

Vino: su cultura y patrimonio

M^a Pilar Alonso Abad

Profesora de la Universidad de Burgos

Directora de la Intensive School on Conservation Science en España: Arte, Patrimonio y Conservación

2014

La cultura del vino está estrechamente relacionada con el hombre y especialmente presente en el mundo occidental, que la ha valorado y desarrollado económica, social, artística y literariamente desde múltiples puntos de vista, complementarios entre sí. Actualmente existe una decidida apuesta por identificar, recuperar y difundir todos los valores de la cultura y el patrimonio vitivinícola.

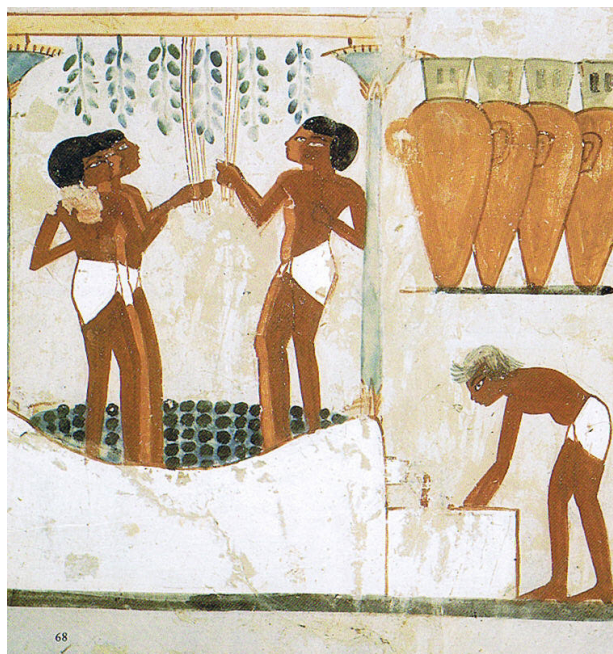
Aunque se podría reflexionar sobre abundantes y sugestivas cuestiones que demuestran la relevancia del patrimonio vitivinícola en la historia del hombre y sus manifestaciones,¹ nos ceñiremos a hacer un sucinto reconocimiento de su valor, trascendencia y significación en Occidente y en el Mediterráneo en particular.

Simplemente basta subrayar premisas tan relevantes como que a lo largo de la Historia ningún producto agrícola ha sido encumbrado tanto hasta elevarlo a objeto de culto como el vino y que nuestro país es uno de los que conserva uno de los más completos tesoros patrimoniales de la cultura vitivinícola, a pesar de que lo que pervive es solo una parte de todo lo que fue su patrimonio cultural (material e inmaterial).

Desde **tiempos ancestrales**—ya desde el Neolítico— el vino ha estado ligado a la vida del hombre. Así, el testimonio tangible más directo nos conduce a la región de Champagne donde fue descubierta una cepa fosilizada de 50 millones de años aproximadamente. Este dato confirma la existencia de viñas, pero no que éstas fueran cultivadas por el hombre. Este proceso de cuidado de los viñedos llegaría cuando el hombre ya se hizo sedentario y enriqueció sus prácticas de obtención de alimento más estable con la agricultura y la ganadería. Además, un hito revolucionador en la cultura del vino fue la utilización de la cerámica, especialmente para su conservación y almacenaje a temperaturas más bajas y constantes.

Mesopotamia y **Egipto** fueron las civilizaciones que más desarrollaron la producción de bebidas fermentadas, como así lo fueron el vino y la cerveza, y casi siempre vinculadas a cuestiones económicas, comerciales, religiosas y sociales. Las muestras más elocuentes de ello fueron las escritas y las artísticas. Así se observa entre los sumerios, los acadios, los asirios y los propios egipcios.





El vino en el antiguo egipto

Muy probablemente se puede afirmar que los sumerios fueron quienes primero atendieron esta práctica. Ellos fueron quienes cultivaron vino y comerciaron con él, especialmente con Irán, como así atestiguan fuentes cuneiformes de Kish. El rey acadio de Babilonia, Hammurabi (+ 1750 a .C.) dejó testimonio de las pautas de cultivo y el comercio de este producto en su *Código*. Por su parte, la civilización asiria consideró el vino como una de las bebidas más excepcionales: Por ejemplo, el sabio Ahiqar elogió el vino en los proverbios de su *Historia de Ahiqar o Palabras de Ahiqar*.² Igualmente en la biblioteca de Nínive, que mandó crear el último rey de Asiria Asurbanipal (cuyo reinado se extendió entre el 668 y el 627 a .C.), se custodió el *Poema de Gilgamés*; en él, también en escritura cuneiforme, se recuerda cómo el vino era reconocido como una de las bebidas de los dioses. Pero sin duda la expresión más espléndida, socialmente, de la Antigüedad, fue el banquete celebrado por su hijo Asurbanipal II para celebrar la capitalidad de la nueva ciudad de Kalhu, pues se sirvieron a los comensales 10.000 odres de vino –traídos de las tierras del Norte donde se cultivaba– y otros tantos de cerveza.

Egipto contó con grandes explotaciones y complejas y lujosas construcciones –a veces incluso amuralladas– que formaban parte de las propiedades más representativas. Además inmortalizó el cultivo, la elaboración y el consumo del vino –tanto en acontecimientos sacros como profanos– en numerosos relieves y pinturas en muy diversos soportes (papiro, piedra, madera y barro, fundamentalmente). Su consumo lo convertía en un elemento visible de la dignidad social, de modo que prácticamente lo disfrutaban la familia faraónica, los sacerdotes, altos funcionarios y escribas y soldados, tanto para consumo, como para ofrenda a los dioses. El pueblo sin embargo lo pudo saborear en ocasiones muy puntuales, como en las festividades de Osiris (dios de la fertilidad, la vegetación y la agricultura). La escritura fue fundamental para evidenciar la importancia del vino en la vida de esta civilización. Siempre quedará el hito de que los jeroglíficos mencionan el *arp* (vino) desde los mismos orígenes de su civilización. Y la literatura evoca eficazmente el refinamiento de los temas de la poesía amorosa y también las advertencias dadas sobre los peligros de la embriaguez.

Pero sin duda fueron los **griegos** quienes por primera vez valoraron el vino en los más variados órdenes, hasta tal punto que le dedicaron un dios: Dionisos. Y precisamente la cultura griega ha sido una de las primeras que levantó los pilares de la civilización y cultura de Occidente. Extendieron el cultivo y su consumo como no se había hecho antes: ceremonias, festividades, vida cotidiana, salud,³ etc. Todos los grupos sociales participaban de él. Consecuencia inmediata de ello fue el profundo desarrollo literario y artístico. Como ejemplo, hay que mencionar cómo en los relatos más encumbrados de la Historia, la *Ilíada* recuerda que Aquiles recurrió al vino para que los soldados tuvieran mayor arrojo y la *Odisea* revela que Ulises era dueño de una de las bodegas más señeras de Ítaca y relata cómo, conocedor de las propiedades y efectos del vino, lo utilizó muy

hábilmente contra el cíclope Polifemo, para embriagarle y posteriormente clavarle el tronco de un olivo en el ojo. E igualmente, a las numerosas obras artísticas relacionadas con el tema no se puede olvidar también que se diseñaron y crearon recipientes específicos para almacenar el vino y para servirlo a la hora de consumirlo. Así, las creencias, los comportamientos sociales y el laboreo de los viñedos quedaron representados para la posteridad y transmitidos más allá de su propia civilización.

Los primeros y más inmediatos fueron los **romanos**.

Siendo grandes admiradores de los griegos, adoptaron en muy buena medida los rasgos más característicos de su cultura. De ella asimilaron su dios, al que llamarían Baco –asociándole más directamente al consumo desmedido del vino y su consecuente jolgorio y desorden–, importaron muchas de sus buenas cepas, numerosas costumbres gastronómicas, manifestaciones literarias y artísticas. Sin embargo, también incorporaron importantes novedades. Su mayor aportación estuvo relacionada con el proceso de cultivo y elaboración: fabricaron las primeras cubas de madera, almacenaron en recipientes de cristal y surgió la figura del vinatero como experto en la fermentación y maceración.



Dios antiguo Baco, dios del vino

Socialmente el vino para identificar a quienes lo consumían: blanco para los patricios, tinto para el pueblo común. Comercialmente extendieron este cultivo a todos sus territorios conquistados. Asimismo, reputados tratadistas perpetuaron en sus textos la relevancia de este producto en su civilización: así lo hicieron Catón (234- 149 a .C.) en *De Agricultura* –que fue la obra en prosa más antigua que se conserva sobre el proceso de vinificación, mantenimiento de las prensas, capacidad de las ánforas, y proporciones de una explotación agrícola en la época republicana de Roma–, Vitrubio en los *Diez Libros de Arquitectura* (27- 23 a .C.) –donde expuso las razones de orientación de los lagares y comentó las prensas, entre otros–, o el mismo Columela (4 a .C.-70) en *Res Rustica* (c.42) –sobre la disposición y características constructivas de las bodegas–.

La caída del Imperio romano eclipsó la cultura occidental en los inicios de la **Edad Media**. Los monasterios asumieron un papel significativo al convertirse en custodios y transmisores de una parte muy relevante de lo que había sido su civilización. Los secretos del cultivo, la explotación de las tierras –como recogen algunas de las iluminaciones de los *Beatos* (manuscritos en los *scriptoria* de muchos cenobios entre los siglos IX y XIII) o de los *Libros de Horas* de los siglos XV y XVI–, la comercialización y la investigación para la mejora de la producción –particularmente analizada por los cistercienses–⁴ quedaron en manos de los monjes⁵ y de los señores. Por otra parte tampoco hay que olvidar la difusión del texto más importante del momento, la *Biblia*, que fuente de conocimiento religioso e histórico y de inspiración literaria, artística y simbólica. Entre sus capítulos se hallan abundantes referencias al vino: la embriaguez de Noé, las Bodas de Caná, etc., o la identificación de la cepa con el pueblo, o del mismo vino con la sangre de Cristo.

Asimismo, las cualidades de la tierra y el clima fueron determinantes para que nacieran los primeros grandes productores europeos: Francia, Italia y España –que aprovechó las tierras reconquistadas y la expansión del Camino de Santiago para la explotación vitivinícola–⁶. El hombre medieval elevó la valoración que se tenía del vino hasta entonces, por lo que lo consumía en grandes cantidades: como elemento gastronómico, bebida alcohólica, producto medicinal –antiséptico fundamentalmente– y dietético –como restablecedor de la fuerza corporal de los campesinos, enfermos y peregrinos (siendo ingerido con frecuencia mezclado con miel)–.

Social y religiosamente la conducta del hombre fue cuidada respecto a proporcionar advertencias sobre las consecuencias del abuso con que pudiera ser ingerido. Baste recordar la amplia iconografía de los famosos “bebedores” o de los elementos de bodegón como el “barril” y la “jarra”, que se desarrollaron en la escultura de canecillos, capiteles y portadas de numerosas iglesias y ermitas, entre otras, o los avisos que da el clérigo de San Millán de la Cogolla, Gonzalo de Berceo (c.1197-1264) en su obra maestra *Milagros de Nuestra Señora* (c.1260) –incluso ejemplificándolo en el “monje borracho”–, o el Arcipreste de Hita, Juan Ruiz (c.1284-c.1351) en el *Libro del Buen Amor* –con el caso de una pareja de enamorados–.

En la **Edad Moderna** es cuando llega a su mayor apogeo la valoración del vino, alcanzando una difusión sin precedentes. El Descubrimiento del Nuevo Mundo abrió un nuevo cauce de explotación de vinos y la construcción de bodegas. De este modo se llevaron cepas y el comercio se intensificó exponencialmente.

El Renacimiento, que volvió los ojos a la Antigüedad clásica, retomó los temas mitológicos y con ellos la representación del vino en el Arte en diversos géneros –paisaje, mitología y bodegón, fundamentalmente–. Igualmente diversos teóricos ahondaron cuestiones constructivas –como es el caso de Palladio, que distinguió el lagar de la bodega de conservación en *Los Cuatro Libros de Arquitectura* (1570)–. En España Felipe II estipuló leyes sobre el comercio vinícola y los métodos de conservación del vino. En la Literatura, algunas de las más renombradas obras ambientaron secuencias en relación con el vino: *La Celestina* (1499) de Fernando de Rojas y *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha* (1605, 1615) de Miguel de Cervantes, son un ejemplo en el que las principales aventuras de los protagonistas gravitan alrededor de esta bebida.

Durante el Barroco el consumo se popularizó entre toda la población –con lo que el consumo se domesticó– y el paisaje de la Península adquirió connotaciones distintivas, como es el caso de Castilla, en particular La Mancha, con sus campos cuajados de cepas. Paralelamente siguieron publicándose tratados que sentaban nuevas bases para la construcción de bodegas: Fuentidueña (1780), Vidal y Cabases (1778), Aranguren (1784), o el propio Navarro (1797) –quien hace el primer tratado dedicado íntegramente a la viticultura, donde se hace referencia a las condiciones atmosféricas adecuadas e higiene en la bodega, por ejemplo–.

La **Ilustración** procuró obtener una mayor exquisitez del producto. Así, se importaron cepas de Francia e Italia principalmente, o se realizaron injertos en las propias peninsulares. Desde entonces empezó a valorarse su calidad en función de la originalidad de la cepa, siendo los mejorados los que alcanzaron mayor aceptación y comercialización. Distinguido reconocimiento recibieron los de Castilla, de Rioja, de Jerez y los del Camino de Santiago por su calidad; los monásticos, y por ende los gallegos, por la cuidada y experimentada atención que recibía la explotación del terreno y elaboración desde tiempos antiguos. Estos baremos se conocieron no solo por el consumo interno peninsular⁷, sino por las exportaciones –siendo las colonias americanas, Inglaterra y Flandes los que lo demandaban en mayor proporción–. Asimismo no hay que olvidar que se produjo una innovación en el envasado, pasando a ser con vidrio y corcho.

El **presente** de la viticultura y el enoturismo se ofrece fuerte, ambicioso y deseoso de alcanzar más y mejores metas en la elaboración y difusión de su producto y de sus valores. Y lo hace a partir de dos enfoques: continuar el rumbo que se determinó a partir del siglo XIX y estudiar nuevas posibilidades enológicas. Muestra de ello han sido, en el primer caso, la superación de la plaga de filoxera de 1840, la creación de las Denominaciones de Origen,⁸ la aparición de las cooperativas, la asimilación de la industria y la aplicación tecnológica a todo el proceso de elaboración y comercialización del vino, así como la creación de una imagen simbólica del vino muy especialmente a través de las bodegas –que se convierten en un autorretrato de la calidad del vino y en un transmisor de los valores inherentes a él–. Entre lo segundo, la investigación se ocupa de intentar satisfacer la intensa y diversificada demanda, de depurar la calidad productiva y cómo no, de potenciar el valor, explicar y difundir el patrimonio vitivinícola –desde el marco general de su presencia en nuestras raíces occidentales, hasta su aplicación tradicional– o incluso en más ricas posibilidades gastronómicas y científicas.

El vino ha sido y sigue siendo un abanderado de nuestra cultura y nuestro patrimonio en particular. En este sentido hay que enorgullecerse de que nuestro país tenga un extenso y afamado patrimonio cultural vinculado a este producto, que posea la mayor superficie de viñedo plantada en el mundo y un elevado número de Denominaciones de Origen vitivinícolas, y que cada vez sea mayor el número de bodegas que pueden presumir de ser identificadas no solo por sus vinos sino también por otros valores culturales como edificios singulares, los museos y colecciones de arte que encierran, etc., reconocimiento que alcanzan tanto en el ámbito nacional como en el internacional. En este contexto, la Universidad de Burgos, situada en el Camino de Santiago y en una provincia con una arraigada historia vitivinícola, sirvan de ejemplo por un lado el Monasterio de la Vid y por otra que en la provincia existen viñedos y bodegas pertenecientes a tres DO reconocidas (Arlanza, Ribera del Duero y Rioja) y de una cuarta en proceso de reconocimiento, sin olvidar el auge de la gastronomía y la singularidad de sus productos más emblemáticos

(cordero, morcilla y queso, entre otros), se enorgullece de ofertar entre sus Estudios Universitarios Oficiales el Máster en Cultura del Vino, estudios de diseño multidisciplinar como lo requiere el vino y su cultura.

Notas

1. Cabe recordar tan solo, la relación de este producto entre Oriente y Occidente, el simbolismo e iconografía en varias religiones, sus propiedades y aplicaciones en variadas áreas científicas, entre otras.
2. "De dos cosas que yo he encontrado, la tercera a Shamash place:
el que bebe y da de beber; quién guarda sabiduría
y el que oye un secreto y jamás lo dice.
Ese agrada al dios Shamash.
Pero quien bebe vino y no da
Quien estudia y nunca sabe
Y el que suelta los secretos
A ese abomina Shamash (...)" .
3. En este sentido se podría citar a Galeo e Hipócrates como algunos de los pioneros en potenciar el vino como alimento y recurso saludable para el hombre.
4. Incorporan en sus conjuntos monásticos un espacio dedicado a bodega, en la que se procuran unas condiciones de humedad, temperatura e iluminación que favorecían la producción de un vino más refinado y exquisito.
5. En torno al siglo IX se extendieron las formas económicas del mundo rural, caracterizado por el sistema dominical carolingio clásico con la villa y el gran dominio como unidad de producción. En tal sistema se inspiró la Orden cisterciense.
6. Entre los siglos III y VII la producción de vino se centró en la costa Sur bizantina, entre la Bahía de Cádiz y Almería. Durante la ocupación de los visigodos, los escritos de San Isidoro de Sevilla atestiguan la importancia que tenía la cultura de la viña en España.
7. En este sentido cabe destacar, como gran conjunto urbanístico y de calidad del vino elaborado, el Real Cortijo de San Isidoro de Aranjuez, cuya construcción se inició en 1778, por orden de Carlos III. Principalmente abasteció a la Corona y a la nobleza.
8. Su origen se remonta al *Estatuto del Vino* (1932) y su posterior *Ley de la Viña, del vino y los alcoholes* (1970).

Bibliografía

1. MIRET NIN, Montserrat: *El vino en el Arte* . Barcelona: Lunwerg, 2005.
2. MURO, Miguel Ángel: *El cáliz de letras: historia del Vino en la Literatura*. Fundación Dinastía Vivanco para la Investigación y Divulgación de la Cultura e Historia del Vino, 2006.
3. QUERO, Serafín: El vino: Historia, Arte, Literatura. *Litoral* 2008; 245.