidad un traslado de todas las escrituras sobre el tema del vino, que estaban acumuladas en el correspondiente negociado³⁴.

Las postrimerías del contencioso llegaron hasta muy tarde. Serían Felipe III (1598- 1621) y Felipe IV (1621-1665), quienes confirmarían³⁵ el privilegio que permitía estudiantes, maestros, y hombres de la Universidad, entrar y consumir libremente vino en la ciudad, sin importar cual fuese su origen.

29 Toro, 24 de octubre de 1413.

30 Valladolid, 25 de mayo de 1420.

31 Valladolid 16 de junio de 1421.

32 Concretamente los llamados Alfonso García y Lope Rodríguez.

33 Arévalo 9 de septiembre de 1421.

34 Cuyo titular había sido un tal García González.

35 Madrid, mayo 1600 y 17 de diciembre de 1629, respectivamente.

El viñedo en el Derecho local medieval

Remedios Morán Martín

Catedrática de Historia del Derecho
Universidad Nacional de Educación a Distancia
(UNED)

Dice uno de nuestros refranes más populares que «con pan y vino se anda el camino» y es que trigo y vid fueron dos de los alimentos básicos tradicionales de los diferentes territorios de la Península durante el Antiguo régimen, imprescindibles como alimento, en general, y, en particular durante los viajes¹; pero el cultivo de la viña supone mucho más que un alimento: fue una forma de arraigo del hombre a la tierra y del arraigo en zonas de paz.

La viña (como el olivar) necesita un esfuerzo de años para recoger su producto, desde que se abre y rotura la tierra hasta que ofrece su fruto elaborado (vino, agraz, vinagre, etc.), que con frecuencia se debe llevar al lagar real o señorial, pero, además, se incluye en el conducho² real o señorial; se da a los campesinos dependientes del señor en las sernas que deben realizar en los campos señoriales o en otros trabajos personales (carretas, guías, etc.); los sarmientos sirven para el fuego del hogar y si hay excedentes se comercializan por lo que se necesita transporte en carretas para llevarlo a las ferias y pueblos cercanos; con el vino se cierran contratos, se celebran bautizos y bodas; se desinfectan heridas y uno de sus derivados, el vinagre, en un conservante de alimentos; siendo, asimismo, fuente importante de ingresos en las arcas públicas (y privadas de los señores y de la Iglesia), tanto por el cobro del diezmo eclesiástico, del cual el rey recibe las tercias reales, como por los pagos por el paso del producto por los puentes, puertas, etc.; por otra parte, su cultivo y guarda da lugar a la creación de oficios, como el de los viñado-

1 M^o Jesús Fuente Pérez, «Con pan y vino se anda el camino. Los viajes en la Castilla medieval», *Espacio, Tiempo y Forma, Serie III, Historia Medieval*, t. 8, 1995, pp. 85-109. <http://e-spacio.uned.es/fez/eserv.php?pid=bibliuned:ETF1695C85A-287C-03F0-40FD-FAB913B461F7&dsID=Documento.pdf> [Consulta: 2 de enero de 2015]

2 Conducho o yantar era una prestación económica y personal consistente en dar alimentos o comida al rey o al señor cuando están en la localidad; posteriormente se convirtió en económica, en dinero, denominándose generalmente yantar.

res³, cilleros⁴, coperos⁵. Vino y vida se entrecruzan durante la Edad Media de una forma indisoluble.

Por esto, es necesario analizar algunos de los aspectos más significativos: el arraigo del hombre a la tierra a través de los repartos de viñas y la presura de la tierra; las labores sobre ésta para el cultivo de la viña y la producción del vino; los pagos derivados de la producción de viña y vino y su comercialización y el vino en los ritos contractuales y ceremoniales.

Me voy a centrar en el análisis preferentemente de los Fueros municipales medievales, especialmente castellanos, fuente del Derecho fundamental para el estudio de la Alta y Plena Edad Media, el sistema jurídico medieval para los iurishistoriadores, a través de los cuales se fija y se refleja un modo de vivir y de sentir que trasciende al Derecho, porque absorbe para regularla, una mentalidad de siglos en la que la vinculación entre el hombre y la tierra va más allá del Derecho para ser parte de la vida misma.

Entre los fueros municipales publicados, haré especial referencia a los del entorno de Uruña (de cuyo texto local no tenemos noticia), la zona vallisoletana y limítrofes, entre los cuales hay algunos que tratan de forma específica el tema de la viña y el vino, como los Fueros de Castillo de Villavicencio (1091-1136), Pajares de Campos (1143), Villalonso (Zamora) y Benafarces (1147), Pozuelo de Campos (1139-1149), Mayorga de Campos (1181?), etc.⁶.

1. Presura y reparto de tierra en el Derecho local

En muy escasa medida se procede en el Derecho local al reparto de tierra exclusivamente para la plantación de viñedo, sino que está en relación con el reparto de parcelas de cereal y la residencia en el lugar, como la forma más eficaz de arraigar a la población. El motivo es porque mientras el cereal se cultiva y produce cada año, la vid exige unas labores continuadas durante al menos cinco años para dar su

3 Sobre este tema puede verse, Jesús Anta Roca, «Mesegueros y viñadores. Antiguos oficios concejiles», en *Revista de folklore* (Fundación Joaquín Díaz), n° 398, abril de 2015, pp. 46-54: <http://media.cervantesvirtual.com/jdiaz/rf398.pdf> [consulta: 3 de mayo de 2015].

4 Cellararius o *cellarius*, copero, cantinero, etc. como diferentes denominaciones de los monjes que se encargaban del abastecimiento de bebida en los monasterios.

5 Citados desde la antigüedad, en la España visigoda estaba presente en el *comes scanciarum* y posteriormente en los coperos reales, oficiales de la casa del rey encargados de servir el vino; así como los bodegueros y otros oficiales de palacio.

6 Utilizaré para la referencia a estos fueros la edición de Emiliano González Díez, *El régimen foral Vallisoletano*, Diputación Provincial de Valladolid, 1986, citándola RfV y página, en el caso de hacer referencia a un parágrafo, irán entre corchetes, tal como aparecen en dicha edición.

producto. Incluso cuando se adquiere por presura o *aprisio* (en los territorios de la Corona de Aragón)⁷ los plazos de prescripción y los requisitos son diferentes a los de la tierra «calma» o de cereal. Dice el Fuero de Valdesaz de los Oteros (1064):

«Quien roturación hiciera en heredad del rey o de los señores lleve por suya la mitad de la heredad, de tierra a tierra y si pusiera viña en heredad ajena o palomar o huerto con tapia, lleve la mitad adonde quisiere; y si pusiera en su heredad téngalo todo íntegramente. Y quien casa en heredad ajena hiciera lleve toda su labor donde quisiere, y quien en quinto del suelo del señor morare, toda la labor que hiciera no sea partida»⁸.

Como se aprecia, es diferente el modo de adquirir parte de la plantación si es de cereal, que solo la puede vender a persona que sea de la tierra («lleve por suya la mitad de la heredad, de tierra a tierra»); en cambio, si se trata de plantación de viñedo, se adquiere la mitad (obviamente del precio de la venta), pudiéndola vender a cualquier persona y pudiendo trasladarse a cualquier lugar: «lleve la mitad adonde quisiere».

Textos con regulación similar son frecuentes en la zona vallisoletana, como en el caso del Fuero de Pajares de Campos (1143): «[Qui fecerit] postura de uinea aut tornare quando de illo solare uoluerit exire, leue inde medietatem»⁹; de Villalonso (Zamora) y Benafarces (1147): «Et homine qui in sua corte morauerit et ibi inuenerit uineas, terras, que non perdat illas pro nullo iudice qui ibi fuerit: ruptas uel dirruptas»¹⁰; Medina del Campo (1177): «Et qui Nostra hereditatem plantauerit uineam, quando fuerit criada, habeat ibi sua medietad»¹¹; etc.

Además de los plazos más largos de labores en las viñas que en otros productos, que repercute en la diferente forma de adquisición, en los repartos de tierra o en

7 Adquisición de la tierra por tiempo, con el simple hecho de ocuparla y cultivarla, debiendo posteriormente dar razón de ello ante el *Concilium* o concejo y tener en cuenta que no sea reivindicada por su dueño (mala voz, en el sentido de oposición a dicha ocupación).

8 Justiniano Rodríguez Fernández, *Los Fueros del Reino de León*. II. Documentos, León, 1981, pp. 30-35.

9 *RFV* [1], p. 98.

10 *Ibid.*, [5], p. 101. Dichas fórmulas se reproducen en Fueros de diferentes lugares, baste solo la referencia al Fuero de San Cipriano (1112): «Todos los que construyan casas o huertos o planten árboles, puedan venderlos. Y si no quisieran venderlas y volvieren para morar aquí, deben dárseles sus casas y sus labores. De las viñas tanto de plantación como de compra, lleve su mitad».

11 *Ibid.*, p. 111.

las presuras se destinaba a la vid solo una parte de la tierra, no la totalidad, que se solía partir en tres mitades, siendo solo un tercio el dedicado a la vid.

En la zona vallisoletana se aprecia de una forma especial la enorme protección que se le concede a los viñedos durante el siglo XII a tenor de algunos de los preceptos que encontramos en fueros como el de Mayorga de Campos: «Qui cortare vinnas o pumares de huerto si probado fuere muera por ello e non fuer probado, salvese pro su cabeza»¹². Un precepto tan duro como éste obedece al interés real por el cultivo de la vid en esta zona, máxime si lo comparamos con preceptos en los que se condena con una multa daños en otro tipo de cultivos¹³, como es habitual en otros fueros, como el de Pozuelo de Campos o el de Villavicencio, en los se condena con el pago de daños y una multa. Pena tan grande se da en ciertos casos de quema de bosques, por ejemplo, pero no son habituales en cultivos, porque estaban relacionados tanto con el mantenimiento de comunales y los productos derivados de ellos que eran muy importantes tanto como complemento de la población (caza, leña, etc.), como para la defensa del territorio.

2. Contratos agrarios

Las labores continuadas en los viñedos hacen que se cree un vínculo especial que se refleja en los ciertos contratos que están muy relacionados con su cultivo, como son los de *complantatio* o *ad plantationem* y modalidades derivadas de ellos, en los cuales se prevé la roturación, plantación y mantenimiento del viñedo durante un periodo amplio de años y durante el mismo se va adquiriendo parte de la propiedad por el trabajo.

Ya se ha visto en el epígrafe anterior cómo mediante el cultivo de viñedos se adquiere la propiedad de parte de la tierra o más bien de la venta de su producto; sin embargo, cuando se habla de *complantatio* (*ad complantandum* o *complant*, en Cataluña; *mampostería*, en los territorios astur-leoneses), se hace referencia a una forma de contrato agrario, por el cual se pacta que una parte, generalmente el señor, cede una tierra inculta a un campesino para la plantación de viñas (aunque también podían ser árboles frutales u olivos) y por cuya plantación se adquiere generalmente la mitad de los frutos y con mucha frecuencia la propiedad de la mitad de la tierra, manteniendo el cedente el derecho de preferencia para adquirir la parte del cultivador si decide su venta. Por sus características se difunde con rapidez, denominándose con nombres como *ad medietatem* o *plantar a medias*, *vinea de postura*, etc.

¹² *Ibid.*, [38], p. 115.

¹³ *Ibid.*, p. 115: [37] «Qui entrare en huerto de día sin voluntad del sennor del huerto, pechenle V sueldos por el entrada e V sueldos por la sallida e el danno que fizo; e si entrare de noche si fuer vesino peche LX sueldos e si non fuer vesino sea iudgado asi como ladron».

Además de la esencia del contenido de dicho contrato, fue frecuente la inclusión de pactos, entre los que estaba el cultivo perpetuo por el campesino de una de las mitades de la tierra cedida a cambio de una renta (de la que eximía durante un número de años y que solía ser un porcentaje de lo producido, generalmente un diezmo).

La figura tiene una evolución que va desde la concesión señorial con posición desigual de las partes al contrato libre consensual, que es una forma de censo enfiteutico, característica de los territorios catalanes, pero que no excluye a los leoneses, en el momento final de la Alta Edad Media y muy comienzo del Derecho común, hacia el siglo xi, siendo éste uno de los contratos de más pronta inserción, con influencias diferentes entre la forma de adquisición de la tierra por el trabajo, propia del Derecho germánico y los contratos afines al censo enfiteutico, propios del Derecho común. Aunque generalmente no están recogidos en los textos locales que aquí estoy analizando¹⁴, sin embargo sí lo están en documentos de aplicación del Derecho; así, Rafael Gibert afirma, aludiendo al modo de adquisición de una parte de la tierra y a su forma de partición, mediante elección o sorteo, que se trata de una modalidad que recuerda el sistema de partición germánica, como en un documento del Monasterio de Eslonza (1287):

«E a cabo del dicho tiempo las dichas tierras criadas e plantadas de uinna que vos. . . abat el conuento e los que subsçedieren. . . que vengan al dicho lugar. . . e que partamos las dichas tierras que fueren puestas de vinna e criadas e labradas como dicho, es, de por medio, e ellas partidas que las parta yo de por medio e que vos o los dicho abbat e conuento o los que lo ovieren de tener que escogan en ellas e tomen la meatad para si»¹⁵.

Por lo tanto, esta forma particular de contrato y de acceso a la tierra no puede sino explicarse por dos motivos: el interés de los propietarios por el arraigo de los cultivadores en el lugar y la necesidad de hacerlo precisamente en el cultivo de un producto esencial para el mantenimiento de la población, lo cual se va haciendo patente a medida que avanzamos en el tiempo puesto que ya en el siglo xv se dan

14 En Cataluña es donde presenta unas características más acentuadas, en ella se desarrollan diferentes tipos: a) la *rabassa morta*: en la explotación de viñas, contrato por el cual el aparcerero se compromete al cultivo de las viñas, dando una parte al dueño, durando el contrato lo que duren las primeras viñas; b) *axarmadas*, *bahigas* o *fangadas*: contrato similar al de aparcería, pero con la obligación del aparcerero de roturar la tierra o sacar viñas viejas para convertirlo en tierra de labor para cereal u otro cultivo; c) *masovería*: en la cual el dueño aporta no sólo la tierra para el cultivo, sino también la vivienda o casa en el campo donde vive el aparcerero, en este caso denominado masovero.

15 Rafael Gibert, «La complantatio en el Derecho medieval español», en *Anuario de Historia del Derecho Español*, 23, 1953, pp. 737-768: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2051416>

normativas generales sobre el tema enormemente favorecedoras de los viñedos contra la ganadería, en momentos en los cuales la ganadería alcanza uno de sus momentos más prósperos y de mayor proteccionismo frente a cualquier cultivo, excepto la vid¹⁶.

3. El vino en los actos de ratificación de contratos

Por influencia del Derecho germánico, en el Derecho altomedieval, los contratos necesitaban ser cerrados mediante un acto público que los ratificara y les diera publicidad. En la compraventa era la robra también denominada alboroque, que con frecuencia se transformó en el banquete o yantar de redra o *riedra*, que no solo se recoge en la ratificación de contratos, especialmente de compraventa, sino también se mantienen en el matrimonio, cuya manifestación es el banquete de boda, que no es sino el *yantar de riedra*, que ratifica, perfecciona y da publicidad al mismo¹⁷. En este último caso, no es necesario profundizar en la importancia del vino en dichos banquetes, ya constados desde la antigüedad.

Respecto a la robra o alboroque en la compraventa, también tenemos abundantes testimonios tanto en los documentos de aplicación del derecho¹⁸ como en los Fueros municipales, así, por ejemplo, en el Fuero de Ledesma se recoge:

«256. *Quien uender hereditat. Todo omne que heredade uendier e carta ende roborar, denlle asu yantar de tres carnes que farte ael e asu mugier e a i obrero, e pan e uino, e si moyier non ouier, non sean plus del e ii obreros*»¹⁹.

16 Por ejemplo en el Fuero de Ledesma (1111), 33 y ss: «33. De las uinnas. En todos los bagos de la uilla non entren y oueyas nin cabras enujerno nin uerano. E si y entreren peche al duenno dela uinna iii morauis; e dueño delas uinnas, entre los carneros e la calomia, prenda quel quisier, como es en lla karta; e si non, iure el duenno del ganado con ll uizinos e sin manquadra» «34. Oueyas non entren ellas vinnas; e si y entraren prenda el duenno de la uinna o omne de su pan vi carneros o seys oueyas ende...»; «35. Las uinnas de Ledesma e de su termino sean defensadas enuierno e enuerano. E quien oueyas axar en las uinnas, prenda ende vi carneros dela gree o del paguyar, o vi oueyas o vi cabras e si las non quisier prender, prende el duenno delas vinas por iii morauis. E por buey e por puerco e por asno, por la entrada, quando fur con uuas, pecha v soldos; e sin uuas i soldo. E entre la colomia e el danno qual quisier duenno dela uinna, e non iure por esto manquadra», también sobre el tema los preceptos 37, 38, 235, *passim*. Américo Castro y Federico de Onis, *Fueros leoneses de Zamora, Salamanca, Ledesma y Alba de Tormes*, Edición y estudio, Madrid, 1916, pp. 222-223.

17 José Manuel Pérez-Prendes, *Historia del Derecho español*, Facultad de Derecho UCM, 2004.

18 «In alboroc acepi quinque camelas de vino in duo decim argentos et quinque argentos in carta...» (1057), *Cartulario de San Millán*, 112; *Apud*, Ramón Fernández Espinar, «La compraventa en el Derecho medieval español», en *AHDE*, 25, 1955, p. 490, n. 718.

19 Fuero de Ledesma, ed. cit.

O bien en los Fueros de la Novenera:

«36. De uendimiento de pieca. Nuill ombre qui uende pieca a otro, de un kafiz de trigo sempnadura asusa el comprador ha de dar ad aqueill qui uende la pieca et a todos sos fillos pan et uino et carne, el uino quoyal lo ouiere en su casa, et de un kafiz de trigo sempnadura auise deue lis dar en pie estando pan et vino»²⁰.

Entre las figuras de ratificación de contratos, además de la robra para la compraventa, se debe mencionar a la infurción, contraprestación a un beneficio en general, pero que en gran número de casos aparece como contraprestación a la cesión de una tierra, como en el caso del Fuero de Pajares de campos, que se recoge en el caso de cesión de tierras en prestimonio con el pago de infurción, con diversas cantidades según los casos, pero en cuyo contenido material está el vino:

«Et qui prestamum tenerit det in offercione X panes et medio carnero et II cantaras de uino. Et qui prestamum non tenerit det VIII panes et una quarta de carnero et una cantara de uino. Et qui prestamum tenerit de terras uel de uineas uel de (orto faciat sernam de» quindecim in quindecim dies (...)»²¹.

Similar regulación se recoge en el Fuero de Villalonso y Benafarces:

«Et dent in anno in offercione medio carnero de duos dentes et decen panes et IIIlor. [kupas] de mosto de duas ferradas illos qui tenerint aprestamo.

Et qui non tenerit aprestamo non det uinum et moret in quale terra uoluerit, leuet suo pane et teneat suo aprestamo et adtendat isto foro»²².

Por lo tanto, el vino está presente en el perfeccionamiento de contratos durante la Edad Media, formalmente como acto público, exigible jurídicamente y que en la actualidad nos queda el uso social de celebración de los mismos con un rito similar en el que el vino es elemento imprescindible.

20 Ramón Fernández Espinar, «La compraventa», cit., p. 491, n. 723. Sobre vino en el alboroque, en esta misma nota y siguientes.

21 RFV [4], pp. 98-99. La infurción pagada con vino se recoge en otros textos locales vallisoletanos, como el de Mojados (1176) «[5] Et annuam ofurcionem: vnam eminam de çeuada et quatuor panes et vnam ferratam vini et de vnaquaque domo duos denarios», *Ibid.*, p. 107.

22 RFV [3 y 4], pp. 100-101. Similar regulación recoge el Fuero de Mojados y las modificaciones de 1294, *Ibid.*, p. 171-172.

4. Trabajo personal en las viñas y vino como alimento

Las labores que se realizan en la viña son continuadas a lo largo del año agrícola, de modo que en el calendario románico agrícola de San Isidoro de León (s. XII), se dedican dos meses a las labores en los viñedos (marzo, con la poda del sarmiento y septiembre para la vendimia). Esto se traslada tanto al esfuerzo familiar en el mantenimiento de los viñedos como a la exigencia, en lugares de señorío, de trabajos personales o sernas en las viñas del señor.

Se conservan frecuentes datos sobre las sernas en las viñas señoriales, consistentes en dos a cinco días de trabajo²³, en los que con frecuencia el señor debe dar alimento y bebida a los trabajadores; asimismo, también se recogen trabajos de acarreo de uvas o de vino, en la prestación denominada carretas o carreras, con sus derivados y diferentes acepciones, independientemente del acarreo de uvas²⁴ cuando con ellas se paga alguna renta, diezmo o tributo:

«Omnes vinearii eiusdem ville in unoquoque anno pro die Sancti Migaelis donent unusquisque sex denarios et faciant duas karreiras in anno et sic quomodo ipse die revertatur in domum suam vel suas kasas; et dent illis et iumentis suis panem et vinum et cibaria ad suas bestias adfluenter»²⁵.

En el Fuero de San Miguel de Escalada se recoge de forma minuciosa la entrega de vino como parte del alimento que dan los monjes a los que van a las sernas:

«Et prior Sancti Michaelis debet dare in illis diebus in quibus laboraverint a vino collecto usque Pascha medium panem de trigo et medium de centeno et singulas tagaras vini; a Pascha usque ad vinum collectum, ad *prandium* pulmentum de ortis et fructum; ad cenam, quando mallaverint, deis carnem aut vinum»²⁶.

En este aspecto, uno de los fueros vallisoletanos que regulan más ampliamente las sernas en las viñas y los alimentos y vino que deben dar los señores es el de Pozuelo de Campos (1139-1149):

23 Philippe Contamine, *La economía medieval*, Akal, Madrid, 2000, p. 144.

24 Carlos Martínez Ayala, *Economía y sociedad en la España medieval*, Akal, Madrid, 2004, p. 73.

25 Fuero de Castillo de Villavicencio [8] (1091-1136), *RFV*, p. 92.

26 Fueros de San Miguel de Escalada, según la pesquisa hecha por el abad del Monasterio de San Isidoro, por orden del rey Fernando II. 1173. Eduardo de Hinojosa, *Documentos*, doc. XLVIII. Sobre la exigencia de que se dé pan y vino a los que acuden a sernas y mandadería, ver Nilda Guglielmi, «Posada y yantar. Contribución al estudio del léxico de las instituciones medievales. Conclusión», en *Hispania*, 26.102, 1966, especialmente pp. 169 y ss.

«Et faciant XII operas in anno, ut unoquoque mense eat facere unam operam si monitum fuerit, et unusquisque, posquam mandatum illud audierit, vadat cum onni apparatus suo ad tercium diem ad operam faciendam. Et si forte preconata vel monitam non fuerit illa opera de aliquo mense, nom sit amplius datas. Et qui ad operam monitam non fuerit, pectet I solidum vel carnerum de solido. Et medias obras sint cum pane, vino et carne ad sufficiendum et alias medias in pane et vino et condimento quod sufficiat. Et quando fuerint ad opera, expectant se iuxta villam, ut accipiant recabdum pro sua directura. Et operas istas sin ad arandum, et podandum et triturandum»²⁷.

Dicho texto es interesante respecto al tema que aquí se trata porque el vino aparece en dos de sus dimensiones más importantes:

Como alimento que debe dar el señor (pan, vino y carne) cuando el campesino acuda a realizar trabajos en tierras señoriales (doce días al año, un día cada mes, si fuera llamado y acuda al tercer día de ser avisado, bajo pena del pago de un sueldo o un carnero de un sueldo)²⁸.

En las labores que debe realizar, puesto que aunque lo dice genéricamente, no hay duda de que alguna de ellas se refiere a labores en viñas, como podar y triturar.

Dicha regulación se completa en Pozuelo de Campos con una especial protección a las viñas, tanto en la adquisición de la mitad en el caso de nuevas plantaciones, como la adquisición de su fruto, en el sentido analizado en el epígrafe correspondiente, así como la pena que se impone por la entrada de ganado en las viñas, con el consiguiente daño en las mismas²⁹. Es uno de los Fueros en los que se recoge una más intensa potenciación del cultivo de la vid, no solo por su reiterada regulación a lo largo de sus veintisiete preceptos, sino porque solo cita la plantación de viñas y no de otros cultivos y solo protege con una pena los daños en las

27 *RFV*, pp. 102-103.

28 Regulación similar se recoge en otros textos, como el Fuero de Villabaruz: «12. Et pedones faciant serna de mense in mense, et qui eos ad illa serna adduxerit, det eis panem et vinum ad saturitatem. 14. Et caualeros faciant sena sex diebus in anno, et tres dies eos dominus panem et uinum et carnem; et si noluerit ita dare, pindrent per hoc sine calumpnia», *Ibid.*, p. 119. También el Fuero de Monasterio de Vega, *Ibid.*, p. 127, etc.

29 «10. Et qui vineam plantaverit de primo, medietatem habeat por hereditate et seruiat ei ubicumque fuerit et aliam medietatem habeat pro pestimonio de sua corte.

11. Et si aliquis (sic) habet domos in alia parte, tamen in domum de Pozolo mittat plus panem et vinum quam in alias».

22. Ganado qui intraverit in cauto de vinea pectet I solidum aut carnerum de solido.

25. Et de vinea dampnada pectet alia tanta a suo domno», *RFV*, p. 103-104.

viñas y no en otros cultivos, además del alto número de sernas o días de trabajo personal que deben realizar en las tierras señoriales, que según el resto de los preceptos, parte importante de ellas debían ser en viñas o en el lagar del señor.

5. Otros testimonios en los textos locales

El vino no solo es central en los aspectos arriba tratados, sino que de modo reiterado aparecen referencias a él en otros muchos aspectos de la vida, así por ejemplo,

- Con frecuencia eran productos exentos del pago de tributación y penalizada la venta en caso de utilización de medidas falsas:
«Et non ingravierit illud vinum quod vendierint, nisi quando preconem de palatio audierint; et si fraudaverint mensura vini donet solidos quinque»; «Omnes allii habitatores panem et vinum vendant quomodo voluerint et quale tempus fuerit; et similiter teneant rectam mensura et equalem, et si illa fraudaverint quinque solidos sovant al partem seniores»³⁰
- En materia penal, se incluye en las composiciones:
«Si plaga facta fuerit, ille qui fecerit et qui calumniam similiter fecerit, componat se cum culpato a prece vel precio aut rogo, si ille qui plagatus fuerit et vocen suam sagionem dederit nom amplius quam media canatella de vino requirat ab eo qui placam fecit»³¹.
- Asimismo, se considera parte del pago del salario del merino, como en el caso del Fuero de Mayorga de Campos (1181?):
«Si alguno firiere a otro e el llagado diere vos al sayón, aquel que firio pague al merino una cantara de vino e compongase con el ferido»³².
- En escasa medida aparece en los textos locales los precios del vino, excepto en el Fuero de Monasterio de Vega (1217) que se recoge el precio de la cántara de vino de Maiorica por valor de un denario³³.

30 Fuero de Castillo de Castillo de Villavicencio, [9 y 10] (1091-1136), *RFV*, p. 92. Esta exención es solo para el trigo y vino, puesto que en los preceptos siguientes regula la venta de cebada, carne, pescado, etc. y deben pagar ciertas cantidades al señor.

31 Fuero de Castillo de Castillo de Villavicencio, [4] (1091-1136), *Ibid.*, pp. 91-92.

32 *Ibid.*, [10], p. 113.

33 «[14] Si forte Tinum defecerit nobis et cantara de Maiorica ualuerit ultra duos solidos (habeant per uinum unum denarium, et si munus unam mellam», *Ibid.*, p. 127.

- Propio de los Fueros señoriales es el derecho preferente de venta del vino, de la forma que se recoge en el Fuero de Villavicencio (1221), en el cual se impone la venta del vino por los monjes durante 15 días en agosto, con permiso del Concejo³⁴.
- Finalmente, también tenemos constancia de la exigencia al Concejo de proporcionar vino a la localidad, como en el Fuero de Villavicencio: «El conceio den carniceros et panaderas et vinaderos»³⁵, de forma que, como se aprecia, estén cubiertos los alimentos básicos propios de este momento.

Por lo tanto, la presencia del vino quizás sea una de las manifestaciones de mayor trascendencia cultural en la Península desde que tenemos noticias con el cultivo, consumo y comercialización en el mundo romano hasta nuestros días.

Viña y vino están presentes en los textos locales medievales impregnando la mayor parte de los actos de arraigo del hombre a la tierra, en sus actos jurídicos y jocosos, seculares y religiosos; diarios y festivos.

34 «[16] E lo señores aian Quincy dias de maio para vender so pan et quinzi dias dagosto por a vender so vino. Si cuba over ataunnada, vendase, vineo de care adrzo verder. E se estos dias non pidiere al conceio, non los aian», *Ibid.*, p. 130.

35 *Ibid.*, p. 131.

La prensa mística. Concepto y evolución histórica

Luis Vicente Elías Pastor

Dedicado a Jose Luis Moreno Martínez. *In memoriam*

La presencia de la vid en la literatura clásica y en los libros sagrados de las religiones mediterráneas, es una constante. En la Biblia, son cientos las referencias a la uva y al vino.

En cambio no son tan habituales las menciones en las que se cite la prensa, como aquella máquina utilizada para la extracción de mostos y vinos, mediante presión. En la tradición religiosa centroeuropea ha sido habitual la representación de la llamada «prensa mística» y a esta simbología dedicamos este artículo.

En relación con los dos productos sacramentales, que mediante la transustanciación se convierten en la carne y la sangre de Cristo, aparecen dos máquinas complejas, que uniendo muy variados y diversos símbolos procedentes del Antiguo y del Nuevo Testamento -de los textos de los Padres de la Iglesia-, se unen y mezclan en una miscelánea simbólica para explicar el valor sagrado de la harina y de la uva, a través de su transformación mediante el empleo de dos máquinas: Molino y Prensa.

Desde épocas remotas semillas, frutas y cereales se molturaban mediante la presión manual sobre los molinos de piedra por medio de un rodillo pétreo. De esta forma desde tiempos casi prehistóricos se obtenían harinas de muy diversos granos.





Con respecto a la vid, el llamado «lagar rupestre», ha servido para la extracción de los mostos. Se trata de una excavación en la piedra consiguiendo una superficie cóncava, en la que se depositaba la uva y donde posteriormente sería pisada, por uno o varios «lagareros», siendo el método más antiguo para la obtención de mostos.

Desde representaciones egipcias, pinturas funerarias, mosaicos romanos, y textos nos describen este espacio tradicional para producir mostos.

En la Biblia, aparece el concepto, pero se puede interpretar de varias formas y no necesariamente como la expuesta. El término «lagar» puede ser considerado como el espacio general de la elaboración, es decir la bodega, el lugar del pisado o la propia prensa, incluso el área de comercialización de los vinos.

Veamos estas dos citas bíblicas:

«He pisado yo solo el lagar, y de los pueblos nadie había conmigo; los pisé con mi ira, y los hollé con mi furor; y su sangre salpicó mis vestidos, y manché todas mis ropas». (Isaías 63.3).

«Plantó un hombre una viña, y la cercó con seto, y cavó un lagar, y edificó una torre, y la arrendó á labradores, y partió lejos. Y envió un siervo á los labradores, al tiempo, para que tomase de los labradores del fruto de la viña». (Marcos 12:1-9).

Estas son las formas más antiguas para la obtención de harina y vino; pero nos encontramos en un proceso simbólico y tecnológico superior a la hora de plantear el tema de la «prensa mística».

Es destacable que el símbolo del molino y la prensa se basan en el empleo de dos máquinas complejas y no muy habituales en las sociedades tradicionales. Estamos ante aparatos complicados, que precisan de diferentes utillajes costosos en su fabricación y no al alcance de todas las economías. Pero esta rareza le da también el carácter simbólico y la potencia visual que sus representaciones manifiestan.

Tanto el molino como la prensa han estado en manos de grandes propietarios que disponían del control de las aguas, del edificio y de los medios para la cons-

trucción de aparatos voluminosos, de los cuales se servía gran parte de la población para obtener productos alimentarios básicos por medio de alquileres o tasas.

En el caso del molino, las muelas molturaban la carne de Cristo que se convierte en la harina y se transforma en el cuerpo de Cristo, para la consagración. Pero el cometido de este texto es el de explicar la representación de la «prensa mística».

La representación de la «prensa mística» es una suma de imágenes y símbolos muy diversos que queremos destacar. Entre ellos podemos hallar: La imagen del Árbol de Jesé que refleja el árbol genealógico de Jesús y en muchas representaciones es una cepa, que sale del costado de Jesé, como posteriormente se verá en imágenes de Cristo exprimiendo el racimo que brota de la vid nacida en su costado.



Siguiendo con motivos bíblicos, la imagen del racimo que los mensajeros traen de su visita a las tierras de Canaán se vincula también con representaciones de nuestro tema de estudio; un ejemplo es el grabado de Heronymus Wierix (Amberes, 1553-1619) de 1607, en el que aparece la cruz rodeada de vid junto con el racimo gigante.

La mezcla entre la Cruz del Calvario y la vid es otro motivo recurrente en algunos casos sin relación inmediata con el «lagar místico», pero ambos símbolos están muy vinculados. El ejemplo más evidente es *El Cristo de la Cepa* y *de la Salud*, del Museo de

Santiago (Carrión de los Condes), del siglo XVI; en esta talla el sarmiento de la vid es la propia cruz.

Pero probablemente el episodio de la Última Cena en el Nuevo Testamento con la presencia de alimentos tradicionales, que pasarán a convertirse en el cuerpo y la sangre de Cristo, a través del sacrificio de la misa, es la imagen que genera parte de la tradición de la «prensa mística». Esta escena representada por muchos artistas suscita un proceso devocional muy importante en toda Europa.

No debemos olvidar las vinculaciones entre este hecho y la difusión de la tradición del Santo Grial por toda la Europa mediterránea, siempre en relación con el fenómeno de las Cruzadas.



En el origen devocional de la representación de la «prensa mística», hemos de incluir todas las escenas de la Pasión de Jesús hasta llegar a su muerte en el calvario. De estas escenas surge el conjunto de devociones a las Cinco Llagas de Cristo y a su representación en el cuerpo de San Francisco de Asís a través del *Milagro de la Estigmatización*.



Un texto importante para conocer las devociones posteriores es el *Tractatus de Sanguine Christi*, del Papa Sixto IV en 1472, y a partir de este, todo lo vinculado con las Cofradías de la Vera Cruz, la Sangre de Cristo y los Disciplinantes.

En relación con la muerte de Cristo en varias representaciones de la «prensa mística» se manifiestan por diversos pintores los símbolos de la pasión: la cruz, la escalera, la lanza, la corona de espinas, los clavos, el gallo, el látigo o la esponja, son mostrados en algunas de las obras.

Por otro lado, la representación de *La Misa de San Gregorio*, y la presencia real de Cristo en el pan y el vino consagrados, se vincula también con nuestra imagen. En relación con este hecho es interesante la mezcla de las dos representaciones



que se da en la obra de Pieter Aertsen, *La misa de San Gregorio y el lagar místico*, Utrecht, Museo del Convento de Santa Caterina, 1550. En ella una prensa de doble huso con el cabezal que corresponde a la cruz, se presenta delante del oficiante.

Todas las variantes de la adoración de la Sangre de Cristo, desde la idea de la Fons Vitae hasta la imagen del Jardín del Edén, transmiten esa devoción a la Sangre de Cristo, muy presente en la religión católica sobre todo en el ámbito mediterráneo. Estas citas reflejan el poder salutífero de la sangre: «Un soldado atravesó el costado de Jesús y al instante salió sangre y agua» (Jn.19, 34); «Jesús gritó: Quien tenga sed, venga a mí y

beba» (Jn.7, 37); «En ti, Señor, está la fuente de la vida» (Sal.36, 10). A partir de estas referencias se crea una importante devoción a la Sangre de Cristo, con prolongaciones que llegan a nuestro tema de la «prensa mística».

No debemos olvidar las escenas del «Baño Místico» que reúnen esas referencias unidas en obras pictóricas de gran interés. Un ejemplo de esa idea es la obra de *La Fuente Mística* de la Iglesia de San Félix en Játiva, del siglo XVI, o la magnífica obra de la Iglesia de la Misericordia de Oporto del siglo XVI.

Parece que estas devociones que relacionan el cuerpo y la sangre de Cristo, estaban vinculadas con la presencia de Dios a través de la transustanciación en el sacrificio de la misa. Pero con la llegada de los diversos reformistas, esta aseveración puesta en boca de padres de la iglesia y varios santos, no era





admitida por otros autores. Además, en el caso de Jean Huss y otros, pretenden continuar con la comunión bajo las dos especies, fórmula prohibida por la Iglesia romana, por lo que alrededor de este tema surgen dudas sobre puntos esenciales para comprender el sacramento de la Eucaristía.

Por otra parte, en época de las Cruzadas aparecen diversas reliquias de la Sangre de Cristo que, se localizan en diferentes templos y son muy veneradas por los creyentes. El reformismo niega la creencia en esas reliquias, con lo que se plantea un nuevo enfrentamiento con los defensores del valor sagrado de la Sangre de Cristo.

Conviene señalar de nuevo, a este propósito, que la devoción a la preciosísima sangre estuvo siempre muy relacionada con la Eucaristía, de manera particular en cuanto se refiere al denominado lagar místico o bien prensa mística: la prensa mística es una representación iconográfica de origen medieval que muestra a Cristo en el trujal estrujando los racimos bajo el peso de la Cruz, que manejan el Padre y el Espíritu Santo, mientras que de sus heridas manan abundantes chorros de sangre. El vino que sale del lagar es recogido bien por ángeles bien por sacerdotes para distribuirlo a los fieles. Este tema, impulsado por la mística medieval tuvo después una gran repercusión en el momento de la contrarreforma. Por ejemplo, san Buenaventura contribuye a darle su sentido eucarístico al afirmar: «El vino significa la sangre, que fue exprimida en el lagar de la cruz de la uva, esto es, del Cuerpo de Cristo, por los judíos que le pisaron»¹.

En esta cita tenemos una de las referencias al lagar de pisado, pero no a la prensa. A la prensa se refiere San Agustín, en varios de sus textos.

¹ LABARGA GARCÍA, Fermín. *La devoción a las Cinco Llagas y a la Sangre de Cristo en las cofradías riojanas de la Vera Cruz* (The devotion for the Five Ulcers and for the Blood of Christ in the confraternities of Vera Cruz in La Rioja) Zainak. Cuadernos de Antropología-Etnografía, ISSN 1137-439X, N°. 18, 1999, págs. 381-392.

Es posible que la opinión eucarística reformista, muy importante al enfrentarse a uno de los pilares del catolicismo, necesitara de una oposición a través de textos de los teólogos romanos, pero también por medio de las imágenes de los pintores y más tarde grabadores. Estos artistas, mezclando los símbolos anteriormente expresados, toman la prensa como un instrumento complejo entre la tortura y la extracción del mosto.



La distribución geográfica de las obras también nos muestra un origen claramente centro europeo. En España, no existen muchas representaciones de este símbolo, como veremos más tarde, y sus fechas son muy tardías en relación con las que se dan en la Europa Central. Hay algunas referencias a esta temática en determinados países de América Latina, copiados de modelos españoles y escasamente relacionados con la actividad vitivinícola sudamericana.

Sobre la repartición geográfica varios autores se preguntan por la ausencia de referencias en las zonas más vitícolas europeas.

Comment expliquer que ce thème soit pratiquement absent des Îles britanniques et de l'Europe méridionale - notamment de l'Italie? Pour l'Angleterre, où pourtant le thème est traité dans la littérature, on a avancé l'hypothèse de l'indifférence à la vigne et au vin d'un pays où la faible production médiévale d'un vin très médiocre avait beaucoup régressé à la Renaissance. L'argument paraît un peu trop «matériel».

Pour l'Italie, les choses sont plus claires. Le thème a été pratiquement éliminé par un thème concurrent, celui du Sang du Rédempteur, qui donne son titre au tableau de Giovanni Bellini (Londres, National Gallery): on y voit un personnage, en général un ange, recueillir le sang coulant de la Sainte Plaie dans un calice. Il semble surtout que le thème du Pressoir mystique soit étroitement lié à une zone (France du

Nord, Pays-Bas, pays germaniques) où l'idéologie du sang, liée aux mentalités et aux sensibilités nobiliaires, a été particulièrement vive. Peut-être aussi le goût des artistes et du public de ces régions pour les représentations réalistes, notamment dans le domaine des techniques,



a-t-il trouvé un attrait dans la figuration de cet instrument remarquable pour l'époque, le pressoir².

E. M. Vetter advierte que el tema de «Cristo en el Lagar», no se prodiga en la plástica española, pues tiene un origen nórdico, siendo Alemania la región que presenta mayor número de representaciones artísticas del tema, y relaciona su aparición a partir de las luchas contra los cátaros³.

A partir de esta distribución geográfica, podemos decir que no surge en zonas de especial dedicación vitivinícola, sino que se emplea el símbolo tomado de autores religiosos, más que de la vida diaria.

Desde el punto de vista enológico a lo largo de la historia se han descrito dos tipos de prensas, basadas ambas en la presión que puede ejercer un tornillo y a partir de ellas se dan diferentes variantes. «La prensa de viga» que mediante una palanca de distintas medidas oprime aprovechando la fuerza de un contrapeso, es la más frecuente en todas las zonas vinícolas. Pero a partir de una cierta época aparecen «prensas de cabezal» con uno o dos tornillos que derivan posteriormente en las llamadas «prensas de banasta o de jaula».

2 *Le pressoir mystique. Un mystère de l'art dévoilé : sang du christ et le fruit de la vigne. Cet article a été publié dans L'Histoire n° 147, septembre 1991, pp. 76-78. Disponible en: <http://rouen.catholique.fr/spip.php?article425>, consultado el 22/07/2015.*

3 PRIETOS von Melchor, *Die Kupferstiche zur Psalmodia Eucaristica 1622*. En Colección Spanische Forschungen der Görresgesellschaft, Ed. Johannes Vincke, Munich, 1972; a partir de la reseña bibliográfica de MARCOS, M. Estella, *Archivo Español de Arte*, vol. 46, 182 (1973), pp. 204-206.

Repasando la iconografía de la «prensa mística» encontramos las dos tipologías pero con mayor frecuencia la de prensa de viga, referencia más antigua y además más abundante en esa zona centro europea de donde procede el símbolo.

La primera representación que analizamos es de una prensa de viga sobre un lagar, en el que se sitúa Cristo pisando la uva, pero la prensa es solamente un complemento pictórico sin utilización real; es el fresco de la Iglesia del Monasterio de Kleincomboung, Alemania, 1108.



Con la misma tipología, tenemos en el manuscrito *Hortus Deliciarum* de la abadesa Herrade de Landsberg, Alsacia, 1165, una representación similar con la prensa de viga y Cristo sobre el lagar; aparece en la copia que de esta obra nos queda después de la destrucción del original.

En la mayor parte de los casos las prensas carecen de contrapeso, y en algunas de ellas no aparece tampoco la tuerca del tórculo o husillo. Esa

tendencia de que sea el peso del Señor, incluso cargando la cruz la forma de extracción del mosto, se observa en varias representaciones, aunque haya un marco de madera semejante al soporte de la prensa.



Dentro de este tipo vemos muchas variantes, tanto en la forma del tornillo que presiona, como de los soportes que sustentan la viga. En algunos casos la interpretación es muy compleja, considerando nosotros que, el autor carecía de conocimientos sobre la máquina y hace una somera interpretación.

En otras representaciones, las menores, aparece la prensa de dos tornillos conocida en España como «prensa de cabezal o de dos husos», y por último hay una mescolanza de útiles, que nos remite más al símbolo que a la descripción técnica.

En la mayor parte de los casos la relación entre la viga y la cruz es el centro de la obra, y alrededor de ese eje se producen diferentes variantes. De la misma manera el recipiente contenedor de las uvas es de diferente forma y en él podemos encontrar uvas blancas y tintas.

Desde el punto de vista etnográfico, en cuanto a la descripción de la máquina, no podemos hablar de fidelidad técnica sino de utilización del concepto para obtener una representación simbólica, que vuelve a insistir en el dolor, como en otras de las manifestaciones expuestas: la Pasión, la Sangre de Cristo, las Llagas, etc., como centro de la obra pictórica generalmente, pero no debemos tomar la prensa más allá de un símbolo de referencia.

No obstante, hay obras en las que la prensa es un fiel reflejo de la realidad que se podía observar en la época, con invenciones como la de la tracción ejercida sobre el tornillo por el Padre Eterno en algunas de las obras, mediante la presión de la tuerca o «hembrilla».

Si comparamos esta máquina, con representaciones de otra, a través del «Molino Místico», observaremos también que en este caso el artista abstrae los elementos más representativos como las piedras de moler y la tolva de distribución del grano. En el caso de la prensa es el tórculo y la viga, además del lagar propiamente dicho donde se almacena la uva que pisa Jesucristo, confundiendo el uso de la prensa que generalmente se utiliza una vez que se ha extraído el mosto por decantación, o por la presión de los pisadores.



Es interesante a este respecto, aquellas representaciones que manifiestan la obtención del mosto por la presión sobre el racimo que Jesús hace de ese fruto, el cual surge de la llaga de su costado, recordando de alguna forma el Árbol de Jesé.

Podemos decir que en el conjunto de las representaciones que vinculan a Jesús con la vid, de forma desordenada encontramos todo el proceso de elaboración del jugo de la uva, pero sin ninguna consistencia técnica, por lo que volvemos a insistir en el carácter simbólico de la prensa en este conjunto de obras artísticas, que a su

vez surgen de los textos de diferentes autores tomando una lejana referencia bíblica. Por lo tanto, no podemos hablar del valor etnográfico de las obras vinculadas a la «prensa mística», y sí que podemos analizar cada uno de los elementos o partes de esa máquina compleja que es la prensa vinaria.



El uso de la prensa no solamente surge en el arte vinculado a la religión cristiana, ya que existen algunas otras obras en las que ésta máquina aparece y en esas manifestaciones también se produce esa abstracción, destacando dentro del maderamen el tornillo, como elemento más representativo. Es un buen ejemplo de esto, la obra de la colección Fundación Dinastía Vi-

vanco: *Baco sentado en la barrica con Cupido*, y *La Musa de la Música*. Johan Saller grabador, y Joos van Winghe, dibujante, 1590.

Con la aparición de la prensa y a través del grabado se divulgan este tipo de representaciones de forma muy económica, por lo que su función devocional se cumple ampliamente.

La prensa mística en América

En el segundo viaje de Colón ya aparece la vid en la Isla de la Española, en pocos años gracias a la difusión de la religión y el apoyo de los conquistadores, la viña estaba plantada y se elaboraban vinos en muchas zonas de América Latina.

La relación entre el vino y la religión es evidente, y aunque no hay muchas referencias a las prensas de viga en América, se encuentran varias representaciones de estas máquinas con fines religiosos y devocionales.

Los lagares de piel de ganado vacuno, para el pisado de la uva, y las prensas de arco como las estudiadas por nosotros en el sur del Perú, son las formas más habituales de obtener el mosto por pisado o por presión. Con la llegada de los emigrantes europeos desde mediados del siglo XIX, aparecen las nuevas máquinas como son las prensas verticales de tradición francesa: «las marmoniere», y sobre todo y debido a la importancia de la emigración italiana, las moledoras llamadas comunmente «garolas».

Si que en la documentación de la historia del vino latinoamericano hay referencias a las prensas utilizadas en la elaboración de los caldos, pero no podemos concretar la tipología de este tipo de máquinas.

En cuanto a la «prensa mística» hallamos representaciones del brote de vid que sale del costado de Cristo en varios países, siguiendo las tradiciones que vienen de Europa, como la expuesta en el Museo de Bellas Artes, de La Paz (Bolivia), presumiblemente como decoración de una puerta de sagrario.

En Chile, datamos el Cristo de la Iglesia de Chiu Chiu ornado con un cerco de vid con racimos y en la Iglesia de San Pedro de Tacona, una obra de extracción manual de mosto.

En países con escasa tradición vitícola como es Ecuador, encontramos una obra de Francisco Quispe de 1668, relacionada con la extracción manual de mosto, pero también una excelente representación de una «prensa mística», propiedad del Banco Central de Quito.

En Salta (Argentina) hay otra representación de prensa mística y tenemos referencias de varias obras en México, que estamos localizando.

No son muchas las representaciones de esta «máquina simbólica» pero es interesante seguir la pista de los elementos vegetales, materiales y simbólicos que llevan a América la cultura de la vid y del vino.

Conclusión

Aunque tengamos representaciones estudiadas desde el siglo XII de la prensa mística, la situación temporal de la mayor parte de las representaciones localizan estas obras en el entorno del nacimiento del protestantismo.

La distribución oriental refleja sobre todo a Cristo extrayendo él mismo, el mosto del racimo de una cepa que nace de la llaga del costado, producida por el lanzazo de Longinos, centurión que se convierte al cristianismo y genera también muchas devociones alrededor de la Sangre de Cristo.

Esta extracción manual puede corresponder con la tipología del «lagar rupestre», es decir la obtención del mosto solamente por la presión corporal o del peso de los operarios.

En varias representaciones de Europa y de América observamos esta fórmula sin mecanismos ni prensa.

La mayor parte de las obras artísticas que reflejan la «prensa mística» se dan a través del dibujo, de murales y de la pintura. No son muchos los casos de la representación escultórica. Sí que en Francia, la tradición de los vitrales ha hecho que en ellos también aparezcan representaciones de este símbolo.

La difusión de las obras se realiza en muchos casos a través de la imprenta, que además no deja de ser otro empleo de la prensa para usos no enológicos; y sobre todo en zonas centroeuropeas en las que se estaba produciendo la difusión del protestantismo, desde inicios del siglo XVI.

Puede que la abundancia de representaciones en zonas de presencia protestante, tenga que ver con la polémica suscitada por Lutero y otros reformistas de negar la transustanciación del pan y el vino en el verdadero Cuerpo de Cristo, y la interpretación protestante de la consubstanciación defendida por ellos.

Es posible que la repetición del símbolo de Jesús aplastado por la prensa accionada por el Padre Eterno para la extracción de un vino sagrado, que es la verdadera Sangre de Cristo, sea el mensaje simbólico que pretende comunicar esta representación artística tan compleja, que además se localiza mayoritariamente en zonas de reformistas.

Las representaciones españolas que podemos ofrecer, algunas de ellas citadas en la obra de Jose Luis Moreno Martínez⁴ y otras localizadas por nosotros, son muy tardías en relación con otras expuestas en este trabajo.

BIBLIOGRAFÍA

ALEXANDRE-BIDON, D.(Coord), *Le pressoir mystique*. En Actes du colloque de Recloses. Paris, 1990

CANALDA i LLOBET, S.; FONTCUBERTA FAMADAS, C. *El «lagar místico» en época moderna: Evolución, Uso y significados de una imagen controvertida*. En: Congreso Internacional Imagen Apariencia. Noviembre 19, 2008 - noviembre 21, 2008, Universitat de Barcelona Disponible en: <http://congresos.um.es/imagenyapariencia/imagenyapariencia2008/paper/view/811/781>

CARMONA CARMONA, F.M. *La «Prensa Mística» como Redención de las Almas del Purgatorio. A propósito del lienzo de la Iglesia de San Francisco de Córdoba*. En: Ámbitos, Revista de Estudios de Ciencias Sociales y Humanidades, núm. 30, UNED Córdoba, 2013, pp.65-78

FRANCO MATA, A. *Crucifixus Dolorosus*. Cristo crucificado, el héroe trágico del cristianismo bajomedieval, en el marco de la iconografía pasional, de la liturgia, mística y devociones. En: Quintana: revista de estudios do Departamento de Historia da Arte, ISSN-e 1579-7414, N.º. 1, 2002, págs. 13-39. Museo Arqueológico Nacional

LABARGA GARCÍA, Fermín. *La devoción a las Cinco Llagas y a la Sangre de Cristo en las cofradías riojanas de la Vera Cruz*. Zainak. Cuadernos de Antropología-Etnografía, N.º. 18, 1999

LACOSTE, P. A. *Pisada de la uva y lagar tradicional en Chile y Argentina (1550-1850)*. En: Atenea (Concepción): revista de ciencias, artes y letras, ISSN 0716-1840, N.º. 503, 2011, págs. 39-81

LUNA MORENO, L. *Sangre de Cristo y Cristo en la Sangre: planteamientos iconográficos en España y Europa*. En: *Vid Salvífica*, MOYA MARTÍNEZ, J.J. (coord.). Jornadas Nacionales de las Cofradías Medievales de la Sangre de Cristo (6. 2010). Editores: Calasparra (Murcia): Antigua y Venerable Cofradía de la Sangre de Cristo y la Vera Cruz de Calasparra, D.L. 2010, pp. 257-276. Consultado el 20/04/2015 en: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3424855>

4 MORENO MARTÍNEZ, J.L. *La Luz de los Padres*. Ed. Instituto Tecnológico San Idelfonso, Toledo, 2005.

MOLINA GÓMEZ, J.A. *El vino en la religión de los Padres*, En: Revista murciana de antropología, ISSN 1135-691X, N.º. 12, 2005 (Ejemplar dedicado a: Actas del I Congreso sobre Etnoarqueología del vino: Bullas, 4-6 noviembre de 2004 / coord. por Salvador Martínez Sánchez, Antonino González Blanco), págs. 145-158

MORENO MARTÍNEZ, J.L. *La Luz de los Padres*. Ed. Instituto Tecnológico San Idelfonso, Toledo, 2005

_____. *Cristo en el lagar*. En *Plenitudo temporis*: miscelánea homenaje al Prof. Dr. Ramón Trevijano Etcheverría (coord.) por Santiago Guijarro Oporto, Jorge Juan Fernández Sangrador, 2002, ISBN 84-7299-544-5, págs. 541-560

PRIETOS von Melchor, *Die Kupferstiche zur Psalmodia Eucaristica 1622*. En Colección Spanische Forschungen der Görresgesellschaft, Ed. Johannes Vincke, Munich, 1972; a partir de la reseña bibliográfica de MARCOS, M. Estella, Archivo Español de Arte, vol. 46, 182 (1973).

RUIZ-GALVEZ PRIEGO, E. *El Lagar Místico: la devoción a la sangre en la España de la baja Edad media. Manifestaciones y repercusiones*, En *Rencontres sur Les Trois Cultures*. Univerité de Murcie, Murcia, 2009 (en prensa)

_____. *Dionisios cristiano: la copa y el cáliz del Lagar Místico*. En: *Lo apolíneo y lo báquico en las tres culturas*, JIMENEZ CANO, J.M^a (coord.), Universidad de Murcia, Ed. Ayuntamiento de Murcia, 2009. Disponible en: https://www.um.es/tonosdigital/znum22/secciones/corpora-2-tres_culturas.pdf, pp. 65

SAN BUENAVENTURA, *La Vid Mística*, en *Obras Completas II*, Alcaná Libros, Madrid 1946

URIBE ECHEVERRÍA, C. *La contemplación de la Sangre. Tres lecturas medievales*. Disponible en: <http://es.slideshare.net/CatalinaUribe/tesis-la-contemplacin-de-la-sangre-tres-lecturas-medievales-catalina-uribe-echeverra-magister-de-literatura-universidad-de-chile>, consultado el 2/4/2015

VENARD, M. *Le Sang du Christ: sang esucharistique ou sang relique?*. Université de Paris X-Nanterre, Fr. Tabularia «Études», n° 9, 2009, pp. 1-12. Disponible en: <http://www.unicaen.fr/mrsh/craham/revue/tabularia/print.php?dossier=dossier8&file=03venard.xml>

Recipientes, medidas y transporte del vino en la Edad Media

Carlos Piñel

Museo Etnográfico de Castilla y León

Introducción

Hace algo más de veinte años, realizábamos, por encargo de la Junta de Castilla y León, un estudio sobre los oficios —más en concreto, las artesanías— en nuestra comunidad autónoma. Personalmente me ocupé de investigar y conocer el estado de la cuestión en la provincia de Zamora y ya entonces pude constatar algo que de antemano parecía evidente: la práctica desaparición de muchos oficios y con ellos la fecunda cosecha de sabiduría que nuestros hombres y mujeres habían atesorado durante el largo, larguísimo tiempo, en el que perdemos la memoria.

El oficio tradicional, artesano, es mucho más que una forma de trabajo: Es un espacio en el que se ha volcado el conocimiento de la materia y sus procesos de transformación, los útiles y herramientas adecuados y necesarios para ello, la transmisión oral de un lenguaje específico; con esta actividad humana se persigue un producto que deberá conseguir la mayor eficacia en el destino final, o lo que es lo mismo, cumplir a la perfección una función que da sentido a todo. De ese resultado eficiente ha dependido siempre la propia supervivencia del hombre, su actividad cotidiana, el trabajo y el ocio.

Hasta no hace mucho tiempo, el trabajo artesano había sido escasamente valorado y comprendido, menospreciado a veces por las duras condiciones del oficio y la escasa consideración social de quien lo practicaba. Tal era, por ejemplo, el caso de alfareros, curtidores y pellejeros, cesteros, hojalateros y lañadores, etc.: «todas las pobres eran cacharreras» nos llegaron a decir con resignación las propias alfareras. Otros, los menos, fueron objeto de respeto y aprecio, como carpinteros, herreros o carreteros, quizá también los antiguos toneleros.

Sin embargo, coincidiendo en el tiempo con el declive irreparable de la tradición artesana, de los oficios tradicionales, la atención surge y volvemos nuestra mirada hacia lo que se pierde. En el mejor de los casos, pocos, considerando la

inestimable, imprescindible casi siempre, presencia de estas personas en la sociedad. O cuando no, las mas de las veces, haciendo una valoración más o menos nostálgica, cuando no pintoresca, de ese complejo universo que envuelve al artesano practicante de un oficio y la relación de estos hombres con todos aquellos, la mayoría, necesitados de sus conocimientos para sobrevivir.



Tonelería de Félix Rodríguez Antroino, ca. 1906, Toro. Colección Julio Rodríguez



Officium Beatae Mariae Virginis, Bolonia 1385

Como estos días anteriores y hoy mismo, es el vino el que nos convoca en esta ocasión en la que no voy a hablar de oficios, sino más bien del resultado de esos oficios: los objetos y utensilios que facilitan las tareas de su proceso de transformación, su conservación, su manejo y transporte, o el consumo, y con ellos la valiosa información que, como documentos que son, nos ofrecen. Cuestiones que sin duda ustedes conocen ya de antemano y sobre los que trataré de hacer algunas precisiones o reflexiones.



Desde hace ya algún tiempo, suelo referirme a los objetos materiales definiéndolos como documentos. Son, ciertamente, de una lectura más difícil, menos explícita que un texto escrito, pero más fiables. Su materia, la forma, su función, las huellas de uso, entre otras cosas, nos ofrecen muchos datos ciertos acerca del qué, como y cuando, o qué personas los utilizaron, en resumen, nos «hablan» de la sociedad en la que fueron creados y utilizados. Los textos escritos, las imágenes, pueden ser falsificados, alterados voluntariamente, manipulados..., los objetos no fácilmente si atendemos a ese aspecto citado como fuente de información.

Esta actitud nuestra ante los testimonios de la actividad humana tiene una explicación básicamente, y esta consiste en el hecho de que cada objeto, cada documento sonoro, gráfico, testimonial, nos puede ofrecer siempre algunas enseñanzas que nos llevan al conocimiento de los hombres y mujeres que nos han precedido, y por ende a nuestro propio conocimiento, el de nosotros mismos, con un sentido mucho más profundo.

Los recipientes

Para los procesos de elaboración y conservación

En la vendimia se utilizaban recipientes elaborados con fibras vegetales: juncos, mimbres, y varas nuevas o retoños de otras especies, como roble, avellano o castaño, por ejemplo. También tiras de madera entrelazadas. Esta práctica se ha mantenido hasta nuestros días.

Podían tener diversos tamaños, hasta un volumen máximo que tenía sus límites en el peso que podía cargar y mover una persona, una vez colmados de racimos.

Las grandes ventajas de estos materiales radican en su poco peso, son muy livianos, muy resistentes al manejo y además facilitan la ventilación. Se trata de materiales que se encuentran siempre en el entorno, perfectamente asequibles.

Los racimos se arrojan directamente, acto seguido, a los recipientes para su fermentación. En muchas ocasiones, in situ, junto a la propia viña.

Existieron, y aun se conservan, lagares rupestres, excavados en la roca —donde esta existía—, con capacidades pequeñas, en relación sobre todo con el consumo familiar.



Más frecuentes, sin embargo, son los de madera, formados por tablas (duelas) y aros exteriores, realizados con la misma técnica, milenaria, con la que se daba forma a cubas y toneles y que continúa hasta hoy.

En el mundo clásico, y durante toda la Edad Media y moderna, los aros exteriores, cinchos, son de material vegetal (castaño y avellano sobre todo), en forma de varas que se conformaban con distintos diámetros para ser ajustados sobre el tonel. En

algunas miniaturas medievales se aprecian una especie de cinchos de cuero, con sus hebillas metálicas, técnica que considero excepcional.

El pisado de la uva y la fermentación tienen lugar en grandes tinajas de madera, realizadas con la técnica citada. Innumerables imágenes nos detallan estas prácticas en la Edad Media en toda la Europa vinícola, sobre todo occidental.



Recipientes similares, más pequeños, recogen el mosto para su transporte hacia los depósitos de fermentación, que fueron del mismo tipo, igual que ahora, cubas de madera. Se cita con frecuencia en la normativa de la época al respecto que deben utilizarse «maderas nobles»: estas lo eran, por éste orden, el roble, el castaño y también el haya.



La madera en Castilla, incluida, claro está, Andalucía, se importaba en muchos casos del norte, o de Galicia, de donde llegaba ya cortada muchas veces en forma de duelas (lo que hoy llamaríamos en «kit», para montar). Aparece en la documentación escrita de la época para ese supuesto y con frecuencia la expresión de toneles y pipas «abatidos».

En gran parte de España, desde luego en Castilla—incluida Andalucía—, la fermentación a veces, y sobre todo la conservación, tenía lugar en tinajas de barro cocido, y esto ha venido sucediendo hasta muy avanzado el siglo xx.

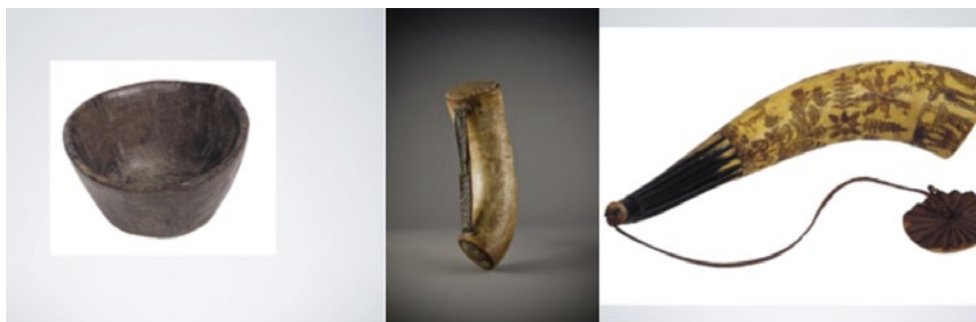


No cabe duda que, el lugar geográfico y los condicionantes climáticos y de paisaje son decisivos en lo que respecta al uso preferente del barro o la madera. También y a la vez, es determinante el hecho de que se trate de una producción autosuficiente, para consumo doméstico, o bien de elaboración para su comercio, en cuyo caso la madera es preferida lógicamente.



Consumo

Cualquier recipiente pudo ser utilizado, y de hecho lo ha sido siempre, para beber vino. En ambientes rurales, y no solo, el uso de la madera y el cuerno o asta como vasijas para beber han sido algo habitual y este hábito —más por necesidad que por deseo— ha permanecido vigente hasta nuestros días, de manera muy generalizada en la cultura pastoril. También hasta hoy, la utilización de pequeños odres y botas de cuero.



Pequeña escudilla de madera, cuerna o liara de pastor y cuerna para vino, en la que se aprecia representado a la derecha un bebedor con un artilugio similar

La cerámica y el vidrio soplado se han utilizado preferentemente y hasta la saciedad como vasijas para contener y beber vino, en mayor grado las de barro, como más asequibles.



Cántaros de vino de Cespedosa de Tormes, barril de Toro, y botella holandesa del siglo xvii

Garrafas y botellas, que más tarde citaremos, cuencos, tazas y vasos, sin dejar de lado los botijos y porrones.

Los vasos metálicos ya son en su mayor parte de metales preciosos y su utilización es-



Cáliz de plata, siglo xvi



Gran vaso de vidrio de La Granja, siglo xviii

tuvo reservada a los más pudientes, nobles y cortesanos o jerarquías de la Iglesia, como también las vasijas de vidrio de calidad lo fue para estos últimos estratos sociales. (No parece que el estaño o el peltre tuvieran una presencia significativa en España).

Hay sin embargo alguna excepción: Beber en tazas o copas de plata es una costumbre extendida en todo el mundo rural, en ocasiones muy concretas: Con la entrada de un nuevo vecino, y muchas veces con motivo de mayordomías. Eran propiedad de los concejos. En el Museo Etnográfico de Castilla y León se conservan tres tacitas de plata salmantinas, del siglo XVIII, que muchos expertos llaman catavinos y sin duda sirvieron para prácticas como las citadas anteriormente.

No podemos olvidar, finalmente, las jarras y jarros de cerámica que, además de para recoger el vino de cántaros o cubas y servir los vasos, se utilizaban para beber directamente.



Jarra para vino de los siglos XII-XIII. Zamora



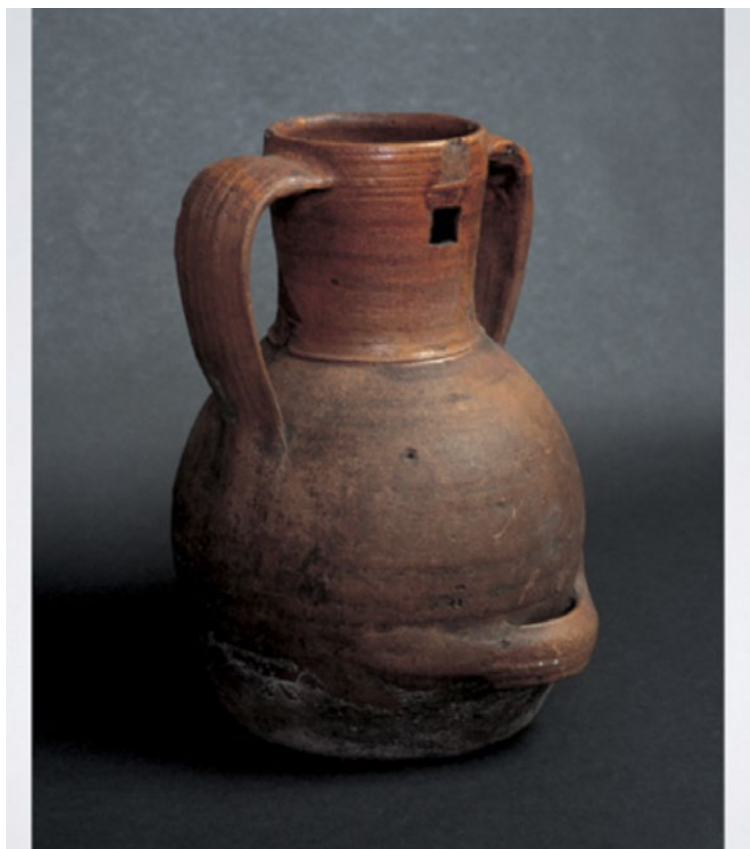
Jarra para vino de Peñafiel. Siglos XVIII-XIX



Cántaro «de barba», para vino. Astudillo (Palencia), siglo XIX

Las medidas

Medidas de vino



Medida par vino (media cántara). Toro (Zamora). Medios del siglo XIX

Medidas de líquidos: No todas son aplicables al vino.
No son iguales en los distintos ámbitos geográficos.

Las más usuales:

ARROBA. Capacidad, 16,13 litros.

(Es una voz que viene del árabe. Significa «Cuarta parte»)

16,30 l. en Segovia y Madrid

13,84 l. en Cáceres

5,08 l. en Canarias

AZUMBRE. Capacidad, 2,0166 litros. (del árabe atzume, «octava parte»)

CÁNTARA. Capacidad, 16,1339 litros. (del griego cántaros, recipiente de forma característica)

15,96 l. en Zamora

15,92 l. en Ávila

15,84 l. en León

15,80 l. en Soria

15,76 l. en Palencia

15,64 l. en Valladolid

14,10 en Burgos

CÁNTARO. (similar a cántara) 15,98 l. en Salamanca

CARGA. 121,4 litros.

COPA. 0,12 litros.

CUARTILLO. 0,50 litros.

MOYO. 259 litros.

Especiales de vino:

El vino se medía por ARROBAS o CÁNTARAS, que venían a ser, como se ha visto, unos 16 litros largos. Los bodegueros usaban la siguiente equivalencia: 1 QUINTAL = 4 ARROBAS = 100 LIBRAS = 1600 ONZAS.

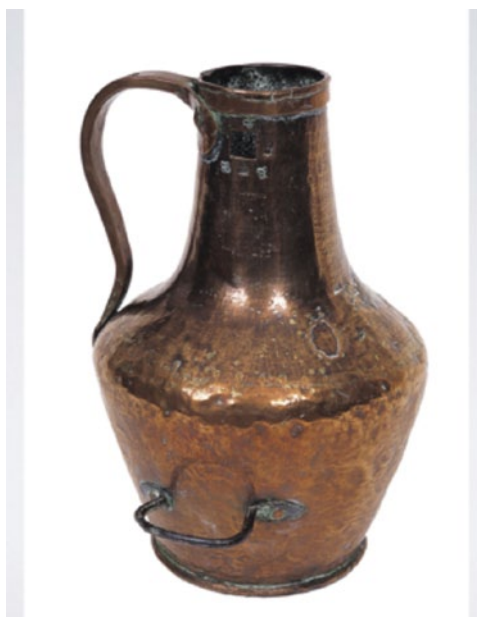
QUINTAL de vino: 64 litros

ARROBA de vino: 16 litros

LIBRA de vino: 1,6 (una botella)

ONZA de vino: 0,1 litros (un vaso)

(medidas aproximadas, insisto)



Medida para vino de cobre, con fieles contrastes en el rasero. Siglo XVI o principios del XVII



BARRICA. Capacidad variable

BARRIL. De menor tamaño que el anterior. Los cita Plinio

BOTA. 516 litros

BOTELLA. De cristal o vidrio y cuello estrecho

CUBA

GARRAFA. De cristal transparente o verdoso, protegidas con mimbre, paja u otros elementos vegetales. Las más habituales, entre 5 y 20 litros

ODRE. (del latín úter). Cuero, de cabra generalmente. Se impermeabiliza con pez, «empegado». También con otras denominaciones, como *pellejo, cuero, ...*

PIPA. Alrededor de 600 litros. (cuba de roble)

TINAJA. (de barro cocido)

TONEL. En la Edad Media, en torno a los 120 litros

El transporte



Carrito para transporte de vino, de juguete

La distribución

1. Larga distancia: Fluvial, marítimo.
2. Más cercano: Terrestre, redes de caminos, carros y caballerías.

En el mundo clásico se valoraban especialmente las tierras próximas a los ríos navegables y al mar. También como hasta hoy, su cercanía a los caminos. Hay referencias reiteradas de Varrón (Rust. 1.16), Horacio y Cicerón, recordando lo escrito por tratadistas como Catón (Agr., 1,3), o el propio Columela.

Varrón:

«El valor de un terreno aumenta por su proximidad a un camino practicable para carros (plaustra) o a un río navegable, porque esas son las grandes vías de comunicación».

En carros es relativamente fácil la carga y el transporte hasta distancias medias de toneles o cubas de madera y de odres o pellejos.

Carros y caballerías han permitido durante siglos la distribución del vino en distancias cortas por medio de contenedores resistentes y manejables como los citados.



Transporte de vino en odres o pellejos. Mosaico romano del siglo I, y fotografía de mediados del siglo XX

Hay datos que nos permiten afirmar que los odres de cuero fueron los recipientes de uso más extendido en estas épocas para el transporte de vino (se utilizaron también para el aceite y la miel). Los más utilizados tenían una capacidad entre cuatro y cinco arrobas, y se citan los «odres menores». Los odres habitualmente se alquilaban a los fabricantes por parte de los arrieros o acemileros, y el precio estaba marcado por los concejos. Había una legislación muy estricta tanto para los fabricantes, como acerca de su uso. Como ejemplo, en los transportes cercanos tenían la obligación los acemileros de devolverlos antes de llegar la noche, para que no pudieran hacerse importaciones fraudulentas. El precio de un odre hacia el 1500 estaba en torno a los 150 o 200 maravedíes.

De cuero y de menor tamaño se fabricaban también para transportar vino alforjas y borchas, con una capacidad de entre 1 y 5 azumbres (2,3 y 11,5 litros).

El transporte del vino a través de las vías marítimas y grandes distancias, se ha realizado durante milenios en contenedores de materiales tan sumamente diferentes como la cerámica (ánforas) y la madera (toneles). Así ha sido sin duda durante toda la Edad Media y hasta el siglo XX en el caso de cubas y toneles.

El transporte terrestre es, para las grandes distancias, mucho más costoso en términos económicos, que el fluvial o marítimo. Las grandes vías fluviales eran a la vez las principales arterias comerciales (por ejemplo, el Guadalquivir, el Duero en Portugal).



Villalcázar de Sirga (Palencia). Siglo I. Transporte fluvial de vino en toneles

Hay mucha documentación para la Península, (en concreto, para la navegación sobre el Guadalquivir), acerca de los dos, al menos, tipos de barcos, de mayor tamaño o calado y menores o barcas auxiliares, desde Estrabón: (*Scáphos*, más grande, y *Olkás*, quizá barca).

Numerosos documentos epigráficos lo confirman, aunque se refieren sobre todo a los tripulantes, más que a las naves. Así, habría (en el Guadalquivir) las *scaphae* —*scapha*— y los *lyntres*.

Algunos datos: Estrabón detalla que las embarcaciones que remontaban el Guadalquivir hasta Híspalis eran *axióloga olkades*, es decir, embarcaciones de tamaño grande.

Los *miriofóroi* o *miriagógoi* que navegaban por el Mediterráneo: 10.000 ánforas de capacidad, más de 200 toneles modernos, pudiendo cargar 500 toneladas métricas.

En los siglos XVI-XVII, el arqueo medio de los navíos de las Indias era de 100 a 150 toneladas modernas, pero los grandes (el Nuestra Señora del Pilar por ejemplo) podían cargar unas 320 toneladas actuales.

Barcazas. Tenemos datos precisos de una prueba de navegación del siglo XVIII entre Córdoba y Sevilla (con una duración de 19 días a bordo): Cargada con 5,5 toneladas, solo calaba 46 centímetros.

En 1813 otra prueba, barca plana sin quilla, cargada con cuatro toneladas, no rebasaba los 20 centímetros de calado.

En muchos casos se movían por sirga.

Otras referencias encontramos en ordenanzas sobre los molinos: los barqueros de Sevilla en la Edad Media reclamaban *pasos de dos varas de fondo* (1,67 m de profundidad). Las ordenanzas de 1621 obligaban a los molineros a dejar un canal de paso de *cuatro brazas de ancho* (6,68 m.) y *dos varas de fondo*.



Ánfora para transporte marítimo. Triana, hacia 1500

Ánforas, conjunto, siglos xv-xvi

Tiene mucho interés al respecto la evolución de los grandes y medianos contenedores cerámicos para el transporte fluvial y marítimo, que para simplificar denominaremos genéricamente ánforas. Sin duda nos vienen a la mente las hermosas piezas griegas y romanas de alargado perfil que apoyan en un estrecho vástago. Las orillas del Guadalquivir estuvieron jalonadas de alfares especializados en la fabricación de estas piezas. Llama la atención la evolución formal que sufren a lo largo de los siglos medievales, reduciéndose mucho en su altura y adquiriendo formas ovoides, de base hemisférica, lo que facilita la sujeción sobre superficie irregular y quizá, aptas para una barcaza de base plana y escasa altura de paredes. Puede que tuviera también que ver esta transformación con prácticas y mentalidades del mundo árabe. Se conservan muchos ejemplos completos hallados en testares, y formando parte del relleno de las bóvedas.

Hemos tenido la fortuna de comprobar directamente como, hasta bien avanzado el siglo xx, incluso hasta los años 60 y 70, casi todo lo relatado aquí formaba parte de lo cotidiano: carros arrastrados por bueyes y mulas cargados con odres y cubas de vino, tinajas de barro albergando en su seno el preciado líquido, y aún más, desde los lejanos tiempos que podemos cifrar en milenios, el uso de la madera, en forma de cubas y toneles que, no solo perdura, sino que previsiblemente, permanecerá en el futuro por largo tiempo.

PATRIMONIO INMATERIAL

XI Simposio sobre Patrimonio Inmaterial - 2015

La Voz y la Vid

Organiza

Fundación Joaquín Díaz

Colabora

Bodega Heredad de Urueña