



HISTORIA DEL VINO (II)

“LA EDAD MEDIA”

por Bernardino Peñas González

La Edad Media supuso un gran avance en la experimentación y conocimiento del vino gracias fundamentalmente a la labor realizada en monasterios a través de numerosos experimentos para mejorar el rendimiento de las vides y consiguientemente la calidad de los vinos. Uno de los grandes avances de esta época fue la creación de la botella de vidrio.

La Edad Media o Medievo es el período de tiempo que enlaza la Antigüedad con la Edad Moderna, existen discrepancias sobre su extensión al indicar algunos su inicio con el advenimiento de Constantino el Grande, año 325, otros con las grandes migraciones o con el final del Imperio Romano en Occidente, año 476, y el resto con el imperio de Carlo Magno. Contemplando su finalización con la Guerra de los Cien Años (1453), la Caída de Constantinopla o el descubrimiento de América, en 1492.

No deseo centrarme en fechas, incluso omitiré algunas, ya que el lector interesado podrá documentarse en otros textos más rigurosos, en este artículo sólo pretendo narrar unos hechos acaecidos en un espacio de tiempo que he determinado entre el fin del Imperio Romano (año 476) y el Descubrimiento de América por Cristóbal Colón, 1492.

En aquel tiempo, los señores feudales plantaban viñas en los alrededores de los castillos para agasajar con vino a sus invitados, en su mayoría de alta alcurnia (reyes, príncipes y nobles), y obtener mayor renombre por su hospitalidad y calidad de sus vinos. Por este motivo, los viñedos se cuidaban con esmero, incluso quizás se remonte a esta época la primera selección de pagos y variedades, reflejándose en la viticultura pero no en la mejora enológica de los vinos.

La burguesía mercantil, con el desarrollo social, precisaba signos que reflejaran su situación económica, uno de ellos fue la adquisición de tierras en la que plantaron viñedos, asegurándose de esta forma su consumo y la venta de vino.

Como algunas tierras adquiridas quedaban lejos de la ciudad, se arrendaron con contratos que llegaban, como aseguran las crónicas, a permitir derechos de propiedad transmitidos hereditariamente sobre una parte de ese viñedo a los arrendatarios. Poco a poco se fue desarrollando la Viticultura en amplias regiones francesas, como Langedone y Provenza.

Burdeos desarrolló el comercio del vino en Inglaterra, mientras Borgoña y Champagne adquirieron renombre por sus vinos. Otros viñedos de difícil rentabilidad empiezan a decaer, como los de Bretaña y Normandía.

En España, mientras tanto, se replanta la vid, y a medida que avanza la Reconquista se comienza a obtener vino de calidad en Castilla, distribuyéndose por el norte de la península.

Un elemento fundamental para el desarrollo del vino fueron los monasterios, como el cisterciense de Valbuena de Duero, en el que los monjes benedictinos de Cluny (Borgoña) trajeron sus vides a la actual Ribera del Duero en tiempos de Alfonso VI. También llegaría, por el Camino de Santiago, de Alemania la variedad Albariño, en la peregrinación de los Monjes Cistercienses a Compostela. El Camino de Santiago fue, sin duda, una de las principales vías culturales de nuestro país.

En la actual Rioja, en la que en otros tiempos llegaron las galeras romanas surcando el Ebro hasta Varia (probablemente Varea barrio de Logroño), se comercializaba convinos de la región, incluso en el faro de Bilibio (cerca de Haro). Existen textos que afirman la importancia de la vid en los monasterios de San Millán de la Cogolla, Albeada de Ireguia y Valvanera.

En 1264 se toma Jerez de la Frontera, reanudando el esplendor perdido de las viñas de la época romana. La Cartuja de Scala Dei se asienta en el Priorato, en Tarragona, a mediados del siglo XII, desde donde se impulsa toda la Viticultura de la zona. Así, poco a poco se repuebla de viñas todo el territorio peninsular.

Las ordenes benedictinas y el Cister obtuvieron el privilegio de plantar viñas en el siglo XIII en ciudades de la vía Roma-Rin, como Treveris o Autun. Las abadías ejercían de escuelas y el séquito de los misioneros llevaba un especialista en viticultura, como consecuencia se fue formando el mapa vinícola más grande que ha tenido Europa, a la par que daba, rentas y prestigio, y que el viñedo quitara a muchas hambrunas y el vino se utilizara como ingrediente de la mayoría de las medicinas de la época.

Los obispos eran los que organizaban los viñedos según sus necesidades de hospitalidad y culto (recuérdese que las abadías eran también posada para el viajero). En los monasterios se fueron mejorando, viñedos y vinos, haciendo los experimentos oportunos para obtener el máximo rendimiento. El consumo diario se regía por la norma de San Benito (siglo VI) *“de algo menos de un cuarto de litro de vino y si la situación geográfica o el trabajador o el calor del verano piden algo más, el superior decidirá”*.

Durante esta época los vinos más apreciados eran los blancos, distinguiéndose entre joven o viejo, bueno o malo, dulce o amargo. Los tintos se solían catalogar como vinos de pasto, faltos de finura. No obstante, no se solía valorar mucho su procedencia, aunque si se apreciaba el saber hacer un buen vino. Un documento italiano del siglo XIV narra como se clasificaban los vinos mediante clara de huevo, agua y sal o con leche de cabra y sal. Todos los viñedos eran puestos bajo la protección de un santo (San Vicente en Borgoña, San Urbano en Renania, por ejemplo), siendo costumbre decorar con motivos vinícolas los trabajos de los artesanos como signo de realce cultural y estético. Todo este cúmulo de sucesos potenciaba el comercio, que era más boyante en el norte que en el sur de Europa, pero pronto se quedaron pequeños los viñedos para

abastecer las fiestas de la burguesía rica, buscándose zonas del sur y trayendo vino, incluso desde el Peloponeso hasta Venecia, puerto notable donde era redistribuido.

Un adelanto importante fue el descubrimiento de la botella de vidrio para conservar el vino, atribuyéndose a un artesano llamado Cheromino *maestro copero* la antigua botella toscana (el fiasco de chianti) en 1275 y la idea de recubrirla de paja para evitar su rotura se cree que es de Leonardo Da Vinci. Posteriormente aparecerán todo tipo de frascos y botellas, haciendo un nuevo aporte benefactor al mundo del vino.

La Edad Media supuso un grave avance en la experimentación y el conocimiento, cuyos frutos se ven hoy en día; basta fijarse un poco en cualquier detalle y sus orígenes nos llevaran a esta época. Estas experiencias medievales serán trasladadas a los viñedos del nuevo mundo.